

Arş.Gör. Muhammed ÖZGÖLET

Kişisel Bilgiler

E-posta: mozgolet@yildiz.edu.tr

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/mozgolet>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5584-097X

Yoksis Araştırmacı ID: 271485

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2020 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2017 - 2020
Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Cold-Pressed Okra Seed Oil Byproduct as an Ingredient for Muffins to Decrease Glycemic Index, Maillard Reaction, and Oxidation**
Akçiçek A., Özgölet M., Tekin-Cakmak Z. H., Karasu S., Duran E., Sağdıç O.
ACS OMEGA, cilt.9, sa.7, ss.7491-7501, 2024 (SCI-Expanded)
- High-beta-glucan and low-glycemic index functional bulgur produced from high-beta-glucan barley**
Hazal Tekin-Cakmak Z., Ozer C., Ozkan K., Yildirim H., Sestili F., Jilal A., SAĞDIÇ O., Ozgolet M., Koksel H.
Journal of Functional Foods, cilt.112, 2024 (SCI-Expanded)
- Optimization of extraction parameters of protein isolate from milk thistle seed: Physicochemical and functional characteristics**
ÖZGÖLET M., Cakmak Z. H. T., BOZKURT F., SAĞDIÇ O., KARASU S.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
- Capsaicin Rich Low-Fat Salad Dressing: Improvement of Rheological and Sensory Properties and Emulsion and Oxidative Stability**
Avcı E., TEKİN ÇAKMAK Z. H., ÖZGÖLET M., KARASU S., Kasapoglu M. Z., Ramadan M. F., SAĞDIÇ O.
Foods, cilt.12, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)
- BIOACCESSIBILITY OF α -DICARBONYL COMPOUNDS IN BREADS AND OTHER BAKERY PRODUCTS USING AN IN VITRO STIMULATED GASTROINTESTINAL DIGESTIVE SYSTEMS**
Yaman M., Ede-Cintesun E., ÖZGÖLET M., Serdar E., Mizrak O., Yildirim-Servi E.
Latin American Applied Research, cilt.53, sa.2, ss.111-117, 2023 (SCI-Expanded)
- The effect of five different sourdough on the formation of glyoxal and methylglyoxal in bread and influence of in vitro digestion**
ÖZGÖLET M., Yaman M., DURAK M. Z., KARASU S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.371, 2022 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Characterization of functional effects of different LAB isolated from sourdoughs in Turkey**

Alkay Z., Sagir E. M., ÖZGÖLET M., DURAK M. Z.
Nova Biotechnologica et Chimica, cilt.21, sa.2, 2022 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. The Effects of Utilization of Chia, Pumpkin Seed and Flaxseed Flour Mixture Substituted with Gums on Bread Quality Parameters**

Köse A., Özgölet M., Durak M. Z.

3rd INTERNATIONAL CONFERENCE on FOOD, AGRICULTURE and VETERINARY, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021, ss.160

Metrikler

Yayın: 8

Atıf (Scopus): 11

H-İndeks (Scopus): 1

Akademi Dışı Deneyim

GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği)