

Doç. Dr. Hale İnci ÖZTÜRK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4572](tel:+902123834572)

Fax Telefonu: [+90 212 383 4571](tel:+902123834571)

E-posta: inci.ozturk@yildiz.edu.tr

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/inci.ozturk>

Posta Adresi: Yıldız Teknik Üniversitesi, Davutpaşa Kampüsü, Kimya ve Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü 34210 Esenler/İSTANBUL

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 2zXiyUAAAAJ

ORCID: 0000-0001-8334-0403

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-3257-2019

ScopusID: 57195037912

Yoksis Araştırmacı ID: 291243

Biyografi

Hale İnci Öztürk, 1989 doğumlu olup lisans, yüksek lisans ve doktora derecelerini Selçuk Üniversitesi'nden almış, 2020-2024 yılları arasında Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi'nde Doktor Öğretim Üyesi olarak çalışmıştır. Ayrıca 2023-2024 yılları arasında Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi'nde Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin Müdürü olarak görev yapmıştır. 2022 yılında Doçent unvanını alan, Hale İnci Öztürk, 2023 Ağustos ayından itibaren Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Doçent olarak görev yapmaktadır. Uzmanlık alanları arasında süt proteinleri, biyoaktif peptitler, biyoteknoloji, süt teknolojisi, fonksiyonel gıdalar, mikrobiyoloji ve biyokoruyucular yer almaktadır.

Eğitim Bilgileri

Doktora, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2020

Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2015

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2008 - 2012

Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2012

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, Deneysel Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi Deney Hayvanları Kullanım Sertifika Kurs Programı, Selçuk Üniversitesi, 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, ORTA TOROSLAR YÖRESİNDE ÜRETİLEN GELENEKSEL TULUM PEYNİRLERİNDE OLGUNLAŞMA SÜRESİNCE PEPTİD DİNAMİĞİNİN BELİRLENMESİ, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020

Yüksek Lisans, GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN TULUM PEYNİRLERİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN, BİYOAKTİF PEPTİD İÇERİKLERİNİN VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Mikrobiyal Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji, Protein Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2024 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - 2024

Araştırma Görevlisi, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2020

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - 2024

Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü, Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi, 2023 - 2024

Yönetilen Tezler

Öztürk H. İ., SÜT ENDÜSTRİSİNİN YAN ÜRÜNÜ OLAN YOĞURT SUYUNUN GÜVEM ERİĞİ İLE GÜÇLENDİRİLEREK FONKSİYONEL İÇECEK ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Yüksek Lisans, D.Gönüllü(Öğrenci), 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Biological activities, Peptidomics and in silico analysis of low-fat Cheddar cheese after in vitro digestion: Impact of blending camel and bovine Milk**
Ali A. H., Öztürk H. İ., Eylem C. C., Nemutlu E., Tarique M., Subhash A., Liu S., Kamal-Eldin A., Ayyash M.
Food Chemistry, cilt.460, 2024 (SCI-Expanded)
- Perspectives on the yogurt rheology**
Sözeri Atik D., ÖZTÜRK H. İ., Akın N.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.263, 2024 (SCI-Expanded)
- Utilizing yogurt whey in the production of probiotic beverages: a carrier for Limosilactobacillus reuteri**
Gönüllü D., Akgöbek B., Pehlivan A. D., Öztürk H. İ.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.3, ss.2054-2064, 2024 (SCI-Expanded)
- Pulsed electric field for shalgam juice: effects on fermentation, shelf-life, and sensory quality**
Öztürk H. İ., Buzrul S., Bilge G., Yurdakul M.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.104, sa.3, ss.1784-1792, 2024 (SCI-Expanded)
- Development of 3D printed dark chocolate sweetened with carob extract**
Cikrikci Erunsal S., Basturk Z. S., Canturkoglu I., Öztürk H. İ.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.34, 2023 (SCI-Expanded)
- Revealing the proteolytic characteristics of lactobacillus, lacticaseibacillus, and lactiplantibacillus**

isolates by in vitro and in situ perspectives

Satılmış M. K., Öztürk H. İ., Demirci T., Denктаş B., Akın N.

Food Bioscience, cilt.55, 2023 (SCI-Expanded)

- VII. **The incorporation of *Chlorella vulgaris* and *Chondrus crispus* algae in the production of functional ayran drinks: effects on physicochemical, microbiological, and sensory characteristics**
Pehlivan A. D., Yadel İ., Kılıç N., Öztürk H. İ.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.3, ss.3019-3032, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Textural and rheological characterisation of yoghurts produced with cultures isolated from traditional back-slopped yoghurts**
Sözeri Atik D., Öztürk H. İ., Akın N., Özer H. B.
International Dairy Journal, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Multi-mycotoxin production of cheese-derived fungal strains in vitro and in cheese models**
Budak Ş., Akal Demirdöğen H. C., Öztürk H. İ.
World Mycotoxin Journal, cilt.16, sa.3, ss.273-283, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Characterization of bioactive peptides derived from goatskin Tulum cheese of the Ereğli region at different stages of ripening**
Öztürk H. İ., Oraç A., Akın N.
Food Research International, cilt.162, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Elucidation of the initial bacterial community of Ezine PDO cheese using next-generation sequencing**
Öztürk H. İ., Demirci T., Akın N., Oğul A.
Archives of Microbiology, cilt.204, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **The effect of different lyophilisation pressures on the microbiological stability, physicochemical, microstructural, and sensorial properties of yoghurt powders**
Öztürk H. İ.
International Dairy Journal, cilt.129, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Pulsed Electric Field Pre-treatment for Frying of Zucchini and Eggplant: Impacts on Oil Content and Color**
Buzrul S., Öztürk H. İ., Bilge G., Baltacıoğlu C., Karacabey E., Altunbaş O.
Food and Bioprocess Technology, cilt.15, sa.5, ss.1188-1194, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **A metagenomic approach to homemade back-slopped yogurts produced in mountainous villages of Turkey with the potential next-generation probiotics**
Demirci T., Akın N., Öztürk H. İ., Oğul A.
LWT, cilt.154, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Detection of biofilm formation, virulence factor genes, antibiotic-resistance, adherence properties, and some beneficial properties of cheese origin *S. infantarius*, *S. gallolyticus*, and *S. lutetiensis* strains belonging to the *S. bovis/S. equinus* complex**
Özkan E. R., Öztürk H. İ., Demirci T., Akın N.
LWT, cilt.150, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Proteolysis pattern and functional peptides in artisanal Tulum cheeses produced from Mut province in Turkey**
Öztürk H. İ., Konak Göktepe Ç., Akın N.
LWT, cilt.149, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Volatile profile evolution and sensory evaluation of traditional skinbag Tulum cheeses manufactured in Karaman mountainous region of Turkey during ripening**
Demirci S., Öztürk H. İ., Atik D. S., Koçak C., Demirci T., Akın N.
European Food Research and Technology, cilt.247, sa.8, ss.2097-2108, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **A study on rheological properties, sensory evaluation and shelf life of ayran–shalgam mixtures**
Uzay M., Öztürk H. İ., Buzrul S., Maskan M.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.7, ss.2479-2486, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **Prevalence and fingerprinting of lactic acid bacteria community during 180 days of ripening in traditional Turkish goatskin bag Tulum cheeses produced in the mountainous region of Karaman**

using culture-dependent and -independent methods

DEMİRÇİ T., Goktepe C. K., Ozturk H. İ., AKIN N., Akyol I., DERTLİ E.

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.118, 2021 (SCI-Expanded)

- XX. **Screening Lactobacillus strains from artisanal Turkish goatskin casing Tulum cheeses produced by nomads via molecular and in vitro probiotic characteristics**
Özkan E. R., Demirci T., Öztürk H. İ., Akin N.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.101, sa.7, ss.2799-2808, 2021 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effect of ripening time on peptide dynamics and bioactive peptide composition in Tulum cheese**
Öztürk H. İ., Akin N.
Journal of Dairy Science, cilt.104, sa.4, ss.3832-3852, 2021 (SCI-Expanded)
- XXII. **Influence of hot and cold break tomato powders on survival of probiotic L. paracasei subsp. paracasei F19, texture profile and antioxidative activity in set-type yoghurts**
Demirci T., Sert D., Aktaş K., Atik D. S., Öztürk H. İ., Akin N.
LWT, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Chia Seed Mucilage Versus Guar Gum: Effects on Microstructural, Textural, and Antioxidative Properties of Set-Type Yoghurts**
Atik D. S., Demirci S., Demirci T., Sert D., Öztürk H. İ., Akin N.
Brazilian Archives of Biology and Technology, cilt.63, ss.1-12, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Immature wheat grain as a potential prebiotic ingredient in set-type yoghurts: impact on antioxidative, textural properties and survival of different probiotics**
Demirci T., Öztürk H. İ., Oraç A., Konak Göktepe Ç., Sözeri Atik D., Aktaş K., Demirci S., Sert D., Akin N.
Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.12, ss.5474-5483, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Isolation, technological characterization and in vitro probiotic evaluation of Lactococcus strains from traditional Turkish skin bag Tulum cheeses**
Kazancıgil E., Demirci T., Öztürk H. İ., Akin N.
Annals of Microbiology, cilt.69, sa.12, ss.1275-1287, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Comparison of some functionalities of water soluble peptides derived from Turkish cow and goat milk tulum cheeses during ripening**
Öztürk H. İ., Akin N.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.38, sa.4, ss.674-682, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Fortification of set-type yoghurts with Elaeagnus angustifolia L. flours: Effects on physicochemical, textural, and microstructural characteristics**
Öztürk H. İ., Aydın S., Sözeri D., Demirci T., Sert D., Akin N.
LWT, cilt.90, ss.620-626, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Production of functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of Myrtus communis: The comparison of the prebiotic potentials on Lactobacillus casei 431 and functional characteristics**
Öztürk H. İ., Demirci T., Akin N.
LWT, cilt.90, ss.339-345, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Rice bran improve probiotic viability in yoghurt and provide added antioxidative benefits**
Demirci T., Aktaş K., Sözeri D., Öztürk H. İ., Akin N.
Journal of Functional Foods, cilt.36, ss.396-403, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Harvesting bioactive peptides from sustainable protein sources: Unveiling technological and functional properties through in silico analyses**
Öztürk H. İ., Oraç A.
Food and Humanity, cilt.2, ss.100294, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **THE EFFECT OF DIFFERENT SOLVENTS ON CHEMICAL COMPOSITION, ANTIOXIDANT ACTIVITY, AND ANTIMICROBIAL POTENTIAL OF TURKISH CISTUS CRETICUS EXTRACTS**

Gedikoğlu A., Öztürk H. İ., Aytaç E.

GIDA, cilt.48, sa.4, ss.728-740, 2023 (Hakemli Dergi)

- III. **Probiyotiklerin Ötesinde Fonksiyonel Bileşen Konseptleri: Postbiyotikler ve Paraprobiyotikler**
Tatar B., Öztürk H. İ.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.10, sa.9, ss.1747-1755, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Evaluation of physicochemical and sensorial properties in reconstituted ayran drinks from yogurt powders lyophilized under different vacuum pressures**
Öztürk H. İ.
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.705-715, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Vinegar Production Potential of Cardinal Grape, Napoleon Cherry, Damson Plum, Kiwi, and Peach Fruits by Natural Fermentation: Physicochemical and Sensorial Properties Kardinal Üzümü, Napolyon Kirazı, Mürdüm Eriği, Kivi ve Şeftali Meyvelerinden Doğal Fermantasyonla Sirke Üretim Potansiyeli: Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikler**
Öztürk H. İ.
Akademik Gıda, cilt.20, sa.1, ss.54-62, 2022 (Scopus)
- VI. **GIDA PROTEİNLERİNDEN ELDE EDİLEN BİYOAKTİF PEPTİDLER: FONKSİYONLARI VE SAĞLIK ÜZERİNDE OYNADIĐI ROLLERE GÖRE SINIFLANDIRILMASI**
Öztürk H. İ., Akın N.
GIDA, cilt.46, sa.1, ss.42-52, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Antiviral mechanisms related to lactic acid bacteria and fermented food products**
Ögel Z. B., Öztürk H. İ.
Biotech Studies, cilt.29, sa.1, ss.18-28, 2020 (Scopus)
- VIII. **Effect of Lavender Powder on Microbial, Physicochemical, Sensory and Functional Properties of Yoghurt**
Öztürk H. İ., Aydın S., Akın N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SECONDARY METABOLITE, cilt.4, sa.3, ss.94-102, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gıdalarda mikrobiyal gelişimi etkileyen faktörler**
ÖZTÜRK H. İ.
Gıda Mikrobiyolojisi, BUZRUL SENCER, Editör, Akademisyen Kitabevi, ss.281-302, 2024
- II. **Gıdalarda bozulmaya neden olan mikroorganizmalar**
GEDİKOĞLU A., ÖZTÜRK H. İ.
Gıda Mikrobiyolojisi, BUZRUL SENCER, Editör, Akademisyen Kitabevi, ss.281-302, 2024
- III. **Gıda kaynaklı biyoaktif peptitlerin özellikleri ve fonksiyonelliklerinin in silico analizler ile değerlendirilmesi**
ÖZTÜRK H. İ.
Gıdanın Geleceđi, AYSUN ORAÇ, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, ss.79-118, 2023
- IV. **Role of Microbes in Sustainable Food Preservation**
ÖZTÜRK H. İ., BUDAK Ş.
Food Microbial Sustainability, Karnwal Arun, Rahman Mohammad Said Al-Tawaha Abdel, Editör, Springer Nature, ss.35-67, 2023
- V. **The Effects of Probiotic Cultures on Quality Characteristics of Ice Cream**
AKIN N., ÖZTÜRK H. İ.
Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology, Şebnem Öztürkođlu Budak, H. Ceren Akal, Editör, IGI Global, Hershey PA, ss.297-315, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **From sustainable protein sources to bioactive peptides: the role of in silico analyses**
Öztürk H. İ., Oraç A.
International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS-2024), İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.73
- II. **Süt endüstrisinin yan ürünü olan yoğurt suyunun fonksiyonel içecek üretiminde kullanımı**
Gönüllü D., Öztürk H. İ.
III. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 5 - 06 Ekim 2023, ss.46
- III. **Sentetik gıda katkı maddelerine alternatif olarak biyokoruyucuların gıda endüstrisinde değerlendirilmesi**
Öztürk H. İ.
9. Ulusal KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2022, ss.317-318
- IV. **Microwave extraction of Lavandula angustifolia essential oil, and determination of antimicrobial and antioxidant activities**
Gedikoğlu A., Öztürk H. İ.
ICONFOOD'22 International Congress on Food Researches, 14 - 16 Ekim 2022, ss.16
- V. **Formulation of novel culture propagation media with dairy by-products for fermented milk products industry: experiments on yogurt cultures**
Öztürk H. İ., Akın N.
ICONST 2022 International Conferences on Science and Technology, Engineering Science and Technology, Budva, Karadağ, 7 - 09 Eylül 2022, ss.6
- VI. **Revealing the bacterial population in brine belonging to EZINE PDO cheese from a metagenomic perspective**
Öztürk H. İ., Akın N.
1st International Traditional Foods and Sustainable Food System Symposium, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022, ss.33-34
- VII. **Isolation of yogurt cultures from artinasal backslopped yogurts produced in Turkey and determination of some technological characteristics of isolated strains**
Öztürk H. İ., Akın N.
ESCICONF 2022 - International Conference on Emerging Sources in Science, İstanbul, Türkiye, 26 - 27 Mayıs 2022, ss.224
- VIII. **Determination of proteolytic activities and protease genes of various lactobacilli, and fermented milk production and follow-up with the strain with the highest proteolytic activity**
Satılmış M. K., Akın N., Demirci T., Öztürk H. İ.
4th International Conference of Food, Agriculture, and Veterinary Sciences, Van, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022, ss.332-333
- IX. **Influence of indigenous microbial culture addition on physicochemical and sensory properties of white-brined ewe's milk cheese**
Budak Ş., Akal Demirdöğen H. C., Öztürk H. İ., Yetişemiyen A.
8th IDF International Symposium on Sheep, Goat And Other Non-Cow Milk, Brussels, Belçika, 4 - 06 Kasım 2020, ss.33
- X. **Antioxidant activities of orange and lemon peels**
Akın M., Çoban E. Ç., Öztürk H. İ., Saraçoğlu H. T.
6th International Symposium on Academic Studies in Science, Engineering and Architecture Sciences, Ankara, Türkiye, 13 - 15 Haziran 2019, ss.7
- XI. **Evaluation of the use of Cistus extract as a substitute for sodium ascorbate and ascorbic acid in cocktail sausages**
Gedikoğlu A., Öztürk H. İ., Çelik Z. B., Büyük E., Aytaç E., Sökmen M.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.588
- XII. **Yoğurt bileşenlerinin sağlık üzerine etkisi**

Öztürk H. İ., Akın N.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.24

XIII. Viability of *L. acidophilus* Ncfm Howaru in yoghurt enriched with immature wheat grain powder during refrigeration

Demirci T., Öztürk H. İ., Sözeri Atik D., Oraç A., Konak Göktepe Ç., Aktaş K., Akın N.

2nd International Conference on Science, Ecology and Technology (ICONSETE), Barcelona, İspanya, 14 - 16 Ekim 2016, ss.4

XIV. Production of new functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: the comparison of the physicochemical, sensory and functional characteristics and prebiotic effects

Öztürk H. İ., Akın N.

1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods., Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, ss.7

XV. Examination of functional properties and bioactive peptide contents of Tulum cheese

Öztürk H. İ., Akın N., Topcu A.

3rd International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science, Valencia, İspanya, 3 - 05 Haziran 2015, ss.1236-1245

XVI. Geleneksel Türk tatlıları: Azık ve semene

Öztürk H. İ., Türker S., Ertaş N., Madenci A. B.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.328-330

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Üye, 2022 - Devam Ediyor , Türkiye

American Dairy Science Association (ADSA), Üye, 2021 - 2022, Amerika Birleşik Devletleri

Metrikler

Yayın: 61

Atıf (WoS): 330

Atıf (Scopus): 385

H-İndeks (WoS): 10

H-İndeks (Scopus): 10

Burslar

2211-C Yurt İçi Öncelikli Alanlar Doktora Burs Programı, TÜBİTAK, 2017 - 2020