

## Prof. Dr. Ömer ŞİMŞEK

### Kişisel Bilgiler

E-posta: omers@yildiz.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0624-9352

Yoksis Araştırmacı ID: 48618

### 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

### Yaptığı Tezler

Doktora, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*'xte 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. **The process of pollen transformation into bee bread: changes in bioactivity, bioaccessibility, and microbial dynamics**  
DEĞİRMENÇİ A., YILDIZ O., BOYRACI G. M., ER KEMAL M., ŞİMŞEK Ö.  
Food and Function, cilt.15, sa.5, ss.2550-2562, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **A comparison of metabolic engineering strategies applied in *Yarrowia lipolytica* for  $\beta$ -carotene production**  
Uçar R. A., Demirgöl F., ŞİMŞEK Ö., ERTEN H.  
Biotechnology and Bioprocess Engineering, cilt.29, sa.1, ss.69-83, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Optimization of 4,6- $\alpha$  and 4,3- $\alpha$ -Glucanotransferase Production in *Lactococcus lactis* and Determination of Their Effects on Some Quality Characteristics of Bakery Products**  
Niçin R. T., Zehir-Şentürk D., Özkan B., Göksungur Y., ŞİMŞEK Ö.  
Foods, cilt.13, sa.3, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Diversity of *Clostridium* spp. causing late blowing in Kaşar cheese and their behaviour against various antimicrobials**  
Kaya H. I., ŞİMŞEK Ö., Akgunoglu O.  
International Dairy Journal, cilt.139, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Extracellular recombinant production of 4,6 and 4,3  $\alpha$ -glucanotransferases in *Lactococcus lactis***  
Bıyıklı A., Niçin R., DERTLİ E., ŞİMŞEK Ö.  
Enzyme and Microbial Technology, cilt.164, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Front-of-pack labels: "Directive" versus "informative" approaches**  
Donini L. M., Berry E. M., Folkvord F., Jansen L., Leroy F., ŞİMŞEK Ö., Fava F., Gobetti M., Lenzi A.  
Nutrition, cilt.105, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Amino acid, mineral, vitamin B contents and bioactivities of extracts of yeasts isolated from sourdough**  
Demirgul F., ŞİMŞEK Ö., SAĞDIÇ O.  
FOOD BIOSCIENCE, cilt.50, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Production of volatiles relation to bread aroma in flour-based fermentation with yeast**  
Nicin R., ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.378, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Production and characterization of yeast extracts produced by *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces boulardii* and *Kluyveromyces marxianus***  
Demirgul F., ŞİMŞEK Ö., BOZKURT F., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.  
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.52, sa.6, ss.657-667, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **The effects of ropy exopolysaccharide-producing *Lactiplantibacillus plantarum* strains on tarhana quality**  
Tasdelen E., ŞİMŞEK Ö.  
FOOD BIOSCIENCE, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of Different Seed Substances on Anaerobic Degradation of Municipal Solid Waste in Recirculated Bioreactor**  
Ağdag O. N., Aktas D., Simsek Ö.  
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.12, sa.1, ss.383-392, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **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-Expanded)
- XIII. **The Effect of Irradiation on the Quality Properties of Tarhana**  
Tasogullari N., Simsek Ö.  
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.10, sa.14, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **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-Expanded)

- XV. **Potential Health Benefits of Ropy Exopolysaccharides Produced by *Lactobacillus plantarum***  
Yilmaz T., Simsek Ö.  
MOLECULES, cilt.25, sa.14, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **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-Expanded)
- XVII. **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-Expanded)
- XVIII. **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-Expanded)
- XIX. **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-Expanded)
- XX. **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-Expanded)
- XXI. **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-Expanded)
- XXII. **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-Expanded)
- XXIII. **Innovative approaches to nisin production**  
Ozel B., Simsek Ö., AKCELİK M., SARIS P. E. J.  
APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.102, sa.15, ss.6299-6307, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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-Expanded)
- XXV. **PHENOL TOLERANCE AND BIODEGRADATION OPTIMIZATION OF *Serratia marcescens* NS09-1 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-Expanded)
- XXVI. **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-Expanded)
- XXVII. **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-Expanded)
- XXVIII. **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-Expanded)
- XXIX. **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-Expanded)
- XXX. **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-Expanded)
- XXXI. **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-Expanded)
- XXXII. **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-Expanded)
- XXXIII. **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-Expanded)
- XXXIV. **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-Expanded)
- XXXV. **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-Expanded)
- XXXVI. **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-Expanded)
- XXXVII. **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-Expanded)
- XXXVIII. **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-Expanded)
- XXXIX. **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-Expanded)
- XL. **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-Expanded)
- XLl. **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-Expanded)
- XLII. **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-Expanded)
- XLIII. **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-Expanded)

- XLIV. **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-Expanded)

- XLV. **MarT activates expression of the MisL autotransporter protein of *Salmonella enterica* serotype Typhimurium**

Tukel C., Akcelik M., de Jong M. F., Simsek Ö., Tsolis R. M., Baumler A. J.

JOURNAL OF BACTERIOLOGY, cilt.189, sa.10, ss.3922-3926, 2007 (SCI-Expanded)

- XLVI. **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-Expanded)

- XLVII. **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-Expanded)

- XLVIII. **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-Expanded)

## 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 (Hakemli Dergi)
- II. **Bebek Beslenmesi İçin Zenginleştirilmiş Formülasyonla Hazırlanan Uşak Tarhanası Hamurunun Fermantasyonunda Mikrobiyolojik ve Kimyasal Değişimler**  
ŞİMŞEK Ö., ZEHİR D.  
Akademik Gıda, cilt.16, ss.403-410, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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)
- IV. **Nisinin Sinerjistik Antimikrobiyel Etkisi**  
ÖZEL B., ŞİMŞEK Ö.  
Akademik Gıda, cilt.15, ss.288-299, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **Laktik asit bakterilerinde otoliz ve peynir teknolojisindeki önemi**  
ŞİMŞEK Ö., GURSOY O., selime h. d., YILMAZ Y.  
Akademik Gıda, cilt.14, sa.3, ss.293-301, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- XIII. **A new approach for evaluating wastes; Bioleaching**  
Şimşek Ö., Arısoy Gökdeniz M.  
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, cilt.35, ss.17-24, 2007 (Hakemli Dergi)

## 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, Erkmn 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 rheological 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., YAZICI 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 Alternann Fonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi, Alternan Üretiminden Sorumlu Alternansükraz Enziminin Ekspresyonu ve Aktivitesinin Tespiti, 2017 - Devam Ediyor

Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, 4,3 ve 4,6- $\alpha$ -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 , Standart Tescil, 2013

## Metrikler

Yayın: 87

Atıf (WoS): 448

Atıf (Scopus): 654

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 15

## 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