

Arş. Gör. Dr.
Perihan Kübra
AKMAN



Kişisel Bilgiler

E-posta: pkcicek@yildiz.edu.tr

Web:

<https://avesis.yildiz.edu.tr/pkcicek>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7837-4681

Yoksis Araştırmacı ID: 214480

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2016 - 2023

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2013

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Elektrodondürme Tekniği ile Üretilen Kurkumin Yüklü Nanoliflerin Üretimi ve Karakterizasyonu, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2016

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2014 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Effects of different alkali mixtures on physicochemical, microstructural, and powder properties of alkalized cocoa**
AKMAN P. K., Ermiş E., Daskaya-Dikmen C., TOKER Ö. S.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.11, ss.9410-9422, 2024 (SCI-Expanded)
- Nanoencapsulation of wheat germ oil with chitosan-nettle seed gum-ovalbumin: Preparation, optimization, and characterization**
Kutlu G., AKMAN P. K., Erol K. F., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.126, sa.10, 2024 (SCI-Expanded)
- Microplastic Release from Single-Use Plastic Beverage Cups**
Akbulut S., Akman P. K., Törnük F., Yetim H.
FOODS, cilt.13, sa.10, ss.1564, 2024 (SCI-Expanded)
- 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)

- V. **Development and characterization of antimicrobial films from gums obtained from cold-pressed flaxseed oil by-product**
Kopuz S., AKMAN P. K., Tekin-Cakmak Z. H., KARASU S.
Polymer Bulletin, cilt.81, sa.2, ss.1767-1787, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Development and characterization of a novel sodium alginate based active film supplemented with Lactiplantibacillus plantarum postbiotic**
Akman P. K., Kutlu G., Törnük F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, sa.244, ss.125240, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Use of cellulose microfibrils from olive pomace to reinforce green composites for sustainable packaging applications**
Amara C., El Mahdi A., Akman P. K., Medimagh R., Törnük F., Khwaldia K.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.11, sa.9, ss.5102-5113, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of the Different Infrared Levels on Some Properties of Sage Leaves.**
Kayacan Çakmakoğlu S., Atik İ., Akman P. K., Doymaz İ., Sağdıç O., Karasu S.
CHEMICAL INDUSTRY AND CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY, cilt.29, sa.3, ss.235-242, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Fabrication and characterization of curcumin loaded ovalbumin nanocarriers and bioactive properties**
AKMAN P. K., BOZKURT F., TÖRNÜK F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **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)
- XI. **An effective polydopamine coating to improve stability and bioactivity of carvacrol-loaded zein nanoparticles**
Yilmaz M. T., AKMAN P. K., BOZKURT F., KARASU S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.11, ss.6011-6024, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **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)
- XIII. **Potential probiotic lactic acid bacteria isolated from fermented gilaburu and shalgam beverages**
Akman P. K., Özülkü G., Törnük F., Yetim H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.149, ss.111705, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Role of non-thermal treatments and fermentation with probiotic Lactobacillus plantarum on in vitro bioaccessibility of bioactives from vegetable juice**
Dogan K., Akman P. K., Törnük F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.101, sa.11, ss.4779-4788, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **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)
- XVI. **Fabrication and characterization of probiotic Lactobacillus plantarum loaded sodium alginate edible films**
AKMAN P. K., BOZKURT F., Dogan K., TÖRNÜK F., Tamturk F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.1, ss.84-92, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Investigation of potential use of by-products from cold-press industry as natural fat replacers and functional ingredients in a low-fat salad dressing**
Tekin Çakmak Z. H., Karasu S., Kayacan Çakmakoğlu S., Akman P. K.
Journal Of Food Processing And Preservation, ss.1-13, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **Development and characterization of sodium alginate based active edible films incorporated with essential oils of some medicinal plants**

Mahcene Z., Khelil A., Hasni S., Akman P. K., Bozkurt F., Birech K., Goudjil M. B., Törnük F.

INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.145, ss.124-132, 2020 (SCI-Expanded)

XX. Effect of Different Drying Methods on Total Bioactive Compounds, Peholic Profile, in Vitro Bioaccessibility of Phenolic and HMF Formation of Persimmon

Kayacan Çakmaköğlü S., Karasu S., Akman P. K., Goktas H., Doymaz İ., Sağdıç O.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, sa.2020, 2020 (SCI-Expanded)

XXI. Fabrication of Curcumin-loaded Gliadin Electrospun Nanofibrous Structures and Bioactive Properties

AKMAN P. K., BOZKURT F., Balubaid M., YILMAZ M. T.

FIBERS AND POLYMERS, cilt.20, sa.6, ss.1187-1199, 2019 (SCI-Expanded)

XXII. Development of probiotic carrier dried apples for consumption as snack food with the impregnation of Lactobacillus paracasei

Akman P. K., Uysal E., Ozkaya G., Törnük F., Durak M. Z.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.103, ss.60-68, 2019 (SCI-Expanded)

XXIII. Electro spraying 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)

XXIV. PRODUCTION OF GHK TRIPEPTIDE EMBEDDED POLY VINYL ALCOHOL-NANOFIBERS

Budama-Kilinc Y., Cakir-Koc R., Eren G. O., AKMAN P. K., YILMAZ M. T.

FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.2, ss.1202-1209, 2018 (SCI-Expanded)

XXV. A novel antifungal surface-coating application to limit postharvest decay on coated apples: Molecular, thermal and morphological properties of electrospun zein-nanofiber mats loaded with curcumin

YILMAZ A., BOZKURT F., Cicek P. K., Dertli E., DURAK M. Z., YILMAZ M. T.

Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.37, ss.74-83, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Optimization of spray-drying process parameters for microencapsulation of three probiotic lactic acid bacteria selected by their high viability rate in sucrose and fructose levels and high temperatures

Bagdat E. S., AKMAN P. K., Kutlu G., TÖRNÜK F.

Systems Microbiology and Biomanufacturing, cilt.4, sa.2, ss.687-698, 2024 (Scopus)

II. Effect of ethanolic extract of Cephalaria syriaca on dough rheological properties from different wheat flour blends: A comparative study with ascorbic acid

Bekiroğlu H., Akman P. K., Topçu Ö., Törnük F., Memiş S., Bağdat E. Ş., Sağdıç O.

European Food Science and Engineering, cilt.4, sa.1, ss.26-32, 2023 (Hakemli Dergi)

III. Improvement of Bioavailability of Sage and Mint by Ultrasonic Extraction

Doğan K., Akman P. K., Törnük F.

International Journal of Life Sciences and Biotechnology, cilt.2, sa.2, ss.122-135, 2019 (Hakemli Dergi)

IV. Tree barks as potential sources of value-added components for the food industry

Doğan K., Akman P. K., Törnük F.

International Journal of Food Technology and Nutrition, cilt.2, ss.25-35, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Biodegradable polymer nanocomposites for food packaging applications

TÖRNÜK F., AKMAN P. K.

Biodegradable and Biocompatible Polymer Nanocomposites: Processing, Characterization, and Applications, Kalim Deshmukh, Mayank Pandey, Editör, Elsevier, ss.639-674, 2023

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Production of Fruit-Based Cocolin-Like Tablet Product**
Kılavuz T., Bozkurt F., Akman P. K., Özmen D., Toker Ö. S.
International Food Innovation and Sustainability Congress, İstanbul, Türkiye, 16 Mayıs - 18 Ağustos 2024, ss.167
- II. **SOĞUK PRESS KETEN YAĞI YAN ÜRÜNÜNDE ELDE EDİLEN GAM BAZLI AKTİF YENİLEBİLİR ANTİMİKROBİYAL FİLMERİN GELİŞTİRİLMESİ VE KARAKTERİZASYONU**
Kopuz Ş., Karasu S., Akman P. K., Tekin Çakmak Z. H.
VII. INTERNATIONAL BATTALGAZİ SCIENTIFIC STUDIES CONGRESS, Malatya, Türkiye, 28 - 29 Ocak 2022, ss.785-786
- III. **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
- IV. **Production of fruit based drinks as carriers of probiotic bacteria Lactobacillus rhamnosus sp.**
Akman P. K., Törnük F., Yetim H.
10th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Rome, İtalya, 8 - 10 Eylül 2019, ss.84
- V. **Tree barks as potential sources of value-added components for food industry**
Doğan K., Akman P. K., Törnük F.
International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, Tetovo, Makedonya, 15 - 17 Mayıs 2019, ss.510-511
- VI. **A novel probiotic carrier fruit-based snack food: Apricot pestil**
Uslu E. S., Ucak G., AKMAN P. K., TÖRNÜK F.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, sa.30
- VII. **Fruits as carrier for probiotic bacteria: survival of Lactobacillus paracasei and Lactobacillus GG in persimmon fruit**
AKMAN P. K., TÖRNÜK F., TOKER Ö. S.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280, sa.30
- VIII. **Preparation and Characterization of Curcumin Loaded Ovalbumin Nanoparticles**
TÖRNÜK F., AKMAN P. K., Bozkurt F.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 09 Mayıs 2018, ss.343
- IX. **Edible Films as Carrier for Probiotic Bacteria: Survival of Lactobacillus paracasei in Sodium Alginate Based Films**
TÖRNÜK F., AKMAN P. K., Uysal E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 09 Mayıs 2018, ss.361
- X. **The effect of different extraction methods on total phenolic and antioxidant composition of hawthorn berries**
Uçak Özkaya G., Akman P. K., Törnük F., Yetim H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Lefkoşa, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.323
- XI. **New combination strategy of doxorubicin and epoxomicin in biocompatibility: Biodegradable polymeric nanoparticles increase apoptosis in breast cancer cells**
Kucuksayan E., BOZKURT F., Ozben T., CICEK P. K., HANİKOĞLU A., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.256
- XII. **Development of gliadin based electrospun nanofiber carriers for colloidal delivery of curcumin: Characterization of morphological, fluorescence, molecular, thermal, crystallographic and bioactive properties**
YILMAZ M. T., Bozkurt F., AKMAN P. K., CEYLAN Z.
Nanotechnology and Nanomaterials (NANO 2017), Chernivtsi, Ukrayna, 25 Mayıs 2017, ss.74-75
- XIII. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in-vitro antifungal activity**
Ermiş E., Akman P. K., Meral R., Yılmaz A., Dertli E., Yılmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 Mayıs 2017, ss.5-9
- XIV. **Bayburt'un farklı bölgelerinden elde edilen balların GC-MS tekniği ile değerlendirilmesi**
YILMAZ M. T., Dertli E., Bozkurt F., CEBI N., AKMAN P. K., KARA H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT), Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017, ss.23-26
- XV. **Polymeric nanofibers for tissue engineering**
Eren G. Ö., KILINÇ Y., ÇAKIR KOÇ R., AKMAN P. K., YILMAZ M. T.

22nd International Biomedical Science & Technology Symposium, Ankara, Türkiye, 12 Mayıs 2017, ss.155

- XVI. **Elektro-püskürtme tekniği ile uçucu yağ yüklü kitosan nanoparçacıklarının sentezi, karakterizasyonu ve antifungal özelliklerinin belirlenmesi**
YILMAZ M. T., YILMAZ A., DERTLİ E., Bozkurt F., AKMAN P. K.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.1-3
- XVII. **Dinamik ışık saçılım spektroskopisi (DLS) ile zein polimerlerinin mikroeolojik özelliklerinin belirlenmesi**
Yılmaz M. T., Poyraz E., Bozkurt F., Akman P. K.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.17
- XVIII. **Şeker Pancarı Posası Pektini ve Şeker Pancarı Posası Modifiye Pektinin Prebiyotik Özelliğinin Belirlenmesi**
Muslu A., Akman P. K., Yılmaz M. T.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.12-17
- XIX. **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
- XX. **Production of Gliadin Nanoparticles Using Electro Spray Deposition System**
Subaşı B., Akman P. K., Yılmaz M. T.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 20 Nisan 2016, ss.89-90
- XXI. **Kurkumin Yuklu Zein Lifi ile Yuzeyleleri Kaplanan Elmalarda Antifungal Aktivitenin Incelenmesi**
Bozkurt F., Akman P. K., Dertli E., Durak M. Z., Yılmaz M. T.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 20 Aralık 2015, ss.23-25
- XXII. **Elektrodöndürme Tekniği ile Üretilen Gliadin Nanoliflerinden Kurkumin Salınımı**
Yılmaz M. T., Bozkurt F., Akman P. K.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 20 Aralık 2015, ss.12
- XXIII. **The Evaluation of Sugar Profiles of Honey Samples Obtained from Various Regions of Bayburt Using HPLC with Refractive Index Detector**
Akman P. K., Dertli E., Yılmaz A., Yılmaz M. T.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015, ss.56-58

Desteklenen Projeler

- YILMAZ M. T., AKMAN P. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektrosprey kaplama yöntemi ile kurkumin yüklü gliadin nanotaşıyıcılarının üretimi, 2015 - Devam Ediyor
- Törnük F., Durak M. Z., TÜBİTAK Projesi, Kalorisi Azaltılmış, Fonksiyonel ve Doğal, Probiyotikli Laktoferment Meyve Bazlı İçecek Üretimi, 2020 - 2022
- TÖRNÜK F., AKMAN P. K., Bozkurt F., Doğan K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacillus plantarum İçeren Probiyotik Taşıyıcısı Yenilebilir Sodyum Aljinat Filmi Üretimi, Karakterizasyonu Ve Gıda Ambalaj Materyali Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2019 - 2021
- YILMAZ M. T., AKMAN P. K., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı meyve atıklarından elde edilen doğal polimerlerin biyoaktif ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2015 - 2019
- AKMAN P. K., TÖRNÜK F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biyoaktif madde yüklü gluten ikame protein kaplı nanotaşıyıcılarının elektrosprey kaplama yöntemi ile üretimi, 2016 - 2018
- AKMAN P. K., YILMAZ M. T., TÖRNÜK F., BOZKURT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda kullanılabilir koloidal ovalbumin kaynaklı nanotaşıyıcıların üretimi ve stabilitelerinin belirlenmesi, 2015 - 2018
- TÖRNÜK F., BOZKURT F., AKMAN P. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurkumin Taşıyıcısı Olarak Üretilen Ovalbumin Nanopartiküllerinin Karakterizasyonu, 2015 - 2018

Metrikler

Yayın: 53

Atf (WoS): 255

Atf (Scopus): 552

H-Indeks (WoS): 6

H-Indeks (Scopus): 10