

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: ÖZÜM ÖZOĞLU

Doğum Tarihi: 15.11.1991

Öğrenim Durumu: Yüksek Lisans

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	2012-2016
Yüksek Lisans	Temel Biyoteknoloji	Ankara Üniversitesi	2016-2018 (Ders Dönemi)
	Gıda Mühendisliği	Bursa Uludağ Üniversitesi	2018-2019
Doktora	Gıda Mühendisliği	Bursa Uludağ Üniversitesi	2019- Devam ediyor

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanları

ÖZOĞLU Ö, 2019. Enzim Temelli Amperometrik Laktat Biyosensörü Üretimi ve Tayin Sınırının Belirlenmesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa.

Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU

Doç. Dr. Evrim GÜNEŞ ALUNTAŞ

Görevler:

Görev Ünvanı	Görev Yeri	Yıl
Araştırma Görevlisi	Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2018-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

-

Yönetilen Doktora Tezleri:

-

Projelerde Yaptığı Görevler:

-

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti (TMC)

Ödüller

2014: Ulusal Ajans-AB Erasmus öğrenci değişim program bursu (İspanya - 3 ay).

2016: Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm İkinciliği – Yüksek Onur Belgesi.

2018: Ulusal Ajans-AB Erasmus öğrenci değişim program bursu (İngiltere - 2 ay).

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler :

A1. ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M.A. ve ALTUNTAŞ E.G. 2017. Biyosensörler: Gıda ve Sağlık Alanında Laktat Biyosensörleri. Türk Yaşam Bilimleri Dergisi, (2017)2/2:180-193. e-ISSN: 2536-4472.

A2. ÖZOĞLU Ö., ALTUNTAŞ GÜNEŞ E. 2019. Efficiency of a herbal liquid extract mixture for the preventing of salmonella growth in whipped cream. Natural and Engineering Sciences, 4(1), 65-75.

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

B1. ÇARKÇIOĞLU E., ÖZOĞLU Ö., TEPE F., DEMİR H., KOR H., BULUT B. ve CANDOĞAN K. 2016. Adding Value to Mechanically Deboned Chicken Meat by Drying. 18.IUFOST, Ağustos 2016, Dublin İrlanda. (Poster Bildiri)

B2. ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M.A. ve ALTUNTAŞ E.G. 2017. Lactate Biosensors in Medical and Food Industry. International DNA Day and Genome Congress, 24.04.2017-28.08.2017, Kırşehir Türkiye. (Poster Bildiri)

B3. ÖZOĞLU Ö. ve ALTUNTAŞ E.G. 2017. Efficiency of a Herbal Liquid Extract Mixture for the Preventing of Salmonella Growth in Whipped Cream. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 10.05.2017-12.05.2017, Konya Türkiye. (Poster Bildiri)

B4. ÖZOĞLU Ö., BAYRAKTAR B. ve ALTUNTAŞ E.G. 2018. Yeni Doğum Yapmış Annelerin Probiyotik ve Prebiyotik Terimlerini Bilme Durumunun Araştırılması. 6. Uluslararası Fetal Hayattan Çocukluğa “ilk 1000 gün” Gebe - Çocuk - Beslenme Kongresi, 14.03.2018-18.04.2018, Antalya Türkiye. (Sözlü Bildiri)

B5. ÖZOĞLU Ö., GÜMÜŞTAŞ M., ÖZKAN A.S. ve ALTUNTAŞ E.G. 2018. Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri ve Laktik Asit Üretim Düzeyleri. Gastronomi Zirvesi, 22.03.2018-25.04.2018, Ankara Türkiye. (Sözlü Bildiri)

B6. ÖZOĞLU Ö., ÇOLAK-ŞAŞMAZER R., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M. 2018. Surveying Production and Characteristics of Homemade Yogurt by Using Commercial Probiotic Cultures. International Congress on Food of Animal Origin, 8-11 Kasım 2018, Turkish Republic of North Cyprus. (Sözlü Bildiri)

B7. ÇOLAK-ŞAŞMAZER R., ÖZOĞLU Ö., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M. 2018. Used Some New Techniques on Analysis of Food of Animal Origin. International Congress on Food of Animal Origin, 8-11 Kasım 2018, Turkish Republic of North Cyprus. (Poster Bildiri)

B8. ALTUNTAŞ, S., ÖZOĞLU Ö., KORUKLUOĞLU M. 2018. Hayvansal Gıdalarda Gıda Enfeksiyonu Patojenleri: Patojenite Mekanizmaları ve Kontrol. International Congress on Food of Animal Origin, 8-11 Kasım 2018, Turkish Republic of North Cyprus. (Poster Bildiri)

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

-

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

-

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

-

F. Diğer yayımlar: