

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Doç. Dr. Senem KAMILOĞLU BEŞTEPE

Doğum Tarihi ve Yeri: 17/05/1987, Bursa

Öğrenim Durumu:



Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Orta Doğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ)	2010
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ)	2012
Doktora	Uygulamalı Biyolojik Bilimler ve Gıda Mühendisliği (çift derece)	Gent Üniversitesi ve İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) (müşterek doktora)	2016
Doçentlik	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı (ÜAK)	2020

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanı:

Effect of sun-drying on polyphenols and *in vitro* bioavailability of Sarilop and Bursa siyahi figs (*Ficus carica* L.), İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Haziran, 2012. Danışman: Prof. Dr. Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN

Doktora Tez Başlığı ve Tez Danışmanları:

Study of bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using digestion models combined with a novel co-culture model of intestinal and endothelial cell lines, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü ve Gent Üniversitesi, Gıda Güvenliği ve Gıda Kalitesi Bölümü, Ekim-Kasım, 2016. Danışmanlar: Prof. Dr. John VAN CAMP ve Prof. Dr. Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN

Görevler:

Ünvan	Görev Yeri	Yıl
Doç. Dr.	Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2021-
Doç. Dr.	Bursa Uludağ Üniversitesi, Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BİTUAM)	2020-2021
Öğr. Gör. Dr. (Yarı zamanlı)	İstanbul Okan Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2019-2021
AR-GE Direktörü	Mevsim Gıda Sanayi ve Soğuk Depo Tic. A.Ş., Turanköy, Kestel, Bursa	2018-2020
Araştırma Görevlisi	Gent Üniversitesi, Biyobilim Mühendisliği Fakültesi, Gıda Güvenliği ve Gıda Kalitesi Bölümü	2014-2016
Misafir Araştırmacı	Gent Üniversitesi, Biyobilim Mühendisliği Fakültesi, Gıda Güvenliği ve Gıda Kalitesi Bölümü	2013-2014
Proje Asistanı	İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2011-2013

Projelerde Yapılan Görevler:

Uluslararası Projeler

- COST aksiyonu FoodWaStop projesi (CA22134): Sustainable network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (Araştırmacı, 2023-devam ediyor).
- COST aksiyonu BeSafeBeeHoney projesi (CA22105): Beekeeping products valorization and biomonitoring for the Safety of bees and honey (Araştırmacı, 2023-devam ediyor).
- COST aksiyonu FULLRECO4US projesi (CA20133): Crossborder transfer and development of sustainable resource recovery strategies towards zero waste (Araştırmacı, 2022-devam ediyor).
- COST aksiyonu POSITIVE projesi (FA1403): Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved (Araştırmacı, 2015-2018).
- Gent Üniversitesi müşterek doktora için özel araştırma fonu projesi (BOF; 01SF0214): Study of bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using digestion models combined with a novel co-culture model of intestinal and endothelial cell lines (Bursiyer, 2014-2016).
- Avrupa Birliği 7. çerçeve programı BACCHUS projesi (FP7-KBBE-2012-6-312090): Beneficial effects of dietary bioactive peptides and polyphenols on cardiovascular health in humans (Araştırmacı, 2013-2016).
- Avrupa Birliği 7. çerçeve programı ATHENA projesi (FP7-KBBE-2009-3-245121): Anthocyanin and polyphenol bioactives for health enhancement through nutritional advancement (Araştırmacı, 2011-2013).

Ulusal Projeler

- BUÜ BAP Hızlı Destek Projesi (FHIZ-2024-1843): Doğal Derin Ötektik Çözücüler ile Ceviz Kabuklarından Fenolik Bileşiklerin Eldesi (Yürütücü, 2024-devam ediyor).
- BUÜ BAP Lisans Öğrencisi Katılımlı Araştırma Projesi (FLO-2024-1782): Soğuk Sıkım Yöntemiyle Elde Edilen Çörek Otu Posasının Sıfır Atık Kapsamında Marmelat Yapımında Değerlendirilmesi (Yürütücü, 2024-devam ediyor).
- BUÜ BAP Araştırma Üniversiteleri Projesi (FAU-2023-1277): Biyoteknolojik Atık Olarak Kombucha Bakteriyel Selülozunun Scoby Gıda Sanayiinde ve Biyonanokompozit Ambalaj Malzemesi Üretiminde Değerlendirme Olanaklarının Araştırılması (Araştırmacı, 2023-devam ediyor).
- TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı (1919B012220471): Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye) ile Tüketildiğinde Üzüksü Meyve Antosiyaninlerinin Biyoerişilebilirliklerinde Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi (Danışman, 2023-devam ediyor).
- TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı (1919B012214948): Mikrodalga Ön İşlemi ile Kurutulan Mor Patates Pestillerinde Kurutma Karakteristiklerinin Modellenmesi ve Fenolik Bileşen İçeriğinde Oluşan Değişikliklerin Belirlenmesi (Danışman, 2023-devam ediyor).
- BUÜ BAP Genel Araştırma Projesi (FGA-2022-840): Kiraz (*Prunus avium* L.) Meyvesinin Fenolik Antosiyanin ve Organik Asit Kompozisyonu ile Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenerek Kemometrik Yaklaşımlarla Coğrafi Orijinin Tespit Edilmesi (Araştırmacı, 2022-devam ediyor).
- TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı (1919B012110826): Farklı İnfüzyon Sıcaklıklarının Elma Posasındaki Biyoaktif Bileşenlerin Biyoerişilebilirliğine Etkisinin Araştırılması (Danışman, 2022-devam ediyor).

- BUÜ BAP Öncelikli Alanlar Araştırma Projesi (FOA-2022-589): Bursa İlinde Yetiştirilen Ahududu (*Rubus idaeus* L.) ve Yaban Mersininin (*Vaccinium* spp.) Kemometrik Metotlarla Karakterizasyonu Sınıflandırılması ve Kimliğinin Doğrulanması (Araştırmacı, 2022-devam ediyor).
- BUÜ BAP Genel Araştırma Projesi (FGA-2021-512): Türkiye'nin Farklı İllerinde Yetiştirilen Cevizlerin Kemometrik Karakterizasyonu, Sınıflandırılması ve Kimliğinin Doğrulanması (Yürütücü, 2021-devam ediyor).
- BUÜ BAP Lisansüstü Tez Projesi (FYL-2022-1096): Endüstriyel Dondurma İşlemine Tabi Tutulan Turunçgillerde Biyoaktif Bileşenlerin Biyoerişilebilirliğinde Oluşan Değişimlerin İncelenmesi (Yürütücü, 2022-2023).
- TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı (1919B012003037): Bireysel hızlı dondurma işlemi basamaklarının Butternut balkabağının toplam fenolik ve flavonoid madde içeriğine ve toplam antioksidan kapasitesine etkileri (Danışman, 2021-2022).
- BUÜ BAP Hızlı Destek Projesi (FHIZ-2021-337): Endüstriyel Dondurma İşleminin Organik Balkabağında (*Cucurbita moschata* Butternut) Bulunan Karotenoidlerin Biyoerişilebilirliği Üzerine Etkilerinin Araştırılması (Yürütücü, 2021-2022).
- TÜBİTAK 3001 başlangıç ARGE projesi (115O147): *In vitro* ve *in vivo* modeller ile siyah havuç polifenollerinin biyoyararlılığının ve biyoaktivitesinin incelenmesi (Bursiyer, 2015-2016).
- İTÜ BAP Doktora Tezlerini Destekleme Programı Projesi (39135): Yeni bir intestinal ve endotel hücre ko-kültür modeliyle sindirim modellerinin birlikte kullanılarak siyah havuç polifenollerinin biyoyararlılığının ve biyoaktivitesinin çalışılması (Araştırmacı, 2014-2016).
- İTÜ BAP Uluslararası İşbirliğini Destekleme Programı Projesi (37595): Geleneksel Türk pekmez ve pestillerindeki polifenollerin *in vitro* biyoerişilebilirliklerinin incelenmesi (Araştırmacı, 2013).
- İTÜ BAP Uluslararası İşbirliğini Destekleme Programı Projesi (36498): Güneşte kurutmanın incirin antioksidan potansiyeli üzerindeki etkisinin incelenmesi (Araştırmacı, 2012).
- İstanbul Kalkınma Ajansı BALDER Projesi (İSTKA/2010/KBO-62): Bal ve diğer arı ürünleri ile sağlıklı yaşam platformu (Araştırmacı, 2011-2012).
- İTÜ BAP Lisansüstü Tezlerini Destekleme Programı Projesi (35083): Kurutmanın Bursa ve Aydın yöresi incirlerinin antioksidan profili ve biyoyararlılığına etkisinin incelenmesi (Araştırmacı, 2011-2012).

İdari Görevler:

- Bursa Uludağ Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi (BİTUAM) Laboratuvar Koordinatörlüğü (2020-devam ediyor).

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

- Sigma Xi üyeliği
- Gıda Mühendisleri Odası üyeliği
- Belçika Beslenme Derneği üyeliği
- Gıda Teknologları Derneği (IFT) üyeliği

Danışmanlık Yapılan Tezler:

- Özdemirli, N. (2023). *Endüstriyel dondurma işlemine tabi tutulan turunçgillerde biyoaktif bileşenlerin biyoerişilebilirliğinde oluşan değişimlerin incelenmesi* (Yüksek lisans tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi).
- Erdem, A. *Derin ötektik çözücüler ile ceviz kabuklarından fenolik bileşenlerin eldesi* (Yüksek lisans tez danışmanı, Bursa Uludağ Üniversitesi) (2022-devam ediyor).
- Berk, M. *Bioaccessibility of antioxidants recovered from plant processing by-products* (Doktora tezi eş danışmanı, İstanbul Teknik Üniversitesi) (2019-devam ediyor).

Jüri/Komite Üyelikleri:

- Çalışkan, Ş. *Limonlarda bulunan bazı pestisit kalıntıları üzerine farklı işleme tekniklerinin etkisinin belirlenmesi* (Doktora tez izleme komitesi üyeliği, Bursa Uludağ Üniversitesi) (2023-devam ediyor).
- Ünal, T.T. *Bursa ili Uludağ yöresi arı polenlerinin kompozisyonu ve kemometrik karakterizasyonu* (Doktora tez izleme komitesi üyeliği, Bursa Uludağ Üniversitesi) (2023-devam ediyor).
- Devecioğlu, D. *Fermentation of plant based products by lactic acid bacteria and yeasts* (Doktora tez izleme komitesi üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi) (2021-devam ediyor).
- Ozkan, G. (2021). *Effects of novel food processing techniques on bioaccessibility and transepithelial transport of cranberrybush polyphenols* (Doktora tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi).
- Bakır, S. (2021). *Phenolic and carotenoid profiles of tomatoes collected from different parts of Turkey and antioxidant properties of dried tomatoes* (Doktora tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi).
- Nemli, E. (2021). *Improving the bioaccessibility of tomato pomace bioactives by excipient emulsion in bread and tomato sauce samples* (Yüksek lisans tez savunması, İstanbul Teknik Üniversitesi).

Editörlük Yapılan Uluslararası Dergiler:

- “Current Opinion in Food Science” dergisi (SCI-Q1) “Food Chemistry and Biochemistry” sayısı editörlüğü (2023-devam).
- “Food Chemistry” dergisi (SCI-Q1) “Postharvesting chemistry and biochemistry of fruits and vegetables” özel sayısı misafir editörlüğü (2022-2023).
- “International Journal of Food Science and Technology” dergisi (SCI-Q2) “Bioaccessibility and bioavailability of food-derived bioactive ingredients and their health-promoting effects” özel sayısı misafir editörlüğü (2020-2021) ve editörler kurulu üyeliği (2022-devam).
- “Food Research International” dergisi (SCI-Q1) editörler kurulu üyeliği (2019-devam) ve “Food Chemistry and Analysis” alan editörlüğü (2021-devam).
- “Foods” dergisi (SCI-Q1) “Polyphenols in Food: Current Knowledge and Directions for Future Research II” özel sayısı misafir editörlüğü (2021-devam).
- “Journal of Biological & Environmental Sciences” dergisi “Food Science” alanı editörlüğü (2021-devam).
- “Frontiers in Pharmacology” dergisi (SCI-Q1) “The role of polyphenols and nanopolyphenols in the management of oxidative stress and metabolic syndromes: Mechanisms and Therapies” özel sayısı misafir editörlüğü (2021-2022).
- “Frontiers in Nutrition” dergisi (SCI-Q2) hakem editörleri kurulu üyeliği (2019-devam) ve “Factors Affecting the Bioaccessibility and Bioavailability of Polyphenols” özel sayısı misafir baş editörlüğü (2021-2022).

- “Journal of Food Quality” dergisi (SCI) “Effect of Processing and Digestion on Polyphenol Content of Foods” özel sayısı misafir baş editörlüğü (2017).

Hakemlik Yapılan Dergiler:

Uluslararası Dergiler

- Food Science & Nutrition (2024-devam)
- Current Research in Food Science (2024-devam)
- Crop Science (2024-devam)
- eFood (2023-devam)
- Plant Physiology and Biochemistry (2023-devam)
- Food Chemistry Advances (2023-devam)
- Turkish Journal of Agriculture and Forestry (2023-devam)
- Biology (2022-devam)
- Food Bioscience (2022-devam)
- Applied Sciences (2022-devam)
- Nutraceuticals (2022-devam)
- Latin American Applied Research (2021-devam)
- Pharmaceuticals (2021-devam)
- Plants (2021-devam)
- Polymers (2021-devam)
- Agronomy (2021-devam)
- Sustainability (2021-devam)
- Antioxidants (2021-devam)
- ACS Omega (2021-devam)
- Frontiers in Bioengineering and Biotechnology (2021-devam)
- Food Control (2020-devam)
- International Journal of Gastronomy and Food Science (2020-devam)
- Journal of Herbal Medicine (2020-devam)
- Coatings (2020-devam)
- Frontiers in Nutrition (2020-devam)
- Food Frontiers (2020-devam)
- Microorganisms (2020-devam)
- Journal of Food Science and Technology (2020-devam)
- Pathogens (2020-devam)
- Cells (2020-devam)
- Journal of Food Protection (2019-devam)
- LWT – Food Science and Technology (2019-devam)
- Scientific Reports (2019-devam)
- Journal of Advanced Research (2019-devam)
- RSC Advances (2018-devam)
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2018-devam)

- Journal of Food Process Engineering (2018-devam)
- Postharvest Biology and Technology (2018-devam)
- Nutrients (2018-devam)
- Journal of Functional Foods (2018-devam)
- Innovative Food Science and Emerging Technologies (2018-devam)
- Journal of Berry Research (2017-devam)
- International Journal of Food Science and Technology (2017-devam)
- Journal of Food Quality (2017-devam)
- International Journal of Food Engineering (2017-devam)
- BMC Research Notes (2017-devam)
- Foods (2017-devam)
- Journal of Food Composition and Analysis (2017-devam)
- Food Research International (2017-devam)
- Technologies (2016-devam)
- International Journal of Molecular Sciences (2016-devam)
- JSM Atherosclerosis (2016-devam)
- Food Analytical Methods (2016-devam)
- Nutrition Research (2015-devam)
- Drying Technology (2015-devam)
- Molecules (2015-devam)
- Journal of Food Processing and Preservation (2015-devam)
- Current Nutrition & Food Science (2015-devam)
- Food Science and Technology International (2015-devam)
- Food & Function (2015-devam)
- Quality Assurance and Safety of Crops & Foods (2015-devam)
- Journal of Agricultural and Food Chemistry (2014-devam)
- Journal of Food Science (2013-devam)
- Journal of the Science of Food and Agriculture (2013-devam)
- Journal of Medicinal Food (2013-devam)
- Food Chemistry (2012-devam)
- International Journal of Food Properties (2012-devam)

Ulusal Dergiler

- International Journal of Secondary Metabolite (2023-devam)
- ITU Journal of Food Science and Technology (2023-devam)
- Tarım Bilimleri Dergisi (2022-devam)
- Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (2022-devam)
- Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi (2021-devam)
- GIDA (2021-devam)
- Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi (2020-devam)
- Akademik Gıda (2019-devam)

Burslar ve Ödüller:

- Bilim Akademisi Genç Bilim İnsanı Ödülü (BAGEP), 27 Nisan 2024, Koç Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Bursa Uludağ Üniversitesi (BUÜ) 2021 yılı Bilim, Özel, Teşvik ve Hizmet Ödülleri, 19 Aralık 2022, BUÜ, Bursa, Türkiye.
- Pınar Enstitüsü Bilimsel Makale üçüncülük ödülü 2021, İzmir, Türkiye.
- Bursa Uludağ Üniversitesi (BUÜ) 2020 yılı Bilim, Özel, Teşvik ve Hizmet Ödülleri, 2 Aralık 2021, BUÜ, Bursa, Türkiye.
- 2014-2015-2016-2017-2019-2020-2021-2022-2023 yılları TÜBİTAK uluslararası bilimsel yayınları teşvik ödülü (19 kez)
- 2016-2017-2018-2019 Global Peer Review Awards – Top Reviewers for Chemistry, Multidisciplinary, Agricultural Sciences, Cross-Field, Publons.
- 2016 yılı En Başarılı Doktora Tezi ödülü, 13 Haziran 2017, İTÜ, İstanbul, Türkiye.
- Flandre Araştırma Vakfı (FWO) seyahat bursu ve 1st International Conference on Food Bioactives and Health konferansı için mali ödül, 13-15 Eylül 2016, Norwich, İngiltere.
- TÜBİTAK 3001 projesi bursu, Aralık 2015-Kasım 2016, İTÜ, İstanbul, Türkiye.
- 7th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2015) konferansı için COST aksiyonu seyahat bursu, 27-30 Ekim 2015, Tours, Fransa.
- 4th International Conference on Food Digestion konferansı için İTÜ BAP seyahat bursu, 17-19 Mart 2015, Napoli, İtalya.
- Gent Üniversitesi Özel Araştırma Fonu (BOF) bursu, Aralık 2014-Kasım 2016, Gent Üniversitesi, Gent, Belçika.
- Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014) konferansı için İTÜ BAP seyahat bursu, 26-29 Mayıs 2014, Kuşadası, Türkiye.
- 3rd International Conference on Food Digestion konferansı için İTÜ BAP seyahat bursu, 11-13 Mart 2014, Wageningen, Hollanda.
- Erasmus bursu, Ekim 2013-Nisan 2014, Gent Üniversitesi, Gent, Belçika.
- EuroFoodChem XVII konferansı için İTÜ BAP seyahat bursu, 7-10 Mayıs 2013, İstanbul, Türkiye.
- 2nd International Conference on Food Digestion konferansı için İTÜ BAP seyahat bursu, 6-8 Mart 2013, Madrid, İspanya.
- Türkiye 11. Gıda Kongresi için TÜBİTAK seyahat bursu, 10-12 Ekim 2012, Hatay, Türkiye.
- IFT 12 Annual Meeting and Food Expo konferansı için İTÜ BAP seyahat bursu, 25-28 Haziran 2012, Las Vegas, ABD.
- Advanced Non-thermal Processing in Food Technology (ANPFT): Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages Workshop çalıştayı için İTÜ BAP seyahat bursu, 7-10 Mayıs 2012, Kuşadası, Türkiye.
- Avrupa Birliği 7. Çerçeve programı ATHENA projesi (FP7; 245121) bursu, Şubat 2011-Ağustos 2013, İTÜ, İstanbul, Türkiye.

Eğitimler:

- ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 13 Kasım 2023.
- ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 22 Kasım 2023.
- Kalite yönetim sistemleri eğitimi, BİTUAM, 2 Ekim 2023.

- İSG talimatlarının tebliği ve genel laboratuvar güvenlik kuralları, BİTUAM, 1 Haziran 2023.
- Kalite politikalarının bilgilendirilmesi, BİTUAM, 31 Mayıs 2023.
- GC-MS cihazı eğitimi, Ant Teknik, 1-2 Haziran 2021.
- İş güvenliği eğitimi, BİTUAM, 27 Mayıs 2021.
- Design Expert yazılım eğitimi, Dokuz Eylül Üniversitesi Prof. Dr. Cenk Özler, 5 Şubat 2021.
- HPLC-PDA cihazı kullanıcı eğitimi, Ant Teknik, 5 Ocak 2021.
- Eğitimde inovasyon ve etkileşim programı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Aralık 2020.
- Gıdaların duyu analizlerinde teknik yeterlilik, validasyon ve yeni yaklaşımlar eğitimi, Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı (BEBKA)-KARMA Grup, Ekim 2020-Ocak 2021.
- Foodathon 2020 girişimcilik eğitimi, Avrupa Yenilik ve Teknoloji Enstitüsü Gıda Birimi (EIT Food), Temmuz 2020.
- LC-MS metot validasyonu eğitimi, Tartu Üniversitesi, Kasım 2019-Şubat 2020.

Son 2 yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler:

Akademik Yıl	Dönem	Program	Dersin Adı	Dil	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
					Teorik	Uygulama	
2023-2024	Bahar	Lisans	MAK2202 Thermodynamics	İngilizce	2	2	71
		Lisans	GMD4248 Gıda Mühendisliğinde Ürün Geliştirme Uygulamaları	Türkçe	1	2	5
		Lisans	GSD4270 Food Authentication and Traceability	İngilizce	2	0	36
		Y. Lisans	GMB5062 Gıda Proteinleri	Türkçe	3	0	2
		Y. Lisans	GMB5172 Seminer	Türkçe	0	2	1
		Y. Lisans	GMB5182 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi II	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5184 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi IV	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5192 Tez Danışmanlığı II	Türkçe	0	1	1
		Y. Lisans	GMB5194 Tez Danışmanlığı IV	Türkçe	0	1	1
		Doktora	GMB6172 Seminer	Türkçe	0	2	1
		Doktora	GMB6182 Doktora Uzmanlık Alan Dersi II	Türkçe	4	0	1
		Doktora	GMB6184 Doktora Uzmanlık Alan Dersi IV	Türkçe	4	0	1
		Doktora	GMB6192 Tez Danışmanlığı II	Türkçe	0	1	1
		Doktora	GMB6194 Tez Danışmanlığı IV	Türkçe	0	1	1
2023-2024	Güz	Lisans	GMD2203 Material and Energy Balances	İngilizce	2	2	75
		Lisans	GMD3207 Heat and Mass Transfer	İngilizce	2	2	103
		Y. Lisans	GMB5065 Gıdalarda Renk Maddeleri	Türkçe	3	0	1
		Y. Lisans	GMB5181 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi I	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5191 Tez Danışmanlığı I	Türkçe	0	1	1
		Y. Lisans	GMB5183 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi III	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5193 Tez Danışmanlığı III	Türkçe	0	1	1
		Doktora	GMB6035 Geleceğin Gıdaları	Türkçe	3	0	2
		Doktora	GMB6181 Doktora Uzmanlık Alan Dersi I	Türkçe	4	0	1
		Doktora	GMB6191 Tez Danışmanlığı I	Türkçe	0	1	1
		Doktora	GMB6183 Doktora Uzmanlık Alan Dersi III	Türkçe	4	0	1

2022-2023	Bahar	Doktora	GMB6191 Tez Danışmanlığı III	Türkçe	0	1	1
		Lisans	MAK2202 Thermodynamics	İngilizce	2	2	95
		Lisans	GSD3256 Bioactive Compounds in Foods	İngilizce	2	0	52
		Lisans	GMD4248 Gıda Mühendisliğinde Ürün Geliştirme Uygulamaları	Türkçe	1	2	4
		Lisans	GSD4270 Food Authentication and Traceability	İngilizce	2	0	37
		Y. Lisans	GMB5062 Gıda Proteinleri	Türkçe	3	0	1
		Y. Lisans	GMB5172 Seminer	Türkçe	0	2	1
		Y. Lisans	GMB5182 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi II	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5184 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi IV	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5192 Tez Danışmanlığı II	Türkçe	0	1	1
2022-2023	Güz	Y. Lisans	GMB5181 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi I	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5191 Tez Danışmanlığı I	Türkçe	0	1	1
		Y. Lisans	GMB5183 Yüksek Lisans Uzmanlık Alan Dersi III	Türkçe	4	0	1
		Y. Lisans	GMB5193 Tez Danışmanlığı III	Türkçe	0	1	1

ESERLER

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Kocakaplan, Z. B., Ozkan, G., **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2024). Valorization of pineapple (*Ananas comosus*) by-products in milk coffee beverage: Influence on bioaccessibility of phenolic compounds. *Plant Foods for Human Nutrition*. <https://doi.org/10.1007/s11130-024-01183-w> (Q1).
2. **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., Ozkan, G., Ozdal, T., & Capanoglu, E. (2024). *In vitro* digestibility of plant proteins: Strategies for improvement and health implications. *Current Opinion in Food Science*, 57, 101148. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2024.101148> (Q1).
3. **Kamiloglu, S.**, Koc Alibasoglu, E., Acoglu Celik, B., Celik, M.A., Bekar, E., Unal, T.T., Kertis, B., Akpınar Bayizit, A., Yolci Omeroglu, P., & Copur, O.U. (2024). Bioaccessibility of Carotenoids and Polyphenols in Organic Butternut Squash (*Cucurbita moschata*): Impact of Industrial Freezing Process. *Foods*, 13(2), 239 <https://doi.org/10.3390/foods13020239> (Q1).
4. Ozdemirli, N., & **Kamiloglu, S.** (2024). Influence of industrial blanching, cutting and freezing treatments on *in vitro* gastrointestinal digestion stability of orange (*Citrus sinensis* L.) and lemon (*Citrus limon* L.) peel polyphenols. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 104(4), 2165-2173. <https://doi.org/10.1002/JSFA.13101> (Q1).
5. Popović-Djordjević, J., Kostić, A.Ž., **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., Mićanović, N., & Capanoglu, E. (2023). Chemical composition, nutritional and health related properties of the

- medlar (*Mespilus germanica* L.): From medieval glory to underutilized fruit. *Phytochemistry Reviews*, 22, 1663–1690. <https://doi.org/10.1007/s11101-023-09883-y> (Q1).
6. Ozdemirli, N., & **Kamiloglu, S.** (2023). Changes in bioaccessibility of citrus polyphenols during industrial freezing process. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(11), 5819-5828. <https://doi.org/10.1111/IJFS.16685> (Q2).
 7. Can Karaca, A., Nickerson, M., Caggia, C., Randazzo, C.L., Balange, A.K., Carrillo, C., Gallego, M., Sharifi-Rad, J., **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2023). Nutritional and functional properties of novel protein sources. *Food Reviews International*, 39(9), 6045-6077. <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2067174> (Q1).
 8. Carrillo, C., Tomasevic, I.B., Barba, F.J., & **Kamiloglu, S.** (2023). Modern analytical techniques for berry authentication. *Chemosensors*, 11, 500. <https://doi.org/10.3390/chemosensors11090500> (Q2).
 9. Akpınar Bayizit, A., Bekar, E., Unal, T.T., Celik, M.A., Acoglu Celik, B., Koc Alibasoglu, E., Sahin Dilmenler, P., Yolci Omeroglu, P., Copur, O.U., & **Kamiloglu, S.** (2023). Investigating the effect of harvest season on the bioaccessibility of bee pollen polyphenols by ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. *European Food Research and Technology*, 249, 2529–2542. <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04316-8> (Q2).
 10. Hassoun, A., **Kamiloglu, S.**, Garcia-Garcia, G., Parra-López, C., Trollman, H., Jagtap, S., Aadil, R.M., & Esatbeyoglu, T. (2023). Implementation of relevant fourth industrial revolution innovations across the supply chain of fruits and vegetables: A short update on Traceability 4.0. *Food Chemistry*, 409, 135303. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.135303> (Q1).
 11. Quispe, C., Herrera-Bravo, J., Khan, K., Javed, Z., Semwal, P., Painuli, S., **Kamiloglu, S.**, Martorell, M., Calina, D., & Sharifi-Rad, J. (2022). Therapeutic applications of curcumin nanomedicine formulations in Cystic Fibrosis. *Progress in Biomaterials*, 11, 321–329. <https://doi.org/10.1007/s40204-022-00198-3> (Q2).
 12. Sharifi-Rad, J., Herrera-Bravo, J., **Kamiloglu, S.**, Petroni, K., Mishra, A.P., Monserrat-Mesquida, M., Sureda, A., Martorell, M., Aidarbekovna, D.S., Yessimsitova, Z., Ydyrys, A., Hano, C., Calina, D., & Cho, W.C. (2022). Recent advances in the therapeutic potential of emodin for human health. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, 154, 113555. <https://doi.org/10.1016/j.biopha.2022.113555> (Q1).
 13. **Kamiloglu, S.**, Ozdal, T., Tomas, M., & Capanoglu, E. (2022). Oil matrix modulate the bioaccessibility of polyphenols: A study of salad dressing formulation with industrial broccoli by-products and lemon juice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 102(12), 5368–5377. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11890> (Q1).
 14. Carrillo, C., Nieto, G., Martínez-Zamora, L., Ros, G., **Kamiloglu, S.**, Munekata, P. E. S., Pateiro, M., Lorenzo, J. M., Fernández-López, J., Viuda-Martos, M., Pérez-Álvarez, J. Á. &

- Barba, F. J. (2022). Novel Approaches for the Recovery of Natural Pigments with Potential Health Effects. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 70(23), 6864–6883. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.1c07208> (Q1).
15. **Kamiloglu, S.**, Ozdal, T., Bakir, S., & Capanoglu, E. (2022). Bioaccessibility of terebinth (*Pistacia terebinthus* L.) coffee polyphenols: Influence of milk, sugar and sweetener addition. *Food Chemistry*, 374, 131728. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131728> (Q1).
 16. **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., Ozdal, T., & Capanoglu, E. (2021). Effect of food matrix on the content and bioavailability of flavonoids. *Trends in Food Science and Technology*, 117, 15–33. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.10.030> (Q1).
 17. Low, D. Y., Micheau, P., Koistinen, V.M., Hanhineva, K., Abrankó, L., Rodriguez-Mateos, A., Bento da Silva, A., van Poucke, C., Almeida, C., Andres-Lacueva, C., Rai, D.K., Capanoglu, E., Tomás Barberán, F.A., Mattivi, F., Schmidt, G., Gürdeniz, G., Valentová, K., Bresciani, L., Petrásková, L., Ove Dragsted, L., Philo, M., Ulaszewska, M., Mena, P., González-Domínguez, R., Garcia-Villalba, R., **Kamiloglu, S.**, de Pascual-Teresa, S., Durand, S., Wiczowski, W., Bronze, M.R., Stanstrup, J., & Manach, C. (2021). Data sharing in PredRet for accurate prediction of retention time: application to plant food bioactive compounds. *Food Chemistry*, 357, 129757. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129757> (Q1).
 18. Salehi, B., Quispe, C., Butnariu, M., Sarac, I., Marmouzi, I., Kamle, M., Tripathi, V., Kumar, P., Bouyahya, A., Capanoglu, E., Ceylan, F.D., Singh, L., Bhatt, I.D., Sawicka, B., Krochmal-Marczak, B., Skiba, D., El Jemli, M., El Jemli, Y., Coy-Barrera, E., Sharifi-Rad, J., **Kamiloglu, S.**, de la Luz Cádiz-Gurrea, M., Segura-Carretero, A., Kumar, M., & Martorell, M. (2021). Phytotherapy and food applications from *Brassica* genus. *Phytotherapy Research*, 35, 3590–3609. <https://doi.org/10.1002/ptr.7048> (Q1).
 19. Carrillo, C., **Kamiloglu, S.**, Grootaert, C., Van Camp, J., & Hendrickx, M. (2020). Co-ingestion of black carrot and strawberry. Effects on anthocyanin stability, bioaccessibility and uptake. *Foods*, 9(11), 1595. <https://doi.org/10.3390/foods9111595> (Q2).
 20. Sharifi-Rad, J., **Kamiloglu, S.**, Yeskaliyeva, B., Beyatli, A., Alfred, M.A., Salehi, B., Calina, D., Docea, A.O., Imran, M., Kumar, N.V.A., Romero-Roman, M.E., Maroyi, A. & Martorell, M. (2020). Pharmacological activities of Psoralidin: a comprehensive review of the molecular mechanisms of action. *Frontiers in Pharmacology*, 11, 1687. <https://doi.org/10.3389/fphar.2020.571459> (Q1).
 21. **Kamiloglu, S.**, Sari, G., Ozdal, T., & Capanoglu, E. (2020). Guidelines for cell viability assays, *Food Frontiers*, 1(3), 332–349. <https://doi.org/10.1002/fft2.44> (Q1).
 22. **Kamiloglu, S.** (2020). Industrial freezing effects on the content and bioaccessibility of spinach (*Spinacia oleracea* L.) polyphenols. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(11), 4190–4198. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10458> (Q1).

23. Sharifi-Rad, J., Kobarfard, F., Ata, A., Ayatollahi, S. A., Khosravi-Dehaghi, N., Jugran, A. K., Tomas, M., Capanoglu, E., Matthews, K.R., Popović-Djordjević, J., Kostić, A., **Kamiloglu, S.**, Sharopov, F., Choudhary, M.I., Martins, N. (2019). *Prosopis* Plant Chemical Composition and Pharmacological Attributes: Targeting Clinical Studies from Preclinical Evidence, *Biomolecules*, 9(12), 777. <https://doi.org/10.3390/biom9120777> (Q2).
24. Salehi, B., Sharifi-Rad, J., Capanoglu, E., Adrar, N., Catalkaya, G., Shaheen, S., Jaffer, M., Giri, L., Suyal, R., Jugran, A.K., Calina, D., Docea, A.O., **Kamiloglu, S.**, Kregiel, D., Antolak, H., Pawlikowska, E., Sen, S., Acharya, K., Bashiry, M., Selamoglu, Z., Martorell, M., Rodrigues, C.F., Namiesnik, J., Cho, W.C. (2019). *Cucurbits* plants: From farm to industry, *Applied Sciences*, 9(16), 3387. <https://doi.org/10.3390/app9163387> (Q2).
25. **Kamiloglu, S.** (2019). Effect of different freezing methods on the bioaccessibility of strawberry polyphenols. *International Journal of Food Science and Technology*, 54(8), 2652–2660. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14249> (Q2).
26. Salehi, B., Capanoglu, E., Adrar, N., Catalkaya, G., Shaheen, S., Jaffer, M., Giri, L., Suyal, R., Jugran, A.K., Calina, D., Docea, A.O., **Kamiloglu, S.**, Kregiel, D., Antolak, H., Pawlikowska, E., Sen, S., Acharya, K., Selamoglu, Z., Sharifi-Rad, J., Martorell, M., Rodrigues, C.F., Sharopov, F., Martins, N., Capasso, R. (2019). *Cucurbits* plants: A key emphasis to its pharmacological potential. *Molecules*, 24(10), 1854. <https://doi.org/10.3390/molecules24101854> (Q2).
27. **Kamiloglu, S.** (2019). Authenticity and traceability in beverages, *Food Chemistry*, 277, 12–24. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.091> (Q1).
28. Wu, T., Grootaert, C., Pitart, J., Vidovic, N. K., **Kamiloglu, S.**, Possemiers, S., Glibetic, M., Smagghe, G., Raes, K., Van de Wiele, T., & Van Camp, J. (2018). Aronia (*Aronia melanocarpa*) polyphenols modulate microbial community in simulator of the human intestinal microbial ecosystem (SHIME[®]) and decrease secretion of pro-inflammatory markers in a Caco-2/endothelial cell co-culture model. *Molecular Nutrition & Food Research*, 62(22), 1800607. <https://doi.org/10.1002/mnfr.201800607> (Q1).
29. **Kamiloglu, S.**, Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2018). Black carrot polyphenols: Effect of processing, storage and digestion—an overview. *Phytochemistry Reviews*, 17(2), 379–395. <https://doi.org/10.1007/s11101-017-9539-8> (Q1).
30. Wu, T., Grootaert, C., Voorspoels, S., Jacobs, G., Pitart, J., **Kamiloglu, S.**, Possemiers, S., Heinonen, M., Kardum, N., Glibetic, M., Smagghe, G., Raes, K., & Van Camp, J. (2017). Aronia (*Aronia melanocarpa*) phenolics bioavailability in a combined *in vitro* digestion/Caco-2 cell model is structure and colon region dependent. *Journal of Functional Foods*, 38, 128–139. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.09.008> (Q1).
31. Beerens, K., De Winter, K., Van de Walle, D., Grootaert, C., **Kamiloglu, S.**, Miclotte, L., Van de Wiele, T., Van Camp, J., Dewettinck, K., & Desmet T. (2017). Biocatalytic synthesis of the

- rare sugar kojibiose: Process scale-up and application testing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65(29), 6030–6041. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b02258> (Q1).
32. **Kamiloglu, S.**, Grootaert, C., Capanoglu, E., Ozkan, C., Smagghe, G., Raes, K., & Van Camp, J. (2017). Anti-inflammatory potential of black carrot (*Daucus carota* L.) polyphenols in a co-culture model of intestinal Caco-2 and endothelial EA.hy 926 cells. *Molecular Nutrition & Food Research*, 61(2), 1600455. <https://doi.org/10.1002/mnfr.201600455> (Q1).
 33. **Kamiloglu, S.**, Ozkan, G., Isik, H., Horoz, O., Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2017). Black carrot pomace as a source of polyphenols for enhancing the nutritional value of cake: An *in vitro* digestion study with a standardized static model. *LWT- Food Science and Technology*, 77, 475–481. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.002> (Q1).
 34. Toaldo, I. M., Van Camp, J., Gonzales, G. B., **Kamiloglu, S.**, Bordignon-Luiz, M. T., Smagghe, G., Raes, K., Capanoglu, E., & Grootaert, C. (2016). Resveratrol improves TNF- α -induced endothelial dysfunction in a co-culture model of a Caco-2 with an endothelial cell line. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 36, 21–30. <https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2016.07.007> (Q1).
 35. **Kamiloglu, S.**, Toydemir, G., Boyacioglu, D., Beekwilder, J, Hall, R.D., & Capanoglu, E. (2016). A review on the effect of drying on antioxidant potential of fruits and vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(sup1), S110–S129. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1045969> (Q1).
 36. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Bilen, F. D., Gonzales G. B., Grootaert, C., Van de Wiele, T., & Van Camp, J. (2016). Bioaccessibility of polyphenols from plant processing by-products of black carrot (*Daucus carota* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(12), 2450–2458. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b02640> (Q1).
 37. Ozkan, G.* , **Kamiloglu, S.***, Ozdal, T.* , Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2016). Potential use of Turkish medicinal plants in the treatment of various diseases. *Molecules*, 21(3), 257. <https://doi.org/10.3390/molecules21030257> (*eş ilk yazar) (Q2).
 38. Eskicioglu, V., **Kamiloglu, S.** & Nilufer-Erdil, D. (2015). Antioxidant dietary fibers: Potential functional food ingredients from plant processing by-products. *Czech Journal of Food Sciences*, 33(6), 487–499. <https://doi.org/10.17221/42/2015-CJFS> (Q3).
 39. Peri, P., **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E. & Ozcelik, B. (2015). Investigating the effect of aging on the phenolic content, antioxidant activity and anthocyanins in Turkish wines. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6), 1845–1853. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12420> (Q3).
 40. Grootaert, C.* , **Kamiloglu, S.***, Capanoglu, E., & Van Camp, J. (2015). Cell systems to investigate the impact of polyphenols on cardiovascular health. *Nutrients*, 7(11), 9229–9255. <https://doi.org/10.3390/nu7115462> (*eş ilk yazar) (Q1).

41. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Ozcelik, B., Van Camp, J. & Capanoglu, E. (2015). Influence of different processing and storage conditions on *in vitro* bioaccessibility of polyphenols in black carrot jams and marmalades. *Food Chemistry*, 186, 74–82. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.12.046> (Q1).
42. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Grootaert, C., & Van Camp, J. (2015). Anthocyanin absorption and metabolism by human intestinal Caco-2 cells – A review. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(9), 21555–21574. <https://doi.org/10.3390/ijms160921555> (Q2).
43. Toydemir, G., Capanoglu, E., **Kamiloglu, S.**, Firatligil-Durmus, E., Sunay, A.E., Samanci, T., & Boyacioglu, D. (2015). Effects of honey addition on antioxidative properties of different herbal teas. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 65(2), 127–135. <https://doi.org/10.1515/pjfn-2015-0019> (Q4).
44. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A.A., Ozcelik, B., Van Camp, J. & Capanoglu, E. (2015). Colour retention, anthocyanin stability and antioxidant capacity in black carrot (*Daucus carota*) jams and marmalades: Effect of processing, storage conditions and *in vitro* gastrointestinal digestion. *Journal of Functional Foods*, 13, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.12.021> (Q1).
45. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2015). Polyphenol content in figs (*Ficus carica* L.): Effect of sun-drying. *International Journal of Food Properties*, 18(3), 521–535. <https://doi.org/10.1080/10942912.2013.833522> (Q2).
46. **Kamiloglu, S.**, Demirci, M., Selen, S., Toydemir, G., Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2014). Home processing of tomatoes (*Solanum lycopersicum*): Effects on *in vitro* bioaccessibility of total lycopene, phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(11), 2225–2233. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6546> (Q1).
47. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A.A., Ozcelik, B., & Capanoglu, E. (2014). Evaluating the *in vitro* bioaccessibility of phenolics and antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts. *LWT - Food Science and Technology*, 56(2), 284–289. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.11.040> (Q1).
48. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2014). *In vitro* gastrointestinal digestion of polyphenols from different molasses (pekmez) and leather (pestil) varieties. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(4),1027–1039. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12396> (Q2).
49. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Yilmaz, O., Duran, A.F., & Boyacioglu, D. (2014). Investigating the antioxidant capacity of Turkish herbs and spices. *Quality Assurance and Safety of Crops and Foods*, 6(2), 151–158. <https://doi.org/10.3920/QAS2012.0237> (Q3).
50. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2013). Investigating the *in vitro* bioaccessibility of polyphenols in fresh and sun-dried figs (*Ficus carica* L.). *International Journal of Food Science and Technology*, 48(12), 2621–2629. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12258> (Q2).

51. Toydemir, G., Capanoglu, E., **Kamiloglu, S.**, Boyacioglu, D., De Vos, R.C.H., Hall, R.D., & Beekwilder, J. (2013). Changes in sour cherry (*Prunus cerasus* L.) antioxidants during nectar processing and *in vitro* gastrointestinal digestion. *Journal of Functional Foods*, 5(3), 1402–1413. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2013.05.008> (Q1).
52. **Kamiloglu, S.**, Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2013). The effect of food processing on bioavailability of tomato antioxidants. *Journal of Berry Research*, 3(2), 65–77. <https://doi.org/10.3233/JBR-130051> (Q2).
53. **Kamiloglu, S.**, Serali, O., Unal, N., & Capanoglu, E. (2013). Antioxidant activity and polyphenol composition of black mulberry (*Morus nigra* L.) products. *Journal of Berry Research*, 3(1), 41–51. <https://doi.org/10.3233/JBR-130045> (Q2).

Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Yalcin, B., **Kamiloglu, S.**, & Kilic-Akyilmaz, M. (2024). Investigation of the use of microalgae in ice cream formulation, *ITU Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 47-56.
2. Özdemirli, N., & **Kamiloglu, S.** (2023). Dondurma işleminin mandalina polifenollerinin biyoerişilebilirliği üzerine etkisi. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 30(2), 10-21. <https://doi.org/10.56833/gidaveyem.1279050>
3. Özdemirli, N., & **Kamiloglu, S.** (2022). Kavun çekirdeği şerbetinde (sübye) fenolik bileşiklerin biyoerişilebilirliğinin değerlendirilmesi. *GIDA/The Journal of Food*, 47(6), 1130-1139. <https://doi.org/10.15237/gida.GD22083>
4. Özkan, G., Gültekin Subaşı, B., **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2022). Sürdürülebilir Gıda ve Tarımsal Atık Yönetimi. *Çevre İklim ve Sürdürülebilirlik*, 23(2), 145-160.
5. **Kamiloglu, S.** (2019). Endüstriyel dondurma işlemi ve *in vitro* gastrointestinal sindirim sırasında taze fasulyenin fenoliklerinde, flavonoidlerinde ve antioksidan kapasitesinde meydana gelen değişimler. *Akademik Gıda/Academic Food Journal*, 17(2), 176-184. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.613559>
6. **Kamiloglu, S.** (2019). Taze ve dondurulmuş elmalarda ve elma posasında polifenol biyoerişilebilirliğinin değerlendirilmesi. *GIDA/The Journal of Food*, 44(3), 409-418. <https://doi.org/10.15237/gida.gd19026>
7. **Kamiloglu, S.** (2019). Bireysel hızlı dondurma işlemi basamaklarının Granny Smith elmaların polifenol içeriği ve antioksidan kapasitesine etkileri. *Akademik Gıda/Academic Food Journal*, 17(1), 38-46. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.544066>
8. Toydemir, G., Capanoglu, E., **Kamiloglu, S.**, & Boyacioglu, D. (2014). Meyve suyunun sağlık bileşenleri: C Vitamini, karotenoidler ve fenolikler. *Gıda Teknolojisi*, 18, 92-96.

9. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A.A., Capanoglu, E., & Ozcelik, B. (2014). Kuru meyvelerin kuruyemişler ile birlikte tüketiminin flavonoidlerin *in vitro* biyoyararlılığına etkisinin incelenmesi, *GIDA/The Journal of Food*, 39(4), 227-233.

Uluslararası kitap bölümleri:

1. Ozdemirli, N. & **Kamiloglu, S.** (2024). Phytochemical compounds of citrus fruits: analytical approach and effect of processing. In A. K. Gupta, J. Kour & P. Mishra (Eds.), *Citrus Fruits and Juice* (pp 89-107). Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-99-8699-6_5
2. **Kamiloglu, S.**, & Akgun, B. (2023). Petunidin: Advances on Resources, Biosynthesis Pathway, Bioavailability, Bioactivity, and Pharmacology. In J. Xiao (Ed.), *Handbook of Dietary Flavonoids* (pp 1-34). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-94753-8_58-1
3. **Kamiloglu, S.**, & Akgun, B. (2023). Bioactive Compounds of Fig (*Ficus carica*). In M. F. Ramadan (Ed.), *Fig (Ficus carica): Production, Processing, and Properties* (pp. 479-512). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-16493-4_21
4. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., & Jafari, S.M. (2022). An Overview of Food Bioactive Compounds and Their Health-Promoting Features. In S.M. Jafari & E. Capanoglu (Eds.), *Retention of Bioactives in Food Processing* (pp. 3-36). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-96885-4_1
5. **Kamiloglu, S.**, Yolci-Omeroglu, P., & Copur, O.U. (2022). Making Cocoa Origin Traceable. In C.M. Galanakis (Ed.), *Trends in Sustainable Chocolate Production* (pp. 189-228). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-90169-1_6
6. **Kamiloglu, S.**, Ozdal, T., Catalkaya, G., & Capanoglu, E. (2022). Separation of Polyphenols and Carotenoids Using Nanofiltration. In S.M. Jafari & R. Castro-Munoz (Eds.), *Membrane Separation of Food Bioactive Ingredients* (pp. 205-238). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-84643-5_7
7. Ozdal, T., & **Kamiloglu, S.** (2022). Polyphenols, Bioavailability and Potency. In M. Glibetic (Ed.), *Comprehensive Gut Microbiota* (pp. 3-19). Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819265-8.00061-9>
8. Capanoglu, E., **Kamiloglu, S.**, Demirci Cekic, S., Sozgen Baskan, K., Avan, A.N., Uzunboy, S., & Apak, R. (2022). Antioxidant Activity and Capacity Measurement. In H.M. Ekiert, K.G. Ramawat & J. Arora (Eds.), *Plant Antioxidants and Health* (pp. 709-773). Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-45299-5_22-1
9. Ozdal, T., Tomas, M., Toydemir, G., **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2021). Introduction to nutraceuticals, medicinal foods, and herbs. In C.M. Galanakis (Ed.), *Aromatic Herbs in Food:*

- Bioactive Compounds, Processing and Applications* (pp. 1-34). Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-822716-9.00001-9>
10. Guldiken, B., Karliaga, S., Capanoglu, E., Yolci-Omeroglu, P., & **Kamiloglu, S.** (2020). Food traceability. In C.M. Galanakis (Ed.), *Innovative Food Analysis* (pp. 249-268). Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819493-5.00009-1>
 11. **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., Ozdal, T., Yolci-Omeroglu, P., & Capanoglu, E. (2020). Bioactive compound analysis. In C.M. Galanakis (Ed.), *Innovative Food Analysis* (pp. 41-65). Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819493-5.00002-9>
 12. **Kamiloglu, S.**, Ozdal, T., & Capanoglu, E. (2020). Regulatory aspects. In C. M. Galanakis (Ed.), *Food Authentication and Traceability* (pp. 303-330). Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821104-5.00004-0>
 13. **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., & Capanoglu, E. (2019). Dietary flavonols and *O*-glycosides. In J. Xiao, S.D. Sarker & Y. Asakawa (Eds.), *Handbook of Dietary Phytochemicals* (pp. 1-40). Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-13-1745-3_4-1
 14. Bakir, S., **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., & Capanoglu, E. (2018). Tomato polyphenolics: putative applications to health and disease. In R. Watson, V. Preedy & S. Zibadi (Eds.), *Polyphenols: Mechanisms of Action in Human Health and Disease* (pp. 93-102). San Diego, United States: Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-813006-3.00009-X>
 15. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2018). Models for studying polyphenols and carotenoids digestion, bioaccessibility and colonic fermentation. In F. Saura-Calixto & J. Pérez-Jiménez (Eds.), *Non-extractable Polyphenols and Carotenoids: Importance in Human Nutrition and Health* (pp. 201-219). Cambridge, United Kingdom: Royal Society Of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/9781788013208-00201>
 16. Capanoglu, E., **Kamiloglu, S.**, Ozkan, G., & Apak, R. (2018). Evaluation of antioxidant activity/capacity measurement methods for food products. In R. Apak, E. Capanoglu & F. Shahidi (Eds.), *Measurement of Antioxidant Activity and Capacity: Recent Trends and Applications* (pp. 273-286). Chichester, United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd. <https://doi.org/10.1002/9781119135388.ch13>
 17. Ozkan, G., **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Hizal, J., & Apak, R. (2018). Use of nanotechnological methods for the analysis and stability of food antioxidants. In A. Grumezescu & A. M. Holban (Eds.), *Impact of Nanoscience in the Food Industry* (pp. 311-350). San Diego, United States: Elsevier Science Publishing Co Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811441-4.00011-X>
 18. Keceli-Mutlu, T., **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2017). Phenolic compounds of olives and olive oil and their bioavailability. In A. Kritsakis & F. Shahidi (Eds.), *Olives and Olive Oil as*

Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (pp. 457-470). New York, United States: John Wiley & Sons Inc. <https://doi.org/10.1002/9781119135340.ch24>

19. **Kamiloglu, S.**, Toydemir, G., Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2016). Health perspectives on herbal tea infusions. In J.N. Govil & M. Pathak (Eds.), *Recent Progress in Medicinal Plants, Volume 43: Phytotherapeutics II* (pp. 353-368). United States: Studium Press LLC.

Ulusal kitap bölümleri:

1. Tamer, C.E., Akpınar Bayizit, A., Özkan Karabacak, A., Durgut, S., Tunçkal, C., Bayramoğlu, G., Yolci Ömeroğlu, P., **Kamiloğlu Beştepe, S.** & Çopur, Ö. U. (2022). Gıda Sanayinde Kombucha Biyoselülozunun Değerlendirme Olanakları. In H. Gül & F. Hayıt (Eds.), *Gıda Mühendisliği Alanında Yeni Yaklaşımlar* (pp. 67-124). Ankara, Türkiye: İKSAD Yayınevi.

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler:

1. **Kamiloglu, S.** (2024). Effect of food processing and food matrix on the bioaccessibility of polyphenols. *1st International Symposium on Future Postharvest and Food*, 17-19 Mayıs 2024, Hangzhou, Çin (Sözlü sunum – Davetli konuşmacı).
2. Erdem, A., & **Kamiloglu, S.** (2024). Protein extraction from food waste. *Ases International Food, Agriculture and Veterinary Congress*, 17-18 Şubat 2024, Konya, Türkiye (Sözlü sunum).
3. Ozdemirli, N., & **Kamiloglu, S.** (2024). Current status and future trends of 3D food printing. *7th International Conference on Engineering Sciences (ICES 2024)*, 9-10 Şubat 2024, Ankara, Türkiye (Sözlü sunum).
4. Erdem, A., & **Kamiloglu, S.** (2023). Extraction of bioactive compounds from food waste using deep eutectic solvents. *6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023)*, 11-13 Ekim 2023, Ankara, Türkiye (Sözlü sunum).
5. **Kamiloglu, S.** (2023). Valorization of agricultural wastes rich in antioxidants. *Sustainable Development in Agro-Food and Nutrition Sector*, 4 Mart 2023, Online (Sözlü sunum – Davetli konuşmacı).
6. **Kamiloglu, S.** (2022). Recent update in natural antioxidant and its application in food. *4th International Conference on Food Science and Engineering*, 11-12 Ekim 2022, Online (Sözlü sunum – Davetli konuşmacı).
7. Bekar, E., Unal, T. T., Celik, M. A., Acoglu Celik, B., Koc Alibasoglu, E., Sahin Dilmenler, P., Akpınar Bayizit, A., Yolci Omeroglu, P., Copur, O. U., & **Kamiloglu, S.** (2022). Investigating the effect of harvest season on the bioaccessibility of bee pollen polyphenols by ultra-high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry. *6th International*

Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (6-ISPMF), 5-13 Ağustos 2022, Online (Sözlü sunum – Davetli konuşmacı).

8. **Kamiloglu, S.**, Ozdal, T., Bakir, S., & Capanoglu, E. (2021). Effects of milk, sugar or sweetener addition on the bioaccessibility of Terebinth coffee polyphenols. *5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (5-ISPMF)*, 25 Ağustos-1 Eylül 2021, Online (Sözlü sunum).
9. **Kamiloglu, S.** (2021). Changes in the bioaccessibility of polyphenols in fruits and vegetables subjected to freezing process. *2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021)*, 3-4 Haziran 2021, Online (Sözlü sunum).
10. Mutlu Keceli, T., **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., & Kritsakis, A. (2021). Bioavailability of olive and olive oil phenolic compounds. *2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021)*, 3-4 Haziran 2021, Online (Sözlü sunum).
11. **Kamiloglu, S.**, Koc Alibasoglu, E., & Acoglu, B. (2021). Effect of industrial freezing process on the bioaccessibility of carotenoids in organic butternut squash (*Cucurbita moschata*). *2nd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RPFoods 2021)*, 3-4 Haziran 2021, Online (Sözlü sunum).
12. **Kamiloglu, S.**, Tomas, M., Ozdal, T., & Capanoglu, E. (2020). Effect of oil matrix on the bioaccessibility of polyphenols from broccoli by-products and lemon juice. *4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (4-ISPMF)*, 30 Kasım-5 Aralık 2020, Xi'an, Çin (Sözlü sunum).
13. **Kamiloglu, S.** (2019). Effect of micronutrients on the bioavailability of flavonoids. *International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AGROFOOD)*, 20-21 Haziran 2019, İstanbul, Türkiye (Sözlü sunum).
14. **Kamiloglu, S.** (2019). Detecting adulteration and defining geographical origin of fruit juices. *3rd International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP2019)*, 16-18 Nisan 2019, Trabzon, Türkiye (Sözlü sunum).
15. Carillo, C., **Kamiloglu, S.**, Grootaert, C., Van Camp, J. & Hendrickx, M. (2019). Effect of bioactive compounds interaction on their bioaccessibility and absorption. A case study on black carrot and strawberry anthocyanins. *6th International Conference on Food Digestion*, 2-4 Nisan 2019, Granada, İspanya (Poster sunumu).
16. **Kamiloglu, S.** (2018). *In vitro* gastrointestinal digestion of polyphenols from by-products of industrial fruit and vegetable processing. *International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR2018)*, 28-30 Kasım 2018, Alanya, Türkiye (Sözlü sunum).
17. Wu, T., Grootaert, C., Voorspoels, S., Jacobs, G., Pitart, J., **Kamiloglu, S.**, Possemiers, S., Vidovic, N. K., Glibetic, M., Smaghe, G., Raes, K., Van de Wiele, T. & Van Camp, J. (2018). Metabolism, absorption and anti-inflammatory effect of Aronia polyphenols in

combined colon *in vitro* digestion/cell coculture models. *BNS Eighth Annual Congress*, 4 Mayıs 2018, Brüksel, Belçika (Poster sunumu).

18. Wu, T., Grootaert, C., Pitart, J., **Kamiloglu, S.**, Possemiers, S., Kardum, N., Glibetic, M., Smagghe, G., Raes, K., Van de Wiele, T. & Van Camp, J. (2018). Anti-inflammatory effect of Aronia polyphenols in combined microbial *in vitro* digestion/cell culture models. *23rd National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2018)*, 8 Şubat 2018, Brüksel, Belçika (Poster sunumu).
19. Wu, T., Grootaert, C., Voorspoels, S., Jacobs, G., Pitart, J., Scheirlinck, I., **Kamiloglu, S.**, Possemiers, S., Heinonen, M., Kardum, N., Glibetic, M., Smagghe, G., Raes, K., & Van Camp, J. (2017). Metabolism, absorption and bioactivity of Aronia polyphenols in combined microbial *in vitro* digestion/cell culture models. *22nd National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2017)*, 7 Şubat 2017, Leuven, Belçika (Poster sunumu).
20. **Kamiloglu, S.**, Grootaert, C., Ozkan, C., Capanoglu, E., & Van Camp, J. (2016). Bioavailability and anti-inflammatory activity of digested black carrot polyphenols in an *in vitro* intestinal-endothelial co-culture model. *The 1st International Conference on Food Bioactives and Health*, 13-15 Eylül 2016, Norwich, İngiltere (Poster sunumu).
21. Wu, T., Grootaert, C., Voorspoels, S., Jacobs, G., Pitart, J., Scheirlinck, I., **Kamiloglu, S.**, Possemiers, S., Heinonen, M., Kardum, N., Glibetic, M., Smagghe, G., Raes, K., & Van Camp, J. (2016). Metabolism and absorption of Aronia polyphenols in a combined *in vitro* digestion/Caco-2 cell model. *The 1st International Conference on Food Bioactives and Health*, 13-15 Eylül 2016, Norwich, İngiltere (Poster sunumu).
22. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., & Van Camp, J. (2016). Investigating the bioavailability and bioactivity of black carrot polyphenols using *in vitro* gastrointestinal digestion and absorption models. *BNS Sixth Annual Congress*, 15 Nisan 2016, Brüksel, Belçika (Sözlü sunum).
23. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Gonzales, G. B., Grootaert, C., Van de Wiele, T., & Van Camp, J. (2015). Identification of bioavailable polyphenols from black carrots (*Daucus carota*) using an *in vitro* digestion/Caco-2 absorption model. *7th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2015)*, 27-30 Ekim 2015, Tours, Fransa (Poster sunumu).
24. **Kamiloglu, S.**, Ozkan, G., Van Camp, J., Isik, H., Horoz, O., & Capanoglu, E. (2015). Investigating the effect of black carrot pomace addition in cake formulations with respect to their antioxidant activity and bioavailability. *2nd International Conference on Natural Products Utilization From Plants to Pharmacy Shelf (ICNPU 2015)*, 14-17 Ekim 2015, Plovdiv, Bulgaristan (Poster sunumu).
25. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Ozelik, B., Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2015). Changes in black carrot jam and marmalade antioxidants during different storage conditions. *IFT 15 Annual Meeting and Food Expo*, 11-14 Temmuz 2015, Chicago, ABD (Poster sunumu).

26. **Kamiloglu, S.**, Bilen, F. D., Grootaert, C., Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2015). Antioxidant activity of black carrot polyphenols during simulated *in vitro* gastrointestinal digestion. *2nd International Congress of Agriculture, Food & Gastronomy*, 8-12 Nisan 2015, Antalya, Türkiye (Sözlü sunum).
27. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Bilen, F. D., Gonzales, G. B., Grootaert, C., Van de Wiele, T., & Van Camp J. (2015). *In vitro* colonic fermentation of black carrot (*Daucus carota*) and its by-products. *BNS Fifth Annual Congress*, 3 Nisan 2015, Brüksel, Belçika (Poster sunumu).
28. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Ozcelik, B., Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2015). Stability of polyphenols in black carrot jams and marmalades subjected to *in vitro* gastrointestinal digestion. *4th International Conference on Food Digestion*, 17-19 Mart 2015, Napoli, İtalya (Poster sunumu).
29. **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Bilen, F. D., Gonzales, G. B., Grootaert, C., Van de Wiele, T., & Van Camp, J. (2015). *In vitro* gastrointestinal digestion of polyphenols from plant processing by-products of black carrot (*Daucus carota*). *4th International Conference on Food Digestion*, 17-19 Mart 2015, Napoli, İtalya (Poster sunumu).
30. **Kamiloglu, S.**, Bilen, F. D., Grootaert, C., Capanoglu, E., & Van Camp, J. (2015). Characterization of polyphenols and antioxidant potential of black carrot (*Daucus carota*) by-products: Peel and pomace. *20th National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2015)*, 30 Ocak 2015, Louvain, Belçika (Poster sunumu).
31. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Ozcelik, B., & Capanoglu, E. (2014). Evaluating the *in vitro* bioaccessibility of phenolics and antioxidant activity during consumption of dried fruits with nuts. *Workshop on Determining Antioxidants as Reactive Species Scavengers*, 27-28 Ekim 2014, İstanbul, Türkiye (Sözlü sunum).
32. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Ozcelik, B., Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2014). Effect of different storage conditions on anthocyanin and color retention in black carrot jams and marmalades. *ISNFF 2014 Annual Conference & Exhibition*, 14-17 Ekim 2014, İstanbul, Türkiye (Poster sunumu).
33. **Kamiloglu, S.**, Demirci, M., Selen, S., Toydemir, G., Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2014). Effect of home processing on polyphenol composition and antioxidant capacity of tomatoes (*Solanum lycopersicum*). *ISNFF 2014 Annual Conference & Exhibition*, 14-17 Ekim 2014, İstanbul, Türkiye (Sözlü sunum).
34. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Ozcelik, B., Van Camp, J., & Capanoglu, E. (2014). Influence of different processing conditions on polyphenol content in black carrot jams and marmalades. *Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2014)*, 26-29 Mayıs 2014, Kuşadası, Türkiye (Poster sunumu).
35. Van Ryment, E., Grootaert, C., Scheirlinck, I., Gonzales, G.B., Matthijs, B., **Kamiloglu, S.**, Van der Saag, H., Possemiers, S., & Van Camp, J. (2014). The intestinal matrix modulates

- polyphenol transport and metabolism by Caco-2 cells. *3rd International Conference on Food Digestion*, 11-13 Mart 2014, Wageningen, Hollanda (Poster sunumu).
36. **Kamiloglu, S.**, Demirci, M., Selen, S., Toydemir, G., Boyacioglu, D., & Capanoglu, E. (2014). Evaluating the effect of home processing of tomatoes (*Solanum lycopersicum*) on *in vitro* bioaccessibility of total lycopene, phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity. *3rd International Conference on Food Digestion*, 11-13 Mart 2014, Wageningen, Hollanda (Poster sunumu).
 37. Van Ryment, E., Grootaert, C., Scheirlinck, I., Gonzales, G. B., Matthijs, B., **Kamiloglu, S.**, Van der Saag, H., Possemiers, S., & Van Camp, J. (2014). The intestinal matrix modulates polyphenol transport and metabolism by Caco-2 cells. *19th National Symposium on Applied Biological Sciences (NSABS 2014)*, 7 Şubat 2014, Liege, Belçika (Poster sunumu).
 38. **Kamiloglu, S.**, Pasli, A. A., Capanoglu, E., & Ozcelik, B. (2013). Interaction of nut proteins with dried fruit polyphenols. *2013 EFFoST Annual Meeting*, 13-15 Kasım 2013, Bolonya, İtalya (Poster sunumu).
 39. Peri, P., **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., & Ozcelik, B. (2013). Investigating the effect of aging on the phenolic content, antioxidant activity and anthocyanins in wines collected from Turkey. *2013 EFFoST Annual Meeting*, 13-15 Kasım 2013, Bolonya, İtalya (Poster sunumu).
 40. Van Ryment, E., Grootaert, C., Scheirlinck, I., Gonzales, G. B., Matthijs, B., **Kamiloglu, S.**, Van der Saag, H., Possemiers, S., & Van Camp, J. (2013). The intestinal matrix modulates polyphenol transport by Caco-2 cells. *15th Gut Day Symposium*, 7 Kasım 2013, Groningen, Hollanda (Poster sunumu).
 41. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2013). *In vitro* bioaccessibility of polyphenols in traditional Turkish fruit molasses (pekmez) and leathers (pestil). *The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus*, 24-26 Ekim 2013, Struga, Makedonya (Poster sunumu).
 42. Toydemir, G., Capanoglu, E., Firatligil-Durmus, E., **Kamiloglu, S.**, & Boyacioglu, D. (2013). The changes in antioxidant compounds and antioxidant activity of rosehip tea with honey addition. *The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus*, 24-26 Ekim 2013, Struga, Makedonya (Poster sunumu).
 43. Capanoglu, E., Firatligil-Durmus, E., Sunay, A., **Kamiloglu, S.**, Toydemir, G., & Boyacioglu, D. (2013). *In vitro* bioaccessibility of black tea added with honey. *XXXIII International Apicultural Congress*, 29 Eylül-04 Ekim 2013, Kiev, Ukrayna (Poster sunumu).
 44. **Kamiloglu, S.**, Serali, O., Unal, N., & Capanoglu, E. (2013). Antioxidant activity and polyphenol composition of black mulberry (*Morus nigra* L.) products. *IFT13 Annual Meeting and Food Expo*, 13-16 Temmuz 2013, Chicago, ABD (Poster sunumu).
 45. **Kamiloglu, S.**, Aksu, M., Firatligil-Durmus, E., & Capanoglu, E. (2013). Investigating the effects of conventional and microwave cooking on antioxidant capacity of traditional Turkish

fruit desserts and compotes. *EuroFoodChem XVII*, 7-10 Mayıs 2013, İstanbul, Türkiye (Poster sunumu).

46. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2013). Investigating the *in vitro* bioavailability of polyphenols in fresh and sun-dried figs (*Ficus carica* L.). *EuroFoodChem XVII*, 7-10 Mayıs 2013, İstanbul, Türkiye (Poster sunumu).
47. **Kamiloglu, S.**, Erdem, S., Yavuz, G., & Capanoglu, E. (2013). *In vitro* bioavailability of polyphenols in various fruit molasses and leathers. *2nd International Conference on Food Digestion*, 6-8 Mart 2013, Madrid, İspanya (Poster sunumu).
48. Toydemir, G., **Kamiloglu, S.**, Capanoglu, E., Boyacioglu, D., Mes, J., Hall, R.D., & Beekwilder, J. (2013). Investigating the effect of processing sour cherry (*Prunus cerasus* L.) fruit into nectar on bioavailability using *in vitro* digestion method. *2nd International Conference on Food Digestion*, 6-8 Mart 2013, Madrid, İspanya (Poster sunumu).
49. Yilmaz, O., Duran, A.F., **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2012). Investigating the antioxidant capacity of Turkish herbs and spices. *2012 EFFoST Annual Meeting*, 20-23 Kasım 2012, Montpellier, Fransa (Poster sunumu).
50. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2012). Evaluating the effect of sun-drying on antioxidant potential of fig fruit (*Ficus carica* L.). *IFT12 Annual Meeting and Food Expo*, 25-28 Haziran 2012, Las Vegas, ABD (Poster sunumu).
51. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2012). Effect of sun-drying on phenolic profile of fig fruit (*Ficus carica* L.). *Advanced Non-thermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages (ANPFT2012)*, 7-10 Mayıs 2012, Kuşadası, Türkiye (Poster sunumu).
52. **Kamiloglu, S.**, & Capanoglu, E. (2012). *In vitro* bioavailability of fresh and sun-dried figs (*Ficus carica* L.). *The First North and East European Congress on Food (NEEFood 2012)*, 22-24 Nisan 2012, St.Petersburg, Rusya (Poster sunumu).

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler:

1. Döver, H., Bekar, E., & **Kamiloglu, S.** (2024). Marmelat Yapımında Değerlendirilen Çörek Otu Posasının Fenolik Bileşen İçeriği ve Antioksidan Kapasitesinde Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi. *13. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi*, 17-18 Mayıs 2024, İzmir, Türkiye (Sözlü sunum).
2. **Kamiloglu, S.** (2024). Fermantasyon Yöntemiyle Gıda Atıklarından Biyoaktif Bileşiklerin Geri Kazanımı. *IX. Çukurova Biyoteknoloji Günleri*, 25-26 Nisan 2024, Adana, Türkiye (Sözlü sunum – Davetli konuşmacı).

3. **Kamiloğlu, S.** (2023). Alternatif Gıda Kaynakları: Tüketici Kabulü ve Duyusal Yönden Değerlendirme – Dünyadan ve Ülkemizden Örnekler. *TÜBA-IV. Gıda ve Sağlıklı Beslenme Sempozyumu*, 11 Kasım 2023, İstanbul, Türkiye (Sözlü sunum – Davetli konuşmacı).
4. Özdemirli, N., & **Kamiloğlu, S.** (2022). Gıda matrisinin sübyedeki fenolik bileşiklerin biyoerişilebilirliğine olan etkisinin incelenmesi. *5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 24-26 Kasım 2022, Online (Sözlü sunum).
5. Özdemirli, N., & **Kamiloğlu, S.** (2022). Citrus cinsi meyvelerin işlenmesi sonucunda biyoaktif bileşenlerin biyoerişilebilirliğinde meydana gelen değişimler. *12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi*, 21-22 Mart 2022, Online (Sözlü sunum).
6. Capanoglu Guven, E., Toydemir, G., **Kamiloğlu, S.**, Firatligil-Durmus, E., & Boyacioglu, D. (2013). Bazı bitkisel çaylara bal ilavesinin antioksidan madde miktarı ve antioksidan kapasite üzerine etkisinin incelenmesi. *Gıda Mühendisliği 8. Kongresi*, 7-9 Kasım 2013, Ankara, Türkiye (Poster sunumu).
7. **Kamiloğlu, S.**, Erdem, S., Yavuz, G., & Capanoglu, E. (2012). Farklı pekmez ve pestil çeşitlerinin antioksidan özelliklerinin incelenmesi. *Türkiye 11. Gıda Kongresi*, 10-12 Ekim 2012, Hatay, Türkiye (Poster sunumu).

Patent Başvuruları:

1. **Kamiloğlu Beştepe, S.**, Cebeci B., Bozbaş, S., & İlhan, İ.Ö. (2023). *Sebze suyu içeriğiyle fonksiyonel özelliği geliştirilmiş bir lokum* (Patent No. 2023/018545). Türk Patent.

Atıf Sayısı:

Web of Science: 2282 (h-indeks: 28)

Scopus: 2667 (h-indeks: 30)

Google Scholar: 4051 (h-indeks: 34)

* Doç. Dr. Senem Kamiloğlu Beştepe Stanford Üniversitesi tarafından oluşturulan 2021, 2022 ve 2023 Dünyanın En Başarılı %2 Bilim İnsanları Listesinde yer almıştır (<https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktzyw/6>).

** Bu özgeçmiş 19/05/2024 tarihinde güncellenmiştir.