



ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Tülay ÖZCAN

Doğum Tarihi: 13.11.1971

Çalışma Alanları

- Süt ve Ürünleri Üretim Teknolojisi
- Süt Kimyası ve Biyokimyası
- Süt Ürünleri Reolojisi ve Tekstürü
- Probiyotik Süt Ürünleri
- Beslenme İlkeleri
- Fonksiyonel Gıdalar

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1992
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1994
Doktora	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2000
Doç.	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2012

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Arş. Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	1994-2000
Dr. Arş. Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2000-2003
Yrd. Doç.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2003-2012
Doç. Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2012-
Ziyaretçi Öğretim Üyesi	Department of Food Science, University of Wisconsin-Madison USA	2005-2006 (18 ay)
Ziyaretçi Öğretim Üyesi	Department of Food Science, University of Wisconsin-Madison USA	2010 (3 ay)

Yüksek Lisans Tezi Başlığı ve Tez Danışmanı:

Bursa İli Merkezinde Açıkta Satılan Meyveli Dondurmaların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerine Araştırmalar.

Danışman: Prof. Dr. Ekrem KURDAL

Doktora Tezi Başlığı ve Danışmanı: Starter, Proteaz ve Lipaz Kullanımının Mihaliç Peynirinin Olgunlaşma Süresine Etkisi.

Danışman: Prof. Dr. Ekrem KURDAL

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

1. **CANBULAT, Z.** "Lactobacillus rhamnosus Kültürü ile Probiyotik Yoğurt Üretimi". Uludağ Üniversitesi, 2007–2010.
2. **ACI, C.** "İnek ve Koyun Sütlerinden Örgü Peyniri Üretimi ve Özellikleri Üzerine Araştırma". Uludağ Üniversitesi, 2007–
3. **AYDINOL, P.** "Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi". Uludağ Üniversitesi, 2008–2010.
4. **KURTULDU, O.** "Probiyotik Yoğurt Üretiminde β -glukan Kullanımı". Uludağ Üniversitesi, 2010–2012.
5. **DELİKANLI, B.** "Süt Proteini Katkıları İle Zenginleştirilen Yağsız Yoğurtların Tekstürel Özelliklerinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, 2010–2012.
6. **AKIN, Z.** "Bitkisel Protein Katkılı Yağsız Fermente Süt İçeceğinin Özelliklerinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, 2011–2014.
7. **BALATI, A.** "Meyveli Probiyotik Fermente Süt İçeceği Üretimi". Uludağ Üniversitesi, Şubat 2013–2015.
8. **YILDIZ, E.** "Sebze Püreleri İle Üretilen Yoğurtların Tekstürel Özelliklerinin belirlenmesi" 2013–2017.
9. **CEYLAN, Ö.** "Krema Soğutma Sıcaklığının ve Asitlendirme Yönteminin Tereyağının Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması" 2015–
10. **BAYSAL, S.** "Beyaz Peynirde Enstrümental Tekstür ve Duyusal Analizler Arasındaki Korelasyonun Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma" 2015–
11. **ALTUN, B.** Ders Aşaması... 2012–
12. **ERGÜL, S.** Ders Aşaması... 2015–
13. **ÖZGEN, F.** Ders Aşaması... 2016–
14. **EROĞLU, E.** Ders Aşaması... 2017–

Yönetilen Doktora Tezleri:

- 1. EREN - VAPUR, U.** "Farklı Starter Kültür Oranları ile Hayvansal ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi". Uludağ Üniversitesi, 2004–2010.
- 2. AYDINOL, P.** "Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi". Uludağ Üniversitesi, 2011–
- 3. DELİKANLI, B.** "Yenilebilir Mantarın potansiyel prebiyotik Aktivitesinin ve Süt Fermantasyonu Üzerine Etkisinin belirlenmesi",Uludağ Üniversitesi Eylül 2012–
- 4. AVCI, A. R.** Ders Aşaması... 2016–

Projelerde Yaptığı Görevler:

Uluslar arası

1- University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, 2005-2006.

Effect of Trisodium Citrate on Rheological Properties and Microstructure of Yogurt Gels.
Yardımcı Araştırmacı.

2- University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, 2005-2006.

Effect of Tetrasodium Pyrophosphate on the Physicochemical and Rheological Properties of Yogurt Gels. **Yardımcı Araştırmacı.**

3- University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, 2010.

Yogurt Made from milk Heated at Different pH Values. **Proje Yürütücüsü.**

4-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2010–6) ve University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science ile 2010-2011.

Sütte Kolloidal Kalsiyum Fosfat (CCP) İçeriğinin Arttırılmasının Yoğurt Tekstürü Üzerine Etkisi. **Proje Yürütücüsü.**

Ulusal

1-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 99-27), 1999-2001.

Bursa'da Tüketime Sunulan Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. **Yardımcı Araştırmacı.**

2-TÜBİTAK, TOVAG-105 O 041 ve U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2002-2006.

Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi. **Yardımcı Araştırmacı.**

3-TÜBİTAK, TOVAG-105 O 463, 2006-2007.

Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi.

Yardımcı Araştırmacı.

4-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2008-19), 2008-2012.

Farklı Starter Kültür Oranları ile Hayvansal ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi.

Proje Yürütücüsü.

5-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2008-17), U.Ü. Z.F. Biyosistem Mühendisliği Bölümü ile, 2008-2010.

Hayvan Barınaklarında İç Ortam Hava Kalitesinin Hayvan Verim ve Ürün Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması. **Yardımcı Araştırmacı.**

6-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2009-4), 2009-2010.

Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi.

Proje Yürütücüsü.

7-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2012-7), 2012-

Kefirin Antioksidan Özelliği Üzerine Farklı Hayvan Sütlerinin Etkisi.

Yardımcı Araştırmacı.

8-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2014-9), 2014-

Meyveli Probiyotik Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Belirlenmesi.

Proje Yürütücüsü

9-U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2014-13), 2014-

Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi. **Proje Yürütücüsü**

10. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2015-29), 2015-2018.

Yenilebilir mantarın probiyotik bakterilerin gelişimi üzerine etkisi ve fermente süt ürünlerinde kullanımı **Proje Yürütücüsü**

11. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2015-30), 2015-2018.

Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle ve Fonksiyonel Bileşenlerin Biyoyararlılıklarının İncelenmesi. **Yardımcı Araştırmacı.**

12. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2016-40), 2016-2017.

Bursa İlinde Tüketime Sunulan Yeşil ve Siyah Zeytinlerde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının İncelenmesi. **Yardımcı Araştırmacı.**

Devam Eden İdari Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Gıda Mühendisliği Bölümü ISO Endüstri İlişkileri Komisyonu Başkan Yardımcısı	Uludağ Üniv. Gıda Mühendisliği	2007-
Fakülte Mezun Olacak Öğrencilerin Dosya İnceleme Komisyon Üyesi	Uludağ Üniv. Ziraat Fakültesi	2017-

Ödüller:

U.Ü. Ziraat Fakültesi Lisans Birincisi, 1992

U.Ü. Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü Lisans Birincisi, 1992

Verdiği Dersler**Lisans**

GMD 3206 Süt Teknolojisi
GSD 4219 Süt İşleme Teknolojisi
GSD 4224 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi
GMD 2214 Beslenme İlkeleri
GMD 3225 İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu
GSD 3231 Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi
GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi
GMD 3238 Proses Uygulamaları I

Lisansüstü:

GMB 5037 Süt ve Ürünleri Fizik ve Kimyası
GMB 5032 Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi
GMB 5041 Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri
GMB 5038 Süt Teknolojisinde Probiyotik Bakteriler ve Prebiyotikler
GMB 6028 Fermente Süt ürünleri Kimyası ve Biyokimyası
GMB 5051 Süt Ürünlerinde Reoloji ve Tekstür
GMB 5024 Toplum Beslenmesi
GMB 5027 Gıda Sanitasyonu
GMB 5026 Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler

Erasmus Ders Verme Hareketliliği

Temmuz 2012, Czech University of Life Sciences, Prag, Çek Cumhuriyeti

Temmuz 2014, Technology and Natural Sciences University, Bydgoszcz, Polonya

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1. Ozcan-Yilsay, T.,** Yilmaz, L. and Akpinar-Bayizit, A. "The Effect of Using a Whey Protein Fat Replacer on Textural and Sensory Characteristics of Low-Fat Vanilla Ice Cream", *European Food Research and Technology*, Vol. 222 (1/2): 171-175, (2006).
- A2.** Yilmaz, L., **Ozcan-Yilsay, T.** and Akpinar-Bayizit, A. "The Sensory Characteristics of Berry-Flavored Kefir", *Czech Journal of Food Sciences*, Vol. 24 (1): 26-32, (2006).
- A3. Ozcan-Yilsay, T.,** Akpinar-Bayizit, A., Turan, M.A. and Yucel, A. "Mineral and Trace Element Contents of the Edible Meat of Frozen Shellfish", *Indian Veterinary Journal*, Vol. 83 (12): 1298-1299, (2006).
- A4. Ozcan-Yilsay, T.,** Lee, W.J., Horne, D. and Lucey, J.A. "Effect of Trisodium Citrate on Rheological, Physical Properties and Microstructure of Yogurt", *Journal of Dairy Science*, Vol. 90 (4): 1644-1652, (2007).
- A5.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan-Yilsay, T.** and Yilmaz, L. "A Study on the Use of Yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation", *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, Vol. 57 (2): 147-150, (2007).
- A6. Ozcan, T.,** Lucey, J.A. and Horne, D. "Effect of Tetrasodium Pyrophosphate on the Physicochemical Properties of Yogurt Gels", *Journal of Dairy Science*, Vol. 91 (12): 4492-4500, (2008).
- A7.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-Ersan, L. "Membrane Processes in Production of Functional Whey Components", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 59 (4): 282-288, (2009).
- A8.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-Ersan, L. "Milk-Based Traditional Turkish Desserts", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 59 (4): 349-355, (2009).
- A9. Ozcan, T.** "Determination of Minerals in Kefir by Inductively Coupled Plasma-Optical Emission Spectrometer (ICP-OES)", *Asian Journal of Chemistry*, Vol. 22 (8): 6589-6594, (2010).
- A10.** Akpinar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and **Ozcan, T.** "Determination of Organic Acid Composition of Boza as Affected by Raw Material and Fermentation Process", *International Journal of Food Properties*, Vol. 13 (3), 648-656, (2010).
- A11. Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., Sahin, O.I. and Aydinol, P. "Viability of *Lactobacillus acidophilus* La-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 in Rice Puding", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 60 (2): 135-144, (2010).

- A12.** Akpınar-Bayızit, A., **Ozcan-T.**, Yılmaz-Ersan, L. and Gurbuz, O. "Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs", *Pakistan Veterinary Journal*, Vol. 30 (4): 219–222, (2010).
- A13.** Guldaz, M., Akpınar-Bayızit, A., **Ozcan T.** and Yılmaz-Ersan, L. "Effects of Edible Film Coatings on Shelf-Life of Mustafakemalpaşa Sweet, a Cheese Based Dessert", *Journal of Food Science and Technology*, Vol. 47 (5): 476–481, (2010).
- A14.** Akpınar-Bayızit, A., **Ozcan, T.**, Sahin, O.I. and Yılmaz Ersan, L. "The Utilisation of Microbial Poly-Hydroxy Alkanoates (PHA) in Food Industry", *Research Journal of Biotechnology*, Vol. 5 (3): 76-79, (2010).
- A15.** Akpınar-Bayızit, A., **Ozcan, T.** and Yılmaz-Ersan, L. "Turkish Cheese-Based Dessert", *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, Vol. 16 (4): 493-499, (2010).
- A16.** **Ozcan, T.**, Akpınar-Bayızit, A., Sahin, O.I. and Yılmaz Ersan, L. "The Formation of Polycyclic Hydrocarbons During Smoking Process of Cheese", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 61 (3), 193-198, (2011).
- A17.** Ozgur, M., Akpınar-Bayızit, A., **Ozcan, T.** and Yılmaz-Ersan, L. "Effect of Dehydration on Several Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Activity of Leeks (*Allium porrum* L.)", *Not Bot Hort Agrobot Cluj*, Vol. 39 (1): 144-151, (2011).
- A18.** **Ozcan, T.**, Horne, D. and Lucey, J.A. "Effect of Increasing the Colloidal Calcium Phosphate of Milk on the Texture and Microstructure of Yogurt", *Journal of Dairy Science*, Vol. 94 (11): 5278–5288, (2011)
- A19.** Ozgur, M., **Ozcan, T.**, Akpınar-Bayızit, A. and Yılmaz-Ersan, L. "Functional Compounds and Antioxidant Properties of Dried Green and Red Peppers", *African Journal of Agricultural Research*, Vol. 6 (25): 5638-5644, (2011).
- A20.** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayızit A., **Ozcan, T.**, Sahin, O.I. and Aydinol, P. "Assesment of Some Microbiological and Chemical Properties of Pismaniye Sweet", *African Journal of Microbiology Research*, Vol. 5 (9): 1119-1122, (2011).
- A21.** Eren-Vapur. U. and **Ozcan, T.** "Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese", *Agriculture and Animal Science*, Vol. 47, 30-35, (2012).
- A22.** **Ozcan, T.** and Kurdal. E. "The effects of using a starter culture, lipase and protease enzymes on ripening of Mihalic cheese", *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 65 (4): 585-593, (2012).
- A23.** Eren-Vapur, U. and **Ozcan, T.** "Determination of free amino acids in whole-fat Turkish White Brined Cheese produced by animal and microbial milk-clotting enzymes with and without the addition of starter culture", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 62 (4): 241-250, (2012).
- A24.** Degirmencioglu, T., **Ozcan, T.**, Ozbilgin, S. and Senturklu, S. "Effects of yeast culture addition (*Saccharomyces cerevisiae*) to Anatolian water buffalo diets on

- milk composition and somatic cell count" *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 63 (1): 42-48, (2013).
- A25. Ozcan, T.** and Eren-Vapur, U. "Effect of different rennet type on physico-chemical properties and bitterness in white cheese", *International Journal of Environmental Science and Development*, Vol. 4 (1): 71-75, (2013).
- A26.** Aydinol, P. and **Ozcan, T.** "The effect of natural and liquid smokes on the benzo[a]pyrene content and quality parameters of Circassian cheese" *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 66: 1-7, (2013).
- A27. Ozcan, T.** "Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters", *Nutrition and Food Science II*, Vol. 53, 118-122, (2013).
- A28.** Degirmencioglu, T., Senturklu, S. Ozbilgin, S. and **Ozcan, T.** "Effects of *S. cerevisiae* addition to Anatolian Water Buffalo Diets on Dry Matter Intake, Milk Yield, Milk Composition and Somatic Cell Count", *Macedonian Journal of Animal Science*, Vol. 3 (2): 193-198 (2013).
- A29. Ozcan, T.** and Kurtuldu "Influence of Dietary Fiber Addition on the Properties of Probiotic Yogurt ", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 397-401, (2014).
- A30.** Akpinar-Bayazit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. "Single cell oil (SCO) production by *Fusarium* species using cheese whey as a substrate" *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 64 (2): 111-118, (2014).
- A31. Ozcan, T.**, Akpinar-Bayazit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. "Phenolics in Human Health", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 393-396, (2014).
- A32.** Delikanli, B. and **Ozcan, T.** "Effects of various whey proteins on the physicochemical and textural properties of set type nonfat yoghurt" *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 67 (4): 495-503, (2014).
- A33. Ozcan, T.** Yaslioglu, E., Kilic, E. and Simsek, E. "The influence of the season and milking time on the properties and the fatty acid composition of the milk in different dairy cattle farms" *Mljekarstvo*, Vol. 65 (1): 9-17, (2015).
- A34.** Akpinar-Bayazit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. A Research on "Whey as a renewable substrate for single cell oil production by *Saprolegnia diclina*", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 56-61, (2015).
- A35. Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayazit, A., Delikanli, B. and A. Balati. "Survival of *Lactobacillus* spp. in fruit based fermented dairy beverages" *International Journal of Food Engineering*, Vol.1 (1):44-49, (2015).
- A36. Ozcan, T.**, Horne, D. and Lucey, J.A. "Yogurt made from milk heated at different pH values", *Journal of Dairy Science*, Vol. 98 (10): 6749-6758, (2015).

- A37.** Canbulat, B. and **Ozcan, Z.** "Effects of short-chain and long-chain inulin on the quality of probiotic yogurt containing *Lactobacillus rhamnosus*" *Journal of Food Processing and Preservation*, Vol.39 (6):1251–1260, (2015).
- A38.** Akpinar-Bayazit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. A Research on "Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By *Saprolegnia diclina*" *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 56-61, (2016).
- A39.** **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayazit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. "Evaluation of fatty acid profile of Trabzon Butter" *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (3): 190-194, (2015).
- A40.** Akpinar-Bayazit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. and Yildiz, E. "Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method" *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 71-74, (2016).
- A41.** Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayazit, A., and S. Sahin "The antioxidative capacity of kefir produced from goat milk", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 22-26 (2016).
- A42.** Ozcan, O., **Ozcan T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayazit A., and Delikanlı, B. "The use of prebiotics of plant origin in functional milk products", *Food Science and Technology*, Vol. 4(2): 15-22, (2016).
- A43.** Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayazit, A., Turan, M.A. and Taskin, M. B. "Probiotic Cream. Viability of probiotic bacteria and chemical characterization". *Journal of Food Processing and Preservation*, (2017). (in press).
- A44.** Delikanli, B. and **Ozcan, T.** "Improving the textural properties of yogurt fortified with milk proteins". *Journal of Food Processing and Preservation*, doi:10.1111/jfpp.13101 (2017) (in press).
- A45.** **Ozcan T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayazit A., and Delikanlı, B. "Antioxidant properties of probiotic fermented milk supplemented with chestnut flour (*Castanea sativa Mill*)". *Journal of Food Processing and Preservation*, doi: 10.1111/jfpp.13156 (2017) (in press).
- A.46.** Barat, A. and **Ozcan, T.** "Growth of probiotic bacteria and characteristics of fermented milk containing fruit matrices" *International Journal of Dairy Technology*, (2017) (in press).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

- B1.** Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan-Yilsay, T.**, Yilmaz, L. and Ozgur, M. "The suitability of some vegetables for drying", 2nd International Conference on Horticultural Science, September 10 – 12, Kafr El-Sheikh, Tanta University, Egypt, 71, (2002).
- B2.** Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan-Yilsay, T.** and Yilmaz, L. "A Study on the use of yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation", 2nd International Conference on Horticultural Science, September 10 – 12, Kafr El-Sheikh, Tanta University Egypt, Journal of Agricultural Research, Special Issue, 28 (3/1), 247 – 256, Egypt, (2002). (Bildiri)
- B3.** Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan-Yilsay, T.**, Yilmaz, L., Gurbuz, O. and Yucel, A. "Comparison of the cholesterol content and nutritional value of chicken eggs processed by different methods", 1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium. April 27 - 29, Antalya, Türkiye, (2004).
- B4.** **Ozcan-Yilsay, T.**, Lee, W.J. and Lucey, J.A. "Impact of trisodium citrate on rheology and microstructure of yogurt", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 08–12, Minneapolis, Minnesota, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 89, Suppl 1., 176–177, (2006).
- B5.** Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz, L., **Ozcan-Yilsay, T.** and Guldaz, M. "The organic acid profile of boza: a fermented beverage", 5th International Congress on Food Technology, 9–11 March, Thessaloniki, Greece, (2007). (Bildiri)
- B6.** Cetin, K. and **Ozcan, T.** "Evaluation of fatty acid composition of raw milk produced in Marmara and West Anatolia areas of Turkey", 3rd International EuroFIR Congress, September 8–10, Vienna, Austria, 182–183, (2009).
- B7.** **Ozcan, T.** and Kurdal, E. "Enzyme accelerated ripening of Turkish Mihalic hard cheese: proteolysis and lipolysis", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 11–15, Denver, Colorado, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 93, Suppl 1., 331, (2010).
- B8.** Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and **Ozcan, T.** "Production of single cell oil during growth of *Aspergillus species* on whey", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 11–15, Denver, Colorado, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 93, Suppl 1., 608, (2010).
- B9.** **Ozcan, T.**, Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L., Delikanli, B. and Yildiz, E. "Bioavailability of food polyphenols", International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May, İzmir, Türkiye, 26–29, 842–847, (2011).

- B10.** Akpınar-Bayazit, A., **Ozcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Delikanlı, B. and Yıldız, E. "The use of microorganisms for vanillin flavour production", International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May, 26-29, İzmir, Türkiye, 4-9, (2011).
- B11.** Akpınar-Bayazit, A., **Ozcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Yıldız, E. and Delikanlı, B. "Functional properties and anti-microbial activity of some macrofungal extracts", International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May, 26-29, İzmir, Türkiye, 10-15, (2011).
- B12.** **Ozcan, T.** and Lucey, J.A. "Yogurts made from milk where heating was performed at different pH values", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 10-14, New Orleans, Louisiana, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 94, Suppl 1., 669, (2011). (Bildiri)
- B13.** Akpınar-Bayazit, A., **Ozcan, T.** and Yılmaz-Ersan, L. "Effect of herbs and spices on chemical and organoleptic Properties of black table olives", IV Conference Table Olives Conference, February, 16-17, Cordoba, Spain, 132, (2012).
- B14.** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayazit A. and **Ozcan, T.** "The effect of prebiotics on the bioavailability of mineral elements in infant formulas", International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, February, 24-26, Istanbul, Turkey, 89, (2012).
- B15.** Yılmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.** and Akpınar-Bayazit, A. "Lactose and Its derivatives in infant formulas", International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, February, 24-26, Istanbul, Turkey, 90, (2012).
- B16.** Eren-Vapur. U. and **Ozcan, T.** "Effect of animal and microbial rennet on proteolysis during ripening of White Brined Cheese", 3rd International Conference on Agriculture and Animal Science - CAAS 2012, November, 24-25, Bangkok, Thailand, *Agriculture and Animal Science*, Vol. 47, 30-35, (2012). (Bildiri)
- B17.** Degirmencioglu, T., Senturklu, S., Ozbilgin, S. and **Ozcan, T.** "Effects of *S. cerevisiae* addition to anatolian water buffalo diets on dry matter intake, milk yield, milk composition and somatic cell count", V. International Symposium of Livestock Production, September 2-7, 2012, Skopje, Republic of Macedonia, *Macedonian Journal of Animal Science*, Vol. 3, No. 2, pp. 193-198. (Bildiri)
- B18.** Delikanlı, B. and **Ozcan, T.** "Improving the textural properties of non-fat yogurt by addition of milk-based protein additives", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 8-12, Indianapolis, Indiana, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 96, Suppl 1., 308, (2013).
- B19.** Canbulat, Z. and **Ozcan, T.** "Effects of various lengths inulin on the properties of yogurt with *Lactobacillus rhamnosus*", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 8-12, Indianapolis, Indiana, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 96, Suppl 1., 309, (2013).

- B20. Ozcan, T.** "Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters", 2013 2nd International Conference on Nutrition and Food Sciences - ICNFS 2013, July, 27-28 Moscow, Russia, *Nutrition and Food Science II*, Vol. 53, 118-122, (2013). (Bildiri)
- B21.** Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.** and Akpınar-Bayizit, A. "Fermented cream production with probiotic strains", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 154, (2013).
- B22. Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. and Delikanli, B. "Survival of selected probiotic bacteria in set-type yogurt supplemented with chestnut flour", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 155, (2013).
- B23. Ozcan, T.** and Kurtuldu "Influence of Dietary Fiber Addition on the Properties of Probiotic Yogurt ", International Conference on Chemical and Food Engineering- ICCFE 2014, 4-5 April, 2014, Dubai, UAE, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 397-401, (2014). (Bildiri)
- B24. Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. "Phenolics in Human Health", International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE 2014, 4-5 April, 2014, Dubai, UAE, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 393-396, (2014). (Bildiri)
- B25.** Ozcan, M.O., Sert, E. and **Ozcan, T.** "Computer vision technology for food quality evaluation", 3rd International Food Congress, 26-27 September, Bursa, Turkey, 27, (2014).
- B26. Ozcan, T.,** Ozcan, O., Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. "Therapeutic potential of mushroom polysaccharides", 3rd International Food Congress, 26-27 September, Bursa, Turkey, 24, (2014).
- B27.** Ozcan, O., **Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L. Akpınar-Bayizit, A. "Plant prebiotics for the development of fermented dairy products", International Conference on Engineering and Natural Science, 15-19 May 2015, 226, Skopje, Macedonia, (2015).
- B28. Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. "Evaluation of fatty acid profile of Trabzon Butter", 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (3): 190-194, (2015). (Bildiri)
- B29.** Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. A Research on "Whey as a renewable substrate for single cell oil production by *Saprolegnia diclina*", 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 56-61, (2015). (Bildiri)

- B30. Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., Delikanli, B. and A. Balati. "Survival of *Lactobacillus* spp. in fruit based fermented dairy beverages" 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (2), (2015). (Bildiri)
- B31.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L. and Yildiz, E. "Evaluation of antioxidant activity of pomegranate molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method", 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 71-74, (2015). (Bildiri)
- B32.** Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpinar-Bayizit, A., and S. Sahin "The antioxidative capacity of kefir produced from goat milk" , 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, Vol.7 (1): 22-26 (2015). (Bildiri)
- B33. Ozcan, T.,** Yildiz, E., Yilmaz-Ersan, L., and Akpinar-Bayizit, A. "Edible Flowers of Turkey: Innovative Nutraceuticals", 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 341, (2015).
- B34.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L., Yildiz, E., Delikanli, B. and Vural, H. "Consumer Preferences and Perception: An Analysis on Table Olives", 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 537, (2015).
- B35.** Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpinar-Bayizit, A., Usta, B. "In vitro Fermentation of Carrageenan, Locust Bean and Xanthan Gums by *Bifidobacterium longum*. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 85, (2016). (Bildiri)
- B36.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. Biomass Production and Accumulation of Lipids: Screening with *Penicillium* spp. Grown on Whey. 27th International Scientific - Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 79, (2016). (Bildiri)
- B37. Ozcan, T.,** Akpinar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. "Beta Glucan: A Novel Ingredient For Dairy Products", 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 250, (2016).
- B38.** Usta, B., Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpinar-Bayizit, A. "Functional Components of Prebiotic Fermentation: Short-Chain Fatty Acids (SCFAs)", 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 228, (2016).

- B39. Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., and Delikanli, B. "Textural Properties of Herby Cheese", 3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 21, (2016). (Bildiri)
- B40.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yilmaz-Ersan, L., Delikanli-Kiyak, B., Yildiz, E., and Vural, H. "Consumer's behavior towards table olives", 3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 23, (2016). (Bildiri)
- B41.** Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpinar-Bayizit, A., and Omak, G. " Impact of Some Gums on the Growth and Activity of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*", 3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 22, (2016). (Bildiri)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler:

Ulusal

- C1.** Yücel, A. ve **Özcan, T.** "İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu", U. Ü. Ders Notu, No: 36, Bursa, 123 s, (2010).
- C2.** Kurdal, E., **Özcan, T.** ve Yılmaz, L. "Süt Teknolojisi", U. Ü. Ders Notu, No: 99, Bursa, 240 s, (2011).

Uluslararası

- C3.** Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-Ersan, L. "The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer", *In Cancer Prevention*, Edited by A.G. Georgakilas, InTech Open Access Publisher, Rijeka Croatia, ISBN 979-953-307-510-4, 331-372, (2012).

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- D1. Özcan, T.,** Erbil, F. ve Kurdal, E. "Peynir altı suyundan laktozun geri kazanım aşamaları", *Süt Teknolojisi Dergisi*, 1 (2): 55-58, (1996).
- D2. Özcan, T.** ve Ovalı, B.B. "Bursa'da tüketime sunulan lor peynirlerinin bileşiminin belirlenmesi üzerine bir araştırma", *Türk Veteriner Hekimleri Derneği Dergisi*, 68 (4): 63-65, (1997).
- D3. Özcan, T.** ve Kurdal, E. "Bursa il merkezinde satılan meyveli dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine araştırma", *Gıda (GTD)*, 22 (3): 217-225, (1997).
- D4.** Ovalı, B.B. ve **Özcan, T.** "Brucellosis: önemi ve süt teknolojisinde taşıdığı riskler", *Süt Teknolojisi Dergisi*, 1 (5): 32-35, (1997).
- D5. Özcan, T.** ve Akpinar, A. "Ksilitol: fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri", *Dünya Gıda*, 8: 48-50, (1998).

- D6. Özcan-Yılsay, T.** "Dondurma üretiminde stabilizatör ve emülgatörlerin önemi", *Dünya Gıda*, 10: 41-43, (1998).
- D7.** Akpınar, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Bal", *Gıda ve Teknoloji Dergisi*, 3 (3): 5-10, (1998).
- D8. Özcan, T.** ve Akpınar, A. "Gıda sanayiinde laktitol'un kullanımı", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 3 (6): 11-14, (1998).
- D9. Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Su ürünlerinin neden olduğu besin alerjileri", *Dünya Gıda*, 3: 36-39, (1999).
- D10.** Akpınar, A. ve **Özcan, T.** "Edible films and coatings 1: introduction and food applications", *Gıda Teknolojisi*, 4 (4): 61-64, (1999).
- D11.** Akpınar, A. ve **Özcan, T.** "Edible films and coatings 2: types of films and coatings", *Gıda Teknolojisi*, 4 (5): 38-42, (1999).
- D12. Özcan, T.** ve Kurdal, E. "Kazeinin değişik yöntemlerle çöktürülmesi ve üretimi", *Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi*, 4 (2): 48-55, (1999).
- D13. Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar Bayizit, A. "Süt ürünlerinin çikolata ürünlerinde kullanımı", *Gıda 2000*, (4): 36-39, (2001).
- D14.** Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Gıda işleme atıklarının biyolojik materyale dönüştürülmesi ve tek hücre proteini üretimi", *Unlu Mamuller Teknolojisi*, 10 (54): 8-16, (2001).
- D15. Özcan-Yılsay, T.,** Akpınar-Bayizit, A. ve Yılmaz, L. "Alglerden elde edilen ve gıda sanayiinde kullanılan stabilize edici maddeler ve fonksiyonları", *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 18 (1): 233-240, (2001).
- D16.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.** ve Yılmaz, L. "Alglerin nutrasötik özellikleri", *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 18 (1): 265-272, (2001).
- D17. Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Bursa ilinde tüketilen kaymakların mikrobiyolojik özellikleri ve bazı patojen mikroorganizmaların aranması", *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16: 77-86, (2002).
- D18.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.** ve Yücel, A. "Donmuş midyelerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri", *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 20 (1/2): 217-225, (2003).
- D19.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.** ve Yücel, A. "Donmuş karideslerin bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri", *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 20 (3-4): 303-312, (2003).
- D20. Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Nisin'in özellikleri ve gıdalarda kullanımı", *Dünya Gıda*, 8 (4): 64-67, (2003).
- D21.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.** ve Yılmaz, L. "Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi", *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 2 (4): 35-42, (2003).

- D22.** Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Peynir altı suyundan mikrobiyel yağ üretimi", *Akademik Gıda*, 2 (10): 15-17, (2004).
- D23.** Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay T.** ve Akpınar-Bayizit. A. "Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi", *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi*, 3 (4): 34-38, (2004).
- D24.** Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay, T.** ve Kurdal, E. "Keçi sütü ve terapötik özellikleri", *Akademik Gıda*, 4 (21): 17-18, (2006).
- D25.** **Özcan-Yılsay, T.** ve Yılmaz, L. "Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin "Hepatik Ensefalopati" hastalığı üzerine etkisi", *Süt Dünyası*, Mart/ Nisan (7): 35-37, (2007).
- D26.** Yılmaz, L., Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Süt proteinlerinin yenilebilir film ve kaplamalarda kullanılması", *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2 (1): 59-64, (2007).
- D27.** Canbulat, Z. ve **Özcan, T.** "Bebek mamaları ve çocuk ek besinlerinde *Lactobacillus rhamnosus* GG kullanımının sağlık üzerine etkileri", *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21 (1): 69-79, (2007).
- D28.** Acı, C. ve **Özcan, T.** "Dondurmada buz kristallerinin oluşumunu etkileyen faktörler", *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21 (2): 1-12, (2007).
- D29.** Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri", *Hasad Gıda*, 23 (272): 34-37, (2008).
- D30.** Aydınol, P. ve **Özcan, T.** "Peynirlerde kalsiyum laktat (ca-laktat) kristalizasyonu", *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 23 (1): 81-91, (2009).
- D31.** **Özcan, T.** "Süt ürünlerinin ambalajlanmasında migrasyon kaynakları", *Bursa'da Gıda ve Tarım*, 2(12): 14-16, (2009).
- D32.** Yılmaz -Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan. T.** "Yöresel bir kebab: İskender döner kebab", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 13 (30): 108-110, (2010).
- D33.** **Özcan, T.** ve Kurtuldu, O. "Sütün raf ömrünün uzatılmasında alternatif yöntemler", *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25 (1): 119-129, (2011).
- D34.** **Özcan, T.** ve Delikanlı, B. "Gıdaların tekstürel özelliklerinin geliştirilmesinde peynir altı suyu protein katkılarının fonksiyonel etkileri", *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25 (2): 77-88, (2011).
- D35.** **Özcan, T.** "Fonksiyonel süt ürünleri ve sağlıklı yaşam", *Tarım Türk Dergisi*, 38 (7): 156-160, (2012).
- D36.** **Özcan, T.,** Kurtuldu, O. ve Delikanlı, B. "Tahıl içerikli süt ürünlerinin geliştirilmesinde β - glukan kullanımı" *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(1): 87-96, (2013).

- D37.** **Özcan, T.** ve Altun, B. "Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu I: Enkapsülasyon teknikleri" *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2): 93-104, (2013).
- D38.** Altun, B. ve **Özcan, T.** "Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu II: Kaplama materyalleri ve süt ürünlerinde uygulamalar" *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2): 105-114, (2013).
- D39.** Delikanlı, B. ve **Özcan, T.** "Probiyotik içeren yenilebilir filmler ve kaplamalar" *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(2): 59-70, (2014).
- D40.** **Özcan, T.,** Delikanlı, B. ve Akın, Z. "Soya biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkisi" *Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(6): 350-355, (2015).
- D41.** **Özcan, T.,** Delikanlı, B. ve Yıldız, E. Gıda işleme yöntemlerinin gıda alerjenitesi üzerine etkisi. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 29(2): 165-181, (2015).
- D42.** Guldas, M., Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan T.** and Yılmaz-Ersan, L. Using beeswax coatings for prolongation shelf-life of cheese. *Uludağ Arıcılık Dergisi (Uludag Bee Journal)*, 15(1): 22-32, (2015).
- D43.** **Özcan T.** ve Yıldız, E. Sebze püresi ile üretilen yoğurtların tekstürel ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 4(7): 579-587, (2016).
- D44.** Barat, A. ve **Özcan T.** Fermente süt içeceğinde probiyotik bakterilerin gelişimi üzerine meyve ilavesinin etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 53(3): 259-268, (2016).
- D45.** Omak, G. **Özcan. T.,** and Yılmaz -Ersan, L., "Biyolojik detoksifikasyon ve probiyotikler", *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(1): 157-168, (2016).
- D46.** **Özcan T.** ve Baysal, S. Vejetaryen beslenme ve sağlık üzerine etkileri *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(2): 101-116, (2016).
- D47.** Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., ve Delikanlı, B. "Bifidojenik faktör olarak laktoz ve türevlerinin önemi", *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(2): 79-90, (2016).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- E1.** Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Peynir altı suyundan mikrobiyel yağ üretimi", *Biyoteknolojide Sanayii-Üniversite İşbirliği Sempozyumu*, 23-24 Ekim 1998, Eskişehir, 51-61, (1998).
- E2.** **Özcan, T.,** Erbil, F. ve Kurdal, E. "Sütün insan beslenmesindeki önemi", IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu "İçme Sütü", İstanbul, 31-41, (1998). (Bildiri)
- E3.** **Özcan, T.,** Erbil, F. ve Kurdal, E. "İçme sütüne işleme ve depolama sırasında sütün bileşiminde oluşan değişimler", IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu "İçme Sütü", İstanbul, 169-177, (1998).

- E4. Özcan-Yılsay, T.** ve Kurdal, E. "Probiyotik süt ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkisi", VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", 22-23 Mayıs, Tekirdağ, 279-287, (2000).
- E5.** Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Süt ve ürünlerinde bulunan laktik asit bakterilerinin oluşturduğu bakteriosinler", VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt ve Ürünleri Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", 22-23 Mayıs, Tekirdağ, 315-319, (2000).
- E6. Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Vişne meyvesi, aroması ve likörü ile meyveli yoğurt üretimi", I. Sert Çekirdekli Meyveler Sempozyumu, 25-28 Eylül, Yalova, 329-342, (2001). (Bildiri)
- E7.** Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Aromalı kefir üretimi", Ulusal Kivi Ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu. Ekim, 23-25, Ordu, 485-490, (2003). (Bildiri)
- E8.** Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. "Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi", 2. Marmara Arıcılık Kongresi, 28-30 Nisan, Yalova, (2003).
- E9.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.**, Yılmaz, L. ve Kurdal, E. "Developments in membrane separation techniques used in production of whey protein concentrate", Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs, İzmir, 217-221, (2003).
- E10. Özcan-Yılsay, T.** "Doğal nutrasötik bir gıda: tereyağı", 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa, s 68, (2004).
- E11.** Eren-Vapur, U. ve **Özcan-Yılsay, T.** "Mozzeralla ve pizza peynirinin erime kabiliyetine etki eden faktörler", 8. Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa, s 7, (2004). (Bildiri)
- E12.** Canbulat, Z. ve **Özcan, T.** "Süt ürünlerinin Eikosapentaenoik asit (EPA) ve Dokosaheksaenoik asit (DHA) ile zenginleştirilmesi", Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs, Erzurum, 713-716, (2008).
- E13.** Acı, C. ve **Özcan, T.** "Dondurma üretiminde kristalizasyon ve rekristalizasyon Mekanizması", Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs, Erzurum, 705-708, (2008).
- E14.** Çetin, K., Akpınar-Bayizit, A., Gürbüz, O. ve **Özcan, T.** "Zeytinyağında *trans*-yağ asidi oluşumu üzerine carvacrol ve thymol' ün etkisinin incelenmesi", Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum, s 639, (2008).
- E15.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.**, Sahin, O.I. and Yılmaz-Ersan, L. "The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanoates (PHA) in food industry", IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, 15-18 Ekim, İzmir, 141-142, (2008).

- E16. Özcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Sahin, O.I. and Yilmaz-Ersan, L. "The occurrence of PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) in smoked cheeses", IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, 15–18 Ekim, İzmir, 149–150, (2008).
- E17.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.** ve Yilmaz-Ersan, L. "Mustafakemalpaşa cheese-based dessert: A traditional Turkish taste", Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21–23 Mayıs, Denizli, s 145, (2009).
- E18. Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. Şahin, O.I. ve Aydınol, P. "Sütlaç'ta *Lactobacillus acidophilus* LA-5 ve *Bifidobacterium bifidum* BB-12'nin Aktivitesi ve Gelişimi", Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21–23 Mayıs, Denizli, s 50, (2009).
- E19.** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit A., **Özcan, T.,** Şahin, O.I. ve Aydınol, P. "İzmit pişmaniyesi'nin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27–29 Mayıs, Van, 337–340, (2009).
- E20. Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. ve Aydınol, P. "Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27–29 Mayıs, Van, 100-103, (2009). (Bildiri)
- E21.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. ve Şahin, O.I. "Türk kahvesi'nin tarihçesi ve özellikleri", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27–29 Mayıs, Van, 599–603, (2009).
- E22.** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit A. ve **Özcan, T.** "Yöresel Bir Kebap: İskender", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, 547-549, Van, (2009).
- E23.** Acı, C. ve **Özcan, T.** "Sütün pastörizasyonunun Örgü peynirinin duyu özellikleri üzerine etkisi", 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06–08 Kasım Antalya, 599–607, (2009).
- E24. Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. ve Aydınol, P. "Süt yağından elde edilen krema ürünleri", 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06–08 Kasım Antalya, 389–395, (2009).
- E25.** Aydınol, P. ve **Özcan, T.** "Dumanlanarak üretilen peynirler", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24–26 Kasım Ankara, 114, (2011).
- E26.** Kurtuldu, O. ve **Özcan, T.** "Tahıl bazlı süt ürünlerinin geliştirilmesi", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24–26 Kasım Ankara, 158, (2011).
- E27. Özcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Yılmaz-Ersan, L. ve Çetin, K. "Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi", III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10–11 Mayıs Konya, 189-191, (2012).
- E28.** Delikanlı, B., Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.** "*Thymus serpyllum*'ün uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri", III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10–11 Mayıs Konya, 192–193, (2012).

- E29. Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. ve Delikanlı, B. "Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 489, (2012).
- E30.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. ve Özgür, M. "Bazı sebzelerin hijyenik kalitesi üzerine kurutma işleminin etkisi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 487, (2012).
- E31.** Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.,** ve Akpınar-Bayizit A. "Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 488, (2012).
- E32.** Aydınol, P. ve **Özcan, T.** "Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 178, (2012).
- E33.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. ve Şahin, O.I. "Mikrobiyel polihidroksialkanoat (PHA) üretimi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 490, (2012).
- E34. Özcan, T.,** Aydınol, P. ve Delikanlı, B. "γ - aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi", Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli, 149, (2012).
- E35.** Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.,** ve Akpınar-Bayizit A. "Süt ve ürünlerinin doğal antioksidan bileşenleri ve etki mekanizmaları", Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli, 142, (2012).
- E36.** Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.** ve Yılmaz-Ersan, L. "Yenilenebilir karbon kaynağı olarak peynir altı suyundan *Mortierella isabellina* CBS 224.35 ile mikrobiyel yağ üretimi", Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli, 143, (2012).
- E37.** Delikanlı, B. ve **Özcan, T.** "Fonksiyonel bileşenlerin taşınmasında protein kaynaklı mikro- ve nano- partiküllerin kullanımı", 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, 7-9 Kasım Ankara, 195, (2013).
- E38.** Kurtuldu, O. ve **Özcan, T.** "Probiyotik yoğurt üretiminde β-Glukan kullanımı", III. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 12-14 Kasım Bursa, 273, (2013).
- E39. Özcan, T.,** L. Yılmaz-Ersan, B. Delikanlı, A. Akpınar-Bayizit, H. Vural. "Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 17-19 Nisan Adana. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 664. (2014).
- E40.** Akpınar-Bayizit, A., H. Vural. **T. Özcan,** L. Yılmaz-Ersan, B. Delikanlı. "Sofralık zeytin ve zeytinyağı tüketici alışkanlıkları: Bursa İli Örneği", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan Adana. Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı: 665, (2014).

- E.41.** Akın-Başçam, Z. ve **Özcan, T.** "Bitkisel protein katkılı fermente süt içeceği retimi", III. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11-13 Kasım Bursa, (2014).
- E.42.** **Özcan, T.,** L. Yılmaz-Ersan, Akpınar-Bayizit, A. and Delikanlı B, "Beslenme genomiği ve nutrigenetik", 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 322, (2015).
- E.43.** Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A. ve Omak. G. "Probiyotik bakterilerin antioksidan etki mekanizmaları", 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 320, (2015).
- E.44.** Usta, B. Yılmaz-Ersan, L. ve **Özcan, T.** "Prebiyotik etkinin değerlendirilmesinde nicel yaklaşımlar", 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 321, (2015).
- E.45.** Gldaş, M., **Özcan, T.,** ve L. Yılmaz-Ersan "Karacabey Yöresi Geleneksel Peyniri: Mihaliç Peyniri", Karacabey Sempozyumu, 1-3 Ekim, Karacabey, Bursa, (2015). (Bildiri)
- E.46.** Aydınol, P., Delikanlı, B., Omak. G., Yılmaz-Ersan, L. ve **Özcan, T.,** "Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler", Dođu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 38, (2015). (Bildiri)
- E.47.** Ergül, S., **Özcan, T.,** ve L. Yılmaz-Ersan "Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı", Dođu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 41, (2015). (Bildiri)
- E.48.** Aydınol, P., ve **Özcan, T.,** "Füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine farklı dumanlama tekniklerinin etkisi", V. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 15-16 Mart Bursa, (2016).
- E.49.** Ozcan, O., Akpınar-Bayizit, A. **Ozcan, T.,** ve Yılmaz-Ersan, L. "Antioksidan Potansiyeli Yüksek Alternatif Nutrasötikler: Yenilebilir ekler", Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Trakya Üniversitesi, Edirne, 305, (2016).

SERTİFİKA PROGRAMI

Cultured Dairy Products Short Course- May 3-5, 2005. Department of Food Science, University of Wisconsin-Madison & Wisconsin Center for Dairy Research, Madison, WI, USA.