



# KÜBRA SULTAN ÖZDEMİR BİLİCİ

## Kişisel Bilgiler

### İletişim Bilgileri

İletişim Adresi Mehmet Ali Akman, 13. Sk. No:2, 35290 Konak/İzmir  
Telefon (531) 714 73 19  
E-posta kubrasoz@gmail.com  
İnternet Sayfası

### Öğrenim Bilgileri

01 Eylül 2010 - 09 Haziran 2015 (4 yıl 10 ay)  
Doktora, Doktora, HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)  
Tez Başlığı: Gıda Ve Biyoaktif Gıda Bileşenlerinin Kaplanması: Proses Ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkileri  
Tez Konusu: Bu Çalışmada, Makro Kaplama İle Meyvelerin Kaplanarak Raf Ömrünün Uzatılması Ve Mikro Kaplama İle Bazı Gıda Bileşenlerinin (askorbik Asit, Sodyum Klorür Ve Vanilin) Kaplanarak Kimyasal Reaktivitelerinin Sınırlandırılması Hedeflenmiştir.  
Tarih: 2015  
Tez Danışmanı: VURAL GÖKMEN

01 Ocak 2008 - 01 Temmuz 2010 (2 yıl 7 ay)  
Yüksek Lisans, Tezli Program, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE  
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)  
Tez Başlığı: Bergamut Ve Limon Kabuğu Uçucu Yağının Kapsüllemesi Ve Elde Edilen Ürünün Özelliklerinin Belirlenmesi  
Tez Konusu: Bu Çalışmada, Türkiye'de Turunçgiller İçerisinde Önemli Bir Yere Sahip Olan Bergamut (citrus Bergamia) Ve Limon (citrus Limon Burm.cv.kütdiken) Kabuğunun Uçucu Yağları Elde Edilmiş Ve Bu Yağlar Farklı Kapsülleme Materyalleri İle Kapsüllemeye Toz Formda Çözünür Mikrokapsüller Üretilmiştir. Bu Amaçla Bergamut Ve Limon Meyvelerinin Kabuk Kısmından (flavedo Tabakası) Buhar Distilasyonu İle Uçucu Yağlar Elde Edilmiştir. Elde Edilen Bu Uçucu Yağlar Arap Zamkı Ve Maltodekstrin Taşıyıcı Madde Kombinasyonları İle Emülsifiye Edilmiş Ve Bu Emülsiyonlar Püskürterek Kurutma Ünitesinde Kurutularak Mikrokapsüllere Dönüştürülmüştür.  
Tarih: 2010  
Tez Danışmanı: AYHAN TOPUZ

22 Eylül 2003 - 22 Eylül 2007 (4 yıl 1 ay)  
Lisans, Anadal/Normal Öğretim, HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, TÜRKİYE  
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

### Deneyim / İşyeri Bilgileri

Mayıs 2024 - Şu Anda (10 ay) (Tam Zamanlı)  
DOÇ. DR., DOÇ. DR., İZMİR DEMOKRASİ ÜNİVERSİTESİ

Aralık 2022 - Ocak 2024 (1 yıl 2 ay) (Tam Zamanlı)  
DOÇ. DR., DOÇ. DR., KONYA GIDA VE TARIM ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Eylül 2015 - Aralık 2022 (7 yıl 4 ay) (Tam Zamanlı)  
DOKTORALI ÖĞRETİM ÜYESİ, DR. ÖĞR. ÜYESİ, KONYA GIDA VE TARIM  
ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ  
BÖLÜMÜ

Ocak 2012 - Mayıs 2013 (1 yıl 5 ay) (Tam Zamanlı)  
AR-GE PERSONEL, TIKTA TARIMSAL İKLİMLEME VE TEKNOLOJİK ARAŞTIRMALAR  
A.Ş.

Ocak 2010 - Eylül 2011 (1 yıl 9 ay) (Tam Zamanlı)  
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ, AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA  
MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

## Yabancı Dil Bilgileri

İNGİLİZCE (Okuma: İyi, Yazma: İyi, Konuşma: İyi)

## Bilimsel Teknolojik Faaliyet Alanları

### Bilimsel Teknolojik Faaliyet Alanı Bilgileri

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Bilimleri -- Gıda Kimyası

Technical Sciences -- Food Science and Technology -- Food Science -- Food  
Chemistry

Sağlık Bilimleri -- Beslenme ve Diyetetik

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Teknolojisi -- Meyve, Sebze,  
Kurutmuş Teknolojisi

Teknik Bilimler -- Gıda Mühendisliği -- Gıda Teknolojisi -- Gıda İşleme  
(Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

## Anahtar Kelimeler

Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Gıda Biyoaktif Bileşenleri

Enkapsülasyon

Mikroenkapsülasyon

Beslenme Bilimleri

Fonksiyonel Gıda

Meyve Sebze Kurutma

Kromatografik Gıda Analizleri

Microencapsulation

Food Shelf Life

Food Chemistry

Gıda Kurutma

Mikrodalga Kurutma

Gaz Kromatografi

Mikrofiltrasyon

C. LEYLAK, K. S. OZDEMIR, G. C. GURAKAN & Z. B. OGEL, Optimisation of spray drying parameters for Lactobacillus acidophilus encapsulation in whey and gum Arabic: Its application in yoghurt, INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, 2021, 0958-6946, 112.

G. KAHRAMAN & K. S. OZDEMIR, Effects of black elderberry and spirulina extracts on the chemical stability of cold pressed flaxseed oil during accelerated storage, JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021, 2193-4126, 15, 5, 4838-4847.

F. BALCI TORUN, K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, R. MAVUŞ & M. TORUN, Siyah Çay Üretim Atıklarından Konsantre Çay Ekstraktı Üretiminde Krema Oluşum Koşullarının Ve Bileşiminin Belirlenmesi, GIDA, 2021, 1309-6273,ISSN1300-3070, 46, 2, 339-350.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, KETEN TOHUMU YAĞI VE AYÇİÇEK YAĞINDAN FARKLI VAKSLAR KULLANILARAK OLUŞTURULAN OLEJELLERİN BİSKÜVİ KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, GIDA, 2021, 1300-3070, 46, 5, 1279 - 1288.

N. N. TEMİZ & K. S. OZDEMIR, Microbiological and physicochemical quality of strawberries (Fragaria x ananassa) coated with Lactobacillus rhamnosus and inulin enriched gelatin films, POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, 2021, 0925-5214, 173.

G. BİLGE ÖZEL & K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, Synchronous fluorescence spectroscopy combined with chemometrics for determination of total phenolic content and antioxidant activity in different tea types, JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2020, 0022-5142, 100, 9, 3741-3747.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ & V. GÖKMEN, Effect of Chitosan-Ascorbic Acid Coatings on the Refrigerated Storage Stability of Fresh-Cut Apples, COATINGS, 2019, 2079-6412, 9, 8, 503.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, N. AZARABADİ & A. TOPUZ, BERGAMUT UÇUCU YAĞININ ARAP ZAMKI VE MALTODEKSTRİN KARIŞIMLARI KULLANILARAK MİKROENKAPSÜLASYONU: UÇUCU YAĞ BİLEŞENLERİNİN STABİLİTE VE SALINIM ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 2018, 1300-3070, 43, 6, 957-970.

K. S. OZDEMIR & V. GOKMEN, Extending the shelf-life of pomegranate arils with chitosan-ascorbic acid coating, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2017, 0023-6438, 76, 172-180.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ & V. GÖKMEN, Effect Of Microencapsulation On The Reactivity Of Ascorbic Acid, Sodium Chloride And Vanillin During Heating., JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 2015, 0260-8774, 76, A, 172-180.

K. S. OZDEMIR, C. YILMAZ, G. DURMAZ & V. GOKMEN, Hazelnut skin powder: A new brown colored functional ingredient, FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, 2014, 0963-9969, 65, 291-297.

C. ALASALVAR, E. PELVAN, K. S. OZDEMIR, T. KOCADAGLI, B. A. MOGOL, A. A. PASLI, N. OZCAN, B. OZCELIK & V. GOKMEN et al., Compositional, Nutritional, and Functional Characteristics of Instant Teas Produced from Low- and High-Quality Black Teas, JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, 2013, 0021-8561, 61, 31, 7529-7536.

C. DINCER, I. TONTUL, I. B. CAM, K. S. OZDEMIR, A. TOPUZ, H. S. NADEEM, S. TUGRULAY & R. S. GOKTURK, Phenolic composition and antioxidant activity of *Salvia tomentosa* Miller: effects of cultivation, harvesting year, and storage, *TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY*, 2013, 1300-011X, 37, 5, 561-567.

T. KOCADAGLI, K. S. OZDEMIR & V. GOKMEN, Effects of infusion conditions and decaffeination on free amino acid profiles of green and black tea, *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*, 2013, 0963-9969, 53, 2, 720-725.

C. DINCER, A. TOPUZ, H. SAHIN-NADEEM, K. S. OZDEMIR, I. B. CAM, I. TONTUL, R. S. GOKTURK & S. T. AY, A comparative study on phenolic composition, antioxidant activity and essential oil content of wild and cultivated sage (*Salvia fruticosa* Miller) as influenced by storage, *INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS*, 2012, 0926-6690, 39, 170-176.

A. TOPUZ, C. DINCER, K. S. OZDEMIR, H. FENG & M. KUSHAD, Influence of different drying methods on carotenoids and capsaicinoids of paprika (Cv., Jalapeno), *FOOD CHEMISTRY*, 2011, 0308-8146, 129, 3, 860-865.

C. LEYLAK, K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, G. C. GÜLTEKİN & Z. B. ÖGEL, Production of Plain Set-Type Yogurt with *Lactobacillus Acidophilus* Encapsulated in Whey and Gum Arabic Mixtures by Spray Drying., Sözlü Sunum, 1st International Food and Medicine Congress (IFMC 2018), 24 Mayıs 2018, 27 Mayıs 2018.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ & V. GÖKMEN, Özdemir, K.s., Gökmen, V. 2015.shelf-life Extension Of Pomegranate Arils With Chitosan-ascorbic Acid Coatings, Sözlü Sunum, 29th Effost Conference, 12 Kasım 2015, 12 Kasım 2015.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ & V. GÖKMEN, Özdemir, K.s., Gökmen, V.2015. Effect Of Microencapsulation On The Reactivity Of Ascorbic Acid, Sodium Chloride And Vanillin During Heating., Sözlü Sunum, 9th European Phd Workshop On Food Engineering And Technology, 24 Mart 2015, 24 Mart 2015.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, C. YILMAZ & V. GÖKMEN, Yılmaz, C., Özdemir, K.s., Gökmen, V., 2014. Hazelnut Skin Powder: A New Brown Colored Functional Ingredient., Poster Sunumu, 1st Congress On Food Structure Design, 15 Ekim 2014, 15 Ekim 2014.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, ÖZDEMİR, K.S., GÖKMEN, V.2014.LIMITING THE REACTIVITY OF ASCORBIC ACID, VANILLIN AND SODIUM CHLORIDE BY MICROENCAPSULATION. 15-17 EKİM 2014, PORTO, PORTEKİZ., Poster Sunumu, 1ST CONGRESS ON FOOD STRUCTURE DESIGN, 15 Ekim 2014, 15 Ekim 2014.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, KOCADAĞLI, T., ÖZDEMİR, K.S., GÖKMEN, V., 2013, EFFECTS OF INFUSION CONDITIONS ON FREE AMINO ACID PROFILES OF GREEN AND BLACK TEA., Poster Sunumu, ND INTERNATIONAL CONGRESS ON COCOA, COFFEE AND TEA, 09 Ekim 2013, 09 Ekim 2013.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, ÖZDEMİR, K.S., YILMAZ, C., GÖKMEN, V., 2013.PREPARATION OF BROWN-COLOURED SUBMICRON-SIZED HAZELNUT SKIN FIBER WITH HIGH ANTIOXIDANT CAPACITY USING HIGH SHEAR HOMOGENIZATION, Sözlü Sunum, 7TH INTERNATIONAL CONGRESS ON PIGMENTS IN FOODS, 18 Haziran 2013, 18 Haziran 2013.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, KOCADAĞLI, T., ÖZDEMİR, K.S., GÖKMEN, V., 2013. ANALYSIS OF FREE AMINO ACIDS AND THEIR CERTAIN DERIVATIVES IN FOODS BY HILIC-MS/MS., Poster Sunumu, EUROFOODCHEM XVII, 07 Mayıs 2013, 07 Mayıs 2013.

## Bildiriler

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, ÖZDEMİR, K.S., AKILLIOĞLU, H.G., YILMAZ, C., KARADEMİR,Y., SERPEN, A., GÖKMEN V. 2012. EVALUATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS IN SESAME SEEDS FROM DIFFERENT GEOGRAPHIC ORIGINS., Poster Sunumu, 6TH CEFOOD CONGRESS, 23 Mayıs 2012, 23 Mayıs 2012.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, TOPUZ A., ÖZDEMİR K.S. 2011. MICROENCAPSULATION OF LEMON PEEL ESSENTIAL OİL IN GUM ARABİC AND MALTODEXTRİN MİXTURE., Sözlü Sunum, INTERNATIONAL FOOD CONGRESS-NOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, 26 Mayıs 2011, 26 Mayıs 2011.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, MOLNR Z., ÖZDEMİR K., BKSSY ?MOLNR E., VATAİ G. 2011. VALUABLE COMPONENTS CONCENTRATION OF RASPBERRY MARC EXTRACT BY MEMBRANE FİLTRATION., Poster Sunumu, CIGR SECTION VI INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TOWARDS A SUSTAINABLE FOOD CHAIN FOOD PROCESS, BIOPROCESSİNG AND FOOD QUALİTY MANAGEMENT, 18 Nisan 2011, 18 Nisan 2011.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, TOPUZ A., ÖZDEMİR K.S., AZARABADİ N., 2010. ESSENTİAL OİL COMPOSITION OF LEMON PEEL EXTRACTED BY HYDRODİSTİLLATION, Poster Sunumu, 1ST INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, 03 Kasım 2010, 03 Kasım 2010.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, MOLNAR ZS., OZDEMİR K.S., BEKASSY-MOLNAR E., VATAİ G., 2010. SOLVENT RECOVERY BY MEMBRANE FİLTRATION FROM EXTRACT OF RASPBERRY MARC., Poster Sunumu, XVIIITH WORLD CONGRESS OF THE INTERNATIONAL COMMISSION OF AGRICULTURAL ENGINEERING (CIGR), 13 Haziran 2010, 13 Haziran 2010.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, TOPUZ A., DİNÇER C., ÖZDEMİR K.S., ŞAHİN H.,GÖKTÜRK R.S., TUĞRUL AY S.,2009 BİTKİ ÇAYI OLARAK TÜKETİLEN SALVIA FRUTICOSA VE SALVIA TOMENTOSA TÜRLERİNİN FENOLİK ASİT VE FLAVONOİD KOMPOZİSYONU, 27-29 MAYIS 2009, VAN., Poster Sunumu, II.GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, 27 Mayıs 2010, 27 Mayıs 2010.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, DİNÇER C., TOPUZ A., ÇAM İ.B., TONTUL İ., ÖZDEMİR K.S., ŞAHİN H., GÖKTÜRK R.S., TUĞRUL AY S., 2010, PHENOLIC ACİD AND FLAVONOİD COMPOSITION OF SİDERİTİS LYCIA AND SİDERİTİS LİBANOTİCA SUBSP. LİNEARİS., Poster Sunumu, 6. CONFERENCE ON MEDİCİNAL AND AROMATIC PLANTS OF SOUTHEAST EUROPEAN COUNTRİES, 18 Nisan 2010, 18 Nisan 2010.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, BANVOLGYİ, S, , KOZAK, A., MOLNAR ZS.,ROMAN A., BEKASSY-MOLNAR, E., VATAİ G.,OZDEMİR, F., TOPUZ, A., TETİK, N., SAHİN, H., DİNCER, C., OZDEMİR, K.S., TORUN, M. AND KİSS, I. 2009 PRODUCTION OF RED CURRANT JUİCE CONCENTRATE BY İNTEGRATED MEMBRANE PROCESS AND MODELLİNG OF THE SEPERATIONS. , Poster Sunumu, SYNERGY AND TECHNİCAL DEVELOPMENT, 30 Ağustos 2009, 30 Ağustos 2009.

K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ, VATAİ, G., OZDEMİR, F., BEKASSY-MOLNAR, E., BANVOLGYİ, S., KOZAK, A., HORVATH, S., TOPUZ, A., TETİK, N., SAHİN, H., DİNCER, C., OZDEMİR, K.S., TORUN, M. AND KİSS, I. 2008. CONCENTRATION OF RED CURRANT JUİCE BY COMPLEX MEMBRANE PROCESS TECHNOLOGY AND ANALYTICAL EVALUATION OF THE PRODUCTS., Poster Sunumu, INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCİENCE AND TECHNİQUE İN THE AGRİ-FOOD BUSINESS., 05 Kasım 2008, 05 Kasım 2008.

## Yönetilen Tezler

S. ATMACA (Tez Yazarı) , K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ (Tez Danışmanı) , Bacillus thuringiensis subsp. kurstaki HD-73 suşunun Cry1Ac toksin içerikli biyoinsektisit formülasyonlarının üretimi, enkapsülasyonu, biyolojik etkinliklerinin ve stabiliteilerinin belirlenmesi, 2023, Tamamlandı.

M. KALFAZADE (Tez Yazarı) , K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ (Tez Danışmanı) , Sürülebilir bitkisel bazlı peynir üretiminde balmumu oleojellerinin kullanım olanaklarının araştırılması, 2023, Tamamlandı.

N. N. TEMİZ (Tez Yazarı) , K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ (Tez Danışmanı) , Development of probiotic incorporated edible coatings and effects on shelf-life of fresh strawberries, 2020, Tamamlandı.

G. KAHRAMAN (Tez Yazarı) , K. S. ÖZDEMİR BİLİCİ (Tez Danışmanı) , Kara Mürver (Sambucus nigra), Spirulina (Arthrospira platensis) ve Reishi mantarı (Ganoderma lucidum) ekstraktlarının keten tohumu yağının oksidatif stabilitesi ve kalitesi üzerine etkisi, 2020, Tamamlandı.

## Projeler

UIDB - HORIZON 2020, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, HORIZON 2020- PRIMA ?Tool4Medlife ?From Tradition to Innovation: New Foods and Educational Toolkits for a Healthy and Sustainable Mediterranean Lifestyle?/ ?Gelenekten Yeniliğe: Sağlıklı ve Sürdürülebilir Bir Akdeniz Yaşam Tarzı için Yeni Gıdalar ve Eğitim Araç Setleri? (Devam ediyor) .

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, Deve Dikeni (Silybum Marianum) Tohumlarından Silimarin Bileşiklerinin Eldesi ve Silimarin Kullanılarak Fonksiyonel Gıda Ürünleri Geliştirilmesi , 03 Aralık 2018, 03 Şubat 2020.

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ, Probiyotik ile Zenginleştirilmiş Yenilebilir Kaplama Geliştirilmesi ve Çilek Üzerinde Uygulanması, 29 Kasım 2018, 29 Kasım 2019.

1007 - KAMU, BURSİYER, FONKSİYONEL İNSTANT ÇAY GELİŞTİRİLMESİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: , 15 Mart 2011, 15 Eylül 2014.

1301 - İŞBAP, BURSİYER, Ulusal Gıda Teknoloji Platformu, Yürütülen Kuruluş: HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, Destek Alınan Kuruluş: TÜBİTAK BAŞKANLIK (Yurt İçi) , 01 Ağustos 2011, 01 Ağustos 2014.

1007 - KAMU, BURSİYER, TÜRK YEŞİL ÇAYININ KALİTESİNİN ARTIRILMASI VE YENİ ÜRÜNLERİN GELİŞTİRİLMESİ, Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: , 15 Kasım 2008, 15 Şubat 2012.

1001 - ARAŞTIRMA, BURSİYER, BAZI SALVIA VE SIDERİTİS TÜRLERİNİN FENOLİK MADDE KOMPOZİSYONU, ANTIOKSİDAN AKTİVİTESİ VE DİĞER ÖNEMLİ KALİTE ÖZELLİKLERİNİN YETİŞME KOŞULLARI, KURUTMA VE DEPOLAMAYA GÖRE DEĞİŞİMİ, Yürütülen Kuruluş: KURULUŞ GÜNCELLENMESİ GEREKİYOR, Destek Alınan Kuruluş: , 01 Temmuz 2007, 01 Ocak 2011.

## Patentler

A SOLUTION FOR EXTENDING SHELF LIFE OF READY-TO-EAT FRESH FRUITS AND/OR VEGETABLES AND AN APPLICATION METHOD THEREOF , THE PRESENT İNVENTİON RELATES TO A SOLUTİON AND AN APPLICATİON METHOD THEREOF FOR EXTENDİNG SHELF LIFE OF READY-TO-EAT FRESH FRUİTS AND/OR VEGETABLES, AND CHARACTERİZED BY COMPRİSİNG CHİTOSAN AND ASCORBİC ACİD., Patent Tescil, Uluslararası(PCT), Başvuru No: WO2015142303, 24 Eylül 2015

# TÜBİTAK Burs ve Destekleri

## Proje Bilgileri

123N074, Gelenekten Yeniliğe: Sağlıklı ve Sürdürülebilir Bir Akdeniz Yaşam Tarzı için Yeni Gıdalar ve Eğitim Araç Setleri, Yürütücü, Yürürlükte, UPAG - Uluslararası İşbirliği Projeleri Araştırma Destek Grubu, Uluslararası / PRIMA 2. Aşama, ARDEB, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.09.2023 - (), Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.09.2023 - 01.09.2026.

120U551, SYNERGY FOR TUL RESEARCH EXCELLENCE, STRENGTHENING COOPERATION AND ESTABLISHING NOVEL PLATFORM IN COSMETICS, Araştırmacı/Uzman, Sonuçlandı, UIDB - Horizon2020 / U2020 - Eşik Üstü Ödülü, UIDB, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 25.06.2020 - ().

110M641, Ulusal Gıda Teknoloji Platformu, Burslu, Sonuçlandı, MAG - Mühendislik Araştırma Destek Grubu, 1301 - İŞBAP, ARDEB, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.05.2013 - (), Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.08.2011 - 01.08.2014.

110G028, Fonksiyonel İstant Çay Geliştirilmesi ve Sağlık Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, Burslu, Sonuç raporu kabul, KAMAG - Kamu Araştırmaları Destek Grubu, 1007 - Kamu / TÜBİTAK, ARDEB, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.06.2012 - 15.04.2013, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 15.03.2011 - 15.09.2014.

107G273, Türk Yeşil Çayının Kalitesinin Artırılması Ve Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi, Burslu, Sonuçlandı, KAMAG - Kamu Araştırmaları Destek Grubu, 1007 - Kamu / Üniversite, ARDEB, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 15.07.2010 - 15.09.2010, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 15.11.2008 - 15.02.2012.

106T747, Bazı Salvia ve Sideritis Türlerinin Fenolik Madde Kompozisyonu, Antioksidan Aktivitesi ve Diğer Önemli Kalite Özelliklerinin Yetiştirme Koşulları, Kurutma ve Depolamaya Göre Değişimi, Burslu, Sonuçlandı, KBAG - Kimya Biyoloji Araştırma Destek Grubu, 1001 - Araştırma, ARDEB, Projeye Katılma/Ayrılma Tarihleri: 01.02.2008 - 31.01.2009, Proje Başlangıç/Bitiş Tarihleri: 01.07.2007 - 01.01.2011.

## Panelistlik/İzleyicilik/Raportörlük Sayısı

| Görev  | ARDEB | BİDEB | BİLİM TOPLUM | UIDB | TEYDEB | Toplam |
|--|-------|-------|--------------|------|--------|--------|
| Hakemlik/Panelistlik/Dış Danışmanlık Sayısı    | 20    | 5     | 0            | 0    | 3      | 28     |
| Moderatorluk Sayısı                            | 0     | 0     | 0            | 0    | 0      | 0      |
| İzleyicilik/Danışmanlık Sayısı                 | 2     | 0     | 0            | 0    | 0      | 2      |
| Raportörlük Sayısı                             | 0     | 0     | 0            | 0    | 0      | 0      |
| Katılmadığı Panelistlik/Dış Danışmanlık Sayısı | 0     | 2     | 0            | 0    | 0      | 2      |