

Arş. Gör. Zehra Özden ÖZYALÇIN GENÇ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4733](tel:+902123834733) Dahili: 4733

E-posta: ozdenz@yildiz.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: ZETPku8AAAAJ

ORCID: 0000-0002-6662-5885

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAM-5732-2021

ScopusID: 57221733387

Yoksis Araştırmacı ID: 331981

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, Türkiye 2022 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, Türkiye 2019 - 2022

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, Türkiye 2014 - 2019

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, TS EN ISO 45001:2023 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkik Eğitimi , TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ, 2024

Çevre ve Sürdürülebilirlik, TS EN ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi İç Tetkik Eğitimi , TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ, 2024

Araştırma Alanları

Kimya Mühendisliği ve Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Determination of Drying Characteristics of Various Seafood by Freeze Drying Method and Investigation of the Effect of Ultrasonic Pretreatment**

Özyalçın Genç Z. Ö., Gules E., Uygunöz D., Bozkurt F., Sağdıç O., Doymaz İ., Tuğrul N., Derun E., Kıpçak A. S.

TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.25, sa.2, TRJAS6452, ss.1-10, 2025 (SCI-Expanded)

II. **Drying and Rehydration Characteristics of Microwave Dried *Mytilus edulis***

Sevim S., ÖZYALÇIN GENÇ Z. Ö., KIPÇAK A. S.

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.23, sa.12, 2023 (SCI-Expanded)

- III. **The Effect of Various Methods on the Drying Kinetics and Mathematical Modelling of Seabass (Dicentrarchus labrax)**
ÖZYALÇIN GENÇ Z. Ö., KIPÇAK A. S., TUĞRUL N.
Journal of Aquatic Food Product Technology, cilt.32, sa.4, ss.384-395, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The Ultrasound Effect on the Drying Characteristics of Loligo vulgaris by the Methods of Oven and Vacuum-oven**
ÖZYALÇIN Z. Ö., KIPÇAK A. S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.31, sa.2, ss.187-199, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **The Effect of Ultrasonic Pre-Treatment on the Temperature Controlled Infrared Drying of Loligo vulgaris and Comparison with the Microwave Drying**
ÖZYALÇIN Z. Ö., KIPÇAK A. S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.21, sa.3, ss.135-145, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Antimony Adsorption Study of Chitosan Produced from Caridea and Brachyura Shells**
Kıpçak A. S., Özyalçın Z. Ö.
Journal Of The Indian Chemical Society, cilt.97, sa.10, ss.2097-2100, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Drying kinetics, mathematical modeling and color analysis of Solen marginatus: A comparative study of oven, infrared, and microwave drying methods**
Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.2024, ss.1-10, 2024 (Scopus)
- II. **The effect of production parameters of crab and shrimp based chitosan on the adsorption of aluminum and lead**
Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences, cilt.41, sa.5, ss.938-946, 2023 (ESCI)
- III. **Effects of drying methods on the drying kinetics of blanched brown crab**
Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.55, sa.3, ss.234-241, 2023 (Scopus)
- IV. **Infrared and microwave drying methods on the rehydration behaviour and mass transfer diffusion coefficient of Loligo Vulgaris**
Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, cilt.2023, ss.1-8, 2023 (ESCI)
- V. **Rehydration Characteristics and Kinetics of Traditionally Dried Mussels at Different Temperatures**
Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, cilt.41, sa.4, ss.858-867, 2023 (ESCI)
- VI. **Ultrasonic Pre-Treatment and Vacuum Effect on the Drying of Cancer Pagurus Meat**
Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
Aquatic Science and Engineering, cilt.2023, ss.1-10, 2023 (ESCI)
- VII. **A Study of Thin-Layer Pepino Drying with Infrared and Microwave Methods and Color Analysis**
Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
Journal of the Turkish Chemical Society Section B, cilt.5, sa.2, ss.167-172, 2022 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Synthesis of Chitosan from Lobster Shells**
Temiz A. E., Özyalçın Genç Z. Ö., Şenberber Dumanlı F. T., Tuğrul N., Derun E., Kıpçak A. S.
International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.214
- II. **Mathematical modelling of ultrasound pretreated kumquat (Citrus japonica var. margarita) in freeze**

dryer

Otal Şenol D., ÖZYALÇIN Z. Ö., KIPÇAK A. S.

2nd International Karatekin Science and Technology Conference, Çankırı, Türkiye, 21 Aralık 2023

- III. **Drying of Blue Mussels by Freeze Drying Technique and Investigating the Effect of Ultrasonic Pretreatment**
Alp N., Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023), Ankara, Türkiye, 11 - 13 Ekim 2023, ss.68
- IV. **Lyophilization of Dicentrarchus labrax and Investigation of the Effect of Ultrasonic Pretreatment**
Alp M., Özyalçın Genç Z. Ö., Kıpçak A. S.
6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023), Ankara, Türkiye, 11 - 13 Ekim 2023, ss.67
- V. **Drying characterization and quality investigation of quail (coturnix coturnix) meat by microwave drying method**
Fakhrutdinov A., Kıpçak A. S., Özyalçın Genç Z. Ö.
ASES VI. International Health, Engineering and Sciences Conference, Van, Türkiye, 16 - 18 Haziran 2023, ss.1
- VI. **Investigation of the effect of blanching on the drying characteristics of freeze dried salmon**
Deniz E., ÖZYALÇIN Z. Ö., KIPÇAK A. S.
4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 14 Aralık 2022, ss.1481-1486
- VII. **Mathematical modeling of the ultrasonic pretreated freeze dried cockle**
Çağhyan Y., ÖZYALÇIN Z. Ö., KIPÇAK A. S.
4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 14 Aralık 2022, ss.1032-1037
- VIII. **Mikrodalga Yöntemiyle Kurutulan Çarkıfelek Meyvesinin Matematiksel Modellemesi**
Ata P., Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
2nd International Congress of Engineering and Natural Sciences (ICENSS 2022), Ankara, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2022, ss.425-434
- IX. **Karides ve Pavurya Kabuklarından Kitosan Üretimi ve Baryum Adsorpsiyonunda Kullanılması**
Çelik E., Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
2nd International Congress of Engineering and Natural Sciences (ICENSS 2022), Ankara, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2022, ss.204-209
- X. **Drying Kinetics and Mathematical Modelling of Oven Dried Blanched Brown Crab (Cancer Pagurus) Meat**
Eren M., Akkoç O., Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
6th Conference on Advances in Mechanical Engineering, İstanbul, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2021
- XI. **Mathematical Modelling on Thin Layer Oven Drying Kinetics of Grooved Razor Shell Meat**
İlter S., Kılıçoğlu O., Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
6th Conference on Advances in Mechanical Engineering, İstanbul, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2021
- XII. **Influence of Oven Drying on Effective Moisture Diffusion, Activation Energy and Drying Rate of Common Octopus (Octopus vulgaris)**
Batır C., Algül M., Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
6th Conference on Advances in Mechanical Engineering, İstanbul, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2021
- XIII. **Study on Effective Moisture Diffusivity, Activation Energy and Drying Rate of Thin Layer of Pepino Fruit**
Dalgıç I., Özyalçın Z. Ö., Doymaz I., Kıpçak A. S.
6th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME 2021), İstanbul, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2021, ss.1179-1184
- XIV. **Mathematical Modelling of Loligo Vulgaris Dried By Microwave Oven**
Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.
5th Conference on Advances in Mechanical Engineering, İstanbul, Türkiye, 17 - 19 Aralık 2019, ss.681-686

XV. Effective Moisture Diffusivity and Activation Enregy of Loligo Vulgaris Dried by Temperature Controlled Infrared Drier

Gur E., Özyalçın Z. Ö., Kıpçak A. S.

2nd International Conferance on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.189-194

Desteklenen Projeler

KIPÇAK A. S., DERUN E., ŞENBERBER DUMANLI F. T., ÖZYALÇIN Z. Ö., TUĞRUL N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hayvansal Temelli Kaynaklardan Elde Edilen Kitosanın Ağır Metal İçeren Atık Suların Arıtılmasında Kullanımı, 2022 - Devam Ediyor

Özyalçın Genç Z. Ö., Ok N. O., TÜBİTAK Projesi, Fındık Zürufundan Selüloz Bazlı Biyoplastik Üretimi, 2024 - 2025

KIPÇAK A. S., Otaş Şenol D., ÖZYALÇIN Z. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Egzotik Meyvelerin Liyofilizasyon Yöntemi ile Kurutulması ve Kalite Parametrelerinin İncelenmesi, 2023 - 2024

KIPÇAK A. S., ÖZYALÇIN Z. Ö., DOYMAZ İ., DERUN E., TUĞRUL N., UYGUNÖZ D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Deniz Ürünlerinin Yeni Nesil Dondurarak Kurutma Yöntemi ile Kurutma Karakteristiklerinin Belirlenmesi ve Ultrasonik Önışlemin Etkisinin İncelenmesi, 2021 - 2022

KIPÇAK A. S., ÖZYALÇIN Z. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Caridea ve Brachyura Kabuklarından Elde Edilen Kitosan ile Atık Sulardan Ağır Metal Giderimi, 2020 - 2022

Metrikler

Yayın: 28

Atıf (WoS): 2

Atıf (Scopus): 25

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 3