

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>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-0790-186X

Yoksis Araştırmacı ID: 102318

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Şalgam suyunda bozulma yapan mayaların atımlı UV ışık ile inaktivasyonu, 2013

Araştırma Alanları

Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 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 betalains in red beetroot juices throughout fermentation process and storage**
Duyar S. M., Sarı F., Karaoğlan H. A.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.36, sa.4, ss.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, cilt.16, sa.3, ss.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, cilt.10, sa.9, ss.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, cilt.54, sa.1, ss.21-30, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Optimization of Spontaneous Fermentation Conditions of Kohlrabi by Response Surface Methodology**
KARAOĞLAN H. A., AKTAŞ A. B.
Fermentation, cilt.9, sa.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, cilt.10, sa.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, cilt.56, sa.1, ss.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, cilt.40, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **YEŞİL SARIMSAK (ALLIUM SATIVUM L.) YAPRAKLARINDA BULUNAN FENOLİK VE ANTIOKSİDAN MADDELERİN EKSTRAKSİYON KOŞULLARININ YÜZEY YANIT YÖNTEMİ İLE OPTİMİZASYONU**
KARAOĞLAN H. A.
GIDA, cilt.49, sa.5, ss.920-933, 2024 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.1, ss.1-9, 2023 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **GLUTENSİZ EKMEĞİN BESİNSEL DEĞERİNİN VE BİYOAKTİVİTESİNİN ARTIRILMASI**
KARAOĞLAN H. A.
Mühendislikte Araştırma ve Deđerlendirmeler-II, ÖZALP Coşkun, AKÇAKALE Nurettin, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.1-22, 2022
- II. **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. **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, Türkiye, 16 Ekim 2024, ss.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, Türkiye, 16 Ekim 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), Türkiye, 04 Haziran 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, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2023
- V. **Bitki Bazlı Fermente Ürünlerin Biyoyararlılığı Üzerine Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi**
KARAOĞLAN H. A.
1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 Eylül 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, Türkiye, 18 Mayıs 2023
- VII. **Hydrocolloids in Gluten-Free Bread Making**
Arslanhan T., KARAOĞLAN H. A.
Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, ICEANS 2023, Konya, Türkiye, 14 Nisan 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, Türkiye, 14 Ekim 2022
- IX. **VEJETABLE JUICE PRODUCTION BY LACTOFERMENT METHOD**
KARAOĞLAN H. A., Durukan G.
2nd International Food Engineering Congress, Ankara, Türkiye, 25 Kasım 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, Türkiye, 16 Nisan 2021, ss.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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017, ss.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, Macaristan, 4 - 06 Ekim 2017, ss.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, Yunanistan, 21 - 23 Mayıs 2014
- XVII. **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
- 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 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 Ekim 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), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

Desteklenen Projeler

- Karaoğlan H. A., Sarı F., TÜBİTAK Projesi, Probiyotik Kırmızı Pancar Suyu Üretimine 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., 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

Öğrenci Projeleri

- Diğer, Ekmek yapımında Alabaş (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes*) kabuğu kullanımının ekmeğin yapısal özellikleri ve *in vitro* sindirilebilirliği üzerine etkisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Türkiye, 2023 - Devam Ediyor
- Ar-Ge Projesi, Ekmeğin kimyasal ve duyuşsal özellikleri üzerine Alabaş (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes*) kabuğunun etkisinin incelenmesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, Türkiye, 2023 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 34

Atf (WoS): 27

Atıf (Scopus): 41

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Davetli Konuşmalar

Sağlıklı beslenmede hem doğal hem kolay alternatif: Doğal Fermente Ürünler, Seminer, Tübitak Bilim Söyleşileri, Türkiye, Kasım 2023

Akademi Dışı Deneyim

Universita Degli Studi Di Milano (University of Milan)