

Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4574](tel:+902123834574)

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

E-posta: osagdic@yildiz.edu.tr

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/osagdic/bilimsel faaliyetler>

Posta Adresi: YTÜ Kimya Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Davutpaşa Kampüsü, 34210, Esenler-İstanbul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2063-1462

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAX-3679-2020

ScopusID: 6701802186

Yoksis Araştırmacı ID: 12350

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - Devam Ediyor

Üniversite Yönetim Kurulu Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, 2016 - Devam Ediyor

Senato Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, 2016 - Devam Ediyor

Dekan, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, 2016 - Devam Ediyor

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, 2015 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2015 - 2017

Bölüm Başkan Yardımcısı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2012 - 2014

Erciyes Üniversitesi, Nanoteknoloji Merkezi, 2011 - 2012

Erciyes Üniversitesi, Gemi Makineleri İşletme Mühendisliği, 2010 - 2012

Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojileri, 2010 - 2012

Erciyes Üniversitesi, Biyoteknoloji Merkezi, 2009 - 2012

Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2009 - 2012

Yönetilen Tezler

Sağdıç O., Safrandan gıda boyası üretimi ve mikroenkapsülasyonu, Doktora, Y.BAYRAM(Öğrenci), 2019

Sağdıç O., Sirke üretim prosesinin bazı yabancı meyvelerin biyoaktif özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, E.SEVDE(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., Çam balının fonksiyonel ve biyoaktif özelliklerinin ülkemizde üretilen diğer önemli ballarla karşılaştırılması, Yüksek Lisans, U.ALPAT(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., Farklı partikül boyutlarındaki enginar lifinin özelliklerinin ve model gıdadaki etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.ATASOY(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., Türkiye'de ticari olarak üretilen bazı uçucu yağlar ve tohum yağlarının depolama süresince oksidatif stabilitelerinin belirlenmesi, Doktora, T.DEDEBAŞ(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., ARICI M., Helal gıda kapsamında yumuşak şekerlemelerde jelatin kökeninin tespitinde spektroskopik ve kromatografik yöntemlerin geliştirilmesi ve metot validasyonu, Doktora, N.ÇEBİ(Öğrenci), 2018

Sağdıç O., Reyhan yaprağından farklı yöntemler ile fenolik bileşik ekstraksiyon optimizasyonu, Yüksek Lisans, B.EBRU(Öğrenci), 2018

SAĞDIÇ O., Ekşi hamurdan fitaz aktivitesi yüksek, maya ve laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve bu isolatların tam buğday ekmeği üretiminde starter kültür olarak kullanılması, Doktora, K.KARAMAN(Öğrenci), 2017

SAĞDIÇ O., Melastan dekstran üreten leuconostokların izolasyonu, dekstran üretimi ve özellikleri, Yüksek Lisans, T.ÖZKAYA(Öğrenci), 2017

SAĞDIÇ O., Farklı Monofloral Arı Polenlerinin Gama Işınlama Ve Uv-C Uygulaması ile Dekontaminasyonu, Yüksek Lisans, S.KAYACAN(Öğrenci), 2017

Sağdıç O., Deve sütünden ayran üretimi ve özellikleri, Yüksek Lisans, M.FARZAM(Öğrenci), 2017

SAĞDIÇ O., Fermentasyonun Bazı Sebzelerin Biyoaktif Özelliklerine Etkisi, Yüksek Lisans, K.ÖZKAN(Öğrenci), 2017

SAĞDIÇ O., Un ve Unlu Mamullerde L-Sistein Tespitine Yönelik Kromatografik Ve Spektroskopik Metotların Geliştirilmesi, Yüksek Lisans, A.DEVELİOĞLU(Öğrenci), 2017

SAĞDIÇ O., Farklı polimerizasyon derecesine sahip inulinin kaplamalı çikolatada kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, H.GÖKTAŞ(Öğrenci), 2017

Sağdıç O., Santrifüj tekniği kullanılarak farklı devirlerde üretilen süzme yoğurdun çeşitli kalite özelliklerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, H.YAMAN(Öğrenci), 2017

Sağdıç O., Ekşi hamurdan fitaz aktivitesi yüksek maya ve laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve bu isolatların tam buğday ekmeği üretiminde kullanılması, Doktora, K.KARAMAN(Öğrenci), 2017

SAĞDIÇ O., Çikolata kaplama formülasyonunda kullanılan bitkisel yağ tipi ve içeriğinin optimizasyonu, Doktora, Ö.Said(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., BAZI TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN SU EKSTRAKTLARININ VE UÇUCU YAĞLARININ BLOK TİP ERİTME PEYNİRİ VE BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANIMININ FİZİKOKİMYASAL, TEKSTÜREL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİSİ, Doktora, H.CANKURT(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Domatesin farklı yöntemlerle sosa işlenmesi ve son ürüne çeşitli fonksiyonel bileşen ilavesinin domates sosunun biyoaktivitesi ve biyoyararlılığı üzerine etkisi, Doktora, M.TOMAŞ(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., YENİLEBİLİR BAZI ÇİÇEKLERDEN BİYOAKTİF EKSTRAKT VE DOĞAL GIDA BOYASI ÜRETİMİ, Yüksek Lisans, O.Bayram(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN KIŞ YOĞURDUNUN FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE DEPOLAMANIN ETKİSİ, Yüksek Lisans, F.Tokatlı(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Sucuk Fermentasyonunun Geliştirilmesinde, Fermente Sarımsak ve Kırmızıbiber Kullanımının Sucuğun Özelliklerine Etkisi, Doktora, Z.Şimşek(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., BAZI OZMOFİL MAYALARIN (Zygosaccharomyces rouxii ve Zygosaccharomyces bailii) ELMA SUYUNDA CANLILIĞI VE İNHİBİSYON OLANAKLARININ CEVAP YÜZEY METODU İLE ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, K.Karaman(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Fermente sarımsak ve kırmızı biber kullanımının sucuğun bazı özelliklerine etkisi, Doktora, Z.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Balık derilerinden jelatin üretimi, teknolojik ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ş.TEKLE(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Yeşil Çaydan Farklı Yöntemlerle Katesin Ekstraksiyonu ve Saflaştırılması, Yüksek Lisans, A.Abdullah(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Farklı Renklerdeki Gülhatmi Çiçeklerinin Biyoaktif Özellikleri, Yüksek Lisans, H.Fersahoğlu(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., GSM 90 ve GSM 180 RADYASYONUNUN İN VİTRO VE MEYVE SUYUNDA ÇEŞİTLİ MİKROORGANİZMALAR İLE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİLERİ, Yüksek Lisans, Ş.Merve(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Çaydan Teanin Ekstraksiyon Optimizasyonu ve Saflaştırılması, Yüksek Lisans, N.Onat(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., KAYSERİ VE ÇEVRESİNDE YETİŞEN BAZI YABANI MEYVELERİN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, B.Polat(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Farklı polimerizasyon derecesine sahip inulinin kaplamalık çikolatada kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, H.GÖKTAŞ(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Yeşil çaydan L-teanin ekstraksiyon optimizasyonu ve saflaştırılması, Yüksek Lisans, N.SAĞCAN(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Yeşil çaylardan farklı yöntemlerle kateşin ve kafein ekstraksiyonu ve bunların saflaştırılması için uygun adsorbanların belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.ABDULLAH(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Tereyağı ve Yayı Tereyağının Tekstür, Aroma ve Diğer Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Ekzopolisakkarit Üreten *Streptococcus thermophilus* 'un Etkisi, Doktora, F.Tosun(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Yağlı ve Yağsız Sütten Ekzopolisakkarit Üreten Kültürlerle Üretilen Beyaz Peynirin Aromatik, Tekstürel ve Mikroyapısal ve Diğer Özelliklerin Araştırılması, Doktora, E.Demiral(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Un ve unlu mamullerde L-sistein tespitine yönelik kromotografik ve spektroskopik metotların geliştirilmesi, Yüksek Lisans, A.DEVELİOĞLU(Öğrenci), 2016

SAĞDIÇ O., Atık Balık Ürünlerinden Jelatin Üretimi, Teknolojik ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ş.Tekle(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Ekzopolisakkarit üreten laktik kültürlerin tereyağı, yayık tereyağı ve kaymağın kalite özellikleri üzerine etkisi, Doktora, F.TOSUN(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Fermentasyonun bazı sebzelerin biyoaktif özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, K.ÖZKAN(Öğrenci), 2016

Sağdıç O., Bazı bitki aromatik su ve uçucu yağlarının blok tipi eritme peyniri ve beyaz peynirin çeşitli özellikleri üzerine etkisi, Doktora, H.CANKURT(Öğrenci), 2015

Sağdıç O., Çakmakçı S., Ekzopolisakkarit oluşturan kültürlerle üretilen yağlı ve düşük yağlı beyaz peynirin tekstür, mikroyapı ve diğer özelliklerinin tespiti, Doktora, E.DEMİRAL(Öğrenci), 2014

SAĞDIÇ O., GELENEKSEL FERMENTE SUCUKLARDAN İZOLE EDİLEN MAYALARIN TANIMLANMASI, TEKNOLOJİK VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE SUCUK ÜRETİMİNE UYGUN İZOLATLARIN SEÇİLMESİ, Doktora, İ.Öztürk(Öğrenci), 2013

Sağdıç O., Kayseri ve çevresinde yetişen bazı yabani meyvelerin biyoaktif özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, B.POLAT(Öğrenci), 2012

Sağdıç O., Yenilebilir bazı çiçeklerden biyoaktif ekstrakt ve doğal gıda boyası üretimi, Yüksek Lisans, O.BAYRAM(Öğrenci), 2012

Sağdıç O., GSM 900 ve GSM 1800 radyasyonunun in vitro ve meyve suyunda çeşitli mikroorganizmalar ile antioksidan özellikler üzerine etkileri, Yüksek Lisans, Ş.MERVE(Öğrenci), 2012

Sağdıç O., Bazı ozmofil mayaların (*Zygosaccharomyces rouxii* ve *Zygosaccharomyces bailii*) elma suyunda canlılığı ve inhibisyon olanaklarının cevap yüzey metodu ile araştırılması, Yüksek Lisans, K.KARAMAN(Öğrenci), 2011

Sağdıç O., Geleneksel olarak üretilen kış yoğurdunun fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine depolamanın etkisi, Yüksek Lisans, F.TOKATLI(Öğrenci), 2011

Sağdıç O., Peynirli ketçap üretimi ve depolama stabilitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.CANKURT(Öğrenci), 2010

Sağdıç O., Bayat ekmeklerin tarhana üretiminde değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, T.GÜL(Öğrenci), 2010

Sağdıç O., Fermente sucuk üretiminde, fermentasyon mikroorganizmaları kaynağı olarak turşu suyunun kullanılması, Yüksek Lisans, Z.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2010

Sağdıç O., Türkiye *Helichrysum mill.* (Asteraceae) taksonlarının biyoaktiviteleri, Doktora, S.ALBAZRAK(Öğrenci), 2008

Sağdıç O., Geleneksel olarak fermente edilmiş gilaburu (*Viburnum opulus* L.) meyvesinin suyundan izole edilen laktik asit bakterilerinin endüstriyel gilaburu suyu üretiminde kullanım olanakları, Yüksek Lisans, N.YAPAR(Öğrenci), 2008

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Liposomal propolis loaded xanthan gum-salep hydrogels: Preparation, characterization, and in vitro bioaccessibility of phenolics**
SAROĞLU Ö., KARAKAŞ Ç. Y., Yildirim R. M., Erdem O., KARASU S., SAĞDIÇ O., KARADAĞ A.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.300, 2025 (SCI-Expanded)

- II. **Impact of Pea Protein Isolate Enrichment on the Nutritional, Functional, and Glycemic Properties of Tarhana**
Kadam A., ÖZKAN K., Du P., Koksel H., SAĞDIÇ O., Koksel F.
Plant Foods for Human Nutrition, cilt.80, sa.1, 2025 (SCI-Expanded)
- III. **A Functional Flatbread (Bazlama): High in Beta-Glucan and Plant-Based Protein Content**
Beyaz S., Cetiner B., ÖZKAN K., SAĞDIÇ O., Sestili F., Koksel H.
Foods, cilt.14, sa.3, 2025 (SCI-Expanded)
- IV. **Pasta with grape leaves and hops extract: Effect on quality properties, predicted glycemic index and in vitro bio-accessibility of phenolics**
Bekiroglu H., ÖZÜLKÜ G., Erol K. F., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.
Food Bioscience, cilt.64, 2025 (SCI-Expanded)
- V. **Whey conversion scenarios for sustainable lactic acid, ethanol and hydrogen production: techno-economic aspects of biofuels and biochemical production**
ÖZTÜRK A. B., Acar Z. D., Yilmaz F., SAĞDIÇ O.
Biofuels, Bioproducts and Biorefining, 2025 (SCI-Expanded)
- VI. **A functional barley-based fermented soup (tarhana) with high β -glucan content**
Koksel H., ÖZKAN K., TEKİN ÇAKMAK Z. H., KARASU S., Kahraman K., ORUÇ S., SAĞDIÇ O., Sestili F.
European Food Research and Technology, cilt.251, sa.1, ss.57-68, 2025 (SCI-Expanded)
- VII. **Sustainable Horizons: A Review on Sustainable Processing, Quality Enhancement, and Safety Assurance in Aquatic Food Products**
Yeşilsu A. F., ALAK G., Alp Erbay E., SAĞDIÇ O., ÖZOĞUL F., Demirkesen İ., B. Rathod N., BOZKURT F., Alasalvar C., Benjakul S., et al.
Food Reviews International, 2025 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of Drying Methods on Different Characteristics of Chokeberry**
Ceylan C. M., Cakmakoglu S. K., BEKİROĞLU H., Yaman M., AKÇİÇEK A., SAĞDIÇ O., KARASU S.
Journal of Scientific and Industrial Research, cilt.83, sa.12, ss.1284-1294, 2024 (SCI-Expanded)
- IX. **Liposomal black mulberry extract loaded-nanofibers: preparation, characterisation, and bioaccessibility of phenolics by simulated in vitro digestion combined with the Caco-2 cell model**
Kalintas Caglar N., SAROĞLU Ö., Karakas C. Y., Tasci C. O., Çatalkaya G., Yildirim R. M., Gultepe E. E., Gulec S., SAĞDIÇ O., Çapanoğlu Güven E., et al.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.12, ss.9298-9309, 2024 (SCI-Expanded)
- X. **Use of chromatography, spectroscopy and chemometrics for evaluation of cold-pressed oils**
Sanli S. O., ÇEBİ N., BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.136, 2024 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluating the multifaceted impact of Cephalaria extract on dough quality: Antioxidant, antimicrobial, and cytotoxic properties**
Bağdat E. Ş., BOZKURT F., Kahraman Ilikkan Ö., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.12, ss.9147-9156, 2024 (SCI-Expanded)
- XII. **Response surface optimization of protein extraction from cold-pressed terebinth (Pistacia terebinthus L.) oil byproducts: Physicochemical and functional characteristics**
ÖZGÖLET M., Cakmak Z. H., BOZKURT F., SAĞDIÇ O., KARASU S.
Journal of Food Science, cilt.89, sa.11, ss.7380-7396, 2024 (SCI-Expanded)
- XIII. **A smartphone-based sensor for detection of iron and potassium in food and beverage samples**
Kul S. M., Chailapakul O., SAĞDIÇ O., ÖZER T.
Food Chemistry, cilt.456, 2024 (SCI-Expanded)
- XIV. **Characterization of some physicochemical, textural, and antioxidant properties of muffins fortified with hydrolyzed whey protein**
Bekiroglu H., Karaman S., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.10, ss.8105-8117, 2024 (SCI-Expanded)
- XV. **Changes in the bioactivity of einkorn wheat during the maturation period and their effect on the properties of einkorn bread**

ERKÖLENCİK M. F., KAHRAMAN B., ÖZÜLKÜ G., TULUKÇU E., GÖKTAŞ H., SAĞDIÇ O., ARICI M.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.48, sa.5, ss.798-807, 2024 (SCI-Expanded)

- XVI. **Production of bioactive peptides during yogurt fermentation, their extraction and functional characterization**
KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., DERE S., Bekiroğlu H., BOZKURT F., KARASU S., Dertli E., Türker M., SAĞDIÇ O.
Food Bioscience, cilt.61, 2024 (SCI-Expanded)
- XVII. **Determination of prebiotic activity and probiotic encapsulation ability of inulin type fructans obtained from Inula helenium roots**
MERAL H. M., Özcan F. Ş., Özcan N., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
Journal of Food Science, cilt.89, sa.9, ss.5335-5349, 2024 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Innovative utilization of olive mill wastewater phenolics extracted by lecithin: spray-dried powders in cake formulations**
KARADAĞ A., Cakmakoglu S. K., BEKİROĞLU H., KARASU S., Ozer H., SAĞDIÇ O., Yildirim R. M.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.9, ss.7979-7993, 2024 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of drying methods on free and bound phenolic compounds, antioxidant capacities, and bioaccessibility of Cornelian cherry**
BAYRAM H. M., Ozkan K., ÖZTÜRKCAN S. A., SAĞDIÇ O., Gunes E., KARADAĞ A.
European Food Research and Technology, cilt.250, sa.9, ss.2461-2478, 2024 (SCI-Expanded)
- XX. **CoSn(OH)₆ nanocubes as a solid sorbent for the effective preconcentration of copper ions in cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) extract**
Bahçivan A., Şaylan M., SAĞDIÇ O., BAKIRDERE S.
Food Chemistry, cilt.447, 2024 (SCI-Expanded)
- XXI. **Emulsion-based edible chitosan film containing propolis extract to extend the shelf life of strawberries**
Akkuzu N., Karakas C. Y., Devocioğlu D., Karbancıoğlu Güler H. F., SAĞDIÇ O., KARADAĞ A.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.273, 2024 (SCI-Expanded)
- XXII. **Optical biosensors for diagnosis of COVID-19: nanomaterial-enabled particle strategies for post pandemic era**
Tekin Y. S., Kul S. M., SAĞDIÇ O., Rodthongkum N., Geiss B., ÖZER T.
Microchimica Acta, cilt.191, sa.6, 2024 (SCI-Expanded)
- XXIII. **A functional bread produced by supplementing wheat flour with high β-glucan hull-less barley flour**
Koksel H., Cetiner B., Ozkan K., Tekin Çakmak Z. H., Sağdıç O., Sestili F., Jilal A.
Cereal Chemistry, cilt.101, sa.3, ss.630-640, 2024 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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, cilt.12, sa.5, ss.3346-3359, 2024 (SCI-Expanded)
- XXV. **A Novel high-amylose wheat-based functional cereal soup (tarhana) with low glycemic index and high resistant starch**
Koksel H., Tekin Çakmak Z. H., Özkan K., Pekacar Z., Oruç S., Kahraman K., Ozer C., Sağdıç O., Sestili F.
Journal of Cereal Science, cilt.117, 2024 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Isolation of Protein and Fiber from Hot Pepper Seed Oil Byproduct To Enhance Rheology, Emulsion, and Oxidative Stability of Low-Fat Salad Dressing**
Avcı E., Akçiçek A., Tekin Çakmak Z. H., Kasapoglu M. Z., Sağdıç O., Karasu S.
ACS Omega, cilt.9, sa.9, ss.10243-10252, 2024 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Multilocus sequence typing of L. bulgaricus and S. thermophilus strains from Turkish traditional yoghurts and characterisation of their techno-functional roles**
Dikmen H., Goktas H., Demirbas F., Kayacan Çakmakoglu S., Ispirli H., Arıcı M., Turker M., Sağdıç O., Dertli E.
Food Science and Biotechnology, cilt.33, sa.3, ss.625-635, 2024 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **High-beta-glucan and low-glycemic index functional bulgur produced from high-beta-glucan barley**
Hazal Tekin-Cakmak Z. H., Ozer C., Ozkan K., Yildirim H., Sestili F., Jilal A., Sağdıç O., Ozgolet M., Koksel H.

- Journal of Functional Foods, cilt.112, 2024 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Molecular fingerprint and anti-carcinogenic properties of Turkish immortelle (*Helichrysum italicum*) essential oil**
ÇEBİ N., AKMAN P. K., Kafa P. N., SAĞDIÇ O.
Journal of Essential Oil-Bearing Plants, cilt.27, sa.2, ss.498-509, 2024 (SCI-Expanded)
- XXX. **Manufacturing of emulsion type garlic paste: Characterization of rheological properties as affected by lecithin, guar gum, and olive oil using steady, dynamic, and three interval thixotropy tests**
Kutlu G., Baslar M., Yilmaz M. T., Karaman S., Vardar U., Poyraz-Yildirim E., SAĞDIÇ O.
Journal of Food Process Engineering, cilt.47, sa.1, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Characterization of different orchid species and rheological properties of orchids solutions**
Develioglu-Arslan A., SAĞDIÇ O., TEKİN ÇAKMAK Z. H., KARASU S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., Yaman M.
Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, cilt.52, sa.4, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effects of Fish Skin Gelatin Hydrolysates Treated with Alcalase and Savinase on Frozen Dough and Bread Quality**
Tekle S., ÖZÜLKÜ G., Bekiroglu H., SAĞDIÇ O.
Foods, cilt.13, sa.1, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Antioxidant activity, anthocyanin profile, and mineral compositions of colored wheats**
Shamanin V. P., TEKİN ÇAKMAK Z. H., KARASU S., Pototskaya I. V., Gordeeva E. I., Verner A. O., Morgounov A. I., Yaman M., SAĞDIÇ O., Koksel H.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.16, sa.1, ss.98-107, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Biosynthesis of alternan-stabilized selenium nanoparticles: A study on characterization and applications for antibacterial and antifungal purposes**
ElObeid T., Yilmaz M. T., Ispirli H., SAĞDIÇ O., Taylan O., Basahel A., KARABOĞA D., DURAK M. Z., DERTLİ E.
Inorganic and Nano-Metal Chemistry, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXV. **A New Functional Wheat Flour Flatbread (Bazlama) Enriched with High- β -Glucan Hull-Less Barley Flour**
Koksel H., TEKİN ÇAKMAK Z. H., ORUÇ S., Kilic G., Ozkan K., Cetiner B., SAĞDIÇ O., Sestili F., Jilal A.
Foods, cilt.13, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Technological quality, bioactive features, and glycemic index of gluten-free cakes formulated with lyophilized wild *Prunus spinosa* fruit**
Cakir E., ÖZÜLKÜ G., BEKİROĞLU H., ARICI M., SAĞDIÇ O.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.16, sa.2, ss.1-11, 2024 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Optimization of propolis extraction with natural deep eutectic solvents using central composite design**
Alpat U., Nar T., KARASU S., SAĞDIÇ O.
Phytochemistry Letters, cilt.58, ss.49-59, 2023 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Influence of Different Drying Techniques on the Drying Kinetics, Total Bioactive Compounds, Anthocyanin Profile, Color, and Microstructural Properties of Blueberry Fruit**
AKÇİÇEK A., Avcı E., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Kasapoglu M. Z., SAĞDIÇ O., KARASU S.
ACS Omega, cilt.8, sa.44, ss.41603-41611, 2023 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Valorization of viticulture waste as verjuice powders: their characterization, storage stability and application in beverage formulation**
Bayram Y., Ozkan K., SAĞDIÇ O.
European Food Research and Technology, cilt.249, sa.11, ss.2897-2910, 2023 (SCI-Expanded)
- XL. **Importance of rheological properties in enrobing efficiency of dark chocolate: application in wafer products**
Ertural G. I., Gunes R., TOKER Ö. S., Palabiyik I., KONAR N., SAĞDIÇ O.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.11, ss.5938-5946, 2023 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effects of Casein Hydrolysate Prepared with Savinase on the Quality of Bread Made by Frozen Dough**
BEKİROĞLU H., ÖZÜLKÜ G., SAĞDIÇ O.

Foods, cilt.12, sa.20, 2023 (SCI-Expanded)

- XLII. **Quality, Nutritional Properties, and Glycemic Index of Colored Whole Wheat Breads**
Koksel H., Cetiner B., Shamanin V. P., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Pototskaya I. V., KAHRAMAN K., SAĞDIÇ O., Morgounov A. I.
Foods, cilt.12, sa.18, 2023 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Using paprika extract in chocolate spread and white compound chocolate: effects on color stability and bioavailability**
Goktas H., Baycar A., KONAR N., Yaman M., SAĞDIÇ O.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.4, ss.3403-3412, 2023 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Improvement of some techno-functional properties of aquafaba by pre-fermentation with Lactobacillus plantarum MA2**
BEKİROĞLU H., Karimidastjerd A., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Inan M., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
Food Bioscience, cilt.54, 2023 (SCI-Expanded)
- XLV. **Enhanced Antifungal Activity of Electrosprayed Poly (vinyl alcohol)/Chitosan Nanospheres Loaded with Sage Essential Oil on the Viability of Aspergillus niger and Botrytis cinerea**
ERARSLAN A., KARAKAŞ C. Y., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
ChemistrySelect, cilt.8, sa.21, 2023 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Optimization of Growth Conditions for the Production of Bacillus subtilis Using Central Composite Design and Its Antagonism Against Pathogenic Fungi**
Vehapi M., İnan B., Kayacan-Cakmakoglu S., Sagdic O., Özçimen D.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, cilt.15, sa.3, ss.682-693, 2023 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Utilisation of an active branching sucrase from Lactobacillus kunkeei AP-37 to produce techno-functional poly-oligosaccharides**
İspirli H., KORKMAZ K., Arioglu-Tuncil S., BOZKURT F., SAĞDIÇ O., Tunçil Y. E., Narbad A., DERTLİ E.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.236, 2023 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **The effects of different drying methods on the sugar, organic acid, volatile composition, and textural properties of black 'Isabel' grape**
Ozkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O., Ozcan F. S., Ozer H.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.2, ss.1852-1861, 2023 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Capsaicin Rich Low-Fat Salad Dressing: Improvement of Rheological and Sensory Properties and Emulsion and Oxidative Stability**
Avci 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)
- L. **Characterization of Poly(vinyl alcohol)/gelatin films made with winery solid by-product (vinasse) extract**
Kaynarca G. B., Kamer D. D. A., Gumus T., SAĞDIÇ O.
Food Packaging and Shelf Life, cilt.35, 2023 (SCI-Expanded)
- LI. **The Potential Use of Cold-Pressed Coconut Oil By-Product as an Alternative Source in the Production of Plant-Based Drink and Plant-Based Low-Fat Ice Cream: The Rheological, Thermal, and Sensory Properties of Plant-Based Ice Cream**
Kasapoglu M. Z., SAĞDIÇ O., Avci E., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S., Türker R. S.
Foods, cilt.12, sa.3, 2023 (SCI-Expanded)
- LII. **Evaluation of the Antioxidant Capacity, Antimicrobial Effect, and In Vitro Digestion Process of Bioactive Compounds of Cherry Laurel Leaves Extracts**
Özkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.
Tarim Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.352-361, 2023 (SCI-Expanded)
- LIIL. **Isolation and characterization of yogurt starter cultures from traditional yogurts and growth kinetics of selected cultures under lab-scale fermentation**
Kayacan Çakmakoglu S., Vurmaz M., Bezirci E., Kaya Y., Dikmen H., Goktas H., Demirbas F., Encu B., Soykut E. A., Alemdar F., et al.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.53, sa.4, ss.454-463, 2023 (SCI-Expanded)

- LIV. **The effect of the use of salep powder obtained from different wild orchid species in Turkey on the rheological, thermal, and sensory properties of ice cream**
Arslan A., SAĞDIÇ O., KARASU S., Tekin-Cakmak Z. H.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.43, 2023 (SCI-Expanded)
- LV. **The Effects of Different Drying Methods on the In Vitro Bioaccessibility of Phenolics, Antioxidant Capacity, and Morphology of European Plums (Prunes domestica L.)**
Yener E., SAROĞLU Ö., SAĞDIÇ O., KARADAĞ A.
ACS Omega, 2023 (SCI-Expanded)
- LVI. **Effects of phenolic compounds of colored wheats on colorectal cancer cell lines**
Geyik Ö. G., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Shamanin V. P., KARASU S., Pototskaya I. V., Shepelev S. S., Chursin A. S., Morgounov A. I., Yaman M., SAĞDIÇ O., et al.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.15, sa.4, ss.21-31, 2023 (SCI-Expanded)
- LVII. **Production of Bacillus subtilis soil isolate as biocontrol agent under bioreactor conditions**
Vehapi M., İNAN B., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., SAĞDIÇ O., ÖZÇİMEN D.
Archives of Microbiology, cilt.205, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Determination and Comparison of Bioactive Compounds in Different Parts of Glycyrrhiza Species**
Özcan F. Ş., Özcan N., Çetin Ö., SAĞDIÇ O.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.335-342, 2023 (SCI-Expanded)
- LIX. **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)
- LX. **Investigating the effect of gamma-ray interaction on the stability and physicochemical properties of turmeric and ginger using Monte Carlo simulation**
Vahapoglu B., KILIÇOĞLU MEHMETÇİK Ö., ÇEBİ N., Ayseli M. T., KARA Ü., SAĞDIÇ O., Çapanoğlu Güven E.
RADIATION PHYSICS AND CHEMISTRY, cilt.201, 2022 (SCI-Expanded)
- LXI. **Enrichment of lecithin with phenolics from olive mill wastewater by cloud point extraction and its application in vegan salad dressing**
KARADAĞ A., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., Yildirim R. M., KARASU S., Avci E., Ozer H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- LXII. **The effect of different drying methods on total bioactive properties, individual phenolic compounds, rehydration ability, color, and microstructural characteristics of Asian pear**
Kayacan Çakmakoglu S., Sağdıç O., Doymaz İ., Karasu S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Determination of rheological, melting and sensorial properties and volatile compounds of vegan ice cream produced with fresh and dried walnut milk**
BEKİROĞLU H., Goktas H., Karaibrahim D., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.28, 2022 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Bioactivities of Some Wild Fruits Grown in Turkey**
SAĞDIÇ O., Polat B., Yetim H.
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.64, sa.2, ss.299-305, 2022 (SCI-Expanded)
- LXV. **The effects of different drying methods on the in vitro bioaccessibility of phenolics, antioxidant capacity, minerals and morphology of black 'Isabel' grape**
Ozkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.158, 2022 (SCI-Expanded)
- LXVI. **A detailed comparative investigation on structural, technofunctional and bioactive characteristics of protein concentrates from different common bean genotypes**
KARAMAN K., BEKİROĞLU H., KAPLAN M., Çiftci B., Yürürdurmaz C., SAĞDIÇ O.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.200, ss.458-469, 2022 (SCI-Expanded)
- LXVII. **The effects of drying and fermentation on the bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of Thymus vulgaris leaves**

Ozkan K., Karadag A., Sagdic O.

Acta Alimentaria, cilt.1, sa.1, ss.1-5, 2022 (SCI-Expanded)

- LXVIII. **Characterisation and functional roles of a highly branched dextran produced by a bee pollen isolate *Leuconostoc mesenteroides* BI-20**

Yilmaz M. T., İspirli H., Taylan O., Taşdemir V., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.

Food Bioscience, cilt.45, 2022 (SCI-Expanded)

- LXIX. **Influence of Heating on Thermal Stability of Essential Oils During Storage**

Dedebas T., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, cilt.25, sa.3, ss.611-625, 2022 (SCI-Expanded)

- LXX. **Bioactive properties, antibacterial activity, and color features of *Polygonum cognatum*: The effects of frozen storage and cooking process**

Demirgul F., Divriklioglu-Kundak M., SAĞDIÇ O.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXI. **INVESTIGATION ON PHYTOCHEMICAL, ANTIOXIDANT, AND ANTIMICROBIAL PROPERTIES, DRYING PROFILE AND EXTRACTION OPTIMIZATION OF DEER APPLE (*MALUS TRILOBATA* V *ERIOLOBUS TRILOBATUS*)**

Demircan H., SAĞDIÇ O., Ozkan K., Kayacan S., Us A., SARIOĞLU K., Oral R.

Latin American Applied Research, cilt.52, sa.2, ss.143-148, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXII. **Characteristics of functional ice cream produced with probiotic *Saccharomyces boulardii* in combination with *Lactobacillus rhamnosus* GG**

Goktas H., Dikmen H., BEKİROĞLU H., ÇEBİ N., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.153, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXIII. **EFFECT OF SUGAR MIXTURES WITH DIFFERENT TYPES ON RHEOLOGICAL, PHYSICOCHEMICAL AND SENSORIAL QUALITY OF BISCUITS**

ÖZÜLKÜ G., Ozcan O., Sener D., Atalay A., KARASU S., SAĞDIÇ O.

Latin American Applied Research, cilt.52, sa.4, ss.359-364, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXIV. **Deer apple (*Malus trilobata*) fruit grown in the Mediterranean region: identification of some components and pomological features**

Demircan H., SARIOĞLU K., SAĞDIÇ O., Ozkan K., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., US A. A., Oral R. A.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXV. **The effects of different protease treatments on the techno-functional, structural, and bioactive properties of bovine casein**

BEKİROĞLU H., BOZKURT F., KARADAĞ A., Ahhmed A. M., SAĞDIÇ O.

PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.52, sa.10, ss.1097-1108, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXVI. **The effects of beetroot powder as a colorant on the color stability and product quality of white compound chocolate and chocolate spread**

Baycar A., KONAR N., Goktas H., SAĞDIÇ O., Polat D. G.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXVII. **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)

- LXXVIII. **Bioactive and Functional properties of gelatin peptide fractions obtained from sea bass (*Dicentrarchus labrax*) skin**

Tekle S., BOZKURT F., AKMAN P. K., SAĞDIÇ O.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXIX. **In vitro bioaccessibility, antioxidant and antibacterial activities of three differensafflower (*Carthamus tinctorius* L.) genotypes**

Ozkan K., BEKİROĞLU H., Bayram Y., SAĞDIÇ O., Erbas S.

Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXX. **Drying kinetics, total bioactive compounds, antioxidant activity, phenolic profile, lycopene and beta-**

carotene content and color quality of Rosehip dehydrated by different methods

Goztepe B., Kayacan S., BOZKURT F., Tomas M., SAĞDIÇ O., KARASU S.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.153, 2022 (SCI-Expanded)

- LXXXI. **Ultrasound-assisted vacuum drying as alternative drying method to increase drying rate and bioactive compounds retention of raspberry**
Tekin Cakmak Z. H., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., Avci E., SAĞDIÇ O., KARASU S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXII. **Characterisation of probiotic properties of yeast strains isolated from kefir samples**
Goktas H., Dikmen H., Demirbas F., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.74, sa.4, ss.715-722, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXIII. **Investigation effects of inulin degree of polymerization on compound chocolate quality**
Goktas H., KONAR N., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.11, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXIV. **The effect of press temperature on the total tocopherols, sterol, fatty acid, phenolic profile, in-vitro cytotoxicity assay, and anti-inflammatory activity**
Başdoğan H., Akman P. K., Metin Yıldırım R., Sağdıç O., Geçgel Ü., Tekin-Cakmak Z. H., Karasu S.
Ciencia E Tecnologia De Alimentos, cilt.1, sa.1, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXV. **Effects of apple pomace as a sucrose substitute on the quality characteristics of compound chocolate and spread**
Buker M., Angin P., Nurman N., Rasouli Pirouzian H., Akdeniz E., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., Tamturk F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXVI. **Technological and bioactive properties of wheat glutenin hydrolysates prepared with various commercial proteases**
BOZKURT F., BEKİROĞLU H., Dogan K., KARASU S., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.149, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXVII. **The famous Turkish rose essential oil: Characterization and authenticity monitoring by FTIR, Raman and GC-MS techniques combined with chemometrics**
Çebi N., Arıcı M., Sağdıç O.
Food Chemistry, cilt.354, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXVIII. **Fabrication and characterization of bioactive nanoemulsion-based delivery systems**
Yilmaz A., Meral R., Kabli M., Ermis E., AKMAN P. K., DERTLİ E., Taylan O., SAĞDIÇ O., Yilmaz M. T.
Emerging Materials Research, cilt.10, sa.3, ss.265-271, 2021 (SCI-Expanded)
- LXXXIX. **Effects of GSM 1800 band radiation on composition, structure and bioactivity of exopolysaccharides produced by yoghurt starter cultures**
KARATAŞ Ş. M., EKİCİ L., DEVELİ İ., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.
ARCHIVES OF MICROBIOLOGY, cilt.203, sa.4, ss.1697-1706, 2021 (SCI-Expanded)
- XC. **Using white spread and compound chocolate as phenolic compound delivering agent: A model study with black carrot extract**
Baycar A., KONAR N., POYRAZOĞLU E. S., Goktas H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.5, 2021 (SCI-Expanded)
- XCI. **Rapid detection of green-pea adulteration in pistachio nuts using Raman spectroscopy and chemometrics**
Taylan O., ÇEBİ N., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Ozdemir D., Balubaid M.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.101, sa.4, ss.1699-1708, 2021 (SCI-Expanded)
- XCII. **Effect of Different Fermentation Condition on Estimated Glycemic Index, In Vitro Starch Digestibility, and Textural and Sensory Properties of Sourdough Bread**
Demirkesen-Bicak H., Arıcı M., Yaman M., Karasu S., Sağdıç O.
FOODS, cilt.10, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XCIII. **Rapid Screening of Mentha spicata Essential Oil and L-Menthol in Mentha piperita Essential Oil by ATR-FTIR Spectroscopy Coupled with Multivariate Analyses**
Taylan O., ÇEBİ N., SAĞDIÇ O.

FOODS, cilt.10, sa.2, 2021 (SCI-Expanded)

XCIV. Chemical characteristics and storage stabilities of different cold-pressed seed oils

Dedebas T., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.2, 2021 (SCI-Expanded)

XCV. OPTIMIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTION FROM PURPLE BASIL LEAF BY CONVENTIONAL AND MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION METHODS

Ozcan B. E., Sagdic O., Karasu S., Ozkan K., Akcicek A.

Latin American Applied Research, cilt.51, sa.4, ss.285-292, 2021 (SCI-Expanded)

XCVI. Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from the North-east part of Turkey

Bayram N. E., Kara H. H., Can A. M., BOZKURT F., AKMAN P. K., Vardar S. U., ÇEBİ N., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Dertli E.

JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, cilt.60, sa.1, ss.46-56, 2021 (SCI-Expanded)

XCVII. Synthesis of silver nanoparticles prepared with a dextran-type exopolysaccharide from Weissella cibaria MED17 with antimicrobial functions

Ispirli H., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.

PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.51, sa.2, ss.112-119, 2021 (SCI-Expanded)

XCVIII. Turkish royal jelly: amino acid, physicochemical, antioxidant, multi-elemental, antibacterial and fingerprint profiles by analytical techniques combined with chemometrics

Ecem Bayram N., ÇEBİ N., Celik S., Gercek Y. C., BAYRAM S., Tanugur Samanci A. E., SAĞDIÇ O., ÖZKÖK A.

JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, cilt.60, ss.751-764, 2021 (SCI-Expanded)

XCIX. Determination of the in vitro bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant capacity of Juniper berry (Juniperus drupacea Labill.) pekmez

Ozkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.45, sa.3, ss.290-300, 2021 (SCI-Expanded)

C. Detection of Orange Essential Oil, Isopropyl Myristate, and Benzyl Alcohol in Lemon Essential Oil by FTIR Spectroscopy Combined with Chemometrics

ÇEBİ N., Taylan O., Abusurrah M., SAĞDIÇ O.

FOODS, cilt.10, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)

CI. Comparison of functional characteristics of distinct Saccharomyces boulardii strains isolated from commercial food supplements

Goktas H., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.136, 2021 (SCI-Expanded)

CII. Effects of Autochthonous Yeast Cultures on Some Quality Characteristics of Traditional Turkish Fermented Sausage "Sucuk"

Ozturk I., SAĞDIÇ O., Yetim H.

FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.41, sa.2, ss.196-213, 2021 (SCI-Expanded)

CIII. Detection of lard in butter using Raman spectroscopy combined with chemometrics

Taylan O., ÇEBİ N., Yilmaz M. T., SAĞDIÇ O., Bakhsh A. A.

FOOD CHEMISTRY, cilt.332, 2020 (SCI-Expanded)

CIV. Potential of natamycin to control growth of Zygosaccharomyces spp. in apple juice during storage

KARAMAN K., Sagdic O., Yilmaz M. T.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.332, 2020 (SCI-Expanded)

CV. An integrated neural-fuzzy methodology for characterisation and modelling of exopolysaccharide (EPS) production levels of Leuconostoc mesenteroides DL1

Kabli M., Yilmaz M. T., Taylan O., Kaya Y., Ispirli H., Basahel A., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.

COMPUTERS & INDUSTRIAL ENGINEERING, cilt.148, 2020 (SCI-Expanded)

CVI. Physicochemical, rheological, molecular, thermal and sensory evaluation of newly developed complementary infant (6-24 months old) foods prepared with quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) flour

Ayseli M. T., YILMAZ M. T., ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ÖZMEN D., Capanoglu E.

FOOD CHEMISTRY, cilt.315, 2020 (SCI-Expanded)

- CVII. **Bioactive properties of powdered peppermint and spearmint extracts: Inhibition of key enzymes linked to hypertension and type 2 diabetes**
ÇAM M., BAŞYİĞİT B., Alasalvar H., YILMAZTEKİN M., Ahhmed A., SAĞDIÇ O., KONCA Y., Telci I.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.35, 2020 (SCI-Expanded)
- CVIII. **An evaluation of FTIR spectroscopy for prediction of royal jelly content in hive products**
Çebi N., Bozkurt F., Yilnnaz M. T., Sağdıç O.
JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, cilt.59, sa.2, ss.146-155, 2020 (SCI-Expanded)
- CIX. **Evaluation of Raman microscopy for the detection of additional monosodium glutamate in dry soup mix**
Cebi N., Ozturk T., Dogan C. E., Sagdic O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.12, sa.1, ss.1-10, 2020 (SCI-Expanded)
- CX. **Impact of glucan type exopolysaccharide (EPS) production on technological characteristics of sourdough bread**
İspirli H., ÖZMEN D., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Dertli E.
Food Control, cilt.107, 2020 (SCI-Expanded)
- CXI. **An evaluation of Raman microscopy for detection of additional MSG in dry soup mix**
Çebi N., Ozturk T., Dogan C., Sağdıç O.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, cilt.12, sa.12, ss.1-10, 2020 (SCI-Expanded)
- CXII. **Effect of different drying methods on total bioactive compounds, phenolic profile, in vitro bioaccessibility of phenolic and HMF formation of persimmon**
KAYACAN S., KARASU S., AKMAN P. K., Goktas H., DOYMAZ İ., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
- CXIII. **Use of Principal Component Analysis and Cluster Analysis for Differentiation of Traditionally-Manufactured Vinegars Based on Phenolic and Volatile Profiles, and Antioxidant Activity**
KARADAĞ A., BOZKURT F., BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, cilt.70, sa.4, ss.347-360, 2020 (SCI-Expanded)
- CXIV. **Comparison of extraction methods optimised by RSM for extraction of some bioactives from liquorice samples**
Ozcan F. S., Ozcan N., Us A. A., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.44, sa.1, ss.24-38, 2020 (SCI-Expanded)
- CXV. **Effect of ultrasound and low-intensity electrical current for microbial safety of lettuce**
Kilicli M., Baslar M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.116, 2019 (SCI-Expanded)
- CXVI. **Preparation of gentiobiose-derived oligosaccharides by glucansucrase E81 and determination of prebiotic and immune-modulatory functions**
İspirli H., Colquhoun I. J., Şahin E., SAĞDIÇ O., Dertli E.
Carbohydrate Research, cilt.486, 2019 (SCI-Expanded)
- CXVII. **Characterization of a glucansucrase from Lactobacillus reuteri E81 and production of malto-oligosaccharides**
İSPIRLI H., Yuzer M. O., SKORY C., COLQUHOUN I. J., SAĞDIÇ O., Dertli E.
Biocatalysis and Biotransformation, cilt.37, sa.6, ss.421-430, 2019 (SCI-Expanded)
- CXVIII. **Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by βv Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile**
TOKER Ö. S., Oba S., Palabiyik I., Rasouli Pirouzian H., Konar N., Artik N., Sagdic O.
International Journal of Food Engineering, cilt.15, sa.10, 2019 (SCI-Expanded)
- CXIX. **Zygosaccharomyces bailii and Z. rouxii induced ethanol formation in apple juice supplemented with different natural preservatives: A response surface methodology approach**
KARAMAN K., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.163, 2019 (SCI-Expanded)
- CXX. **Extraction optimization crocin pigments of saffron (Crocus sativus) using response surface**

methodology and determination stability of crocin microcapsules

KARASU S., Bayram Y., Ozkan K., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, sa.2, ss.1515-1523, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXI. **Physicochemical characterisation of an α -glucan from *Lactobacillus reuteri* E81 as a potential exopolysaccharide suitable for food applications**

ISPIRLI H., SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T., Dertli E.

Process Biochemistry, cilt.79, ss.91-96, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXII. **Modeling and optimization of ultrasound-assisted cinnamon extraction process using fuzzy and response surface models**

ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., BASAHEL A. M., BALUBAID M. A., TAYLAN O., Yaman M., YILMAZ M. T.

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, sa.2, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXIII. **Chemical Fingerprinting of Seeds of Some *Salvia* Species in Turkey by Using GC-MS and FTIR**

Tulukçu E., ÇEBİ N., SAĞDIÇ O.

FOODS, cilt.8, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXIV. **A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for classification of gelatin gummy candies in relation to the gelatin source**

Çebi N., Dogan C. E., Mese A. E., Ozdemir D., Arıcı M., Sağdıç O.

FOOD CHEMISTRY, cilt.277, ss.373-381, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXV. **Electrospraying method for fabrication of essential oil loaded-chitosan nanoparticle delivery systems characterized by molecular, thermal, morphological and antifungal properties**

Yilmaz M. T., YILMAZ A., AKMAN P. K., BOZKURT F., Dertli E., BASAHEL A., AL-SASI B., TAYLAN O., SAĞDIÇ O.

Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.52, ss.166-178, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXVI. **Characterization of a 4,6- α -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)

- CXXVII. **Characterization of chemical, molecular, thermal and rheological properties of medlar pectin extracted at optimum conditions as determined by Box-Behnken and ANFIS models**

Al-Amoudi R. H., TAYLAN O., Kutlu G., Can A. M., SAĞDIÇ O., Dertli E., Yilmaz M. T.

Food Chemistry, cilt.271, ss.650-662, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXVIII. **Simultaneous extraction of phenolics and essential oil from peppermint by pressurized hot water extraction**

ÇAM M., Yuksel E., ALASALVAR H., Basyigit B., SEN H., YILMAZTEKİN M., AHMED A., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.1, ss.200-207, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXIX. **Effects of cooking and extra virgin olive oil addition on bioaccessibility of carotenes in tomato sauce**

Tomas M., SAĞDIÇ O., Çatalkaya G., Kahveci D., Capanoglu E.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.43, sa.5, ss.478-484, 2019 (SCI-Expanded)

- CXXX. **Effect of electrospun thymol-loaded nanofiber coating on vitamin B profile of gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*)**

Ceylan Z., YAMAN M., SAĞDIÇ O., KARABULUT E., YILMAZ M. T.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.98, ss.162-169, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXI. **Enrichment of Milk Chocolate by Using EPA and DHA Originated from Various Origins: Effects on Product Quality**

Konar N., TOKER Ö. S., Pirouzian H. R., Oba S., POLAT D. G., Palabiyik I., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.

SUGAR TECH, cilt.20, sa.6, ss.745-755, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXII. **Detection of cystine and cysteine in wheat flour using a robust LC-MS/MS method**

DOGAN C. E., ÇEBİ N., Develioglu A., OLGUN E. O., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.84, ss.49-54, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXIII. **Formulation of dark chocolate as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosahexaenoic acids: Effects on product quality**

TOKER Ö. S., Konar N., Palabiyik I., Pirouzian H. R., Oba S., POLAT D. G., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.

FOOD CHEMISTRY, cilt.254, ss.224-231, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXIV. **Investigating the usage of unsaturated fatty acid-rich and low-calorie oleogels as a shortening mimetics in cake**

Pehlivanoglu H., ÖZÜLKÜ G., YILDIRIM R. M., Demirci M., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXV. **Effects of hot-air and vacuum drying on drying kinetics, bioactive compounds and color of bee pollen**

KAYACAN S., SAĞDIÇ O., DOYMAZ İ.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.2, ss.1274-1283, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXVI. **A survey of free glutamic acid in foods using a robust LC-MS/MS method**

ÇEBİ N., DOĞAN C. E., OLGUN E. O., SAĞDIÇ O.

FOOD CHEMISTRY, cilt.248, ss.8-13, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXVII. **Use of phytase active yeasts and lactic acid bacteria isolated from sourdough in the production of whole wheat bread**

KARAMAN K., SAĞDIÇ O., DURAK M. Z.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.91, ss.557-567, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXVIII. **Development of LLDPE based active nanocomposite films with nanoclays impregnated with volatile compounds**

TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Hancer M., Yetim H.

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.107, ss.337-345, 2018 (SCI-Expanded)

- CXXXIX. **Prediction of the antimicrobial activity of walnut (*Juglans regia* L.) kernel aqueous extracts using artificial neural network and multiple linear regression**

KAVUNCUOĞLU H., KAVUNCUOĞLU E., Karatas S. M., Benli B., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.

JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.148, ss.78-86, 2018 (SCI-Expanded)

- CXL. **Conventional and sugar-free probiotic white chocolate: Effect of inulin DP on various quality properties and viability of probiotics**

Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., POLAT D. G., KELLECI E., Pirouzian H. R., AKCICEK A., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.43, ss.206-213, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLI. **Biodiversity and technological properties of yeasts from Turkish sourdough**

Arıcı M., Özülkü G., Yıldırım R. M., Sağdıç O., Durak M. Z.

FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.27, ss.499-508, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLII. **Effect of dietary fiber (inulin) addition on phenolics and in vitro bioaccessibility of tomato sauce**

Tomas M., BEEKWILDER J., HALL R. D., SIMON C. D., SAĞDIÇ O., Capanoglu E.

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.106, ss.129-135, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLIII. **Influence of transglutaminase treatment on the physicochemical, rheological, and melting properties of ice cream prepared from goat milk**

Aloğlu H., Özcan Y., KARASU S., Cetin B., SAĞDIÇ O.

MLJEKARSTVO, cilt.68, sa.2, ss.126-138, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLIV. **Bioactive and bioaccessibility characteristics of honeybee pollens collected from different regions of Turkey**

OZKAN K., SAGCAN N., ÖZÜLKÜ G., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., Muz M. N.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.1, ss.581-587, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLV. **Developing functional white chocolate by incorporating different forms of EPA and DHA - Effects on product quality**

TOKER Ö. S., Konar N., Pirouzian H. R., Oba S., POLAT D. G., Palabiyik I., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.87, ss.177-185, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLVI. **Oleogels, a promising structured oil for decreasing saturated fatty acid concentrations: Production and food-based applications**

Pehlivanoglu H., Demirci M., TOKER Ö. S., Konar N., KARASU S., SAĞDIÇ O.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.58, sa.8, ss.1330-1341, 2018 (SCI-Expanded)

- CXLVII. **Effect of dietary fibre addition in tomato sauce on the in vitro bioaccessibility of carotenoids**

- Tomas M., SAĞDIÇ O., Çataalkaya G., Kahveci D., Capanoglu E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.277-283, 2018 (SCI-Expanded)
- CXLVIII. **Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by beta(V) seeding: textural, rheological and melting properties**
Konar N., OBA S., TOKER Ö. S., Palabiyik I., GOKTAS H., Artik N., SAĞDIÇ O.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.10, ss.1849-1860, 2017 (SCI-Expanded)
- CXLIX. **Effect of Inulin DP on Various Properties of Sugar-Free Dark Chocolates Containing Lactobacillus paracasei and Lactobacillus acidophilus**
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., POLAT D. G., SENER S., AKCICEK A., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.13, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)
- CL. **Change in morphological properties and fatty acid composition of ornamental pumpkin seeds (Cucurbita pepo var. ovifera) and their classification by chemometric analysis**
Sekerci A. D., KARAMAN K., YETİŞİR H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.3, ss.1306-1314, 2017 (SCI-Expanded)
- CLII. **A rapid ATR-FTIR spectroscopic method for detection of sibutramine adulteration in tea and coffee based on hierarchical cluster and principal component analyses**
ÇEBİ N., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O.
FOOD CHEMISTRY, cilt.229, ss.517-526, 2017 (SCI-Expanded)
- CLIII. **Detection of L-Cysteine in wheat flour by Raman microspectroscopy combined chemometrics of HCA and PCA**
ÇEBİ N., DOĞAN C. E., DEVELIOĞLU A., YAYLA M. E. A., SAĞDIÇ O.
FOOD CHEMISTRY, cilt.228, ss.116-124, 2017 (SCI-Expanded)
- CLIII. **Prediction of peroxide value in omega-3 rich microalgae oil by ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometrics**
Cebi N., Yilmaz M. T., Sagdic O., Yuce H., Yelboga E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.225, ss.188-196, 2017 (SCI-Expanded)
- CLIV. **The effect of ultrasonic treatments on turbidity, microbial load, and polyphenol oxidase (PPO) activity of plum nectar**
IRKILMEZ M. U., Başlar M., SAĞDIÇ O., ARICI M., ERTUGAY M. F.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.11, sa.2, ss.380-387, 2017 (SCI-Expanded)
- CLV. **A novel approach to extend microbiological stability of sea bass (Dicentrarchus labrax) fillets coated with electrospun chitosan nanofibers**
Ceylan Z., Unal Sengor G. F., SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T.
LWT - Food Science and Technology, cilt.79, ss.367-375, 2017 (SCI-Expanded)
- CLVI. **DETERMINATION OF FATTY ACID COMPOSITION, VOLATILE COMPONENTS, PHYSICO-CHEMICAL AND BIOACTIVE PROPERTIES OF GRAPE (VITIS VINIFERA) SEED AND SEED OIL**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- CLVII. **Industrial processing versus home processing of tomato sauce: Effects on phenolics, flavonoids and in vitro bioaccessibility of antioxidants.**
TOMAS M., BEEKWILDER J., HALL R., Sagdic O., BOYACIOĞLU D., CAPANOGLU E.
Food chemistry, cilt.220, ss.51-58, 2017 (SCI-Expanded)
- CLVIII. **Investigating the effect of production process of ball mill refiner on some physical quality parameters of compound chocolate: response surface methodology approach**
TOKER Ö. S., ZORLUCAN F. T., Konar N., Dağhoğlu O., SAĞDIÇ O., SENER D.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.52, sa.3, ss.788-799, 2017 (SCI-Expanded)
- CLIX. **Modeling of Bioactive Compound Content of Different Tea Bags: Effect of Steeping Temperature and Time**
YILDIRIM R. M., ÖZÜLKÜ G., TOKER Ö. S., Baslar M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- CLX. **Comparison of the Effect of Some Essential Oils on the Growth of Penicillium verrucosum and its**

Ochratoxin a Production

ÖZÇAKMAK S., Gul O., Dervisoglu M., YILMAZ A., SAĞDIÇ O., ARICI M.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)

- CLXI. **Stability of lactic acid bacteria in synbiotic sugared and sugar-free milk chocolates**
TOKER Ö. S., POLAT D. G., GULFIDAN O. G., Konar N., Palabiyik I., AKCICEK A., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.1354-1365, 2017 (SCI-Expanded)
- CLXII. **Rheological and melting properties of sucrose-free dark chocolate**
Oba S., TOKER Ö. S., Palabiyik I., Konar N., GOKTAS H., CUKUR Y., Artik N., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.2096-2106, 2017 (SCI-Expanded)
- CLXIII. **Microbial ecology of mayonnaise, margarine, and sauces**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., KARASU S., DURAK M. Z., ARICI M.
QUANTITATIVE MICROBIOLOGY IN FOOD PROCESSING: MODELING THE MICROBIAL ECOLOGY, ss.519-532, 2017 (SCI-Expanded)
- CLXIV. **Decontamination of iceberg lettuce by some plant hydrosols**
Ozturk I., TÖRNÜK F., Caliskan-Aydogan O., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.74, ss.48-54, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXV. **Tulip petal as a novel natural food colorant source: Extraction optimization and stability studies**
Arici M., Karasu S., Baslar M., Toker O. S., Sagdic O., KARAAGACLI M.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.91, ss.215-222, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXVI. **Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-type fermented sausage (sucuk)**
Dertli E., YILMAZ M. T., Tatlisu N. B., Toker O. S., CANKURT H., Sagdic O.
Meat Science, cilt.121, ss.156-165, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXVII. **Rheological characteristics of Salvia sclarea seed gum solutions at different hydration temperature levels: Application of three interval thixotropy test (3ITT)**
YILMAZ M. T., KUTLU G., Tulukcu E., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., Karaman S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.71, ss.391-399, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXVIII. **Characterisation of lactic acid bacteria from Turkish sourdough and determination of their exopolysaccharide (EPS) production characteristics**
Dertli E., Mercan E., ARICI M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.71, ss.116-124, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXIX. **Chewing gum: Production, quality parameters and opportunities for delivering bioactive compounds**
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.55, ss.29-38, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXX. **The influence of particle size on some physicochemical, rheological and melting properties and volatile compound profile of compound chocolate and cocolin samples**
TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., SENER D., Konar N., ZORLUCAN T., Daglioglu O.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.8, ss.1253-1266, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXI. **Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXII. **Multiple response optimization of the effect of thyme essential oil against Listeria monocytogenes in ground meat at different times and temperatures**
TÖRNÜK F., YILMAZ M. T., Ozturk I., SAĞDIÇ O., ARICI M., DURAK M. Z., Bayram M.
MEDVET WETERYNARY VETERINARY MEDICINE-SCIENCE AND PRACTICE, cilt.72, sa.7, ss.435-447, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXIII. **Multiple response surface optimization for effects of processing parameters on physicochemical and bioactive properties of apple juice inoculated with Zygosaccharomyces rouxii and Zygosaccharomyces bailii**
KARAMAN K., SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.69, ss.258-272, 2016 (SCI-Expanded)

- CLXXIV. **Improving functionality of chocolate: A review on probiotic, prebiotic, and/or synbiotic characteristics**
Konar N., TOKER Ö. S., OBA S., SAĞDIÇ O.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.49, ss.35-44, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXV. **Antioxidant and Textural Properties and Aroma and Fatty Acid Profile of Meatless Cig Kofte, a Special Food in Turkey, Produced by Industrial Processing**
Ozturk I., Karaman S., Tastemur B., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., KAYACIER A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.40, sa.1, ss.48-55, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXVI. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., Toker Ö. S., Durak M. Z., Yılmaz M., Tatlısu N. B., Sağdıç O., Cankurt H.
Carbohydrate Polymers, cilt.136, ss.427-440, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXVII. **Characterization of some bioactive compounds and physicochemical properties of grape varieties grown in Turkey: thermal degradation kinetics of anthocyanin**
KARASU S., Baslar M., Karaman S., KILICLI M., Us A. A., Yaman H., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.40, sa.2, ss.177-185, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXVIII. **Change in major fatty acid composition of vegetable oil depending on phenolic incorporation and storage period**
TOKER Ö. S., ÖZTÜRK I., Karaman S., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.179-188, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXIX. **The effects of packaging type on the quality characteristics of fresh raw pistachios (*Pistacia vera* L.) during the storage**
Ozturk I., SAĞDIÇ O., YALÇIN H., Capar T. D., Asyali M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.457-463, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXX. **Differentiation of olive oils based on rheological and sensory characteristics obtained from six olive cultivars**
Dagdelen A., ÖZKAN G., KARASU S., SAĞDIÇ O.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.3, ss.415-425, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXXI. **An evaluation of Fourier transforms infrared spectroscopy method for the classification and discrimination of bovine, porcine and fish gelatins**
CEBI N., DURAK M. Z., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.190, ss.1109-1115, 2016 (SCI-Expanded)
- CLXXXII. **DEHYDRATION KINETICS AND CHANGES OF BIOACTIVE COMPOUNDS OF TULIP AND POPPY PETALS AS A NATURAL COLORANT UNDER VACUUM AND OVEN CONDITIONS**
KARASU S., KILICLI M., Baslar M., ARICI M., SAĞDIÇ O., KARAAGACLI M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.2096-2106, 2015 (SCI-Expanded)
- CLXXXIII. **LLDPE based food packaging incorporated with nanoclays grafted with bioactive compounds to extend shelf life of some meat products**
TÖRNÜK F., Hancer M., SAĞDIÇ O., Yetim H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.64, sa.2, ss.540-546, 2015 (SCI-Expanded)
- CLXXXIV. **Antibacterial effects of Istanbul thyme (*Origanum vulgare* L. subsp. *hirtum* (Link) letsw.) and Karabas thyme (*Thymbra spicata* L. var. *spicata*) extracts**
Ozcan M. M., ÖZKAN G., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.66, sa.6, ss.177-181, 2015 (SCI-Expanded)
- CLXXXV. **Molecular characterization of silver-stearate nanoparticles (AgStNPs): A hydrophobic and antimicrobial material against foodborne pathogens**
Bakırdere S., Yılmaz M. T., Törnük F., Keyf S., Yılmaz A., Sağdıç O., Kocabas B.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.76, ss.439-448, 2015 (SCI-Expanded)
- CLXXXVI. **Bioactive and rheological properties of rose hip marmalade**

SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., Polat B., ARICI M., YILMAZ M. T.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.10, ss.6465-6474, 2015 (SCI-Expanded)

- CLXXXVII. **Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physicochemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars**

Ozturk I., Caliskan O., TÖRNÜK F., OZCAN N., YALÇIN H., Baslar M., SAĞDIÇ O.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.1, ss.144-151, 2015 (SCI-Expanded)

- .LXXXVIII. **Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage**

EKİCİ L., Ozturk I., Karaman S., Caliskan O., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Yetim H.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.62, sa.1, ss.718-726, 2015 (SCI-Expanded)

- CLXXXIX. **Recovery Potential of Cold Press Byproducts Obtained from the Edible Oil Industry: Physicochemical, Bioactive, and Antimicrobial Properties**

Karaman S., KARASU S., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., Gecgel U., SAĞDIÇ O., OZCAN N., Gul O.

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.63, sa.8, ss.2305-2313, 2015 (SCI-Expanded)

- CXC. **Survival of *Listeria monocytogenes* in Ayran, a traditional Turkish fermented drink Preživiljavanje bakterije *Listeria monocytogenes* u Ayranu, tradicionalnom turskom fermentiranom napitku**

Akkaya L., Kara R., MUDUROGLU R., SAĞDIÇ O.

Mljekarstvo, cilt.65, sa.2, ss.130-137, 2015 (SCI-Expanded)

- CXCI. **Effect of in situ exopolysaccharide production on physicochemical, rheological, sensory, and microstructural properties of the yogurt drink ayran: An optimization study based on fermentation kinetics**

YILMAZ M., DERTLI E., TOKER Ö. S., Tatlisu N. B., SAĞDIÇ O., ARICI M.

Journal of Dairy Science, cilt.98, sa.3, ss.1604-1624, 2015 (SCI-Expanded)

- CXCII. **Natural food colorants and bioactive extracts from some edible flowers**

Bayram O., SAĞDIÇ O., EKİCİ L.

JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, cilt.88, ss.170-176, 2015 (SCI-Expanded)

- CXCIII. **Degradation Kinetics of Bioactive Compounds and Antioxidant Activity of Pomegranate Arils during the Drying Process**

Baslar M., Karasu S., Kılıçlı M., Us A. A., Sağdıç O.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.10, ss.839-848, 2014 (SCI-Expanded)

- CXCIV. **Ultrasonic vacuum drying technique as a novel process for shortening the drying period for beef and chicken meats**

Baslar M., KILICLI M., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.26, ss.182-190, 2014 (SCI-Expanded)

- CXCV. **Biodiversity of Yeast Mycobiota in "Sucuk," a Traditional Turkish Fermented Dry Sausage: Phenotypic and Genotypic Identification, Functional and Technological Properties**

Ozturk I., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.11, 2014 (SCI-Expanded)

- CXCVI. **Diversity and probiotic potentials of lactic acid bacteria isolated from gilaburu, a traditional Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) fruit drink**

SAĞDIÇ O., Ozturk I., Yapar N., Yetim H.

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.64, ss.537-545, 2014 (SCI-Expanded)

- CXCVII. **Effects of Temperature, Time, and pH on the Stability of Anthocyanin Extracts: Prediction of Total Anthocyanin Content Using Nonlinear Models**

EKİCİ L., Simsek Z., Ozturk I., SAĞDIÇ O., Yetim H.

FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.7, sa.6, ss.1328-1336, 2014 (SCI-Expanded)

- CXCVIII. **Effect of yoghurt or yoghurt serum on microbial quality of cig kofte**

DOĞAN M., CANKURT H., Toker O. S., Yetim H., SAĞDIÇ O.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.7, ss.1406-1410, 2014 (SCI-Expanded)

- CXCIX. **Comparison of different solvent types for determination biological activities of myrtle berries collected from Turkey**

Polat B., Oba S., KARAMAN K., ARICI M., SAĞDIÇ O.

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.2, ss.221-227, 2014 (SCI-Expanded)

- CC. **Rheological and some physicochemical properties of probiotic boza beverage fermented with *Lactobacillus casei* Shirota: application of principal component analysis for the characterisation**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK I., Karaman S., SAĞDIÇ O., Yetim H.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.2, ss.237-247, 2014 (SCI-Expanded)
- CCI. **Effect of wheat sprout powder incorporation on lipid oxidation and physicochemical properties of beef patties**
Ozturk I., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., Yetim H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.4, ss.1112-1121, 2014 (SCI-Expanded)
- CCII. **Aroma, Sugar and Anthocyanin Profile of Fruit and Seed of Mahlab (*Prunus mahaleb* L.): Optimization of Bioactive Compounds Extraction by Simplex Lattice Mixture Design**
Ozturk I., Karaman S., Baslar M., ÇAM M., Caliskan O., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.7, sa.4, ss.761-773, 2014 (SCI-Expanded)
- CCIII. **APPLICATION OF PREDICTIVE INACTIVATION MODELS TO EVALUATE SURVIVAL OF *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* IN FRESH-CUT APPLES TREATED WITH DIFFERENT PLANT HYDROSOLS**
TÖRNÜK F., Ozturk I., SAĞDIÇ O., YILMAZ A., Erkmen O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.3, ss.587-598, 2014 (SCI-Expanded)
- CCIV. **Mineral contents and nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (*Vitis vinifera* L.) varieties**
SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK I., Yetim H., Kayacier A., DOĞAN M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.1, ss.89-93, 2014 (SCI-Expanded)
- CCV. **KINETIC MODELING OF *ESCHERICHIA COLI* O157:H7 GROWTH IN RAINBOW TROUT FILLETS AS AFFECTED BY OREGANO AND THYME ESSENTIAL OILS AND DIFFERENT PACKING TREATMENTS**
SAĞDIÇ O., Ozturk I.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.2, ss.371-385, 2014 (SCI-Expanded)
- CCVI. **Determination of phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Turkish pine honey**
EKİCİ L., SAĞDIÇ O., SİLİCİ S., ÖZTÜRK I.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.4, ss.439-444, 2014 (SCI-Expanded)
- CCVII. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., Ersoz Tatlisu N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.3, ss.377-387, 2014 (SCI-Expanded)
- CCVIII. **A response surface methodology study on the effects of some phenolics and storage period length on vegetable oil quality: change in oxidation stability parameters**
Karaman S., TOKER Ö. S., Ozturk I., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.6, ss.759-772, 2014 (SCI-Expanded)
- CCIX. **Steady, dynamic and creep rheological analysis as a novel approach to detect honey adulteration by fructose and saccharose syrups: Correlations with HPLC-RID results**
YILMAZ M. T., TATLISU N. B., TOKER Ö. S., Karaman S., Dertli E., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Food Research International, cilt.64, ss.634-646, 2014 (SCI-Expanded)
- CCX. **A novel method to differentiate bovine and porcine gelatins in food products: NanoUPLC-ESI-Q-TOF-MSE based data independent acquisition technique to detect marker peptides in gelatin**
YILMAZ M. T., KESMEN Z., Baykal B., SAĞDIÇ O., Kulen O., Kacar O., Yetim H., Baykal A. T.
FOOD CHEMISTRY, cilt.141, sa.3, ss.2450-2458, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXI. **Cytotoxic and bioactive properties of different color tulip flowers and degradation kinetic of tulip flower anthocyanins.**
Sagdic O., EKICI L., OZTURK I., TEKINAY T., POLAT B., TASTEMUR B., BAYRAM O., SENTURK B.
Food and chemical toxicology : an international journal published for the British Industrial Biological Research

Association, cilt.58, ss.432-9, 2013 (SCI-Expanded)

- CCXII. **Quality characterization of artisanal and retail Turkish blossom honeys: Determination of physicochemical, microbiological, bioactive properties and aroma profile**
TÖRNÜK F., Karaman S., Ozturk I., TOKER Ö. S., Tastemur B., SAĞDIÇ O., DOĞAN M., Kayacier A.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.46, ss.124-131, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXIII. **Inactivation of non-toxigenic and toxigenic Escherichia coli O157:H7 inoculated on minimally processed tomatoes and cucumbers: Utilization of hydrosols of Lamiaceae spices as natural food sanitizers**
SAĞDIÇ O., Ozturk I., Tornuk F.
FOOD CONTROL, cilt.30, sa.1, ss.7-14, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXIV. **Essential oil composition, insecticidal and antibacterial activities of Salvia tomentosa Miller**
Ulukanli Z., Karaborklu S., Cenet M., SAĞDIÇ O., Ozturk I., Balcilar M.
MEDICINAL CHEMISTRY RESEARCH, cilt.22, sa.2, ss.832-840, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXV. **In vitro antioxidant and antimicrobial activity of some Lamiaceae species**
ALBAYRAK S., Aksoy A., Albayrak S., SAĞDIÇ O.
Iranian Journal of Science and Technology, Transaction A: Science, cilt.37, ss.1-9, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXVI. **Essential Oil Compositions and Bioactivities of Thymus revolutus and Cyclotrichium oranifolium**
GÖKTÜRK R. S., SAĞDIÇ O., ÖZKAN G., ÜNAL O., AKSOY A., ALBAYRAK S., ARICI M., DURAK M. Z.
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, cilt.16, sa.6, ss.795-805, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXVII. **Evaluation of the Phenolic Content, Antiradical, Antioxidant, and Antimicrobial Activity of Different Floral Sources of Honey**
SAĞDIÇ O., SİLİCİ S., EKİCİ L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.16, sa.3, ss.658-666, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXVIII. **Physicochemical and rheological characteristics of alcohol-free probiotic boza produced using Lactobacillus casei Shirota: estimation of the apparent viscosity of boza using nonlinear modeling techniques**
Ozturk I., Karaman S., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.37, sa.4, ss.475-487, 2013 (SCI-Expanded)
- CCXIX. **Interaction Between Some Phenolic Compounds and Probiotic Bacterium in Functional Ice Cream Production**
Sagdic O., Ozturk I., Cankurt H., Tornuk F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.8, ss.2964-2971, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXX. **Linear creep and recovery analysis of ketchup-processed cheese mixtures using mechanical simulation models as a function of temperature and concentration**
Karaman S., YILMAZ M. T., CANKURT H., Kayacier A., SAĞDIÇ O.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.48, sa.2, ss.507-519, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXI. **ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF DIFFERENT EXTRACTS OF SOME MEDICINAL HERBS CONSUMED AS TEA AND SPICES IN TURKEY**
ALBAYRAK S., Aksoy A., Sagdic O., Albayrak S.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.36, sa.5, ss.547-554, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXII. **Changes in the fatty acid compositions and bioactivities of clary sage seeds depending on harvest year**
Tulukcu E., YALÇIN H., Ozturk I., SAĞDIÇ O.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.39, ss.69-73, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXIII. **Application of Non-linear Models to Predict Inhibition Effects of Various Plant Hydrosols on Listeria monocytogenes Inoculated on Fresh-Cut Apples**
Ozturk I., Tornuk F., SAĞDIÇ O., Kisi O.
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, cilt.9, sa.7, ss.607-616, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXIV. **Modeling antimicrobial effect of different grape pomace and extracts on S. aureus and E. coli in vegetable soup using artificial neural network and fuzzy logic system**
SAĞDIÇ O., Ozturk I., Kisi O.

EXPERT SYSTEMS WITH APPLICATIONS, cilt.39, sa.8, ss.6792-6798, 2012 (SCI-Expanded)

- CCXXV. **Effects of Starter Culture Types and Different Temperatures Treatments on Physicochemical, Microbiological and Sensory Characteristics, and Fatty Acid Compositions of Cokelek Cheese Made from Goat Milk**
ŞİMŞEK B., SAĞDIÇ O.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.18, sa.2, ss.177-183, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXVI. **Combination of culture-dependent and culture-independent molecular methods for the determination of lactic microbiota in sucuk.**
KESMEN Z., YETİMAN A., GULLUCE A., KACMAZ N., Sagdic O., CETİN B., ADIGUZEL A., SAHİN F., YETİM H.
International journal of food microbiology, cilt.153, ss.428-35, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXVII. **Comparison of adaptive neuro-fuzzy inference system and artificial neural networks for estimation of oxidation parameters of sunflower oil added with some natural byproduct extracts.**
KARAMAN S., OZTURK I., YALCIN H., KAYACIER A., Sagdic O.
Journal of the science of food and agriculture, cilt.92, ss.49-58, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXVIII. **ALTERATION IN alpha-TOCOPHEROL, SOME MINERALS, AND FATTY ACID CONTENTS OF WHEAT THROUGH SPROUTING**
ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., HAYTA M., Yetim H.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, cilt.47, sa.6, ss.876-879, 2012 (SCI-Expanded)
- CCXXIX. **Effect of Gamma-Irradiation on Some Chemical Characteristics and Volatile Content of Linseed**
YALÇIN H., Ozturk I., HAYTA M., Sagdic O., Gumus T.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.14, sa.10, ss.1223-1228, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXX. **Volatile compounds and bioactivity of Eremurus spectabilis (Ciris), a Turkish wild edible vegetable.**
KARAMAN K., POLAT B., OZTURK I., Sagdic O., OZDEMİR C.
Journal of medicinal food, cilt.14, ss.1238-43, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXI. **Effect of grape pomace extracts obtained from different grape varieties on microbial quality of beef patty.**
Sagdic O., OZTURK I., YILMAZ M., YETİM H.
Journal of food science, cilt.76, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXII. **Effect of gamma-Irradiation on Bioactivity, Fatty Acid Compositions and Volatile Compounds of Clary Sage Seed (Salvia sclarea L.)**
YALÇIN H., Ozturk I., Tulukcu E., Sagdic O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.7, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXIII. **Efficacy of various plant hydrosols as natural food sanitizers in reducing Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on fresh cut carrots and apples**
TORNUK F., CANKURT H., OZTURK I., Sagdic O., BAYRAM O., YETİM H.
International Journal of Food Microbiology, cilt.148, sa.1, ss.30-35, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXIV. **RP-HPLC-DAD analysis of phenolic compounds in pomace extracts from five grape cultivars: Evaluation of their antioxidant, antiradical and antifungal activities in orange and apple juices.**
Sagdic O., OZTURK I., OZKAN G., YETİM H., EKICI L., YILMAZ M.
Food chemistry, cilt.126, ss.1749-58, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXV. **Influence of the harvesting year and fertilizer on the fatty acid composition and some physicochemical properties of linseed (Linum usitatissimum L.)**
YALÇIN H., Ozturk I., Tulukcu E., Sagdic O.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, sa.2, ss.197-202, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXVI. **Prediction of Effect of Natural Antioxidant Compounds on Hazelnut Oil Oxidation by Adaptive Neuro-Fuzzy Inference System and Artificial Neural Network**
YALÇIN H., Ozturk I., Karaman S., Kisi O., Sagdic O., Kayacier A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.4, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXVII. **Determination and Improvement of Microbial Safety of Wheat Sprouts with Chemical Sanitizers**
Tornuk F., Ozturk I., Sagdic O., Yetim H.

- FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, cilt.8, sa.4, ss.503-508, 2011 (SCI-Expanded)
- :CXXXVIII. **Some characteristics of meats from the chickens fed with Lamiaceae spices: Proximate composition, lipid oxidation, color and sensory properties**
Yetim H., SARIOĞLU K., EKİCİ L., Ozturk I., Sagdic O.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.62, sa.2, ss.58-64, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXXXIX. **Steady and dynamic oscillatory shear rheological properties of ketchup-processed cheese mixtures: Effect of temperature and concentration**
Yilmaz M. T., Karaman S., CANKURT H., Kayacier A., Sagdic O.
Journal of Food Engineering, cilt.103, sa.2, ss.197-210, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXL. **Effects of Grape Seed Extract and Origanum Onites Essential Oil on Cisplatin-Induced Hepatotoxicity in Rats**
ÇETİN A., Arslanbas U., SARAYMEN B., CANÖZ Ö., ÖZTÜRK A., Sagdic O.
UHOD-ULUSLARARASI HEMATOLOJİ-ONKOLOJİ DERGİSİ, cilt.21, sa.3, ss.133-140, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXLI. **Effect of Gamma Irradiation on Total Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Satureja Hortensis, Thymus Vulgaris, and Thymbra Spicata from Turkey**
Gumus T., ALBAYRAK S., Sagdic O., Arici M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.14, sa.4, ss.830-839, 2011 (SCI-Expanded)
- CCXLII. **Characterization of Butter Spoiling Yeasts and Their Inhibition by Some Spices**
Sagdic O., Ozturk I., Bayram O., KESMEN Z., Yilmaz M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.9, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLIII. **Inhibition of Heat Resistant Molds: Aspergillus fumigatus and Paecilomyces variotii by Some Plant Essential Oils**
Gumus T., Demirci A. S., Sagdic O., Arici M.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.19, sa.5, ss.1241-1244, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLIV. **Evaluation of Listeria monocytogenes Survival in Ice Cream Mixes Flavored with Herbal Tea Using Taguchi Method**
Ozturk I., GÖLEÇ A., Karaman S., Sagdic O., Kayacier A.
FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, cilt.7, sa.10, ss.1263-1267, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLV. **Bioactivity and mineral contents of wild-grown edible Morchella conica in the Mediterranean Region**
Ozturk I., ŞAHAN S., ŞAHİN U., EKİCİ L., Sagdic O.
JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, ss.453-457, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLVI. **Effects of thyme and rosemary essential oils on the growth of two aflatoxigenic Aspergillus flavus strains**
Ozcakmak S., Dervisoglu M., PEMBEÇİ-KODOLBAS C., Sagdic O.
Journal of Applied Botany and Food Quality, cilt.83, sa.2, ss.170-174, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLVII. **Total phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Rhododendron honeys**
SİLİCİ S., Sagdic O., EKİCİ L.
FOOD CHEMISTRY, cilt.121, sa.1, ss.238-243, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLVIII. **Antioxidative, antiradical, and antimicrobial activities of extracts from Antep Pistachio hulls**
Ozturk I., Ekici L., Yetim H., Sagdic O.
JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, sa.2, ss.163-167, 2010 (SCI-Expanded)
- CCXLIX. **Determination of Fatty Acids and Chemical Characteristics of Cokelek Cheese from Cows Milk Using of L. helveticus and/or Yoghurt Bacteria**
ŞİMŞEK B., Sagdic O.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.16, sa.3, ss.179-184, 2010 (SCI-Expanded)
- CCL. **Compositions, antioxidant and antimicrobial activities of Helichrysum (Asteraceae) species collected from Turkey**
ALBAYRAK S., Aksoy A., Sagdic O., Hamzaoglu E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.119, sa.1, ss.114-122, 2010 (SCI-Expanded)

- CCLI. **Phenolic compounds and antioxidant and antimicrobial properties of Helichrysum species collected from eastern Anatolia, Turkey**
ALBAYRAK S., Aksoy A., Sagdic O., Budak U.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.34, sa.4, ss.463-473, 2010 (SCI-Expanded)
- CCLII. **Study on chemical composition and biological activities of essential oil and extract from Salvia pisidica**
ÖZKAN G., Sagdic O., GÖKTÜRK R. S., ÜNAL O., ALBAYRAK S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.1, ss.186-190, 2010 (SCI-Expanded)
- CCLIII. **Insecticidal activity of the essential oils from different plants against three stored-product insects.**
AYVAZ A., Sagdic O., KARABORKLU S., ÖZTÜRK I.
Journal of insect science (Online), cilt.10, ss.21, 2010 (SCI-Expanded)
- CCLIV. **A concise review: Antioxidant effects and bioactive constituents of grape**
ÇETİN A., Sağdıç O.
Erciyes Tip Dergisi, cilt.31, sa.4, ss.369-375, 2009 (SCI-Expanded)
- CCLV. **Bioactivities of essential oil and extract of Thymus argaeus, Turkish endemic wild thyme**
Sagdic O., ÖZKAN G., Aksoy A., Yetim H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.89, sa.5, ss.791-795, 2009 (SCI-Expanded)
- CCLVI. **Fumigant toxicity of five essential oils against the eggs of Ephestia kuehniella zeller and Plodia interpunctella (Hübner) (Lepidoptera: Pyralidae)**
AYVAZ A., Karaborklu S., Sagdic O.
Asian Journal of Chemistry, cilt.21, sa.1, ss.596-604, 2009 (SCI-Expanded)
- CCLVII. **Growth-Death Kinetics of Listeria Monocytogenes in Strained Yogurt**
Akkaya L., Telli R., Sagdic O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.12, sa.3, ss.705-712, 2009 (SCI-Expanded)
- CCLVIII. **Effect of collection time on biological activity of clary sage (Salvia Sclarea)**
Tulukcu E., Sagdic O., ALBAYRAK S., EKİCİ L., Yetim H.
Journal of Applied Botany and Food Quality, cilt.83, sa.1, ss.44-49, 2009 (SCI-Expanded)
- CCLIX. **Role of grape seed extract on methotrexate induced oxidative stress in rat liver**
ÇETİN A., KAYNAR L., KOÇYİĞİT İ., Hacıoğlu S. K., SARAYMEN R., ÖZTÜRK A., Sari I., Sagdic O.
American Journal of Chinese Medicine, cilt.36, sa.5, ss.861-872, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLX. **Application of gamma irradiation for inactivation of three pathogenic bacteria inoculated into meatballs**
Gumus T., Demirci A. S., Velioglu H. M., Velioglu S. D., Yilmaz I., Sagdic O.
RADIATION PHYSICS AND CHEMISTRY, cilt.77, sa.9, ss.1093-1096, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLXI. **Fatty acid compositions of cold press oils of seven edible plant seeds grown in Turkey**
Yetim H., Sagdic O., Ozturk I.
Chemistry of Natural Compounds, cilt.44, sa.5, ss.634-636, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLXII. **The effects of using alternative sweeteners to sucrose on ice cream quality**
ÖZDEMİR C., DAĞDEMİR E., ÖZDEMİR S., Sagdic O.
Journal of Food Quality, cilt.31, sa.4, ss.415-428, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLXIII. **The effect of grape seed extract on radiation-induced oxidative stress in the rat liver**
ÇETİN A., KAYNAR L., KOÇYİĞİT İ., Hacıoğlu S. K., SARAYMEN R., ÖZTÜRK A., ORHAN O., Sağdıç O.
Turkish Journal of Gastroenterology, cilt.19, sa.2, ss.92-98, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLXIV. **Antimicrobial and antioxidant activities of Helichrysum species from the Mediterranean region of Turkey**
ALBAYRAK S., Sagdic O., Aksoy A., Hamzaoglu E.
Asian Journal of Chemistry, cilt.20, sa.4, ss.3143-3152, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLXV. **Biological activities of the extracts of two endemic Sideritis species in Turkey**
Sagdic O., Aksoy A., Ozkan G., EKİCİ L., ALBAYRAK S.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.9, sa.1, ss.80-84, 2008 (SCI-Expanded)
- CCLXVI. **Phenolic compounds of origanum sipyleum l. Extract, and its antioxidant and antibacterial activities**

ÖZKAN G., Sagdic O., EKİCİ L., Ozturk I., Ozcan M. M.

Journal of Food Lipids, cilt.14, sa.2, ss.157-169, 2007 (SCI-Expanded)

- CCLXVII. **The fate of two *Listeria monocytogenes* serotypes in "cig kofte" at different storage temperatures**
Durmaz H., Sagun E., Sancak H., Sagdic O.
MEAT SCIENCE, cilt.76, sa.1, ss.123-127, 2007 (SCI-Expanded)
- CCLXVIII. **Fate of *Escherichia coli* and *E-coli* O157 : H7 in apple juice treated with propolis extract**
Sagdic O., Silici S., Yetim H.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.57, sa.3, ss.345-348, 2007 (SCI-Expanded)
- CCLXIX. **Survival of *Escherichia coli* O157 : H7 during the storage of Ayran produced with different spices**
Simsek B., Sagdic O., Ozcelik S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.78, sa.2, ss.676-680, 2007 (SCI-Expanded)
- CCLXX. **Antifungal activity of propolis in four different fruit juices**
Koc A. N., Silici S., Mutlu-Sariguzel F., Sagdic O.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.45, sa.1, ss.57-61, 2007 (SCI-Expanded)
- CCLXXI. **Evaluation of the antibacterial and antioxidant potentials of cranberry (*gilaburu*, *Viburnum opulus* L.) fruit extract**
Sagdic O., AKSOY A., OZKAN G.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.35, sa.4, ss.487-492, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXII. **Sensitivity of three pathogenic bacteria to Turkish cemen paste and its ingredients.**
YETİM H., Sagdic O., DOĞAN M., OCKERMAN H.
Meat science, cilt.74, ss.354-8, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXIII. **Inhibitory effects of spice essential oils on the growth of *Bacillus* species**
Ozcan M. M., Sagdic O., Ozkan G.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.9, sa.3, ss.418-421, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXIV. **Determination of antibacterial effects and total phenolic contents of grape (*Vitis vinifera* L.) seed extracts**
Baydar N. G., Sagdic O., Ozkan G., Cetin S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, sa.7, ss.799-804, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXV. **Total aflatoxin levels of instant foods in Turkey**
DOĞAN M., LİMAN B. C., Sagdic O.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.57, sa.2, ss.55-58, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXVI. **The effects of nitrite on the survival of *Clostridium sporogenes* and the autoxidation properties of the Kavurma.**
YETİM H., KAYACIER A., KESMEN Z., Sagdic O.
Meat science, cilt.72, ss.206-10, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXVII. **Physicochemical and microbiological characteristics and mineral content of herby cacik, a traditional Turkish dairy product**
Kucukoner E., Tarakci Z., Sagdic O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.86, sa.2, ss.333-338, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXVIII. **Antibacterial activities of the extracts of some herbs used in Turkish herby cheese against *Listeria monocytogenes* serovars**
Sagun E., Durmaz H., Tarakci Z., Sagdic O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.2, ss.255-260, 2006 (SCI-Expanded)
- CCLXXIX. **The effect of black cumin on ripening of Tulum cheese**
Tarakci Z., Ekici K., Sagdic O., Kucukoner E.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.56, sa.6, ss.135-139, 2005 (SCI-Expanded)
- CCLXXX. **Production and some properties of yoghurt ice cream in Turkey**
ÖZDEMİR C., Demirci M., ÖZDEMİR S., Sagdic O.
Milchwissenschaft, cilt.60, sa.4, ss.419-422, 2005 (SCI-Expanded)
- CCLXXXI. **Antibacterial effect of Turkish black cumin (*Nigella sativa* L.) oils**
Arici M., Sagdic O., Gecgel U.

GRASAS Y ACEITES, cilt.56, sa.4, ss.259-262, 2005 (SCI-Expanded)

- CCLXXXII. **Viability of *Escherichia coli* O157:H7 during the fermentation of tarhana produced with different spices**

Sagdic O., Soyyigit H., Ozcelik S., Gul H.

Annals of Microbiology, cilt.55, sa.2, ss.97-100, 2005 (SCI-Expanded)

- CLXXXIII. **Mould inhibition in different fruit juices by propolis**

SİLİCİ S., Koç N. A., MUTLU SARIGÜZEL F., Sagdic O.

Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.56, sa.4, ss.87-90, 2005 (SCI-Expanded)

- CLXXXIV. **A study on inhibitory effects of *Sigla* tree (*Liquidambar orientalis* Mill. var. *orientalis*) storax against several bacteria.**

Sağdıç O., OZKAN G., OZCAN M., OZCELIK S.

Phytotherapy research : PTR, cilt.19, ss.549-51, 2005 (SCI-Expanded)

- CCLXXXV. **Chemical characteristics, fatty acid compositions, conjugated linoleic acid contents and cholesterol levels of some traditional Turkish cheeses.**

DONMEZ M., Kemal S., Sagdic O., SIMSEK B.

International journal of food sciences and nutrition, cilt.56, ss.157-63, 2005 (SCI-Expanded)

- CLXXXVI. **Antibacterial effects of single or combined plant extracts**

Sagdic O., Yasar S., KİŞİOĞLU A. N.

Annals of Microbiology, cilt.55, sa.1, ss.67-71, 2005 (SCI-Expanded)

- CLXXXVII. **Sourdough bread production with lactobacilli and *S-cerevisiae* isolated from sourdoughs**

Gul H., Ozcelik S., Sagdic O., Certel M.

PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.40, sa.2, ss.691-697, 2005 (SCI-Expanded)

- LXXXVIII. **Some characteristics of surk, a traditional turkish cheese**

Sağdıç O., ŞİMŞEK B., GURSOY O. V., Padem H.

Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.56, sa.1, ss.13-15, 2005 (SCI-Expanded)

- CLXXXIX. **Antioxidant and antibacterial activities of Turkish endemic *Sideritis* extracts**

ÖZKAN G., Sagdic O., Özcan M., ÖZÇELİK H., Ünver A.

Grasas y Aceites, cilt.56, sa.1, ss.16-20, 2005 (SCI-Expanded)

- CCXC. **Antibacterial activities and total phenolic contents of grape pomace extracts**

Ozkan G., Sagdic O., Baydar N., Kurumahmutoglu Z.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.84, sa.14, ss.1807-1811, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCI. **Dried rose (*Rosa damascena* Mill.) dreg: An alternative litter material in broiler production**

Aktan S., Sagdic O.

South African Journal of Animal Sciences, cilt.34, sa.2, ss.75-79, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCII. **Lactic acid bacteria profiles and tyramine and tryptamine contents of Turkish tulum cheeses**

Oner Z., Sagdic O., Simsek B.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.5, ss.455-459, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCIII. **Comparison of characteristics and fatty acid profiles of traditional Turkish yayik butters produced from goats', ewes' or cows' milk**

Sagdic O., DONMEZ M., DEMIRCI M.

FOOD CONTROL, cilt.15, sa.6, ss.485-490, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCIV. **Note: Antioxidant and antibacterial activities of *Rosa damascena* flower extracts**

Ozkan G., Sagdic O., Baydar N., Baydar H.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.10, sa.4, ss.277-281, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCV. **Total phenolic contents and antibacterial activities of grape (*Vitis vinifera* L.) extracts**

Baydar N., Ozkan G., Sagdic O.

FOOD CONTROL, cilt.15, sa.5, ss.335-339, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCVI. **Antibacterial activity and composition of essential oils from *Origanum*, *Thymbra* and *Satureja* species with commercial importance in Turkey**

Baydar H., Sagdic O., Ozkan G., Karadogan T.

FOOD CONTROL, cilt.15, sa.3, ss.169-172, 2004 (SCI-Expanded)

- CCXCVII. **Effect of κ -carrageenan on bacteria and some characteristics of yoghurt**
Sagdiç O., ŞİMŞEK B., ORHAN H., DOĞAN M.
Milchwissenschaft, cilt.59, ss.45-47, 2004 (SCI-Expanded)
- CCXCVIII. **Antibacterial effects of Turkish pollen and propolis extracts at different concentrations**
Ozcan M., Sağdıç O., ÖZKAN G.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.55, sa.2, ss.39-40, 2004 (SCI-Expanded)
- CCXCIX. **Some characteristics of Lactobacillus isolates from infant faeces**
Arici M., Bilgin B., Sagdic O., Ozdemir C.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.21, sa.1, ss.19-24, 2004 (SCI-Expanded)
- CCC. **Effect of kappa-carrageenan on bacteria and some characteristics of yoghurt**
Sagdic O., Simsek B., Orhan H., Dogan M.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.45-47, 2004 (SCI-Expanded)
- CCCI. **Note: Effect of Some Spice Extracts on Bacterial Inhibition**
Sağdıç O., Karahan A., Özcan M., ÖZKAN G.
Food Science and Technology International, cilt.9, sa.5, ss.353-358, 2003 (SCI-Expanded)
- CCCII. **Microbiological and physicochemical characteristics of Van herby cheese, a traditional Turkish dairy product**
Sagdiç O., ŞİMŞEK B., Küçüköner E.
Milchwissenschaft, cilt.58, ss.382-385, 2003 (SCI-Expanded)
- CCCIII. **Biological treatment of cyanide by natural isolated bacteria (Pseudomonas sp.)**
Akcil A., Karahan A., Ciftci H., Sagdic O.
MINERALS ENGINEERING, cilt.16, sa.7, ss.643-649, 2003 (SCI-Expanded)
- CCCIV. **Determination of some properties of Turkish Tulum cheeses**
ÖNER Z., ŞİMŞEK B., Sagdiç O.
Milchwissenschaft, cilt.58, ss.152-154, 2003 (SCI-Expanded)
- CCCV. **Note: Inhibition of pathogenic bacteria by essential oils at different concentrations**
ÖZKAN G., Sağdıç O., Özcan M.
Food Science and Technology International, cilt.9, sa.2, ss.85-88, 2003 (SCI-Expanded)
- CCCVI. **Sensitivity of four pathogenic bacteria to Turkish thyme and oregano hydrosols**
Sagdic O.
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.36, sa.5, ss.467-473, 2003 (SCI-Expanded)
- CCCVII. **Selection of starters for a traditional Turkish yayik butter made from yoghurt**
Sagdic O., Arici M., Simsek O.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.19, sa.4, ss.303-312, 2002 (SCI-Expanded)
- CCCVIII. **Antibacterial activity of Turkish spice hydrosols**
Sağdıç O., Özcan M.
Food Control, cilt.14, sa.3, ss.141-143, 2002 (SCI-Expanded)
- CCCIX. **Effects of Turkish spice extracts at various concentrations on the growth of Escherichia coli O157:H7**
Sağdıç O., KUŞÇU A., Özcan M., Özçelik S.
Food Microbiology, cilt.19, sa.5, ss.473-480, 2002 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Spirulina Platensis on Textural, Sensory and Some Physicochemical Characteristics in Gluten-free Functional Biscuit Production**
Çakır E., BEKİROĞLU H., Göker B., SAGDIC O.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), cilt.39, sa.1, ss.82-96, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Evaluation of Fruit Juices as Probiotic Delivery Systems: Challenges, Current Strategies and Health**

Benefits

Yalmanlı D., Meral H. D., Dere S., Cakmakoglu S. K., Sagdic O., Dertli E.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, sa.4, ss.699-713, 2024 (Hakemli Dergi)

- III. **The Effect of Gypsophila Extractas Natural Emulsifier on the Steady, Dynamic Rheological Behavior and Microstructural Properties of the Ice Cream Mix**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., KABLAN H., ARTIK N., KARASU S., TEKİN ÇAKMAK Z. H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Characterization of Feijoa sellowiana leaves based on volatile and phenolic compound compositions and antimicrobial properties**
Çebi N., Sağdıç O.
Food Science and Technology (Campinas), cilt.2021, ss.1-10, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Effect of Addition of Fig Seed Cold Press Oil Byproduct on Physicochemical, Sensory, Textural and Bioactive Properties of Bread**
ÇAKIR E., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.2, ss.59-64, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **OPTIMIZATION OF SOLID-PHASE MICROEXTRACTION CONDITIONS OF MILK CHOCOLATE**
OBA İLTER Ş., TOKER Ö. S., Pirouzian H. R., PALABIYIK İ., KONAR N., ARTIK N., SAĞDIÇ O.
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **BIOACTIVITY, PHYSICOCHEMICAL AND ANTIMICROBIAL PROPERTIES OF VINEGAR MADE FROM PERSIMMON (DIOSPYROS KAKI) PEELS**
BAYRAM Y., Ozkan K., SAĞDIÇ O.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BILIMLERI DERGISI, cilt.38, sa.3, ss.1643-1652, 2020 (ESCI)
- VIII. **Farklı Partikül Boyutlarındaki Enginar Lifi İlavesinin Köfte Kalitesi Üzerine Etkisi**
Atasoy H., Özkan K., Karadağ A., Sağdıç O.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.16, ss.275-282, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Solubility, Stability and Blood Pressure Lowering-Properties of Fresh and Cured Beef Proteins**
Ahhmed A., Özer N., Özcan C., Arıcı M., Sağdıç O., Yılmaz M. T., Yetim H., Kim J., Muguruma M., Takeda S., et al.
ACTA SCIENTIFIC NUTRITIONAL HEALTH, cilt.3, sa.7, ss.16-26, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Su Ekstraktlarının ve Uçucu Yağlarının Model Gıda Olarak Blok Tip Eritme Peynirinde Clostridium tyrobutyricum ve Toplam Maya-Küf Sayıları Üzerine Etkisi**
CANKURT H., SAĞDIÇ O.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, sa.21, ss.40-52, 2019 (Hakemli Dergi)
- XI. **Principals of Halal meat products and bioactive properties of their proteins**
Ahhmed A., Yılmaz M. T., Sağdıç O., Arıcı M., Yetim H., Sakata J.
Bulletin of Meat and Meat Products, cilt.59, sa.1, ss.17-22, 2018 (Hakemli Dergi)
- XII. **Sources, Production and Food Applications of Prebiotic Oligosaccharides**
Demirci M., Sağdıç O., Çavuş M., Pehlivanoğlu H., Çağlar M. Y., Yılmaz M. T.
EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.6, sa.10, ss.20-31, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Kekik ve Sarımsak Aromatik Sularının Çiğ Süt Peynirinin Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerindeki Etkisi**
SAĞDIÇ O., CANKURT H., TÖRNÜK F., ARICI M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.22-33, 2017 (Scopus)
- XIV. **Effect of thyme and garlic aromatic waters on microbiological properties of raw milk cheese**
SAĞDIÇ O., Cankurt H., TÖRNÜK F., ARICI M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.22-33, 2017 (ESCI)
- XV. **Determination of HMF in some instant foods and its biodegradation by some lactic acid bacteria in medium and food**
Doğan M., Sarioğlu K., Kayacier A., SAĞDIÇ O.
Annals of Chromatography and Separation Techniques, 1 (1), 1004 (2015), cilt.1, sa.1, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Antibacterial activity of the methanol extracts of two endemic Sideritis species of Turkey against**

plant pathogenic bacteria

Basim H., Ozkan G., SAĞDIÇ O.

Scientific Research and Essays, cilt.7, sa.48, ss.4146-4150, 2012 (Hakemli Dergi)

XVII. Et tüketimi ve kanser

SAĞDIÇ O., Yetim H.

Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.136-145, 2012 (Hakemli Dergi)

XVIII. Antioxidant, Antiradical and Antimicrobial Potential of Pomegranate Seed and Hull Extracts

SAĞDIÇ O., Ozturk I., Ekici L., Simsek H., Yetim H.

Ernahrung/Nutrition, cilt.34, sa.9, ss.376-379, 2010 (Hakemli Dergi)

XIX. Yenilebilir Tohum Filizlerinin Fonksiyonel Özellikleri

YETİM H., OZTURK I., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Hayta M.

GIDA, cilt.35, sa.3, ss.205-210, 2010 (Hakemli Dergi)

XX. Yenilebilir Tohum Filizlerinin Mikrobiyal Güvenliği

YETİM H., TÖRNÜK F., OZTURK I., SAĞDIÇ O.

AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.2, ss.18-23, 2010 (Hakemli Dergi)

XXI. Bitkisel ürünlerin ve gıdaların antioksidan kapasitelerinin belirlenmesinde kullanılan yöntemler

SAĞDIÇ O., Aksoy A.

Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.26, sa.4, ss.401-409, 2010 (Hakemli Dergi)

XXII. Yenilebilir bitki ve tohum filizlerinin fonksiyonel özellikleri

Ozturk I., Törnük F., SAĞDIÇ O.

Gıda dergisi, cilt.35, sa.3, ss.205-210, 2010 (Hakemli Dergi)

XXIII. Gıdalarda Dioksin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri

Yetim H., SAĞDIÇ O., Kesmen Z.

Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.4, sa.2, ss.9-15, 2009 (Hakemli Dergi)

XXIV. Serbest radikaller ve antioksidan gıdalarla inhibisyonu

SAĞDIÇ O., Ekici L.

Gıda dergisi, cilt.33, sa.5, ss.251-260, 2008 (Hakemli Dergi)

XXV. Gıda endüstrisinde alternatif bir dezenfektan: Ozon

SAĞDIÇ O., Kesmen Z.

Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.47-57, 2006 (Hakemli Dergi)

XXVI. Probiyotik ve prebiyotiklerin fonksiyonel özellikleri

SAĞDIÇ O., Küçüköner E., Özçelik S.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.35, sa.3, ss.221-228, 2004 (Hakemli Dergi)

XXVII. Antibacterial effect of narince grape (Vitis vinifera L.) pomace extract

SAĞDIÇ O., Göktürk-Baydar N.

Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.17, sa.32, ss.53-56, 2003 (Hakemli Dergi)

XXVIII. Isparta ilinde ailelerin süt ve süt ürünleri tüketimi üzerine değerlendirmeler

SAĞDIÇ O., Orhan H.

Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.29, ss.53-58, 2002 (Hakemli Dergi)

XXIX. Isparta piyasasında tüketime sunulan dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi

SAĞDIÇ O., Tülüoğlu D. D., Özçelik S., Şimşek B.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.33, sa.4, ss.441-446, 2002 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. Extraction of bioactive compounds from saffron species

Özkan K., Bayram Y., Karasu S., Karadağ A., Sağdıç O.

Saffron, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press is an imprint of Elsevier, California, ss.99-131, 2021

II. Ekşi hamur fermentasyonu ve teknolojisi

Sağdıç O., Arıcı M., Özülkü G.

Fermente Ürünler Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen,Hüseyin Erten,Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, İstanbul, ss.369-390, 2020

- III. **Hardaliye ve Gilaburu Üretimi**
Arıcı M., Sağdıç O., Kayacan Çakmakoglu S.
Fermente Ürünler Mikrobiyolojisi ve Teknolojisi, Osman Erkmen,Hüseyin Erten,Hidayet Sağlam, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, İstanbul, ss.549-560, 2020
- IV. **PART I: FUNCTIONAL FOOD PRODUCTION AND HUMAN HEALTH Importance of Chocolates in Functional Foods: Formulation, Production Process, and Potential Health Benefits**
Konar N., Toker Ö. S., Palabiyik İ., Oba Ş., Sağdıç O., Polat D. G.
Bioprocessing Technology in Food and HealthPotential Applications and Emerging Scope, Deepak Kumar VermaAmi R. Patel, Prem Prakash Srivastav,, Editör, Apple Academic Press Inc., Oakville, ss.3-45, 2018
- V. **Turkish Meat Products**
Öztürk İ., Karasu S., Sağdıç O., Yetim H.
MEDITERRANEAN FOODS COMPOSITION AND PROCESSING, Rui M. S. da Cruz, Maria M. C. Vieira, Editör, CRC, New York , New-York, ss.240-266, 2017
- VI. **Microbial ecology of Mayonnaise,Margarine and Sauces**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., KARASU S., DURAK M. Z., ARICI M.
Quantitative Microbiology in Food Processing Modeling the Microbial Ecology, Anderson de Souza Sant'xxAna, Editör, Wiley, ss.519-532, 2017
- VII. **Biological Preservation of Foods**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARASU S., YILMAZ M. T.
Microbial Food Safety and Preservation Techniques, V Ravishankar Rai, Jamuna A. Bai, Editör, CRC-Press, ss.453-473, 2016
- VIII. **MİKROBİYAL BİYOKÜTLE ÜRETİMİ**
ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., TÖRNÜK F.
ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİYE GİRİŞ, İRFAN TURHAN, Editör, PALME YAYINCILIK, Ankara, ss.218-228, 2015
- IX. **Gıdaların Korunmasında Mikroorganizmalar ve Ürünleri**
Arıcı M., Sağdıç O.
Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Ekmen, Editör, Eflatun Yayınevi, Ankara, ss.293-307, 2012
- X. **Gıda Fermentasyonlarında Kullanılan Mikroorganizmalar**
Sağdıç O., Arıcı M.
Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Editör, Eflatun Yayınevi, Ankara, ss.405-424, 2012
- XI. **Antimicrobial Properties of Organosulfur Compounds**
SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
Dietary Phytochemicals and Microbes, Amlan K. Patra, Editör, Springer, London/Berlin , Dordrecht, ss.127-156, 2012

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **Gıda Kaynaklı Biyoaktif Bileşiklerin Nutrikozmetik Olarak Kullanımları**
SAĞDIÇ O., KARAKAŞ C. Y., MUTLU D.
Fitovizyon Kongresi, 22 - 23 Şubat 2025
- II. **Development of Novel Antimicrobials from Lactic Acid Bacteria as Clean Label Alternatives**
DERE S., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
5th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 25 Eylül 2024, ss.1170
- III. **Characterization of a Glucansucrase from Leuconostoc mesenteroides AP-40 and Production of Different Oligosaccharides with Acceptor Reactions**
DERE S., İSPİRLİ H., KORKMAZ K., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
International Food Innovation and Sustainability Congress, 16 Mayıs 2024, ss.168, (Özet Bildiri)
- IV. **Combining Different Methods with Pulsed Electric Field as a Modification Tool for Starch**

MUTLU D., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.218

V. **Use of Taguchi Method in Optimization of Food Production**

MUTLU D., SAĞDIÇ O.

International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.201

VI. **Characterization and potential applications of specific glucansucrases isolated from Weissella spp.**

Dere S., Sağdıç O., Dertli E.

Uluslararası Biyoteknoloji Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023, ss.75-76

VII. **Laktik Asit Bakterilerinin Bağışıklık Sistemini Geliştirmedeki Rolü**

DERE S., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.

Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, 13 - 16 Eylül 2023

VIII. **Yüzey Yanıt Metodolojisi (RSM) Kullanılarak Ekstraksiyon Koşulları Optimize Edilen Liken Örneklerinin Antibakteriyel Özelliklerinin İncelenmesi**

Özkan K., Bekiroğlu H., Çebi N., Dere S., Sağdıç O., Özdemir H., Arıcı M.

Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.70

IX. **Bacillus safensis production towards biocontrol applications**

VEHAPİ M., İNAN B., KAYACAN S., KARACAOĞLU B., SAĞDIÇ O., ÖZÇİMEN D.

III. International Enzyme and Bioprocess Days, Tokat, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2022

X. **Laktik asit bakterileri ile biyoaktif peptit üretimi**

Kayacan Çakmakoglu S., Sağdıç O.

4th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2021), Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2021, ss.290

XI. **Investigation of the effect of enzymatic hydrolysis on cytotoxic and antioxidant characters of casein**

BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O., Doğan K. F., bozkurt f.

BIO Türkiye-Uluslararası Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 09 Eylül 2021

XII. **Bioactive and functional properties of gliadin hydrolysates**

BOZKURT F., BEKİROĞLU H., AKMAN P. K., TEKLE Ş., KARASU S., SAĞDIÇ O.

BIO Türkiye-Uluslararası Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2021

XIII. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL, TECHNOLOGICAL AND BIOACTIVE PROPERTIES OF IMMATURE AND MATURE WHOLE EINKORN WHEAT**

Erkölcük M. F., Arıcı M., Kahraman B., Tulukcu E., Özülcük G., Sağdıç O.

III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2021, ss.330, (Özet Bildiri)

XIV. **The famous Turkish rose essential oil: Characterization and authenticity monitoring by FTIR, Raman and GC-MS techniques combined with chemometrics**

Çebi N., Arıcı M., Sağdıç O.

3rd INTERNATIONAL CONGRESS on ANALYTICAL and BIOANALYTICAL CHEMISTRY, Elazığ, Türkiye, 22 - 26 Mart 2021, ss.88

XV. **Natural Food Colorants From Tulip Petals**

Arıcı M., Sağdıç O., Metin Yıldırım R., Karaagaçlı M.

Uluslararası Mezopotamya Tarım Kongresi , Diyarbakır, Türkiye, 22 - 25 Eylül 2014, ss.1111, (Özet Bildiri)

XVI. **Çeşitli Antioksidanların Yemeklik Yağların Oksidasyonu Üzerine Etkisinin FTIR Tekniği ile Değerlendirilmesi**

Çebi N., Sağdıç O., Yılmaz M. T., Arıcı M.

2. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.21

XVII. **Determination of the Quality Characteristic of Glucmannan Additive Sour Dough Bread**

ÖZMEN D., BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.

2.Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.19-20

XVIII. **Characterization of proteins in gastrocnemius muscle derived from beef as affected by heat at divergent temperatures**

BEKİROĞLU H., ORDU H. R., YILMAZ B., YILDIRIM S., AHMED A., SAĞDIÇ O.

2. ULUSLARARASI HAYVANSAL GIDALAR KONGRESİ, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.36-37, (Tam Metin Bildiri)
- XIX. **Determination of Marker Peptides In Bovine and Porcine Gelatins By Nano-LC-MS/MS Technique**
ÇEBİ N., Yayla M. E., Doğan C., SAĞDIÇ O.
2. Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Famagusta, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.22
- XX. **Determination the Origin of Gelatin in Yogurt and Ice Cream by Using ATR-FTIR Technique Combined Chemometrics**
ÇEBİ N., Doğan C., Meşe A. E., Özdemir D., Sağdıç O.
2. International Congress on Food of Animal Origin, Famagusta, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.20
- XXI. **Antimicrobial activity of different monofloral bee pollens against foodborne pathogens**
BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, (Özet Bildiri)
- XXII. **The industrial application of Chorchorus olitorius mucilage in preserving quality of prime beef steaks stored at low temperature**
ARICI M., AWAD N., ÇAM M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F.
The Japan Food Machinery Manufacturers'xx Association, Tokyo, Japonya, 12 - 15 Haziran 2018, cilt.83
- XXIII. **Determination of Quality Characteristics of Sourdough Bread Made With Kavut**
BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
7th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SOURDOUGH, Cork, İrlanda, 06 Haziran 2018, ss.97
- XXIV. **EFFECTS OF GAMMA IRRADIATION AND UV-C LIGHT ON DECONTAMINATION OF BEE POLLENS**
KAYACAN S., SAĞDIÇ O.
4th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, Kiev, Ukrayna, 02 Mayıs 2018, ss.121
- XXV. **BIOACTIVE CHARACTERISTICS OF PEEL AND FRUIT OF MEDLAR (MESPILUS GERMANICA L.) EXTRACTED WITH DIFFERENT SOLVENTS**
BEKİROĞLU H., KAYACAN S., SAĞDIÇ O.
4th International Conference on Engineering and Natural Sciences, 2 - 06 Mayıs 2018
- XXVI. **DETERMINATION OF THE CHARACTERISTICS OF YOGHURT LIKE PRODUCT FROM BUFFALO MILK WITH PROBIOTIC STRAINS**
BEKİROĞLU H., ÇAKIR E., ARICI M., SAĞDIÇ O.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caspian", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.282
- XXVII. **Determination of Some Pomological and Physicochemical Properties of Deer Apple Fruits (Malus trilobata v Eriolobus trilobatus) Grown in Mediterranean Region**
DEMİRCAN H., SAĞDIÇ O., US A. A., KAYACAN S., Özkan K., Oral R. A., Sarioğlu K.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- XXVIII. **Optimization of the Parameters of Microwave (MAE) andUltrasound Assisted (UAE) Extraction of Purple Basil LeafPhenolics**
Kocamaz Özcan B., SAĞDIÇ O., KARASU S.
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, 11 - 13 Nisan 2018
- XXIX. **Safrandan Renk Pigmentlerinin Ultrason Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Elde Edilen Ekstraktların Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi**
Bayram Y., Özkan K., KARASU S., SAĞDIÇ O.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, İzmir, Türkiye, 02 Nisan 2018, ss.1-4
- XXX. **Accreditation of Halal meat products and diversity of their protein properties**
Ahhmed A., Yilmaz M. T., Sağdıç O., Arici M., Yetim H., Sakata R.
59th meeting of Japan Society for Meat Science and Technology, Tokyo, Japonya, 27 - 30 Mart 2018, sa.59, ss.1-5
- XXXI. **Safrandan Renk Pigmentlerinin Ultrason Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Elde Edilen Ekstraktların Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi**
BAYRAM Y., ÖZKAN K., KARASU S., SAĞDIÇ O.

2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2018 Çeşme-İzmir/Turkey), İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018

- XXXII. **EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON DRYING CHARACTERISTICS AND QUALITY PARAMETERS OF JUJUBE FRUITS**
KARASU S., DOYMAZ İ., KAYACAN S., SAĞDIÇ O., Cetin B.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING ISTANBUL 201, 19 - 21 Aralık 2017
- XXXIII. **Farklı Monofloral Arı Polenlerinin Biyoaktif Bileşenlerine Vakum Kurutmanın Etkisi**
KAYACAN S., SAĞDIÇ O.
1. ULUSAL APİTERAPİ KONGRESİ TÜRKİYE UKRAYNA APİTERAPİ ZİRVESİ, İstanbul, Türkiye, 16 Aralık 2017, ss.68
- XXXIV. **Perfecting the Technology of Goat's Milk Ice Cream with Transglutaminase Enzyme**
ŞANLIDERE ALOĞLU H., ÖZCAN Y., KARASU S., ÇETİN B., SAĞDIÇ O.
IATS'17 8. Uluslararası İleri Teknolojiler Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 19 - 22 Ekim 2017, ss.108
- XXXV. **Determination Drying Behaviour of Deer Apple Fruits (Malus Trilobata v Eriolobus trilobatus)**
Demircan H., Özkan K., KAYACAN S., US A. A., Sarioğlu K., Oral R. A., SAĞDIÇ O.
17th International Nutrition and Diagnostics Conference, Prag, Çek Cumhuriyeti, 09 Ekim 2017, ss.90
- XXXVI. **Investigation of Antimicrobial Activity of Deer Apple Fruits (Malus trilobata v Eriolobus trilobatus)**
DEMİRCAN H., ÖZKAN K., KAYACAN S., US A. A., SARIOĞLU K., ORAL R. A., SAĞDIÇ O.
17th International Nutrition and Diagnostics Conference, 9 - 12 Ekim 2017
- XXXVII. **Determination of Drying Behaviour of Deer Apple Fruits (Malus trilobata v Eriolobatus trilobatus)**
DEMİRCAN H., ÖZKAN K., KAYACAN S., US A. A., SARIOĞLU K., ORAL R. A., SAĞDIÇ O.
17th International Nutrition and Diagnostics Conference, 9 - 12 Ekim 2017, (Özet Bildiri)
- XXXVIII. **R and D Activities and the Current Project Supports in Engineering Researches**
SAĞDIÇ O.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies - ICADET 2017, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1653
- XXXIX. **Rheological and Textural Properties of Compound Chocolate: The Effect of Different Vegetable Oils and Their Concentrations**
TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., Dağlıoğlu O., Konar N., Taşan M., Şener D.
IFT, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 Temmuz 2016, ss.1, (Özet Bildiri)
- XL. **Encapsulation Of Tulip Petal Anthocyanin Extract And Use In Food Model System**
SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S.
3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017
- XLI. **Physicochemical, Phenolic And Anthocyanin Characterization Of The Tulips Waste As A Potential Of Natural Colorant**
ARICI M., SAĞDIÇ O., KARASU S., Çam M., DURAK M. Z.
3rd International Conference on Engineering and Natural sciences, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.745
- XLII. **Detection of starch in yoghurt using ATR-FTIR spectroscopy**
US A. A., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., BAYRAKTAR F. Ş., SAĞDIÇ O.
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 2017
- XLIII. **FT-IR identification of phytase active lactic acid bacteria and yeasts from sourdough samples**
KARAMAN K., SAĞDIÇ O., DURAK M. Z.
International conference on Agriculture Forest Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017
- XLIV. **Effect of some hydrosols and essential oils on various properties of block type processed cheese**
CANKURT H., SAĞDIÇ O.
III INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS), Budapest, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017
- XLV. **Effect of some hydrosols and essential oils on various properties of block type processed cheese**
Cankurt H., Sağdıç O.
III. INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES (ICENS), Budapest, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017

- XLVI. **Investigation of Aroma Profiles of Crab Apple (*Malus trilobata* v *Eriolobus trilobatus*) at Different Temperatures and Dryers**
KAYACAN S., US A. A., SAĞDIÇ O., Oral R. A.
1 st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.1767, (Tam Metin Bildiri)
- XLVII. **BIOACTIVE AND AROMATIC PROPERTIES OF DIFFERENT LOQUAT VARIETIES**
Erkolencik M. F., US A. A., SAĞDIÇ O., ARICI M.
I. International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2017, ss.433
- XLVIII. **In vitro Bioavailability of Different Monofloral Bee Pollens from Turkey**
KAYACAN S., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Conference on Engineering and Natural Sciences, Budapeşte, Macaristan, 03 Mayıs 2017, ss.661, (Tam Metin Bildiri)
- XLIX. **In-vitro Bioavailability of Different Monofloral Bee Pollens**
KAYACAN S., SAĞDIÇ O.
III International Conference on Engineering and Natural Science, 3 - 07 Mayıs 2017
- L. **Rheological Properties of Dextrans Produced by *Leuconostoc mesenteroides* Isolated from Different Molasses**
TOKER Ö. S., Özkaya T., SAĞDIÇ O.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.166, (Özet Bildiri)
- LI. **Gıda Açısından Helâl Turizmin Değerlendirilmesi**
TEKLE Ş., SAĞDIÇ O., DURAK M. Z.
1. INTERNATIONAL HALAL TOURISM CONGRESS, Alanya, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2017, ss.882-889
- LII. **Phytase activities of lactic acid bacteria and yeasts**
Karlidag S., ARICI M., SAĞDIÇ O.
6th International Chemistry Congress, Riyad, Suudi Arabistan, 08 Kasım 2016
- LIIL. **Identification and determination of some bioactive and allergenic compounds in licorice using LC/ESI-MSMS**
Bayraktar F. Ş., US A. A., Özcan N., SAĞDIÇ O.
15th International Conference on Food Processing & Technology, Roma, İtalya, 27 Ekim 2016, ss.88, (Tam Metin Bildiri)
- LIV. **Rheological properties of gelatins extracted from gilt head bream**
Tekle Ş., SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., Baltacı C.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.168-169
- LV. **The Importance of Hydrocolloids in Confectionery Products**
TOKER Ö. S., Konar N., SAĞDIÇ O.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.176-177
- LVI. **Fourier Transform Infrared (Kızılötesi) Spektroskopisi Kullanılarak Bal Ürünlerindeki Arı Sütünün Varlığının ve Miktarının Belirlenmesine Yönelik Metot Geliştirilmesi**
Bozkurt F., Sagdic O., YILMAZ M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongres, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.56-58
- LVII. **Recent and advanced techniques for encapsulation of probiotic bacteria to maintain their biofunctionality**
Ermis E., Meral R., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- LVIII. **Physical and sensory characteristics of cake enriched with honeybee pollen**
ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., SAĞDIÇ O., ARICI M.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.161
- LIX. **Antibacterial activity of curcumin loaded gliadin nanofiber mats fabricated by electrospinning technique**
Yılmaz M. T., Akman P. K., Sağdıç O.

12th Nanoscience and Nanotechnology Conference, Kocaeli, Türkiye, 3 - 05 Haziran 2016

- LX. **Helal Gıda Denetiminde Jelatin, Glutamat ve L-Sisteinin Kaynağına Yönelik Hızlı, Ekonomik ve Pratik Tespit Metotlarının Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yaygınlaştırılması**
Meşe A. E., Özdemir D., ÇEBİ N., Develioğlu A., Öztürk T., Doğan C., Yayla M. E., SAĞDIÇ O.
8. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, Isparta, Türkiye, 30 Mayıs 2016
- LXI. **Functional Chocolate and Chocolate Products: Reality or Fiction**
Genç Polat D., TOKER Ö. S., Oba Ş., Konar N., SAĞDIÇ O., Artık N.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.96
- LXII. **Textural and Sensory Properties of Jellies: Effect of Glucose Syrup and Sucrose Concentration**
Özcan Ö., TOKER Ö. S., Mutlu Z., SAĞDIÇ O., Akbaş N., Çelik G., Çiçek A. F., Konar N.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.208
- LXIII. **Investigating the Usage Possibilities of Different Oils in Formulation of Compound Chocolate Considering Melting and Color Properties**
TOKER Ö. S., Şener D., SAĞDIÇ O., Dağlıoğlu O., Konar N., Taşan M., Özcan Ö.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.209
- LXIV. **Physical and Sensory Characteristics of Cake Enriched with Honeybee Pollen**
ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., SAĞDIÇ O., ARICI M.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- LXV. **Production of Sugar-free Milk Chocolate using β -V Seed Crystals**
Goktas H., Konar N., Toker O., SAĞDIÇ O.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.97
- LXVI. **Impact of gamma-irradiation on pasting properties of pea starch**
Gumus T., Toker O. S., Yıldız O., Karaman S., Palabiyik I., SAĞDIÇ O.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 Nisan 2016, ss.307
- LXVII. **Using some hydrocolloids in milk chocolate as prebiotic agent: Interaction between process conditions and rheological parameters**
Toker O. S., Genç Polat D., Özhan B., Poyrazoglu E., Artık N., SAĞDIÇ O.
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium, From Molecules to Functionality 28 February – 2 March 2016, 01 Mart 2016
- LXVIII. **Determination of functionality of exopolysaccharide (EPS) producing probiotic cultures on technological and physicochemical properties of ice cream**
YILMAZ M. T., Toker Ö. S., Dertli E., Tatlısu N. B., Sağdic O., Arici M.
2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 Kasım 2014, ss.41-47
- LXIX. **Bioactivity and Chemical Properties of Rose Hip Molasses**
US A. A., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.486
- LXX. **Effect of ball mill mixing rate and time on the rheological properties of compound chocolate**
TOKER Ö. S., Zorlucan T. F., Dağlıoğlu O., Şener D., Konar N., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.412
- LXXI. **Rheological properties of compound chocolate refined at different levels**
TOKER Ö. S., Şener D., SAĞDIÇ O., Zorlucan F. T., Dağlıoğlu O., Konar N.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.143
- LXXII. **Biodiversity of Lactic Acid Bacteria in Turkish Sourdough and Genotypic Determination of Their Exopolysaccharide EPS Production Characteristics**
DERTLİ E., MERCAN E., KARAMAN S., ARICI M., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2014
- LXXIII. **Steady State Rheological Properties of Rose Hip Molasses: Effect of Temperature**

SAĞDIÇ O., TOKER Ö. S., US A. A., ARICI M.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 01 Ekim 2015, ss.329

LXXIV. Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated form Turkish Industrial Sourdough Samples

Çakır E., Durak M. Z., Metin Yıldırım R., Özülkü G., Arıcı M., Sağdıç O.

6.Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül - 02 Ekim 2015, ss.73

LXXV. Bread making performance of yeast isolated from Turkish sourdough

ÖZÜLKÜ G., METİN YILDIRIM R., Yılmaz D., ARICI M., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.

6th Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.30

LXXVI. Identification of Yeast Isolated from Turkish Sourdough

DURAK M. Z., METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., ARICI M., SAĞDIÇ O.

VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.72

LXXVII. Determination of yeast diversity in Turkish sourdough by FT-IR spectroscopy

METİN YILDIRIM R., ÖZÜLKÜ G., DURAK M. Z., ARICI M., SAĞDIÇ O.

VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül 2015, ss.71

LXXVIII. Physicochemical properties of Cephalaria syriaca seeds grown in different regions of Turkey

TÖRNÜK F., ELİF ŞEYMA U., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., ARICI M.

The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.88

LXXIX. Olive paste powder potential ingredient for increasing functionality of many traditional foods

İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., SAĞDIÇ O.

The 3rd international symposium on traditional foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.572

LXXX. Steady Dynamic and Time Dependent Rheological Properties of Sour Orange Sauce

İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.370

LXXXI. The Effect of Cephalaria syriaca Addition on Bread Volume

İÇYER N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., ARICI M., BOZKURT F., SAĞDIÇ O.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015, ss.74

LXXXII. Determination of yeast diversity in Turkish sourdough by FT-IR spectroscopy

Metin Yıldırım R., Özülkü G., Durak M. Z., Arıcı M., Sağdıç O.

6th Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül - 02 Ekim 2015, ss.71

LXXXIII. Identification of Yeast Isolates from Turkish Sourdough

DURAK M. Z., Yıldırım R. M., Özülkü G., ARICI M., SAĞDIÇ O.

VI. Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015

LXXXIV. Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Turkish Industrial Sourdough Samples

Çakır E., DURAK M. Z., Metin Yıldırım R., Özülkü G., ARICI M., SAĞDIÇ O.

VI. Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015

LXXXV. Using inulin to develop prebiotic milk chocolate: Stability under various process conditions

Konar N., Ozhan B., TOKER Ö. S., SAĞDIÇ O., Poyrazoğlu E. S., Artık N.

International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics IPC 2015, Budapeşte, Macaristan, 23 Haziran 2015, ss.83

LXXXVI. Orijinleri Farklı Balların FTIR-ATR Spektroskopisi Kullanılarak Sınıflandırılması

ÇEBİ N., YILMAZ M. T., Dertli E., SAĞDIÇ O.

Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015

LXXXVII. Farklı Balların FTIR-ATR Spektroskopisi Kullanılarak Sınıflandırılması

ÇEBİ N., YILMAZ M. T., Dertli E., SAĞDIÇ O.

Uluslararası Arı Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2015, ss.73

LXXXVIII. Methods of Detection of Honey Adulteration Their Advantages and Disadvantages

TOKER Ö. S., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F.

From Hive to Table 2015, 21 - 22 Mayıs 2015

- LXXXIX. **Methods of detection of honey adulteration Their advantages and disadvantages**
TOKER Ö. S., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O., ARICI M., TÖRNÜK F.
International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015, ss.72
- XC. **Vakumlu Ortamda Ultrases Yardımıyla Etlerin Kurutulması**
Başlar M., Kılıçlı M., Toker Ö. S., Sağdıç O., Arıcı M.
Pamukkale Gıda sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.43
- XCI. **Farklı soğuk pres yağ atıklarının fizikokimyasal özellikleri**
Toker Ö. S., Karaman S., Karasu S., Törnük F., Geçgel Ü., Sağdıç O., Gül O., Özcan N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.389
- XCII. **Optimization of Solvent for Phenolic Compounds of Tulip: Mixture Design 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
- XCIII. **Steady and time dependent rheological properties of Salvia gum**
YILMAZ M. T., Sağdıç O., Özçelik G., Toker Ö. S., Karaman S., Tulucu E.
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 Kasım 2014, ss.85-88
- XCIV. **Viscoelastic rheological properties of salvia gum**
YILMAZ M. T., Toker Ö. S., Sağdıç O., Özçelik G., Karaman S., Tulucu E.
1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portekiz, 15 Kasım 2014, ss.12-17
- XCV. **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
- XCVI. **Chemical and Functional Properties of Cold Press Oil By-products**
TOKER Ö. S., KARAMAN S., KARASU S., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Geçgel Ü., Özcan N., GUL O.
International Mesopotamia Agriculture Congress, Diyarbakır, Türkiye, 22 Eylül 2014, ss.258-259
- XCVII. **Tadı Eski Kendisi Yeni Ürün Şalgam Ketçabı**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H., DOĞAN C., DOĞAN N.
IV Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17 Nisan 2014
- XCVIII. **Develi Pita Bread with Walnuts and Sugar**
CANKURT H., SAĞDIÇ O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XCIX. **Microbiological, Steady and Dynamic Rheological of Boza Samples: Temperature Sweep Tests and Applicability of Cox-Merz Rule**
ARICI M., ersöz n. b., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- C. **Influence of novel active nanocomposite polyethylene films incorporated with nanoclays and plant extracts in controlling lipid oxidation and growth of Escherichia coli O157 H7 in ground beef**
TÖRNÜK F., YETİM H., HANÇER M., SAĞDIÇ O.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.85, (Özet Bildiri)
- CI. **Effects of dietary incorporation of İzmir oregano on microbiological properties of broiler meats**
YETİM H., EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., TÖRNÜK F., GÖNÜLALAN Z.
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 Ağustos - 23 Mart 2013, ss.83
- CII. **Decontamination of Salmonella on shell eggs by summer savory**
DURAK M. Z., TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.
IAFP'S European Symposium on Food Safety, Marsilya, Fransa, 15 - 17 Mayıs 2013, ss.11
- CIII. **KETÇAP ÜRETİMİNDE PEYNİRLİ SUYUNUN KULLANILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- CIV. **Kayseri'de tüketilen etsiz çiğ köftelerdeki uçucu aromatik bileşenlerin belirlenmesi**

- TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., KAYACIER A., TAŞTEMUR B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.410
- CV. **Ketçap üretiminde peyniraltı suyunun kullanılabilirliği üzerine bir araştırm**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.562
- CVI. **Multiple response optimization of the effect of processing variables on bacterial population and growth survival kinetics using desirability functions**
Yılmaz M. T., Törnük F., Öztürk İ., Sağdıç O., Arıcı M., Durak M. Z., Bayram M.
23rd International ICFMH Symposium FoodMicro, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.6
- CVII. **Inhibitory activity of different honey types against foodborne pathogens**
Silici S., Dogan Z., SAĞDIÇ O.
XXIII Food Micro 2012, 01 Eylül 2012
- CVIII. **The effect of thyme essential oil on some quality characteristics of chicken meats**
YETİM H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F.
58th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Montreal, Kanada, 12 - 17 Ağustos 2012, ss.87, (Özet Bildiri)
- CIX. **DİMİZ YOĞURDU**
DEMİRAL E., CANKURT H., SAĞDIÇ O.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU (KONYA), Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- CX. **YOĞURT SUYUNUN ŞALGAM SUYU ÜRETİMİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU (KONYA), Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- CXI. **GELENEKSEL BİR YOĞURT ÇEŞİDİ: "YANNIK YOĞURDU"**
CANKURT H., DEMİRAL E., SAĞDIÇ O., KARABACAK M.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- CXII. **Türkiye de yetişen bazı aromatik bitkilerden elde edilen hidrosollerin antimikrobiyal etkileri ve gıdaların dekontaminasyonunda kullanımı**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.539
- CXIII. **Study on the Use of Propolis, Sodium Benzoate and Potassium Sorbate as Surface Antifungals in Storage of Kasar Cheese**
CANKURT H., ÖZKÖK D., SAĞDIÇ O.
The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products with International Participation, 22 - 26 Şubat 2012
- CXIV. **Clostridium botulinum presence in honey and health risks**
CANKURT H., SAĞDIÇ O.
1. Turkish Congress, Expo and Workshop on Honey and Honeybee Products with International Participation, 22 - 26 Şubat 2012
- CXV. **Some physicochemical and microbiological quality characteristics of Turkish honeys**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O.
The First Turkish Congress, Expo and Workshops on Honey and Honeybee Products, Kayseri, Türkiye, 22 - 26 Şubat 2012, ss.54
- CXVI. **EKZOPOLİSAKKARİT ÜRETEN Streptococcus thermophylus KULLANILARAK STABİLİZATÖRSÜZ DONDURMA ÜRETİMİ**
SAĞDIÇ O., CANKURT H., YETİM H., AYDIN F.
7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- CXVII. **Utilization of some plant hydrosols as wheat sprout disinfectant**
Törnük F., Öztürk İ., Sağdıç O., Yetim H.
TUBITAK 4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- CXVIII. **Fruit juice spoilage by Alicyclobacillus and Zygosaccharomyces rouxii**
ÖZTÜRK İ., İLTER Ş. M., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.

IV. International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, Malaga, İspanya, 14 - 16 Eylül 2011

- CXIX. **Efficiency of a commercial liquid spice extracts mix for the decontamination of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157 H7 from meat surface**
TÖRNÜK F., GÖKMEN S., BUĞDAYCI K., SAĞDIÇ O., YETİM H.
57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Ghent, Belçika, 7 - 12 Ağustos 2011, ss.814-817
- CXX. **Effect of Kefir Grains on the Survival of *Enterobacter sakazaki* in baby foods**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL FOOD CONGRESS NOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, 26 - 29 Mayıs 2011
- CXXI. **Determination of the inhibition effect of sodium benzoate and natamycin on the growth of *Zygosaccharomyces bailii* in apple juice using response surface methodology**
Sagdic O., YILMAZ M. T.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.85-88
- CXXII. **Use of fuzzy logic system and artificial neural network models in prediction of antifungal effect of different grape pomace extracts against *Zygosaccharomyces rouxii* in apple juice**
Sagdic O., Yetim H., YILMAZ M. T.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.12-14, (Tam Metin Bildiri)
- CXXIII. **Effect of kefir grains on the survival of *Enterobacter sakazaki* in baby foods**
CANKURT H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.55
- CXXIV. **Efficacy of plant hydrosols as natural food sanitizers in inhibition of *S aureus* on fresh cut apples**
SAĞDIÇ O., ÖZTÜRK İ., TÖRNÜK F.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.2, ss.98
- CXXV. **Probiotic boza production with lactic acid bacteria and its sensorial physicochemical and rheological properties**
TÖRNÜK F., ÖZTÜRK İ., KARAMAN S., SAĞDIÇ O., YETİM H.
6th International CIGR Technical Symposium, Nantes, Fransa, 18 - 20 Nisan 2011, cilt.2, ss.8, (Özet Bildiri)
- CXXVI. **EFFECT OF GALLIC AND ELLAGIC ACIDS ON FUNCTIONAL PROPERTIES OF ICE CREAM INOCULATED WITH *Lactobacillus casei***
SAĞDIÇ O., CANKURT H., ÖZTÜRK İ., YETİM H.
1st Kiel Food Science Symposium 2010, 18 - 19 Mayıs 2010
- CXXVII. **HIZLI ŞALGAM SUYU ÜRETİMİ:PEYNİR ALTI SUYU KULLANILARAK FERMENTASYON SÜRESİNİN KISALTILMASI**
CANKURT H., SAĞDIÇ O., YETİM H.
1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15 - 17 Nisan 2010
- CXXVIII. **From past to present pastirma and recorded developments in its production**
YILMAZ M. T., Sagdic O., Yetim H., Kesmen Z.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 Nisan 2010, ss.44-49
- CXXIX. **Fonksiyonel gıda olarak tohum filizleri ve patojen mikroorganizmaların dezenfeksiyonu**
YETİM H., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.25
- CXXX. **Wheat sprout production and mitigation of microbial load**
Törnük F., Yetim H., Sağdıç O., Hayta M.
TUBITAK 3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.12
- CXXXI. **Antimicrobial and Antioxidant Activities of the Extracts of Two Turkish Endemic *Sideritis* Species**
SAĞDIÇ O., Özcelik H.
30th International Symposium on Essential Oils, ss.213
- CXXXII. **Biological Activity of *Menengi* (*Pistacia terebinthus* L.)), Traditional Turkish Snack Food and Coffee**

Polat B., Öztürk I., Ekici L., SAĞDIÇ O.

1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, ss.648-649

- CXXXIII. **Microbiological characteristics of traditionally Turkish fermented European cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) fruits**

SAĞDIÇ O., Ozturk I., Yapar N., Tastemur B., Yetim H.

IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011)
Torremolinos (Spain), ss.245

- CXXXIV. **Biological activity of Rhododendron honeys**

SAĞDIÇ O., Ekici L.

2nd International Congress on Food and Nutrition, ss.129

- CXXXV. **Türkiye'de Geleneksel Çay Olarak Tüketilen Bazı Bitkilerin Biyoaktif Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**

Karaman K., Öztürk İ., SAĞDIÇ O.

1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, ss.693-695

- CXXXVI. **Nutritive values of the pomaces of commercial Turkish grape (*Vitis vinifera* L.) varieties**

SAĞDIÇ O., Kayacier A., Ozkan G., Dogan M.

2nd International Congress on Food and Nutrition, ss.211

- CXXXVII. **The fatty acid composition of chicken muscles fed with thyme**

SAĞDIÇ O., Ekici L., Ockerman H. W.

54rd Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., ss.79

- CXXXVIII. **Bioactivities characteristics of some wild edible fruits growing in Kayseri regions**

SAĞDIÇ O., Ekici L., Ozturk I., Bayram O., Polat B., Tastemur B.

4th International Congress on Food and Nutrition, ss.186-187

- CXXXIX. **Türkiye'de Geleneksel Bir Çerez ve Kahve Olarak Tüketilen Termiyenin (*Lupinus albus* L.) Üretimi ve Çeşitli Özellikleri**

Karaman K., Öztürk İ., SAĞDIÇ O.

1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, ss.693-695

- CXL. **The fatty acid composition and volatile aroma compounds of the chicken muscles fed with thyme**

Ekici L., Sarioğlu K., Ozturk I., SAĞDIÇ O.

Food Science, Engineering and Technologies 2009

- CXLI. **Karotenoidlerin bazı özellikleri ve insan sağlığı açısından önemi**

SAĞDIÇ O., Küçüköner E., Özçelik S.

Türkiye 7. Gıda Kongresi, ss.647-656

- CXLII. **Growth ability of *Listeria monocytogenes* in ayran**

Kara R., Telli R., SAĞDIÇ O.

2nd International Congress on Food and Nutrition, ss.115

- CXLIII. **Kekik Uçucu Yağı İlavesinin Kuşbaşı Etler ve Bonfilenin Bazı Özelliklerine Etkisi**

Öztürk İ., SAĞDIÇ O., Yetim H.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, ss.557-560

- CXLIV. **Türkiye'de baharat ve çay olarak kullanılan adaçayı (*Salvia fruticosa*) ve kekik (*Satureja thymbra*) türlerinin uçucu yağ bileşimlerinin ve antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi**

SAĞDIÇ O., Krüger H., Özçelik S.

Gıda Kongresi 2005, ss.15-19

- CXLV. **Sucuk ve sucuk benzeri fermente et ürünlerinde enterokokların rolü**

SAĞDIÇ O., Yetim H.

I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, ss.137-143

- CXLVI. **Total phenolic compounds and antioxidant effect of grape seed extracts on sunflower oil**

Yalçın H., SAĞDIÇ O.

4th International Congress on Food and Nutrition, ss.127

- CXLVII. **Gıdalarda trans yağ asitlerinin bulunuşu ve insan sağlığı üzerine etkileri**

SAĞDIÇ O., Şimşek B., Küçüköner E.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, ss.751-760

CXLVIII. Bitkisel Doğal Ajanların Gıdaların Muhafazasında Kullanımı

SAĞDIÇ O., Şimşek Z., Ekici L.

3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, ss.143-148

CXLIX. Üç Farklı Bitki Çayı ile Demlenen Sütün Fizikokimyasal ve Duyusal özellikleri

Öztürk İ., SAĞDIÇ O., Kayacier A.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, ss.77

CL. Konfokal Mikroskop ve Gıda Mühendisliği Uygulamalarında Kullanımı

SAĞDIÇ O., Öztürk İ., Yapar N., Yetim H.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, ss.1135-1138

CLI. Antifungal activity of propolis against moulds in unpasteurized fruit juices

Koc A. N., Mutlu-Sarigüzel F., SAĞDIÇ O.

1st International Food and Nutrition Congress, ss.77, (Tam Metin Bildiri)

CLII. Farklı reçetelerde hazırlanan peynir helvası (Höşmerim) üretimi

SAĞDIÇ O., Cankurtaran M.

2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, ss.367-371, (Tam Metin Bildiri)

CLIII. Viability of Escherichia coli O157:H7 in ayran; a traditional Turkish yoghurt drink

SAĞDIÇ O., Özçelik S.

International Dairy Symposium, ss.382

CLIV. Fermentasyonla gilaburunun biyoaktif özelliklerindeki değişim

SAĞDIÇ O., Yapar N., Öztürk İ., Taştamur B.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, ss.369

CLV. Geleneksel Yöntemle Üretilen Küflü Peynirlerin Mikrobiyolojik Nitelikleri ve Küf Florası

SAĞDIÇ O., Özçelik S., Şimşek B., Özdemir C.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, ss.709-712

CLVI. Fatty acid compositions of seven edible plant seeds grown in Turkey

SAĞDIÇ O., Öztürk İ.

1st International Egyptian-Jordanian Conference; Biotechnology and Sustainable Development: Current Status and Future Scenarios, ss.40

CLVII. Küfle olgunlaştırılan peynirlerin küf florası ve toksik özellikleri

SAĞDIÇ O., Şimşek B., Özçelik S.

I. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, ss.196, (Tam Metin Bildiri)

CLVIII. Some Turkish endemic herb extracts as antibacterial and antioxidant agents

SAĞDIÇ O., Özçelik H.

The 4th International Congress 'Environmental Micropaleontology, Microbiology and Meiobenthology', ss.151-154, (Tam Metin Bildiri)

CLIX. Süt sanayiinde yüksek basınç uygulamaları

Demirci M., Özdemir S., SAĞDIÇ O.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, ss.955-958

CLX. Reduction of 5-hydroxy-2-methyl furaldehyde (HMF) concentration in fried potato model

Oral R. A., Sarioğlu K., SAĞDIÇ O., Kesler Y.

1st International Congress on Food Technology, ss.456

CLXI. Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle aktivitäten des auBeren Rindeextrakts von frischen Antep-Pistazien

Öztürk İ., Ekici L., SAĞDIÇ O.

10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, ss.9-11

CLXII. Üzüm Posası Toz ve Ekstraktının Elma ve Portakal Suyundaki Osmofil Mayalar Üzerine Etkisi

SAĞDIÇ O., Öztürk İ., Yetim H.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, ss.547

CLXIII. Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften von Granatapfel-Kernextract und Granatapfel-Schalenextract

- SAĞDIÇ O., Öztürk İ., Ekici L., Yetim H.
10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, ss.9-11, (Tam Metin Bildiri)
- CLXIV. **Fatty acid composition, CLA contents and cholesterol levels of Turkish yayik butter**
SAĞDIÇ O., Seckin K., Donmez M., Şimşek B., Yetim H.
EURO FOOD CHEM XIII, ss.626-631
- CLXV. **Bioactivities and Human Health Effects of Flavonoids and Some Other Phenolic Compounds**
SAĞDIÇ O., Ekici L., Oral R. A., Yetim H.
ITAFE '05 Information Technology in Agriculture, Food & Environment, ss.869-874, (Tam Metin Bildiri)
- CLXVI. **Changes in Functional Components of Wheat Grains During the germination**
Yetim H., SAĞDIÇ O., Hayta M.
3. International Congress on Food and Nutrition, ss.130, (Tam Metin Bildiri)
- CLXVII. **Bioactive characteristics of various tulip flowers, waste of tulip onion production**
SAĞDIÇ O., Ekici L., Ozturk I., Bayram O., Polat B., Tastemur B.
4th International Congress on Food and Nutrition, ss.175
- CLXVIII. **Bitki Çayı İlaveli Dondurma Mikslerinde Listeria monocytogenes'in Canlılığı**
SAĞDIÇ O., Karaman S., Kayacier A., Yetim H.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, ss.192
- CLXIX. **Kekik Ekstraktının Köftede Antimikrobiyal, Antioksidan ve Duyusal Etkileri**
SAĞDIÇ O., Telli R., Akaya L., Yetim H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, ss.547
- CLXX. **Gıda ve yemlerde mikotoksin oluşumunun önlenmesi ve eliminasyonu**
SAĞDIÇ O., Dıgırak M., Özçelik N.
I. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, ss.139-145
- CLXXI. **Türkiye'de Bitkisel Ürünlerin Antioksidan Kapasitenin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler**
Aksoy A., SAĞDIÇ O.
19. Ulusal Biyoloji Kongresi
- CLXXII. **Bioactivity of white willow and quince leaves consumed as herbal tea**
Öztürk İ., Karaman K., SAĞDIÇ O.
1st International Congress on Food Technology, ss.237
- CLXXIII. **Ceviz içinin su ile ekstraksiyonundan elde edilen ekstraktların biyoaktif özelliklerinin belirlenmesi**
SAĞDIÇ O., İlter Ş. M., Polat B., Hayta M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, ss.349
- CLXXIV. **Turkish traditional fermented dairy products as functional foods**
SAĞDIÇ O., İlter S. M., Polat B., Karaman K.
1st Kiel Food Science Symposium 2010
- CLXXV. **Biological and Chemical Composition of Essential Oil and Extract Isolated Thymus revolutus Celak**
SAĞDIÇ O., Gokturk R. S., Unal O.
30th International Symposium on Essential Oils, ss.223
- CLXXVI. **Microbiological and physicochemical characteristics of meatless raw meatballs (Cig kofte) consumed in Turkey**
Ozturk I., SAĞDIÇ O.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), ss.99
- CLXXVII. **The effect of anthocyanin based extracts on the color of cemen paste used on pastirma, a dry cured meat product**
Ekici L., Şimşek Z., SAĞDIÇ O.
56th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., ss.217
- CLXXVIII. **Van otlu peynirlerinin elektroforez bantları ve bunların kimyasal ve duyusal özelliklerle ilişkisi**
SAĞDIÇ O., Küçüköner E.
SEYES 2003, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, ss.367-369
- CLXXIX. **Antimikrobielle wirkung von schwarzkümmelöl. Deutsche gesellschaft für hygiene und mikrobiologie**
SAĞDIÇ O., Gecgel Ü.

6. Fachsymposium, ss.44

- CLXXX. **Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri**
Karaman S., SAĞDIÇ O., Kayacier A., Yetim H.
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, ss.862-865
- CLXXXI. **Fermente sucuk üretiminde fermentasyon mikroorganizmaları kaynağı olarak turşu suyu kullanımı**
SAĞDIÇ O., Şimşek Z., Yetim H.
I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, ss.28
- CLXXXII. **Biological Activity of the extract of *Sideritis ozturkii*, Turkish endemic mountain tea**
SAĞDIÇ O., Aksoy A., Oral G., Ekici L.
International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF), ss.206
- CLXXXIII. **Gıdalarda bulunan bozulma etmeni mayalar ve gıda teknolojisindeki önemleri**
SAĞDIÇ O., Şimşek B., Özçelik S.
XIII. Biyoteknoloji Kongresi, ss.171
- CLXXXIV. **Inhibition of *Aspergillus fumigatus* and *Paecilomyces variotii* by some plant essential oils**
Demirci S., SAĞDIÇ O., Arici M.
10. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie, ss.9-11
- CLXXXV. **Doğal antimikrobiyal ve antioksidan madde kaynaklarımız: Baharatlar ve türevleri**
SAĞDIÇ O., Yetim H., Yılmaz H.
Gıda Kongresi 2005, ss.123-126
- CLXXXVI. **Determination of LAB and some biogenic amines of traditional Turkish tulum cheeses**
SAĞDIÇ O., Şimşek B.
International Dairy Symposium, ss.242
- CLXXXVII. **Effect of the harvesting year and flower color on the fatty acid composition and some physicochemical properties of the clary sage seed**
Öztürk I., Yalcin H., SAĞDIÇ O., Donmez M.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI), cilt.2, ss.679
- CLXXXVIII. **Türkiye’de Doğal Yayılış Gösteren *Mentha x piperita* Uçucu Yağ ve Ekstraktının Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi**
Aksoy A., SAĞDIÇ O.
19. Ulusal Biyoloji Kongresi
- CLXXXIX. **The Identification and Isolation of yeasts from spoilage butter in Turkey**
SAĞDIÇ O., Ozturk I., Bayram O., Yetim H.
Food Science, Engineering and Technologies 2009
- CXC. **Compositions of the essential oils of *Origanum onites*, *Satureja hortensis* and *Thymbra spicata* grown in Turkey**
SAĞDIÇ O., Ekici L.
30th International Symposium on Essential Oils, ss.196
- CXCI. **Gıda ve su kaynaklı protozoonlar ve riskleri**
SAĞDIÇ O., Öztürk I., Yetim H.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, ss.491-497
- CXCII. **Türkiye’de Yetişen İki *Senecio* Türünün Biyoaktivitesinin Belirlenmesi**
Aksoy A., Budak Ü., SAĞDIÇ O.
19. Ulusal Biyoloji Kongresi
- CXCIII. **Fatty acid composition of muscle, skin and depot lipids of domestic geese (*Anser domestica*) in Altıntaş region at the period of extreme low temperate winter**
Uysal K., Yetim H., SAĞDIÇ O., Cankurtaran M., Öztürk I.
3. International Congress on Food and Nutrition, ss.145
- CXCIV. **The effect of stale bread flour addition on microfauna and other characteristics of Tarhana, a traditional fermented flour-yoghurt product**
SAĞDIÇ O., Gul T., Hayta M.
1st Kiel Food Science Symposium 2010

- CXCV. **In vitro antioxidant and antibacterial activity of grape (*Vitis vinifera* L.) seed extract**
Özkan G., SAĞDIÇ O.
The 4th International Congress 'Environmental Micropaleontology, Microbiology and Meiobenthology', ss.78-81
- CXCVI. **Inhibition of *Saccharomyces cerevisiae* in apple juice by grape pomace extract (GPE)**
SAĞDIÇ O., Yetim H., Ozturk I.
1st International Egyptian-Jordanian Conference; Biotechnology and Sustainable Development: Current Status and Future Scenarios, ss.41
- CXCVII. **Gıdaların Muhafazasında Yeni Mikrobiyal İnaktivasyon Metotları**
SAĞDIÇ O., Ekici L., Yetim H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, ss.949-952
- CXCVIII. **Biodegradation of 5-(hydroxymethyl)-2-furfural (HMF) in model foods using some lactic acid bacteria and yeast**
Oral R. A., Sarioğlu K., SAĞDIÇ O., Kesler Y.
3rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, ss.7-9
- CXCIX. **Effects of gallic and ellagic acids on functional properties of ice cream inoculated with *Lactobacillus casei***
SAĞDIÇ O., Cankurt H., Ozturk I., Yetim H.
1st Kiel Food Science Symposium 2010
- CC. **Fonksiyonel gıda olarak kullanılan yağ asitleri ve özellikleri**
SAĞDIÇ O., Dönmez M., Uysal K., Cankurtaran M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, ss.409-415
- CCI. **Effects of dried wheat sprout flour on lipid oxidation and some quality characteristics of beef patties**
Yetim H., SAĞDIÇ O.
57th Int. Cong. of Meat Sci. and Technol., ss.213

Desteklenen Projeler

IŞIK Z., HÜDAVERDİ M., AYDIN N., BEKİROĞLU K. N., TUZKAYA U. R., DOĞAN U., TURHAN İ. M., YILMAZ T., ÖZKAYA B., POLATOĞLU Ç., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YTU Internationalization Road Map: STARLINK, 2023 - 2024

DERTLİ E., TUNÇİL Y. E., NARBAD A., BASKAYA DİKMEN C., KORKMAZ K., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK Ö., TÖRNÜK F., İSPİRLİ H., DERE S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Özgün ekzopolisakkarit EPS üreticisi Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu üretecekleri EPSnin karakterizasyonu ve potansiyel sağlık uygulamaları içi teknofonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - 2024

SAĞDIÇ O., ÖZÇİMEN D., KARASU S., ÜSTÜNDAĞ C. B., ÖZDEMİR O. K., ÖZTÜRK A. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrases ve Mikrodalga Destekli Kurutma Tekniklerinin Kiraz ve Vişne Meyvelerinin Kurutulmasında Alternatif Yöntem Olarak Kullanılması, 2022 - 2024

DERTLİ E., KARASU S., ARICI M., İSPİRLİ H., SAĞDIÇ O., NARBAD A., MAYER M., DERE S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., KORKMAZ K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Harnessing glucansucrasebased glucooligosaccharides to improve gut health and model food application, 2022 - 2024

SAĞDIÇ O., BULUT GÜNEŞ A. N., FAKİR H., SAĞCAN N., DERTLİ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hindiba Bitkisinden Prebiyotik Özellikte İnülin ve Fruktooligosakkarit Üretimi ile Mısır Koçanından Prebiyotik Özellikte Ksilooligosakkarit Üretimi, 2021 - 2024

SAĞDIÇ O., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., BEKİROĞLU H., YÜKSEL T. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enzim ve Yoğurt Bakterileri Kullanılarak Kazein Proteninin Hidrolizasyonu ve Oluşan Peptitlerin Teknofonksiyonel ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ARICI M., KARASU S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., TEKİN ÇAKMAK Z. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurtta nişasta pektin ve un katkılarının tespitine yönelik Raman spektroskopisi ve kemometri temelli metot geliştirilmesi, 2021 - 2023

DERTLİ E., SAĞDIÇ O., İSPİRLİ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glukansükraz temelli özgün polioligosakkaritlerin üretimi karakterizasyonu ve prebiyotik rollerinin değerlendirilmesi, 2021 - 2022

SAĞDIÇ O., DEMİRGÜL F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Gıdalardan İzole Edilen Aromatik Mayalardan Maya Ekstraktı Üretimi, 2019 - 2022

ARICI M., SAĞDIÇ O., ÖZÜLKÜ G., TULUKÇU E., Erkölencik M. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Olgunlaşmamış Siyez Buğdayının Fizikokimyasal Besinsel ve Prebiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021

Arıcı M., Sağdıç O., Durak M. Z., Dertli E., Çakır İ., Cankurt H., TÜBİTAK Projesi, Ülkemize Özgü Yoğurt, Peynir Kültürü Geliştirilmesi Ve Pilot Ölçekte Üretimi, 2016 - 2021

ÇEBİ N., SAĞDIÇ O., ARICI M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gül Yağının FTIR ve Raman Teknikleri Kullanılarak Otantisitesinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

ERARSLAN A., Karakaş C. Y., SAĞDIÇ O., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uçucu yağların Polivinil alkol/Kitosan nanopartikülleri içerisine elektrosprey metodu ile enkapsüle edilmesi ve antifungal etkinliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Sağdıç O., Cankurt H., TÜBİTAK Projesi, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, SPİRULİNA İLE FONKSİYONEL DONDURMA ÜRETİMİ, 2018 - 2018

SEÇER A., SAĞDIÇ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kompleks gıda sistemlerinin bazı fiziksel özelliklerinin optimizasyonu ve modellenmesinde yüzey tepki metodu ve bulanık mantık sistemlerinin kullanımı ve tanımlayıcı matematiksel simülasyon fonksiyonlarının geliştirilmesi, 2012 - 2018

SEÇER A., SAĞDIÇ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğrusal olmayan davranış gösteren gıda sistemlerinin yatışkan faz, dinamik titreşimli kayma ve sürünme toparlanması özelliklerinin optimizasyonu ve modellenmesinde yüzey tepki metodunun kullanımı ve tanımlayıcı matematiksel simülasyon fonksiyonlarının geliştirilmesi, 2012 - 2018

Konar N., Toker Ö. S., Sağdıç O., TÜBİTAK Projesi, EPA ve DHA İlaveli Fonksiyonel Çikolata Çeşitlerinin Geliştirilmesi, 2016 - 2017

SAĞDIÇ O., Sanayi Tezleri Projesi, Farklı yağ çeşitlerinin kaplamalık çikolatanın reolojisine etkisinin incelenmesi ve kaplamalık çikolata kalitesinin geliştirilmesi, 2015 - 2017

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, B-V Tohum Kristalleri Kullanımı ile Non-Karyojenik Çikolata Üretimi. TÜBİTAK- TOVAG Araştırma Projesi, 2015 - 2017

SAĞDIÇ O., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bakliyatla Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat, 2015 - 2016

SAĞDIÇ O., Diğer Uluslararası Fon Programları, Ekzopolisakkarit Üreten Laktik Kültürlerin Tereyağı, Yayı Tereyağı ve Kaymağın Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2013 - 2016

SAĞDIÇ O., YILMAZ A., TÜBİTAK Projesi, "Sebzelerin Mikrobiyal ve Pestisit Güvenliğinin Sağlanmasında Ultrases ve Düşük Şiddet Elektrik Akımının Birlikte Kullanılma Olanaklarının Belirlenmesi, 2013 - 2016

Sağdıç O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Sarımsak Ve Kırmızı Biber Kullanımının Sucuğun Bazı Özelliklerine Etkisi, 2013 - 2016

SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T., TÜBİTAK Projesi, Türkiyede ticari olarak yetiştirilen farklı türdeki adaçayı tohumlarından optimum koşullarda endüstriyel ölçekte gam üretimi ve bu gamların fizikokimyasal, kompozisyonel, konformasyonel, mikroyapısal, teknolojik ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2013 - 2016

SAĞDIÇ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ Sütten Üretilen Geleneksel Peynirlerin Fizikokimyasal Özellikleri Mikrobiyal Güvenliği ve Tekstürü Üzerine Kekik ve Sarımsak Aromatik Sularının Etkisi, 2012 - 2016

Cankurt H., Törnük F., Arıcı M., Sağdıç O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇİĞ SÜTTEN ÜRETİLEN GELENEKSEL PEYNİRLERİN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ, MİKROBİYAL GÜVENLİĞİ VE TEKSTÜRÜ ÜZERİNE KEKİK VE SARIMSAK AROMATİK SULARININ ETKİSİ, 2012 - 2016

Arıcı M., Sağdıç O., Toker Ö. S., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ekşi hamurdan starter kültür olarak kullanılabilecek mayaların izolasyonu, teknolojik özelliklerinin belirlenmesi ve bu mayaların ekmek üretiminde kullanılması, 2013 - 2015

Sağdıç O., Toker Ö. S., Yılmaz M. T., Arıcı M., Durak M. Z., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Gıdalara Normal veya Tağşiş Amaçlı Katılan Jelatin Kaynağının Tespiti İçin Yeni Yöntemlerin Geliştirilmesi, 2013 - 2015

Sağdıç O., TÜBİTAK Projesi, Gıda mühendisliği ve ilgili alanlara yönelik disiplinlerarası TÜBİTAK projesi hazırlama, 2014 - 2014

SAĞDIÇ O., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Arı Ürünleri Mükemmeliyet Merkezi, 2013 - 2014

Sağdıç O., Yılmaz M. T., TÜBİTAK Projesi, Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Gıdaların Tekstürel, Reolojik ve Mikroyapısal Özelliklerine Etkisi, 2012 - 2014

Yılmaz M. T., Arıcı M., Sağdıç O., TÜBİTAK Projesi, Ekzopolisakkarit (EPS) üreten laktik asit bakterilerinin bazı gıdaların tekstürel, reolojik ve mikroyapısal özelliklerine etkisi, 2012 - 2014

Cankurt H., Ekici L., Sağdıç O., Oğraş T., Özçelik H., Sanayi Tezleri Projesi, Ülkemizde Yetişen Bazı Gül Çeşitlerinin Peyzaj ve Endüstriyel Amaçlı (Tıp, Kozmetik ve Gıda Sektöründe) Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2012 - 2014

SAĞDIÇ O., Sanayi Tezleri Projesi, Ülkemizde Yetişen Bazı Gül Çeşitlerinin Peyzaj ve Endüstriyel Amaçlı (Tıp, Kozmetik ve Gıda Sektöründe) Kullanım Olanaklarının Araştırılması., 2012 - 2014

Cankurt H., Sağdıç O., Törnük F., Can A., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tıbbi Aromatik Bitkilerin Peynir Endüstrisinde Kullanılarak Ekonomiye Kazandırılması, 2012 - 2014

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Fen Bilimlerinde Disiplinler Arası Uygulamalı Proje Hazırlama Eğitimi-I, 2013 - 2013

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Nar Kabuğu Ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikler İle Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - 2013

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel fermente gilaburu (*Viburnum opulus* L.) meyve suyundan izole edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik özellikleri ve endüstriyel üretimde kullanımları. Proje Numarası: TÜBİTAK- TOVAG 1100214., 2010 - 2013

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Sağlığı Koruyucu ve Geliştirici Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Probiyotik Boza Üretimi, Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi ve Toplum Tarafından Kabul Edilebilirliğinin Araştırılması, 2011 - 2012

SAĞDIÇ O., LaleSoğanı Üretiminde Atık Olarak Ortaya Çıkan Lale Çiçeklerinden Doğal Gıda Boyası ve Biyoaktif Madde Üretimi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Projesi, Proje Numarası: TAGEM/ 10/AR-GE/032010., 2010 - 2012

YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., Diğer Uluslararası Fon Programları, Çeşitli Gıda Formülasyonlarında Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılan Jelatinin Orijininin UPLC-MS QToF MS Sistemi Kullanılarak Tespitine Yönelik Yöntem Geliştirilmesi, 2010 - 2012

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel et ürünümüz olan sucuktan izole edilen fermentatif bakterilerin starter kültür olarak kullanım potansiyelinin belirlenmesi, 2008 - 2010

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Piliç etlerinin lezzet kalitesi ve raf ömrünün geliştirilmesinde kekikli yem kullanımı, 2006 - 2008

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Gıdalarda toksik bir bileşik olan hidroksimetilfurfuralin (5-HMF) biyolojik ve kimyasal yöntemle azaltılma olanakları, 2006 - 2008

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Üzüm posasının antimikrobiyal ve antioksidan katkı olarak gıda sanayinde değerlendirilmesi, 2005 - 2008

SAĞDIÇ O., Ülkemizde üretilen toksik balların kimyasal, antibakteriyel ve toksik özelliklerinin belirlenmesi, 2005 - 2007

SAĞDIÇ O., Et ve et ürünlerinde farklı tür hayvan etlerinin saptanması için multiplex ve real time PCR tekniklerinin geliştirilmesi ve biyoçip üretimi, 2005 - 2007

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Türkiye 'de ticari açıdan önemli Lamiaceae (Labiatae) familyasına ait baharat veya çeşni olarak kullanılan bitkilerin fenolik bileşenleri ile antioksidan ve antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi., 2004 - 2006

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Etlik Piliç ve Cıvcıvlerde Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antibakteriyel, Antioksidan ve Büyümeyi Artırıcı Etkilerinin Araştırılması, 2004 - 2005

Patent

Toker Ö. S., Sağdıç O., Pehlivanoğlu H., Demirci M., OLEİK ASİT İÇERİĞİ YÜKSEK BİTKİSEL SIVI YAĞ KARIŞIM OLEOJELİNE BAL İLAVESİ İLE ÜRETİLEN YENİ BİR SÜRÜLEBİLİR KAHVALTILIK MARGARİN, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2017 03522 , Standart Tescil, 2023

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

European Journal of Science and Technology, Baş Editör, 2014 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 584

Atıf (WoS): 7695

Atıf (Scopus): 8569

H-İndeks (WoS): 45

H-İndeks (Scopus): 51

Ödüller

Sağdıç O., Bilim Teşvik Ödülü, Tübitak, Ekim 2011

Akademi Dışı Deneyim

TÜBİTAK, Marmara Araştırma Merkezi (MAM), Danışman

Bakanlık, Adli Tıp Kurumu, Gıda Mühendisi, Uzman

Adli Tıp Kurumu, 5. Daire, Uzman

TÜBİTAK- MAM, Başkan Danışmanı

TÜBİTAK- MAM, Gıda Enstitüsü Danışman

TÜBİTAK, TÜBİTAK MAM, Danışman, Danışman

TÜBİTAK, TÜBİTAK MAM, Müdür, Müdür

TÜBİTAK MAM GIDA ENSTİTÜSÜ, ENSTİTÜ MÜDÜRÜ

Bakanlık, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Üye, Ulusal Süt Konseyi Üyesi

TÜBİTAK, TÜBİTAK-TEYDEB

TÜBİTAK-MAM GIDA ENSTİTÜSÜ, DANIŞMAN

TÜBİTAK, TÜBİTAK MAM, Danışman, Danışman

TÜBİTAK, TÜBİTAK TEYDEB, Grup Yürütme Komitesi Üyesi, Yürütme Komitesi Üyesi