

Prof.Dr. Ömer ŞİMŞEK

Kişisel Bilgiler

E-posta: omers@yildiz.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, Türkiye 2004 - 2009

Yüksek Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2000 - 2003

Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1995 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Lactococcus lactis subsp. lactis'xxte nisin üretim yeteneğinin geliştirilmesi, Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2009

Yüksek Lisans, Uşak ve yöresi ekşi hamurlarından elde edilen antimikrobiyal aktiviteye sahip laktik asit bakterilerinin tanımlanması ve bazı metabolik özelliklerinin belirlenmesi, Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2003

Araştırma Alanları

Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyoteknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2021 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - 2020

Dr.Öğr.Üyesi, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2017

Araştırma Görevlisi Dr., Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2011

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2004 - 2009

Araştırma Görevlisi, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2004

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2016 - 2017

Bölüm Başkan Yardımcısı, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of Different Seed Substances on Anaerobic Degradation of Municipal Solid Waste in Recirculated Bioreactor**
Agdag O. N. , Aktas D., Simsek Ö.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.12, sa.1, ss.383-392, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **The influence of backslopping on lactic acid bacteria diversity in tarhana fermentation**
Ozel B., Simsek Ö., Settanni L., ERTEN H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.335, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **The Effect of Irradiation on the Quality Properties of Tarhana**
Tasogullari N., Simsek Ö.
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.10, sa.14, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Characterization of *Pediococcus acidilactici* PFC69 and *Lactococcus lactis* PFC77 Bacteriocins and Their Antimicrobial Activities in Tarhana Fermentation**
Kaya H. I. , Simsek Ö.
MICROORGANISMS, cilt.8, sa.7, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Potential Health Benefits of Ropy Exopolysaccharides Produced by *Lactobacillus plantarum***
Yilmaz T., Simsek Ö.
MOLECULES, cilt.25, sa.14, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Structural and technological characterization of ropy exopolysaccharides produced by *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Tarhana**
Zehir Şentürk D., Dertli E., ERTEN H., Şimşek Ö.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.29, sa.1, ss.121-129, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Characterization of pathogen-specific bacteriocins from lactic acid bacteria and their application within cocktail against pathogens in milk**
Kaya H. I. , Simsek Ö.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **The effect of fermentation time on the volatile aromatic profile of tarhana dough**
Ozdemir N., Simsek Ö., Temiz H., Con A. H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.25, sa.3, ss.212-222, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Characterization of a 4,6-alpha-glucanotransferase from *Lactobacillus reuteri* E81 and production of malto-oligosaccharides with immune-modulatory roles**
Ispirli H., Simsek Ö., Skory C., SAĞDIÇ O., Dertli E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.124, ss.1213-1219, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **The effect of lactic acid bacteria and yeast usage on aroma development during tarhana fermentation**
Ozdemir N., Yazici G., Simsek Ö., Ozkal S. G. , Con A. H.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.26, ss.30-37, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Selection of autolytic lactic acid bacteria as potential adjunct cultures to accelerate ripening of white-brined cheeses**
Dalca S. H. , Simsek Ö., Gursoy O., Yilmaz Y.
MLJEKARSTVO, cilt.68, sa.4, ss.320-330, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **The effects of inulin and fructo-oligosaccharide on the probiotic properties of *Lactobacillus* spp. isolated from human milk**
Tulumoglu S., Erdem B., Simsek Ö.
ZEITSCHRIFT FÜR NATURFORSCHUNG SECTION C-A JOURNAL OF BIOSCIENCES, cilt.73, ss.367-373, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Innovative approaches to nisin production**
Ozel B., Simsek Ö., Akcelik M., Saris P. E. J.
APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.102, sa.15, ss.6299-6307, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Antioxidant and Antimicrobial Potential of Artichoke (*Cynara scolymus* L.) Extract in Beef Patties**

- Ergezer H., Kaya H. I. , Simsek Ö.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.36, sa.2, ss.154-162, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **PHENOL TOLERANCE AND BIODEGRADATION OPTIMIZATION OF *Serratia marcescens* NSO9-1 USING PLACKETT-BURMAN AND BOX-BEHNKEN DESIGN**
Sarac N., UĞUR A., Simsek Ö., Aytar P., Toptas Y., Buruk Y., ÇABUK A., Burnak N.
ENVIRONMENTAL ENGINEERING AND MANAGEMENT JOURNAL, cilt.16, sa.11, ss.2637-2645, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Comparison of lactic acid bacteria diversity during the fermentation of Tarhana produced at home and on a commercial scale**
Simsek Ö., Ozel S., Con A. H.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.26, sa.1, ss.181-187, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Evaluation of mono or mixed cultures of lactic acid bacteria in type II sourdough system**
Ekinci R., Simsek Ö., Kucukcuban A., Nas S.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.46, sa.3, ss.247-253, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Nisin Production of *Lactococcus lactis* N8 with Hemin-Stimulated Cell Respiration in Fed-Batch Fermentation System**
Kordikanlioglu B., Simsek Ö., Saris P. E. J.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, cilt.31, sa.3, ss.678-685, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **UTILISATION OF ANTIMICROBIAL AGENTS AT PRE- AND POST-SMOKING ON THE MICROBIAL QUALITY OF HOT-SMOKED RAINBOW TROUT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) FILLETS**
Kaya H. I. , Sabanoglu S., Yapar A., Simsek Ö.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.44, sa.2, ss.289-296, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Diversity and Stability of Yeast Species During the Fermentation of Tarhana**
Ozel S., Sabanoglu S., Con A. H. , Simsek Ö.
FOOD BIOTECHNOLOGY, cilt.29, sa.1, ss.117-129, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Probiotic characteristics of *Lactobacillus fermentum* strains isolated from tulum cheese**
Tulumoglu S., Kaya H. I. , Simsek Ö.
ANAEROBE, cilt.30, ss.120-125, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Nisin production in a chitin-including continuous fermentation system with *Lactococcus lactis* displaying a cell wall chitin-binding domain**
Simsek Ö.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.41, sa.3, ss.535-543, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Synthesis, characterization, electrospinning and antibacterial studies on triphenylphosphine-dithiophosphonates Copper(I) and Silver(I) complexes**
Karakus M., Ikiz Y., Kaya H. I. , Simsek Ö.
CHEMISTRY CENTRAL JOURNAL, cilt.8, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Probiotic properties of lactobacilli species isolated from children's feces**
Tulumoglu S., YÜKSEKDAĞ Z., Beyatli Y., Simsek Ö., Cinar B., Yasar E.
ANAEROBE, cilt.24, ss.36-42, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Cationized Natural Dyeing of Cotton Fabrics with Corn Poppy (*Papaver rhoeas*) and Investigation of Antibacterial Activity**
Gedik G., Yavas A., Avinc O., Simsek Ö.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.15, ss.8475-8483, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Immobilization of nisin producer *Lactococcus lactis* strains to chitin with surface-displayed chitin-binding domain**
Simsek Ö., Sabanoglu S., Con A. H. , Karasu N., Akcelik M., Saris P. E. J.
APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.97, sa.10, ss.4577-4587, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Technological and probiotic characteristics of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from traditionally produced fermented vegetables**
Karasu N., Simsek Ö., Con A. H.

- ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.60, sa.2, ss.227-234, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Stress Response Kinetics of Two Nisin Producer Strains of *Lactococcus lactis* spp. *lactis***
Simsek Ö., Buzrul S., Akkoc N., ALPAS H., Akcelik M.
APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.158, sa.2, ss.387-397, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Continuous nisin production with bioengineered *Lactococcus lactis* strains**
Simsek Ö., Akkoc N., Con A. H. , Ozcelik F., Saris P. E. J. , Akcelik M.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.36, sa.6, ss.863-871, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Influence of growth conditions on the nisin production of bioengineered *Lactococcus lactis* strains**
Simsek Ö., Con A. H. , Akkoc N., Saris P. E. J. , Akcelik M.
JOURNAL OF INDUSTRIAL MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.36, sa.4, ss.481-490, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Cycle changing the medium results in increased nisin productivity per cell in *Lactococcus lactis***
Simsek Ö., Saris P. E. J.
BIOTECHNOLOGY LETTERS, cilt.31, sa.3, ss.415-421, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Determination of metabolic plasmids and their effects on the growth of *Lactococcus lactis* ssp *lactis* MN24**
Akkoc N., Simsek Ö., Akcelik M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.62, sa.1, ss.118-125, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Identification of *Lactococcus lactis* subsp Isolates Based on Their Cell Wall Protein Profiles and Plasmid Contents**
Uestuen M., Oezden B., Simsek Ö., Akcelik M.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.33, sa.1, ss.21-27, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **In vitro characterization of probiotic properties of *Pediococcus pentosaceus* BH105 isolated from human faeces**
Uymaz B., Simsek Ö., Akkoc N., Ataoglu H., Akcelik M.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.59, sa.3, ss.485-491, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **MarT activates expression of the MisL autotransporter protein of *Salmonella enterica* serotype Typhimurium**
Tukel C., Akcelik M., de Jong M. F. , Simsek Ö., Tsois R. M. , Baumler A. J.
JOURNAL OF BACTERIOLOGY, cilt.189, sa.10, ss.3922-3926, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **Isolation and partial characterization of a novel bacteriocin produced by *Lactococcus lactis* ssp *lactis* MC38**
Tukel C., Avsaroglu M. D. , Simsek Ö., Akcelik M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.27, sa.1, ss.17-29, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **Isolating lactic starter cultures with antimicrobial activity for sourdough processes**
Simsek Ö., Con A., Tulumoglu S.
FOOD CONTROL, cilt.17, sa.4, ss.263-270, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **The effects of the addition of baker's yeast on the functional properties and quality of tarhana, a traditional fermented food**
Celik I., Isik F., Simsek Ö., GURSOY O.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.23, sa.5, ss.190-195, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **TARHANADAN İZOLE EDİLEN LAKTOBASİLLER TARAFINDAN ÜRETİLEN BAKTERİYOSİNLERİN KARAKTERİZASYONU**
KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
GIDA, cilt.45, sa.4, ss.786-799, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Bebek Beslenmesi İçin Zenginleştirilmiş Formülasyonla Hazırlanan Uşak Tarhanası Hamurunun**

Fermentasyonunda Mikrobiyolojik ve Kimyasal Değişimler

ŞİMŞEK Ö., ZEHİR D.

Akademik Gıda, cilt.16, ss.403-410, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- III. **Genome Sequences of Five Lactobacillus sp. Isolates from Traditional Turkish Sourdough**
Dertli E., Skory C. D. , Şimşek Ö.
MICROBIOLOGY RESOURCE ANNOUNCEMENTS, cilt.6, sa.26, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Nisinin Sinerjistik Antimikrobiyel Etkisi**
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö.
Akademik Gıda, cilt.15, ss.288-299, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Laktik asit bakterilerinde otoliz ve peynir teknolojisindeki önemi**
ŞİMŞEK Ö., GÜRSOY O., selime h. d. , YILMAZ Y.
Akademik Gıda, cilt.14, sa.3, ss.293-301, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Bazı fermente gıdalardan izole edilen lactobacillus plantarum suşlarının metal dirençlilik özellikleri**
ÖZEL B., KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
Akademik Gıda, cilt.14, sa.4, ss.393-397, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Hemin ilavesinin laktik asit bakterinde oksidatif stres üzerine etkisi**
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.
Çukurova Tarım Gıda Bilim Dergisi, cilt.31, sa.2, ss.35-42, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Vitamin ve Amino asit Katkısının Liyofilze Laktik Asit Bakterilerinin Gelişim Eğrisine Etkisi**
KAYA H. İ. , ÖZEL B., Taşoğulları N., ŞİMŞEK Ö.
Akademik Gıda, cilt.13, sa.2, ss.115-118, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Beyaz peynirde nisini tolere eden laktik asit bakteri miktarı ve çeşitliliği**
ŞİMŞEK Ö., ÖZEL B., KAYA H. İ.
Akademik Gıda, cilt.12, sa.4, ss.36-40, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Ev ve işletme tipi Uşak tarhanası hamurlarında fermentasyon sürecine ait mikrobiyolojik ve kimyasal özelliklerin karşılaştırılması**
ŞİMŞEK Ö., Özel S., ÇON A. H.
Gıda, cilt.37, sa.6, ss.341-348, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Nisin üretim genlerinin yapısı, fonksiyonu ve biyoteknolojik uygulamaları**
ŞİMŞEK Ö., Sabanoğlu S., ÇON A. H. , AKÇELİK M.
Akademik Gıda, cilt.9, sa.4, ss.42-50, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Endüstriyel nisin üretiminde etkili faktörler ve model sistemler**
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H. , AKÇELİK M.
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.13, ss.57-67, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **A new approach for evaluating wastes; Bioleaching**
ŞİMŞEK Ö., ARISOY M.
Journal of Biology and Chemistry, cilt.35, ss.17-24, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **İnsan Bağırsak Mikrobiyotasının Disbiyozu ve Probiyotikler Aracılığı ile Modülasyonu**
AKÇELİK N., AKÇELİK M., UYMAZ TEZEL B., ŞANLIBABA P., ŞİMŞEK Ö.
Probiyotik Yüzyılı, MUSTAFA AKÇELİK, PINAR ŞANLIBABA, NEFİSE AKÇELİK, BAŞAR UYMAZ TEZEL, Editör, Gazi Kitapevi, ss.643-677, 2020
- II. **Probiyotik Gıdalarda Yasal Düzenlemeler**
GÜRSOY O., ERGİN F., KÜÇÜKÇETİN A., ŞİMŞEK Ö.
Probiyotik Yüzyılı, Mustafa AKÇELİK, Pınar ŞANLIBABA, Nefise AKÇELİK, Başar UYMAZ TEZEL, Editör, Gazi Kitapevi, Ankara, ss.295-322, 2020
- III. **22. Bölüm Tarhana Üretimi**
ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.

Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Erkmen Osman, Erten Hüseyin, Sağlam Hidayet, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.531-560, 2020

IV. Probiyotik Kültürlerin Tanımlanması ve Güvenilirlik Kriterleri

ŞİMŞEK Ö., GÜRSOY O., ÇON A. H.

Probiyotik Yüzyılı, Mustafa AKÇELİK, Pınar ŞANLIBABA, Nefise AKÇELİK, Başar UYMAZ TEZEL, Editör, Gazi Kitapevi, Ankara, ss.99-124, 2020

V. Dünya’da Üretilen Bazı Fermente Gıdalar

ÖZEL B., KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.

Fermente Gıdalar: Mikrobiyoloji, Teknoloji ve Sağlık, Anlı Ertan, Şanlıbaba Pınar, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.583-617, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. The Effect of Backslopping on the Yeast Diversity of Tarhana Fermentation.**
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.
The 35th International Specialised Symposium on Yeasts “Yeast Cornucopia: Yeast for Health and Wellbeing, Türkiye, 21 Ekim 2019
- II. Psikobiyotik Bakteriler**
ŞİMŞEK Ö.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, 26 - 28 Ekim 2018
- III. Understanding the Tarhana Fermentation**
ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018, ss.53
- IV. A novel bacteriocin, isolated from karın butter with a specifically antimicrobial activity against *Listeria monocytogenes***
KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- V. Production, structural and reological study on exopolysaccharides from lactobacillus plantarum strains**
ŞİMŞEK Ö., ZEHİR D., DERTLİ E.
12. ULUSLARARASI LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ SEMPOZYUMU, 27 - 31 Ağustos 2017
- VI. The cell size distribution at the culture of nisin producer lactococcus lactis N8 and its effect on nisin production**
ÖZEL B., KILIÇELİ S., ŞİMŞEK Ö.
12. uluslararası laktik asit bakterileri sempozyumu, 27 - 31 Ağustos 2017
- VII. A novel bacteriocin produced by lactobacillus delbrueckii subsp. lactis with a specifically antimicrobial activity against bacillus cereus**
KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
12. laktik asit bakterileri sempozyumu, 27 - 31 Ağustos 2017
- VIII. Rheological Characterization of Some Honey Types from Turkey**
ZAMBAK Ö., ŞİMŞEK Ö., ÖZKAL S. G.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 Mayıs 2017 - 17 Mayıs 2015
- IX. DETERMINATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF SAGE AND LINDEN HERBAL TEAS WHICH ARE SOLD BY TEA BAG AND UNPACKED**
ZEHİR D., KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
ULUSLARARASI TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER KONGRESİ, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1521
- X. The antimicrobial activity of herbal teas brewed at different durations**
NAS S., ŞİMŞEK Ö.
The food factor, 2 - 04 Kasım 2016
- XI. The lactic acid bacteria diversity of uşak tarhana fermentation at sequential years**

- ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö.
The food factor, 2 - 04 Kasım 2016
- XII. **The efficiency of artichoke extracts in raw beef patties for antioxidant and antimicrobial activity**
ERGEZER H., KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
The Food Factor, 2 - 04 Kasım 2016
- XIII. **The effect of ultrasound application for oleuropein removal at green olive**
ŞİMŞEK Ö., ÖZKAL S. G.
2nd congress on food structure and design, 26 - 28 Ekim 2016
- XIV. **The diversity of bacteriocin producing lactic acid bacteria in tarhana fermentation**
KAYA H. İ. , ŞİMŞEK Ö.
Symposium on Euroasian Biodiversity, 23 Mayıs 2017 - 27 Mayıs 2016
- XV. **The diversity of exopolysaccharide producer lactic acid bacteria in tarhana fermentation**
ZEHİR D., ŞİMŞEK Ö.
symposium on euroasian biodiversity (SEAB2016), 23 Mayıs 2017 - 27 Mayıs 2016
- XVI. **The Organic Acid Amount and Profile of Uşak Tarhana Dough during the fermentation**
ÇON A. H. , ŞİMŞEK Ö., KAYA H. İ. , ÖZDEMİR N.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XVII. **Determination of the microbiological and chemical changes at the fermentation of Uşak tarhana prepared with enriched formulation for infant nutrition**
ZEHİR D., yazıcı g., ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XVIII. **The Volatile Profile at the Fermentation of Uşak Tarhana Dough and Relation with Microbial Diversity**
ŞİMŞEK Ö., ÖZDEMİR N., TEMİZ H., ÖZKAL S. G. , ÇON A. H.
VIth Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015

Desteklenen Projeler

- YILMAZ M. T. , ŞİMŞEK Ö., TÜBİTAK Projesi, Nadir Bir Ekzopolisakkarit Olarak Alternanın Fonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi, Alternan Üretiminden Sorumlu Alternansükraz Enziminin Ekspresyonu ve Aktivitesinin Tespiti, 2017 - Devam Ediyor
- Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, 4,3 ve 4,6- α -glukanotransferazların hücre dışı rekombinant üretimi, optimizasyonu ve fırıncılık ürünlerinde kullanımının araştırılması, 2019 - 2022
- Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, Tarhana Üretimi İçin Fonksiyonel Ekzopolisakkaritlerin Ve Üretici Laktik Asit Bakterilerinin Belirlenmesi, 2017 - 2020
- Şimşek Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bebek beslenmesi için zenginleştirilmiş formülasyonla hazırlanan Uşak tarhanası hamurunun fermentasyonunda mikrobiyolojik ve kimyasal değişimlerin belirlenmesi, 2016 - 2017
- Şimşek Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutulmuş ve ambalajlanmış tarhananın kalite özellikleri üzerine ışılamanın etkisi, 2016 - 2017
- Şimşek Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uşak tarhanasının organik asit içeriğinin ve laktik asit bakteri çeşitliliği ile ilişkisinin belirlenmesi, 2015 - 2016
- Şimşek Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Denizli ilinden toplanan çiğ süt ve peynirlerden otolitik laktik asit bakterilerin izolasyonu tanımlanması ve otolitik özelliklerinin belirlenmesi, 2015 - 2016
- Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, Lactococcus lactis te solunumun hemin ile stimüle edildiği yarı kesikli fermentasyon sisteminde nisin üretiminin optimizasyonu, 2012 - 2013
- Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, Lactococcus lactis e Kitine Bağlanma Yeteneği Kazandırılarak Sürekli Sistemde Nisin Üretimi, 2010 - 2013

Patent

Şimşek Ö., 1. Laktik asit bakterileri için kitin bağlanma domainini ifade eden vektör DNA sistemi, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2012-G-6*518 , İlk Tescil, 2013

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):346

h-indeksi (WOS):9

Ödüller

Şimşek Ö., Bilimsel Makale Ödülü, Pınar Enstitüsü, Aralık 2020

Şimşek Ö., Bilim, Sanat, Teşvik Ödülü (Bilim Ödülü), Pamukkale Üniversitesi, Eylül 2013

Şimşek Ö., Bilim, Sanat, Teşvik Ödülü (Proje Ödülü), Pamukkale Üniversitesi, Eylül 2012