

## Asst. Prof. HATİCE AYBÜKE KARAOĞLAN

### Personal Information

Office Phone: [+90 346 219 1010](tel:+903462191010) Extension: 2435

Fax Phone: [+90 346 219 1450](tel:+903462191450)

Email: [akaraoglan@cumhuriyet.edu.tr](mailto:akaraoglan@cumhuriyet.edu.tr)

Web: <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/akaraoglan>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-0790-186X

Yoksis Researcher ID: 102318

### Dissertations

Doctorate, Türkiye'xxde değişik şarap bölgelerinden izole edilmiş endojen *Saccharomyces cerevisiae* mayaları üzerine bazı stres faktörlerinin etkisinin incelenmesi, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2019

Postgraduate, Şalgam suyunda bozulma yapan mayaların atımlı uv ışık ile inaktivasyonu, 2013

### Research Areas

Biotechnology, Microbiology, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Continues

### Courses

İleri Gıda Kimyası, Postgraduate, 2019 - 2020

Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2019 - 2020

Toplam Kalite Yönetimi, Undergraduate, 2020 - 2021

Gıda Mikrobiyolojisi II, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Kimyası - I, Undergraduate, 2019 - 2020

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Degradation kinetics of betalains in red beetroot juices throughout fermentation process and storage**  
Duyar S. M., Sarı F., Karaoğlan H. A.  
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.36, no.4, pp.229-239, 2024 (SCI-Expanded)
- A beetroot-based beverage produced by adding *Lactocaseibacillus paracasei*: an optimization study**  
DURUKAN G., SARI F., KARAOĞLAN H. A.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS AND FOODS, vol.16, no.3, pp.10-24, 2024 (SCI-Expanded)
- Production of red beetroot juice by different methods: Kinetics of microbial growth, sugar**

### **consumption, and acid production**

Duyar S. M., Sarı F., Karaoğlan H. A.

HELIYON, vol.10, no.9, pp.1-11, 2024 (SCI-Expanded)

- IV. **Tolerance and response of Saccharomyces cerevisiae wine strains to stress treatments**  
KARAOĞLAN H. A., ÖZÇELİK F.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, vol.54, no.1, pp.21-30, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Optimization of Spontaneous Fermentation Conditions of Kohlrabi by Response Surface Methodology**  
KARAOĞLAN H. A., AKTAŞ A. B.  
Fermentation, vol.9, no.6, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Mild pretreatments to increase fructose consumption in saccharomyces cerevisiae wine yeast strains**  
KARAOĞLAN H. A., Ozcelik F., Musatti A., Rollini M.  
Foods, vol.10, no.5, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Degradation kinetics of anthocyanin and physicochemical changes in fermented turnip juice exposed to pulsed UV light**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ İŞIKLI N.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.1, pp.30-39, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Modeling Inactivation of Candida inconspicua Isolated from Turnip Juice using Pulsed UV Light**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ İŞIKLI N.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.40, no.2, 2017 (SCI-Expanded)

### **Articles Published in Other Journals**

- I. **YEŞİL SARIMSAK (ALLIUM SATIVUM L.) YAPRAKLARINDA BULUNAN FENOLİK VE ANTIOKSİDAN MADDELERİN EKSTRAKSİYON KOŞULLARININ YÜZEY YANIT YÖNTEMİ İLE OPTİMİZASYONU**  
KARAOĞLAN H. A.  
GIDA, vol.49, no.5, pp.920-933, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Microbial Evaluation of Fermented Beetroot Juice Produced by Probiotic Lacticaseibacillus paracasei**  
Durukan G., Sarı F., Karaoğlan H. A.  
Journal of Raw Materials to Processed Foods, vol.4, no.1, pp.1-9, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

### **Books & Book Chapters**

- I. **GLUTENSİZ EKMEĞİN BESİNSEL DEĞERİNİN VE BİYOAKTİVİTESİNİN ARTIRILMASI**  
KARAOĞLAN H. A.  
in: Mühendislikte Araştırma ve Deđerlendirmeler-II, ÖZALP Coşkun, AKÇAKALE Nurettin, Editor, Gece Kitaplığı, Ankara, pp.1-22, 2022
- II. **Meyve ve Sebzelerde Tekstür**  
GÖKSEL SARAÇ M., ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A., DEDEBAŞ T.  
in: Gıdalarda Tekstür, Meryem Göksel Saraç, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim ve Danışmanlık, Sivas, pp.95-108, 2020

### **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. **THE POTENTIAL OF BIOACTIVE COMPONENTS AND THEIR APPLICATION IN THE ENHANCEMENT OF VARIOUS FOODS**  
İŞCİ M., KARAOĞLAN H. A.  
ICONFOOD'24 International Congress on Food, Sivas, Turkey, 16 October 2024, pp.127-138

- II. **EFFECT OF VARIOUS PLANT POWDERS ON THE TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE BREADS PRODUCED USING BLACK CHICKPEA FLOUR**  
Arslanhan T., KARAOĞLAN H. A.  
ICONFOOD'24 International Congress on Food, Sivas, Turkey, 16 October 2024
- III. **Investigation of the Possibilities of Using Plant-Based Sources Instead of Hydrocolloids in Gluten-Free Products**  
Arslanhan T., KARAOĞLAN H. A.  
4th International Graduate Studies Congress (IGSCONG'24), Turkey, 04 June 2024
- IV. **The Assessment of Microbial Load and Composition of Major Elements of Commercially Available Red Beetroot Juices**  
TUNCAY Ç., KARAOĞLAN H. A.  
ICONFOOD'23 International Congress on Food, Sivas, Turkey, 16 - 18 October 2023
- V. **Bitki Bazlı Fermente Ürünlerin Biyoyararlılığı Üzerine Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi**  
KARAOĞLAN H. A.  
1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Turkey, 13 September 2023
- VI. **MICROBIAL EVALUATION OF FERMENTED BEETROOT JUICE PRODUCED BY PROBIOTIC *Lactocaseibacillus paracasei***  
Durukan G., SARI F., KARAOĞLAN H. A.  
3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods, İstanbul, Turkey, 18 May 2023
- VII. **Hydrocolloids in Gluten-Free Bread Making**  
Arslanhan T., KARAOĞLAN H. A.  
Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, ICEANS 2023, Konya, Turkey, 14 April 2023
- VIII. **Comparison of relation between ph, betalain content, and microbiological quality of fermented red beetroot juices Produced by different methods**  
Duyar M. Ş., Sarı F., Karaoğlan H. A.  
ICONFOOD'22 International Congress on Food, Sivas, Turkey, 14 October 2022
- IX. **VEJETABLE JUICE PRODUCTION BY LACTOFERMENT METHOD**  
KARAOĞLAN H. A., Durukan G.  
2nd International Food Engineering Congress, Ankara, Turkey, 25 November 2021
- X. **Mor ve Turuncu Renkli Tatlı Patateslerden Nişasta Üretim Olanaklarının Araştırılması**  
GÖKSEL SARAÇ M., DİNÇEL B., HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A.  
International Congress on Sciences and Engineering for Sustainability 2021, İstanbul, Turkey, 16 April 2021, pp.153-154
- XI. **Effect of heat pre-treatment on aminoacidic profile in fermentation of synthetic must achieved by *Saccharomyces cerevisiae***  
KARAOĞLAN H. A., ÖZÇELİK F., Fracassetti D., Musatti A., Rollini M.  
The 35th International Specialised Symposium on Yeast, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019
- XII. **Modelling Effect of Freeze-Thaw Stress on the Growth of Wine Yeasts Isolated From Turkish Region**  
KARAOĞLAN H. A., DEVELİ IŞIKLI N., ÇOKSÖYLER N., ÖZÇELİK F.  
INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRONOMY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019
- XIII. **CHANGE IN INTRACELLULAR PROLINE AND TREHALOSE LEVELS OF YEAST: *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* AFTER STRESS APPLICATION**  
KARAOĞLAN H. A., DEVELİ IŞIKLI N., ÖZÇELİK F.  
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018
- XIV. **Stres Faktörlerinin Şarap Üretiminde Kullanılan Mayalar Üzerine Etkisi**  
KARAOĞLAN H. A., DEVELİ IŞIKLI N., ÖZÇELİK F.  
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (TARGID 2017), Sivas, Turkey, 26 - 28 October 2017, pp.162-163
- XV. **Effect of Temperature on Growth of Wine Yeast: *Saccharomyces cerevisiae*.**  
KARAOĞLAN H. A., DEVELİ IŞIKLI N., ÖZÇELİK F.  
EuroFoodChem 14. Conference, Budapest, Hungary, 4 - 06 October 2017, pp.147

- XVI. **Inactivation of *Candida inconspicua* isolated from Turkish fermented beverage shalgam by pulsed UV light**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.  
3rd ISEKI Food Conference, Atina, Greece, 21 - 23 May 2014
- XVII. **ŞALGAM SUYUNUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZLLİKLERİ ÜZERİNE GELENEKSEL OLARAK KULLANILAN MUHAFAZA YÖNTEMLERİNİN VE ATIMLI UV IŞIĞININ ETKİSİ**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.  
TGDF Gıda Kongresi 2013, Turkey, 12 - 14 November 2013
- XVIII. **Şalgam suyunun fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine geleneksel olarak kullanılan muhafaza yöntemlerinin ve atımlı UV ışığın etkisi**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.  
TGDF Gıda Kongresi, Side, Antalya, Turkey, 12 - 14 November 2013
- XIX. **Geleneksel Şalgam Suyu Üretimi ve Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Yabancı Mayaların Tanımlanması**  
KARAOĞLAN H. A., DEVELİ IŞIKLI N.  
8. Gıda Mhendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XX. **Effect of Pulsed UV Light on Physical and Chemical Properties of Turnip Juice**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013
- XXI. **Effects of pulsed UV light on physical and chemical properties of turnip juice**  
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.  
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013

## Supported Projects

- Karaoğlan H. A., Sarı F., TUBITAK Project, Probiyotik Kırmızı Pancar Suyu Üretiminin Optimizasyonu Ve Probiyotik Kırmızı Pancar Suyunun Geleneksel Yöntemle Üretilen Kırmızı Pancar Suyu ile Kıyaslanması, 2022 - 2023
- Göksel Saraç M., Dinçel B., Karaoğlan H. A., Hastaoğlu E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrason ve Mikrodalga Uygulamaları İle Tatlı Patates Çeşitlerinden (Mor ve Turuncu) Nişasta Üretimi ve Model Ürün Salamda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, 2020 - 2021
- Karaoğlan H. A., Özçelik F., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye de Değişik Şarap Bölgelerinden İzole Edilmiş Endojen *Saccharomyces cerevisiae* Mayaları Üzerine Bazı Stres Faktörlerinin Etkisinin İncelenmesi, 2016 - 2019
- Keklik N. M., Develi Işıklı N., KARAOĞLAN H. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Atımlı UV Işık ile İnaktivasyonu, 2013 - 2014

## Student Project

- Other, Ekmeğin yapımda Alabaş (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes*) kabuğu kullanımının ekmeğin yapısal özellikleri ve in vitro sindirilebilirliği üzerine etkisi, Sivas Cumhuriyet University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Turkey, 2023 - Continues
- R & D Project, Ekmeğin kimyasal ve duyuşsal özellikleri üzerine Alabaş (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes*) kabuğunun etkisinin incelenmesi, Sivas Cumhuriyet University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Turkey, 2023 - Continues

## Metrics

Publication: 34

Citation (WoS): 27

Citation (Scopus): 41

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 2

## **Invited Talks**

Sağlıklı beslenmede hem doğal hem kolay alternatif: Doğal Fermente Ürünler, Seminar, Tübitak Bilim Söyleşileri, Turkey, November 2023

## **Non Academic Experience**

Universita Degli Studi Di Milano (University of Milan)