

Dr.Öğr.Üyesi HATİCE AYBÜKE KARAOĞLAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 346 219 1010](tel:+903462191010) Dahili: 2435

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

E-posta: akaraoglan@cumhuriyet.edu.tr

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

Araştırma Alanları

Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2020 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

İleri Gıda Kimyası, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2019 - 2020

Toplam Kalite Yönetimi, Lisans, 2020 - 2021

Gıda Mikrobiyolojisi II, Lisans, 2019 - 2020

Gıda Kimyası - I, Lisans, 2019 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.56, ss.30-39, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.40, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- Meyve ve Sebzelerde Tekstür**
GÖKSEL SARAÇ M., ŞEKER İ. T. , HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A. , DEDEBAŞ T.
Gıdalarda Tekstür, Meryem Göksel Saraç, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim ve Danışmanlık, Sivas, ss.95-108, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019
- II. **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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019
- III. **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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018
- IV. **ŞALGAM SUYUNUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE GELENEKSEL OLARAK KULLANILAN MUHAFAZA YÖNTEMLERİNİN VE ATIMLI UV IŞIĞININ ETKİSİ**
KARAOĞLAN H. A. , KEKLİK N. M. , DEVELİ IŞIKLI N.
TGDF Gıda Kongresi 2013, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013
- V. **Geleneksel Şalgam Suyu Üretimi ve Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Yabancı Mayaların Tanımlanması**
KARAOĞLAN H. A. , DEVELİ IŞIKLI N.
8. Gıda Mhendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- VI. **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 Ekim 2013

Desteklenen Projeler

Göksel Saraç M., Dinçel B., Karaoğlan H. A. , Hastaoğlu E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Atımlı UV Işık ile İnaktivasyonu, 2013 - 2014

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):7

h-indeksi (WOS):1