

Arş.Gör. Öznur SAROĞLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: osaroglu@yildiz.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4089-4008

ScopusID: 57201351231

Yoksis Araştırmacı ID: 282727

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2016 - 2018

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2016

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Detection of some quality properties and antioxidant activity of bee products like; honey, pollen and propolis obtained from Bayburt and different regions of Turkey, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Encapsulation of purple basil leaf extract by electrospraying in double emulsion (W/O/W) filled alginate-carrageenan beads to improve the bioaccessibility of anthocyanins**
Ozcan B. E., Saroglu Ö., Karakas C. Y., Karadağ A.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.250, 2023 (SCI-Expanded)
- II. The formulation and microstructural, rheological, and textural characterization of salep-xanthan gum-based liposomal gels**
Saroglu Ö., Karadağ A., Cakmak Z. H., Karasu S.
POLYMER BULLETIN, cilt.80, sa.9, ss.9941-9962, 2023 (SCI-Expanded)
- III. Microencapsulation of olive mill wastewater in *Saccharomyces cerevisiae* cells by spray drying and in vitro bioaccessibility of phenolic compounds**
Saroglu Ö., Tav B., Yildirim R. M., Karadağ A.

Food and Function, cilt.14, sa.8, ss.3746-3759, 2023 (SCI-Expanded)

- IV. **Comparison of bioactive constituents by HPLC–DAD–ESI-MS and UFLC and in vitro antioxidant activities of blossom honey, bee pollen, and propolis**
SAROĞLU Ö., Ecem Bayram N., Günşar B.
European Food Research and Technology, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Characterization of nanoliposomes loaded with saffron extract: in vitro digestion and release of crocin**
SAROĞLU Ö., Atali B., Yildirim R. M., KARADAĞ A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.6, ss.4402-4415, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of different drying methods on the bioactive, microstructural, and in-vitro bioaccessibility of bioactive compounds of the pomegranate arils**
Ozay-Arancioglu I., BEKİROĞLU H., KARADAĞ A., SAROĞLU Ö., Tekin-çakmak Z. H., KARASU S.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Response surface optimization of ultrasound-assisted protein extraction from Spirulina platensis: investigation of the effect of extraction conditions on techno-functional properties of protein concentrates**
Yüçetepe A., Saroğlu Ö., Özçelik B.
Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.7, ss.3282-3292, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Optimisation of ultrasound-assisted extraction of protein from Spirulina platensis using RSM**
Yucetepe A., Saroglu O., Daskaya-Dikmen C., Bildik F., Özçelik B.
Czech Journal of Food Sciences, cilt.36, sa.1, ss.98-108, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Available technologies on improving the stability of polyphenols in food processing**
Cao H., SAROĞLU Ö., KARADAĞ A., Diaconeasa Z., Zoccatelli G., Conte-Junior C. A., Gonzalez-Aguilar G. A., Ou J., Bai W., Zamarioli C. M., et al.
Food Frontiers, cilt.2, 2021 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Chapter 5 -Encapsulation of saffron bioactive compounds**
Saroğlu Ö., Bekiroğlu H., Karadağ A.
Saffron, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press , California, ss.183-220, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Encapsulation of Anthocyanins of Purple Basil Leaf**
ÖZCAN B. E., KARADAĞ A., KARAKAŞ C. Y., SAROĞLU Ö.
INTERNATIONAL MALDIA HEALTH SCIENCES CONGRESS, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022
- II. **Safranın Biyopolimerlerle Kaplanmış Nanolipozomal Sistemlerle Enkapsülasyonu**
Atali B., Saroğlu Ö., Karadağ A.
İZÜ Fen ve Mühendislik Bilimleri Lisansüstü Öğrenci Kongresi , İstanbul, Türkiye, 5 - 06 Haziran 2021, ss.16
- III. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Nar Tanelerinin Kuruma Kinetiği, Biyoaktif Bileşikleri, Mikroyapısı ve Fenolik İn-Vitro Biyoerişilebilirliği Üzerine Etkisi**
ÖZAY ARANCIOĞLU İ., KARASU S., KARADAĞ A., SAROĞLU Ö., TEKİN ÇAKMAK Z. H., BEKİROĞLU H.
4. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 24 Aralık 2020, cilt.4, ss.557-558
- IV. **STEADY SHEAR RHEOLOGICAL PROPERTIES OF GUM EXTRACTED FROM ACACIA SEEDS**

SAROĞLU Ö., AÇAN B. G., TOKER Ö. S., ARICI M.

International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.104

V. **The Effect of NaCl Concentration and pH on Phycocyanin Extraction from Microalgae Spirulina platensis as a Traditional Food**

YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B., DURAN A., SAROĞLU Ö.

INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, FOREST, VETERINARY SCIENCES AND TECHNOLOGIES, 2 - 05 Nisan 2018

VI. **The influence of extraction conditions on in vitro protein digestibility of Spirulina platensis protein extracts: An optimization study with RSM**

YÜCETEPE A., SAROĞLU Ö., DAŞKAYA DİKMEN C., ÖZÇELİK B.

5th International Conference on Food Digestion, Rennes, Fransa, 4 - 06 Mayıs 2017

VII. **Ultrasound assisted extraction of protein from spirulina platensis; Determination of total phenolic contents and antioxidant activity of protein extracts and optimization of process parameters**

YÜCETEPE A., SAROĞLU Ö., BİLDİK F., ÖZÇELİK B.

1st Food Chemistry Conference: Shaping the future of food quality, health and safety, Amsterdam, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016

Desteklenen Projeler

ATAYILMAZ Ş. Ö., DEMİR H., KARADAĞ A., ARPACI E., GEMİCİ Z., SEVİNDİR M. K., SAROĞLU Ö., METİN YILDIRIM R.,

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isı Pompalı Mikrodalga Destekli Gıda Kurutma Sisteminin Deneysel ve Sayısal İncelenmesi, 2022 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 17

Atıf (WoS): 38

Atıf (Scopus): 102

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 4