

Kişisel Bilgiler

E-posta: gucak@yildiz.edu.tr

Posta Adresi: Yıldız teknik üniversitesi, kimya metalurji fakültesi gıda mühendisliği bölümü davutpaşa kampüsü esenler/istanbul

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, Türkiye 2014 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Namık Kemal Üniversitesi, Türkiye 2007 - 2011

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Hücre Kültürü Eğitimi, Anadolu Üniversitesi AUBİBAM, 2016

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, İSTANBUL'DA TÜKETİME SUNULAN HAZIR SEBZE SALATALARININ MİKROBİYAL GÜVENLİĞİN BELİRLENMESİ, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Yaşam Bilimleri, Biyoteknoloji, Biyosensör, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırmacı, University of Connecticut, KIMYA, 2019 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilimdalı, 2016 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Bitlis Eren Üniversitesi, Mühendislik- Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Antimicrobial susceptibility test for the determination of resistant and susceptible s. aureus and enterococcus spp. using a multi-channel surface plasmon resonance device**
Ucak O., Durak M. Z. , Akyar I., Karatuna O.
Diagnostics, cilt.9, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination of the effect of ethyl pyruvate on the surface contamination of sausage to Listeria monocytogenes by using Q-PCR assay**
Cetin B., Ozkaya G., Uran H., DURAK M. Z.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of *Lactobacillus paracasei***
Akman P. K. , Uysal E., Ozkaya G., Törnük F., Durak M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.103, ss.60-68, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Solvent optimization and characterization of fatty acid profile and antimicrobial and antioxidant activities of Turkish *Pistacia terebinthus* L. extracts**
DURAK M. Z. , UÇAK G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.39, ss.10-19, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **A novel probiotic carrier fruit-based snack food: Apricot pestil**
Uslu E. S. , Ucak G., AKMAN P. K. , TÖRNÜK F.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, no.30
- **The effect of different extraction methods on total phenolic and antioxidant composition of hawthorn berries**
UÇAK ÖZKAYA G., AKMAN P. K. , TÖRNÜK F., YETİM H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkktc), 19 Nisan 2018, ss.323
- **DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIC CONTENT, ANTIMICROBIAL, AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF ESSENTIAL OIL AND EXTRACT OF THYMBRA SPICATA**
Metin E., UÇAK G., DURAK M. Z.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 09 Mayıs 2017, ss.1174
- **DECONTAMINATION OF FRESH-CUT SALADS INOCULATED WITH ESCHERICHIA COLI O157:H7 AND SALMONELLA SPP. UTILIZING DIFFERENT PLANT HYDROSOLS AS A NATURAL FOOD SANITIZER**
Çakırkoçak Ç., UÇAK G., DURAK M. Z.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 09 Mayıs 2017, ss.666
- **Structure of Liposomes and Usage areas in Food Industry**
UÇAK G., DURAK M. Z.
12. Gıda kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.550
- **DEVELOPMENT OF A SURFACE PLASMON RESONANCE (SPR) BASED BIOSENSOR FOR THE RAPID DETECTION OF METHICILLIN-RESISTANT S. AUREUS (MRSA)**
DURAK M. Z. , UÇAK G., akyar ı., karatuna o., Ekiz Ö.
Institute of Food Technologists., Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 17 Temmuz 2016, ss.47
- **The determination of microbial safety of fresh-cut salads served in Istanbul**
Uçak Özkaya G.
Institute of food technologists, Illinois, Amerika Birleşik Devletleri, 17 Temmuz 2016, ss.47
- **Poppy (*Papaver rhoeas* L.) Sherbet: Traditional Turkish Beverage.**
Pamir M., Arıcı M., UÇAK G.
The 3 rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajova, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.429
- **Nutritive and Functional Properties of Sesame Oil**
Bayram Y., ÖZAKÇA S., KAPTAN B., UÇAK G.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 07 Mayıs 2015, ss.160
- **The Determination of Microbial Safety of Fresh-Cut Salads Served In Istanbul**
UÇAK G., geçgel Ü., DURAK M. Z.
II. İç Anadolu Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 Nisan 2015, ss.215
- **Optimization of Solvent for Phenolic Compounds of Tulip: Mixture Desing Approach**
UÇAK G., ARICI M., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S.
2nd International Conference on Agricultural and Food Engineering, Kuala Lumpur, Malezya, 01 Aralık 2014, ss.9
- **Decontamination of Chicken Breast Meat contaminated with Salmonella Enteritidis by using Vegetable Hydrocols**
UÇAK G., TÖRNÜK F., DURAK M. Z. , SAĞDIÇ O., YETİM H.

III. Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 Ekim 2014, ss.22

- **Total phenolic contents, antiradical properties of the extracts of different Pistacia terebinthus L. fruits cultivated in Turkey**

DURAK M. Z. , UÇAK G.

International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.160

- **Determination of fatty acid profiles of different menegic extracts**

Uçak Özkaya G.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014, ss.438

Desteklenen Projeler

UÇAK ÖZKAYA G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of bioactive substance loaded gluten substitute protein coated nano-carriers by electrospray coating method, 2016 - Devam Ediyor

DURAK M. Z. , UÇAK ÖZKAYA G., TÜBİTAK Projesi, Metisiline Dirençli Staphylococcus Aureus (MRSA) ve Vankomisine Dirençli Enterokok (VRE) İnfeksiyonlarının Yüze Plazmon Rezonans Tabanlı Kit Sistemi ile Hızlı ve Hassas Olarak Belirlenmesi, 2014 - 2017

UÇAK ÖZKAYA G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İSTANBUL'DA TÜKETİME SUNULAN HAZIR SEBZE SALATALARININ MİKROBİYAL GÜVENLİĞİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014

UÇAK ÖZKAYA G., TÜBİTAK Projesi, Biosensors for the detection of food pathogens and commonly used pesticides, 2013 - 2014

UÇAK ÖZKAYA G., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Fermente Gilaburu (Viburnum opulus L.) Meyve Suyundan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri ve Endüstriyel Üretimde Kullanımları, 2010 - 2013

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):6

h-indeksi (WOS):2

Burslar

2214 A Yurt Dışı Doktora Sırası Araştırma Burs Programı, TÜBİTAK, 2019 - Devam Ediyor

Ödüller

Uçak Özkaya G., GIDA PATOJENLERİNİN TESPİTİNE YÖNELİK BİYOSENSÖR GELİŞTİRME, Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Mayıs 2016

UÇAK ÖZKAYA G., Sumak Bitkisinden Antialerjik Özelliğe Sahip Doğal Krem Üretimi, Gıda Arge Proje Pazarı, Mayıs 2015