

## ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Hale İnci ÖZTÜRK
2. Doğum Tarihi : 04.09.1989
3. Unvanı : Dr. Öğretim Üyesi
4. Çalıştığı Kurum : Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
5. Öğrenim Durumu : Doktora

| Derece    | Alan              | Üniversite          | Yıl  |
|-----------|-------------------|---------------------|------|
| Doktora   | Gıda Mühendisliği | Selçuk Üniversitesi | 2020 |
| Y. Lisans | Gıda Mühendisliği | Selçuk Üniversitesi | 2015 |
| Lisans    | Gıda Mühendisliği | Selçuk Üniversitesi | 2012 |

### 6. Akademik Unvanlar :

- Yardımcı Doçentlik Tarihi : 2020  
Doçentlik Tarihi :  
Profesörlük Tarihi :

### 7. Yayınlar

#### 7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI, SSCI, Arts and Humanities)

Sözeri Atik, D., Demirci, T., Öztürk, H. İ., Demirci, S., Sert, D., Akın, N. (2020). Chia seed mucilage versus guar gum: effects on microstructural, textural, and antioxidative properties of set-type yoghurts. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 63(e20190702), 1-12.

Uzay, M., Öztürk, H. İ., Buzrul, S., & Maskan, M. (2020). A study on rheological properties, sensory evaluation and shelf life of ayran–shalgam mixtures. *Journal of Food Science and Technology*, 1-8.

Demirci, T., Sert, D., Aktaş, K., Atik, D. S., Negiş, H. İ. Ö., & Akın, N. (2020). Influence of hot and cold break tomato powders on survival of probiotic *L. paracasei* subsp. *paracasei* F19, texture profile and antioxidative activity in set-type yoghurts. *LWT-Food Science and Technology*, 118, 1-6.

Demirci, T., Negiş, H. İ. Ö., Orac, A., Göktepe, Ç. K., Atik, D. S., Aktaş, K., ... & Akın, N. (2019). Immature wheat grain as a potential prebiotic ingredient in set-type yoghurts: impact on antioxidative, textural properties and survival of different probiotics. *Journal of Food Science and Technology*, 56(12), 5474-5483.

Kazancıgil, E., Demirci, T., Öztürk-Negiş, H. İ., & Akın, N. (2019). Isolation, technological characterization and *in vitro* probiotic evaluation of *Lactococcus* strains from traditional Turkish skin bag Tulum cheeses. *Annals of Microbiology*, 69(12), 1275-1287.

Öztürk, H. İ., Aydın, S., Sözeri, D., Demirci, T., Sert, D., & Akın, N. (2018). Fortification of set-type yoghurts with *Elaeagnus angustifolia* L. flours: Effects on physicochemical, textural, and microstructural characteristics. *LWT-Food Science and Technology*, 90, 620-626.

Öztürk, H. İ., Demirci, T., & Akın, N. (2018). Production of functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: The comparison of the prebiotic potentials on *Lactobacillus casei* 431 and functional characteristics. *LWT-Food Science and Technology*, 90, 339-345.

Demirci, T., Aktaş, K., Sözeri, D., Öztürk, H. İ., & Akın, N. (2017). Rice bran improve probiotic viability in yoghurt and provide added antioxidative benefits. *Journal of Functional Foods*, 36, 396-403.

Öztürk, H. İ., & Akın, N. (2017). Comparison of some functionalities of water soluble peptides derived from Turkish cow and goat milk Tulum cheeses during ripening. *Food Science and Technology*, 38(4), 674-682.

## **7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

Ögel, Z. B., & Öztürk, H. İ. Antiviral mechanisms related to lactic acid bacteria and fermented food products. *Biotech Studies*, 29(1), 18-28

Öztürk, H. İ., Aydın, S., & Akın, N. (2017). Effect of Lavender Powder on Microbial, Physicochemical, Sensory and Functional Properties of Yoghurt. *International Journal of Secondary Metabolite*, 4(3, Special Issue 1), 94-102.

## **7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler**

Gedikoğlu, A., Aytaç, E., Öztürk Negiş H. İ., Sökmen, M. (2019). Effects of extraction methodology on the phenolic composition and antioxidant activity of *Cistus creticus*. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

Akın, M., Çoban, E. Ç., Öztürk Negiş, H. İ., Taner Saraçoğlu, H. (2019). Antioxidant activities of orange and lemon peels. 6th International Symposium on Academic Studies in Science, Engineering and Architecture Sciences. June 13-15, 2019, Ankara, Turkey (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

Öztürk, H. İ., Aydın, S., Akın, N. (2017). Effect of lavender powder on microbial, physicochemical, sensory and functional properties of yoghurt. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life. May 10-12, 2017, Konya, Turkey (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

Demirci, T., Öztürk, H. İ., Didem, S., Oraç, A., Konak Göktepe, Ç., Aktaş, K., Akın, N. (2016). Viability of *L. acidophilus* NCFM Howaru in yoghurt enriched with immature wheat grain powder during refrigeration. 2nd International Conference on Science, Ecology and Technology. October 14-16, 2016, Barcelona, Spain (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

Öztürk, H. İ., Akın, N. (2016). Production of new functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: the comparison of the physicochemical, sensory and functional characteristics and prebiotic effects. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. July 7-9, 2016, Kalamata, Greece (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

Akin, N., Demirci, T., Ozturk, H. I., Aktas, K. and Dertli, E. (2014). Probiotic beverage from black carrot juice fermented with *Lactobacillus casei*. 3rd International Conference and Exhibition on Probiotics, Functional & Baby Foods. September 23-25, 2014, Naples, Italy (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

#### **7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler**

Akın, N., & Öztürk, H. İ. (2018). The Effects of Probiotic Cultures on Quality Characteristics of Ice Cream. In *Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology* (pp. 297-315). IGI Global.

#### **7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

#### **7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler**

Öztürk, H. İ., Akın, N., 2017. Yoğurt bileşenlerinin sağlık üzerine etkisi. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs, 2017, Ankara, Türkiye. (Sözlü sunum)

Öztürk, İ., Türker, S., Ertaş, N., Madenci, 2012. Geleneksel Türk tatlıları: Azık ve semene. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, 2012, Konya, Türkiye (syf. 328) (Poster sunum).

### **8. Projeler**

Araştırmacı, Orta Toroslar yöresinde üretilen geleneksel tulum peynirlerinde olgunlaşma süresince peptid dinamiğinin belirlenmesi-Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, 191011004, 2019-2020 (Doktora tez projesi).

Araştırmacı, Karaman yöresinde bulunan ve Divle Tulum peynirlerinin olgunlaştırıldığı Divle mağarasının mikrobiyal florasının belirlenmesi- Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, YÖN-2019/008, 2018-2019.

Araştırmacı, Keçi sütlerinde miRNA'ların belirlenmesi ve bu sütleri tüketen insanlara miRNA'ların transportunun değerlendirilmesi-Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, 16401098, 2017-2018.

Araştırmacı, Geleneksel yöntemle üretilen tulum peynirlerinin bazı kalite özelliklerinin, biyoaktif peptid içeriklerinin ve fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi-Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, 14201033, 2014-2015 (Yüksek lisans tez projesi).

### **9. Ödüller**

Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Doktora Bursu, 2211-C, TÜBİTAK, 2016-2020.

## **10. Sertifikalar**

Selçuk Üniversitesi Deneysel Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi Deneysel Hayvanları Kullanım Sertifika Kurs Programı, Selçuk Üniversitesi Deneysel Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi Deneysel Hayvanları Kullanım Sertifika Kurs Programı, Selçuk Üniversitesi, Sertifika, 20.11.2017 -28.11.2017 (Ulusal)

## **11. Hakemlikler**

LWT-Food Science and Technology (2020 - ....)  
Journal of Food Science and Technology (2018 - ....)  
African Journal of Food Science and Technology (2018 - ....)  
Journal of Agricultural Science and Technology (2018 - ....)