



## 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 ve Prebiyotikler
- Fonksiyonel Gıdalar ve Beslenme

### ÖĞRENİM DURUMU:

Derece	Alan	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
Prof. Dr.	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2020

### GÖREVLER:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Arş. Gör.	Uludağ Üniversitesi	1994-2000
Dr. Arş. Gör.	Uludağ Üniversitesi	2000-2003
Yrd. Doç.	Uludağ Üniversitesi	2003-2012
Doç. Dr.	Uludağ Üniversitesi	2012-2020
Prof. Dr.	Bursa Uludağ Üniversitesi	2020-
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)

## Tezler

### **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

## Ödüller

U.Ü. Ziraat Fakültesi, Lisans Fakülte Birincisi, 1992

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

## Erasmus Ders Verme Hareketliliği

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

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

## Verdiği Dersler

### Lisans

**GMD 3206** Süt Teknolojisi

**GSD 4219** Süt İşleme Teknolojisi

**GSD 4224** Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi

**GMD 2214** Beslenme İlkeleri

**GSD 3231** Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi

**GMD 3225** İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu

**GSD 3250** Organik Gıdaların İşlenmesi

**GMD 3238** Proses Uygulamaları I

**GSD4248** Ürün Geliştirme ve Projelendirme Teknikleri

### Lisansüstü:

**GMB 5037** Süt ve Ürünleri Fizik ve Kimyası (Y Lisans)

**GMB 5032** Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi (Y Lisans)

**GMB 5041** Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri (Y Lisans)

**GMB 5038** Süt Teknolojisinde Probiyotik Bakteriler ve Prebiyotikler (Y Lisans)

**GMB 5051** Süt Ürünlerinde Reoloji ve Tekstür (Y Lisans)

**GMB 5024** Toplum Beslenmesi (Y Lisans)

**GMB 5026** Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler (Y Lisans)

**GMB 5027** Gıda Sanitasyonu (Y Lisans)

**GMB 6021** İleri Süt Teknolojisi (Doktora)

**GMB 6028** Fermente Süt ürünleri Kimyası ve Biyokimyası (Doktora)

**GMB 6040** İleri Peynir Teknolojisi (Doktora)

**GMB 6029** Süt Ürünlerinde Fonksiyonel Katkılar (Doktora)

## Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2017-2018	Güz	<b>Lisans:</b> GMD 3225 İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu	2	0	39
		<b>Lisans:</b> GSD 3231 Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	2	0	55
		<b>Lisans:</b> GSD 4224 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	22
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 5037 Süt ve Ürünleri Fizik ve Kimyası	2	2	3
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 5041 Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri	3	0	5
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 5051 Süt Ürünlerinde Reoloji ve Tekstür	3	0	2
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 5027 Gıda Sanitasyonu	3	0	2
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 6029 Süt Ürünlerinde Fonksiyonel Katkılar	3	0	1
	Bahar	<b>Lisans:</b> GMD 3206 Süt Teknolojisi	2	2	62
		<b>Lisans:</b> GMD 2214 Beslenme İlkeleri	2	0	6
		<b>Lisans:</b> GMD 3238 Proses Uygulamaları I	0	4	58
		<b>Lisans:</b> GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi	2	0	13
		<b>Lisans:</b> GSD4248 - Ürün Geliştirme ve Projelendirme Teknikleri	2	0	41
		<b>Lisans:</b> GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	4
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 5032 Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi	2	2	3
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 5026 Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler	3	0	1
		<b>Lisansüstü:</b> GMB 6028 Fermente Süt Ürünleri Kimyası ve Biyokimyası	3	0	1
		2018-2019	Güz	<b>Lisans:</b> GMD 3225 İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu	2
<b>Lisans:</b> GSD 4224 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	2			2	26
<b>Lisans:</b> GMD 2214 Beslenme İlkeleri	2			0	70
<b>Lisans:</b> GSD 3231 Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi	2			0	10
<b>Lisansüstü:</b> GMB 5037 Süt ve Ürünleri Fizik ve Kimyası	2			2	3
<b>Lisansüstü:</b> GMB 5027 Gıda Sanitasyonu	3			0	1
<b>Lisansüstü:</b> GMB 5041 Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri	3			0	3
<b>Lisansüstü:</b> GMB 5051 Süt Ürünlerinde Reoloji ve Tekstür	3			0	2
<b>Lisansüstü:</b> GMB6029 Süt Ürünlerinde Fonksiyonel Katkılar	3			0	3
Bahar	<b>Lisans:</b> GMD 3206 Süt Teknolojisi		2	2	53
	<b>Lisans:</b> GSD 3250 Organik Gıdaların İşlenmesi		2	0	17
	<b>Lisans:</b> GMD 3238 Proses Uygulamaları I		0	4	14
	<b>Lisans:</b> GMD 4210 Bitirme Çalışması		0	2	5
	<b>Lisansüstü:</b> GMB 5032 Süt Ürünleri Üretim Teknolojisi		2	2	3
	<b>Lisansüstü:</b> GMB 5024 Toplum Beslenmesi		3	0	1
	<b>Lisansüstü:</b> GMB 5026 Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler		3	0	2

## Projeler

### Uluslararası projeler

**Yoğurt Reolojisinin Geliştirilmesi Üzerine Alternatif Yöntemler. Yardımcı Araştırmacı.**  
University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science, Şubat 2005- Ağustos 2006.

**Sütte Kolloidal Kalsiyum Fosfat (CCP) İçeriğinin Arttırılmasının Yoğurt Tekstürü Üzerine Etkisi. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2010-6) ve University of Wisconsin-Madison/USA, Department of Food Science ile, Haziran 2010-Eylül 2010.

**Mapping Skills Needs and Supply in the Dairy Sector. Yardımcı Araştırmacı.**  
UU, EU and ERASMUS+, Uludağ Üniversitesi, EU, ERASMUS+ 2017. Project Number: 575872-DK-2016-SSA-N, 2016-2019.

### Ulusal projeler

**Bursa'da Tüketime Sunulan Donmuş Kabuklu Su Ürünlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Niteliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yardımcı Araştırmacı.**  
U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 99-27), 1999-2001.

**Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi. Yardımcı Araştırmacı.** TÜBİTAK, TOVAG-105 O 041 ve U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2002-2006.

**Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi. Yardımcı Araştırmacı.** TÜBİTAK, TOVAG-105 O 463, 2006-2007.

**Farklı Starter Kültür Oranları ile Hayvansal ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Yörsan Gıda Mamülleri A.Ş.'ile (Proje No: 2008-19), 2008-2012.

**Hayvan Barınaklarında İç Ortam Hava Kalitesinin Hayvan Verim ve Ürün Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması. Yardımcı Araştırmacı.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2008-17), U.Ü.Z.F. Biyosistem Mühendisliği Bölümü ile, 2008-2010.

**Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2009-4), 2009-2010.

**Uludağ Üniversitesi, Bilim ve Teknoloji Araştırma Merkezi Altyapısının Oluşturulması (Gıda Güvenliği ve Biyoteknoloji). Yardımcı Araştırmacı.** (DPT), 2011-2020.

**Kefirin Antioksidan Özelliği Üzerine Farklı Hayvan Sütlerinin Etkisi. Yardımcı Araştırmacı.**  
U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2012-7), U.Ü. Fen. Fak. Kimya Bölümü ile, 2012-2015.

**Meyveli Probiyotik Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Belirlenmesi. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: HDP (Z) 2014-9), 2014-2015.

- Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, MBH Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. ile (Proje No: 2014-13), 2014-2017.
- Yenilebilir Mantarın Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi ve Fermente Süt Ürünlerinde Kullanımı (QUAP (Z)-2015/29. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2015-29), Kırklareli Üniv. Tıbbi Laboratuvar Teknikleri Programı ile, 2015-2019.
- Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle ve Fonksiyonel Bileşenlerin Biyoyararlılıklarının İncelenmesi, Yardımcı Araştırmacı.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2015-30), Yalova Üniv. Müh. Fak. Kimya ve Süreç Mühendisliği Bölümü ile, 2015-2019.
- Bursa İlinde Tüketime Sunulan Yeşil ve Siyah Zeytinlerde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının İncelenmesi Yardımcı Araştırmacı.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2016-40), 2016-2017.
- Bifidobacterium lactis*' in in vitro Koşullarda Gelişimi Üzerine Bazı Potansiyel Prebiyotik Bileşenlerin Etkisi. Proje Yürütücüsü.** U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: HDP (Z) 2017-37), 2017-2018.
- Simbiyotik Dondurma ve Simbiyotik Dondurma Üretim Süreci Geliştirme, Kuruluş Adı: Natura Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş., Danışman.** 1501, Tübitak Sanayi Ar -Ge Projeleri Destekleme Programı, Proje No: 3170358, 2017-2019
- Fermente Süt Ürünleri Üretiminde Kestane Sütü Kullanım Olanaklarının Araştırılması. Yardımcı Araştırmacı.** 1005, Tübitak Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı. Proje No: 118O428, 2018-2020.
- Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi. Kuruluş Adı: Süttaş Süt Ürünleri, A.Ş. Danışman.** Tübitak 2244 sanayi Doktora Programı. 2019-2025.
- Yayıkaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması. Yardımcı Araştırmacı.** T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM). 2019-2021.
- Stevia Katkılı Şeker Oranı Azaltılmış Fonksiyonel Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi. Proje Yürütücüsü.** B. U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: QUAP (Z) 2019-11), 2019-2021.
- Potansiyel Prebiyotik Kaynağı Olarak Bademin Kullanılması. Yardımcı Araştırmacı.** B.U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: KUAP (Z) 2019-6), 2019-2020.
- Yayıkaltı Suyu Kullanımının Düşük Yağlı Kaşar Peynirlerinin Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Araştırılması. Proje Yürütücüsü.** B.U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: DDP (Z) 2020-3), 2020-2022.

## YÖNETİLEN YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA TEZLERİ

### Yüksek Lisans Tezleri

1. **ACI, C.** “İnek ve Koyun Sütlerinden Örgü Peyniri Üretimi ve Özellikleri Üzerine Araştırma”. Bursa Uludağ Üniversitesi, 2007.
2. **CANBULAT, Z.** “*Lactobacillus rhamnosus* Kültürü ile Probiyotik Yoğurt Üretimi”. Uludağ Üniversitesi, 2010.
3. **AYDINOL, P.** “Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi”. Uludağ Üniversitesi, 2010.
4. **KURTULDU, O.** “Probiyotik Yoğurt Üretiminde  $\beta$ -glukan Kullanımı”. Uludağ Üniversitesi, 2012.
5. **DELİKANLI, B.** “Süt Proteini Katkıları İle Zenginleştirilen Yağsız Yoğurtların Tekstürel Özelliklerinin Belirlenmesi”. Uludağ Üniversitesi, 2012.
6. **AKIN, Z.** “Bitkisel Protein Katkılı Yağsız Fermente Süt İçeceğinin Özelliklerinin Belirlenmesi”. Uludağ Üniversitesi, 2013.
7. **BALATI, A.** “Meyveli Probiyotik Fermente Süt İçeceği Üretimi”. Uludağ Üniversitesi, 2015.
8. **YILDIZ, E.** “Sebze Püreleri İle Üretilen Yoğurtların Özelliklerinin Belirlenmesi”, Uludağ Üniversitesi, 2017.
9. **EROĞLU, E.** “Şeker İkamesi Olarak Stevia Katkılı Probiyotik Yoğurtlarda Bakteri Canlılığının ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi”, Uludağ Üniversitesi, 2019.
10. **BAYSAL, S.** “Beyaz Peynirde Enstrümental Tekstür ve Duyusal Analizler Arasındaki Korelasyonun Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma”, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2019.
11. **CEYLAN, Ö.** “Krema Soğutma Sıcaklığının ve Asitlendirme Yönteminin Tereyağının Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması”, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2019. Tamamlandı.
12. **KARAMAN, S.** “Akasya Gamı ve Pektin İlavesinin Siyah Havuç Katkılı Probiyotik Yoğurtların Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Araştırılması”, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2019.
13. **ÖZYÜREK, M. B.** “Probiyotik Bakterilerin Baklagil Unları İçeren *in vitro* Koşullarda ve Süt Modelinde Canlılığının ve Bazı Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi” Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020.
14. **ÖZDEMİR, T.** “Kırmızı Pancarlı Probiyotik Yoğurt Üretiminde Şeker İkamesi Olarak Stevia Kullanımı”, Bursa Uludağ Üniversitesi, Devam Ediyor.
15. **ERGÜL, S.** “Mozzarella Peynirinin Kalite Parametreleri Üzerinde Starter Kültürlerin Etkilerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma”, Bursa Uludağ Üniversitesi, Devam Ediyor.
16. **ÖZTÜRK, Z.** “Yüksek Proteinli Laktozsuz Dondurma Üretiminde Farklı Protein Katkılarının Kullanımı”, Bursa Uludağ Üniversitesi, Devam Ediyor.
17. **DEMİRAY TEYMUROĞLU, M.** Ders Aşaması.
18. **HARPUTLUGİL, T.B.** Ders Aşaması.

## 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, 2010.
2. **DELİKANLI, B.** “Yenilebilir Mantarın Potansiyel Prebiyotik Aktivitesinin ve Süt Fermantasyonu Üzerine Etkisinin Belirlenmesi”, 2018.
3. **AYDINOL, P.** “Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi”, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2019.
4. **AVCI, A. R.** “Yayık altı Suyu Kullanımının Düşük Yağlı Kaşar Peynirlerin Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Araştırılması”, Bursa Uludağ Üniversitesi Devam Ediyor.
5. **KESER, G.** Ders Aşaması.
6. **ÖZYÜREK, M. B.** Ders Aşaması.

## YAYINLAR

### SCI & SCI Exp. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **Ozcan-Yilsay, T.,** Yilmaz, L. and Akpınar-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).
2. Yilmaz, L., **Ozcan-Yilsay, T.** and Akpınar-Bayizit, A. “The sensory characteristics of berry-flavored kefir”, *Czech Journal of Food Sciences*, Vol. 24 (1): 26–32, (2006).
3. **Ozcan-Yilsay, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Turan, M.A. and Yücel, A. “Mineral and trace element contents of the edible meat of frozen shellfish”, *Indian Veterinary Journal*, Vol. 83 (12): 1298–1299, (2006).
4. **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).
5. **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).
6. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-Ersan, L. “Membrane processes in production of functional whey components”, *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 59 (4): 282–288, (2009).
7. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-Ersan, L. “Milk-based traditional Turkish desserts”, *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 59 (4): 349–355, (2009).
8. **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).

9. 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).
10. **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 pudding”, *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 60 (2): 135–144, (2010)
11. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan T.**, Yilmaz-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).
12. Guldas, M., Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan T.** and Yilmaz-Ersan, L. “Effects of edible film coatings on shelf-life of Mustafakemalpassa sweet, a cheese based dessert”, *Journal of Food Science and Technology- Mysore*, Vol. 47 (5): 476-481, (2010).
13. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Sahin, O.I. and Yilmaz-Ersan, L. “The utilization of microbial poly-hydroxy alkanooates (PHA) in food industry”, *Research Journal of Biotechnology*, Vol. 5 (3): 76–79, (2010).
14. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-Ersan, L. “Turkish cheese-based dessert”, *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, Vol. 16 (4): 493–499, (2010).
15. **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Sahin, O.I. and Yilmaz-Ersan, L. “The formation of polycyclic hydrocarbons during smoking process of cheese”, *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 61 (3): 193-198, (2011).
16. Ozgur, M., Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-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).
17. **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).
18. Ozgur, M., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A. and Yilmaz-Ersan, L. “Functional compounds and antioxidant properties of dried green and red peppers”, *African Journal of Agricultural Research*, Vol. 6 (25): 5638-5644, (2011).
19. Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit 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).
20. **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).
21. 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).
22. 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).



23. 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 (4): 498-504, (2013).
24. Akpinar-Bayizit, 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).
25. 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).
26. **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).
27. **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).
28. 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).
29. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Turan, M.A. and Taskin, M. B. “Probiotic Cream: Viability of probiotic bacteria and chemical characterization”, *Journal of Food Processing and Preservation*, Vol.41 (1): 1-9, (2017).
30. Akin, Z. and **Ozcan, T.** “Functional properties of fermented milk produced with plant proteins”, *LWT - Food Science and Technology*, Vol. 86: 25-30, (2017).
31. Delikanli, B. and **Ozcan, T.** “Improving the textural properties of yogurt fortified with milk proteins” *Journal of Food Processing and Preservation*, Vol. 41/5: 1-8 (2017).
32. **Ozcan T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit A., and Delikanlı, B. Antioxidant properties of probiotic fermented milk supplemented with chestnut flour (*Castanea sativa Mill*). *Journal of Food Processing and Preservation*, Vol. 41: 5: 1-9, (2017).
33. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A. and Sahin, S. “Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefir”, *Journal of Dairy Science*, Vol. 101 (5): 3788-3798, (2018).
34. Barat, A. and **Ozcan, T.** “Growth of probiotic bacteria and characteristics of fermented milk containing fruit matrices” *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 71 (1S):120-129, (2018).
35. Kurtuldu, O. and **Ozcan, T.** “Effect of  $\beta$ -glucan on the properties of probiotic set yoghurt with *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* strain Bb-12”, *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 71 (1S): 157-166, (2018).
36. Aydinol, P. and **Ozcan, T.** “Production of reduced-fat Labneh cheese with inulin and  $\beta$ -glucan fibre-based fat replacer” *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 71 (2): 362-371, (2018).
37. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Usta, B., Kandil, M., and Eroglu, E. “The effect of gums on the growth of *Bifidobacterium longum*”, *Fresenius Environmental Bulletin*, Vol. 27 (6): 4270-4276, (2018).

38. **Ozcan, T.**, Sahin, S., Akpinar-Bayizit, A., and Yilmaz-Ersan, L. “Assessment of antioxidant capacity by method comparison and amino acid characterisation in buffalo milk kefir”, *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 72(1): 65-73, (2019).
39. Yildiz, E., and **Ozcan, T.**, “Functional and textural properties of vegetable-fibre enriched yoghurt”, *International Journal of Dairy Technology*, Vol. 72(2): 199-207, (2019).
40. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit A., Ozcan, O., Delikanli-Kiyak, B., Ozyurek, M.B., Teksoy, Ş. Potential prebiotic effects of mushroom extracts on the viability of *Bifidobacterium bifidum*. *Fresenius Environmental Bulletin*, Vol. 29(3), 1452-1458, (2020).

#### **Diğer Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

1. 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).
2. 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).
3. 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, No. 2, 193–198, (2012).
4. **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).
5. **Ozcan, T.** “Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters”, *Nutrition and Food Science II*, Vol. 53, 118-122, (2013).
6. **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).
7. **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. “Phenolics in Human Health”, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 393-396, (2014).
8. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, 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).
9. Akpinar-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*” *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 56-61, (2016)
10. **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L., Cetin, K. and Delikanli, B. “Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter” *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (3): 190-194, (2016).
11. 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” *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 71-74, (2016).

12. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, 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).
13. Ozcan, O., **Ozcan T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit 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).
14. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., and Delikanli, B. “Textural properties of Herby cheese”, *International Journal of Food Engineering*, Vol. 3(1): 23-28, (2017).
15. 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*”, *International Journal of Food Engineering*, Vol. 3(1): 73-77, ( 2017).
16. **Ozcan T.**, Akpinar-Bayizit A., Yilmaz-Ersan, L., and Aydinol, P. “Effects of high-pressure technology on the functional properties of milk and fermented milk products”, *Journal of Life Sciences*, Vol. 11: 125-132, (2017).
17. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Delikanli-Kiyak, B. and Vural, H. “Identifying the consumer characteristics and preferences towards traditional cheese”, *International Journal of Advances in Science Engineering and Technology*, Vol. 5(3): 49-54, (2017).
18. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., Karaman, S., Ozdemir, T., Topcuoglu, E., and Mansri, C. “The shelf life characteristics of plain and fruit flavored kefir: Microbiological and techno-functional properties”, *Journal of Animal Husbandry and Dairy Science*, Vol. 2(4): 9-18, (2018).
19. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Mansri, C., Topcuoglu, E., Karaman, S., and Ozdemir, T. “The evaluation of the textural and sensorial properties of chocolate dairy dessert”, *Journal of Animal Husbandry and Dairy Science*, Vol. 3(1): 9-13, (2019).
20. **Ozcan, T.**, Aydinol, P. “Smoked Circassian cheese flavour and sensory perspective”. *International Journal of Science and Engineering Investigations*, Vol. 8 (93): 1-6, (2019)
21. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. Barlak, N and Hoca, G. “Quantitation of benzoic and sorbic acid levels from green olives by high-performance liquid chromatography”, *MOJ Food Process Technology*, Vol. 7(1): 4-9. (2019).
22. Eren-Vapur, U., Yilmaz-Ersan, L., and **Ozcan, T.** “Effects of starter culture combination on the characteristic of White cheese”, *International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research*, Vol. 3(2): 277-286, (2019).

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

1. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan-Yilsay, T.**, Yilmaz, L. and Ozgur, M. “The suitability of some vegetables for drying”, 2<sup>nd</sup> International Conference on Horticultural Science, September 10 – 12, Kafr El-Sheikh, Tanta University, Egypt, 71, (2002). (Poster Bildiri)
2. 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”, 2<sup>nd</sup> 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). (Sözlü Bildiri)

3. 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”, 1<sup>st</sup> International Functional and Nutraceutical Foods Symposium. April 27 - 29, Antalya, Türkiye, (2004). (Poster Bildiri)
4. **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). (Poster Bildiri)
5. Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz, L., **Ozcan-Yilsay, T.** and Guldas, M. “The organic acid profile of Boza: a fermented beverage”, 5th International Congress on Food Technology, 9–11 March, Thessaloniki, Greece, (2007). (Sözlü Bildiri)
6. Cetin, K. and **Ozcan, T.** “Evaluation of fatty acid composition of raw milk produced in Marmara and West Anatolia areas of Turkey”, 3<sup>rd</sup> International EuroFIR Congress, September 8–10, Vienna, Austria, 182–183, (2009). (Poster Bildiri)
7. **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). (Poster Bildiri)
8. 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). (Poster Bildiri)
9. **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). (Poster Bildiri)
10. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Delikanli, B. and Yildiz, E. “The use of microorganisms for vanilin flavour production”, International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May, 26-29, İzmir, Türkiye, 4–9, (2011). (Poster Bildiri)
11. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Yildiz, E. and Delikanli, 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). (Poster Bildiri)
12. **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). (Sözlü Bildiri)
13. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.** and Yilmaz-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). (Poster Bildiri)
14. Yilmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit 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). (Poster Bildiri)
15. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.** and Akpınar-Bayizit, A. “Lactose and Its derivatives in infant formulas”, International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, February, 24–26, Istanbul, Turkey, 90, (2012). (Poster Bildiri)

16. 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). (Sözlü Bildiri)
17. 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. (Sözlü Bildiri)
18. Delikanli, 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). (Poster Bildiri)
19. 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). ). (Poster Bildiri)
20. **Ozcan, T.** “Determination of yogurt quality by using rheological and textural parameters”, 2013 2<sup>nd</sup> International Conference on Nutrition and Food Sciences -ICNFS 2013, July, 27-28 Moscow, Russia, *Nutrition and Food Science II*, Vol. 53, 118-122, (2013). (Sözlü Bildiri)
21. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.** and Akpinar-Bayizit, A. “Fermented cream production with probiotic strains”, The 2<sup>nd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 154, (2013). (Poster Bildiri)
22. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A. and Delikanli, B. “Survival of selected probiotic bacteria in set-type yogurt supplemented with chestnut flour”, The 2<sup>nd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 155, (2013). (Poster Bildiri)
23. **Ozcan, T.**, Akpinar-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). (Sözlü Bildiri)
24. **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). (Sözlü Bildiri)
25. Ozcan, M.O., Sert, E. and **Ozcan, T.** “Computer vision technology for food quality evaluation”, 3<sup>rd</sup> International Food Congress, 26-27 September, Bursa, Turkey, 27, (2014). (Poster Bildiri)
26. **Ozcan, T.**, Ozcan, O., Akpinar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L. and Delikanli, B. “Therapeutic potential of mushroom polysaccharides”, 3<sup>th</sup> International Food Congress, 26-27 September, Bursa, Turkey, 24, (2014). (Poster Bildiri)
27. Ozcan, O., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. Akpinar-Bayizit, A. “Plant prebiotics for the development of fermented dairy products”, International Conference on Engineering and Natural Science, 15-19 May 2015, Skopje, Macedonia, (2015). (Poster Bildiri)

28. **Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Yılmaz-Ersan, L., Cetin, K. and Delikanli, B. “Evaluation of fatty acid profile of Trabzon Butter” 4<sup>th</sup> 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, (2016). (Sözlü Bildiri)
29. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. and Yildiz, E. “Evaluation of antioxidant activity of pomegranate molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) method” 4<sup>th</sup> 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, (2016). (Sözlü Bildiri)
30. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. A Research on “Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By *Saprolegnia diclina*” 4<sup>th</sup> 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, (2016). (Sözlü Bildiri)
31. **Ozcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A., Delikanli, B. and A. Balati. “Survival of *Lactobacillus* spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages” 4<sup>th</sup> International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Food Engineering*, Vol.1 (1):44-49, (2015). (Sözlü Bildiri)
32. Yılmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., and, S. Şahin. “The antioxidative capacity of kefir produced from goat milk”, 4<sup>th</sup> 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): 22-26 (2016).
33. **Ozcan, T.,** Yildiz, E., Yılmaz-Ersan, L., and Akpınar-Bayizit, A. “Edible flowers of Turkey: Innovative nutraceuticals”, 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 341, (2015). (Poster Bildiri)
34. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L., Yildiz, E., Delikanli, B. and Vural, H. “Consumer preferences and perception: An analysis on table olives”, 3<sup>rd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 537, (2015). (Poster Bildiri)
35. Yılmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Usta, B. “In vitro Fermentation of Carrageenan, Locust Bean and Xanthan Gums by *Bifidobacterium longum*. 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 85, (2016). (Sözlü Bildiri)
36. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.,** Yılmaz-Ersan, L. and Basoglu, F. Biomass production and accumulation of lipids: Screening with *Penicillium* spp. grown on whey. 27<sup>th</sup> International Scientific - Expert Congress of Agriculture and Food Industry. 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 79, (2016). (Sözlü Bildiri)
37. **Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A., Yılmaz-Ersan, L. “Beta glucan: A novel ingredient for dairy products”, 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 250, (2016). (Poster Bildiri)
38. Usta, B., Yılmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.,** Akpınar-Bayizit, A. “Functional components of prebiotic: Short-chain fatty acids (SCFAs)”, 27<sup>th</sup> International Scientific-Expert Congress of

- Agriculture and Food Industry, 26-28 September 2016, Bursa, Turkey, 228, (2016). (Poster Bildiri)
39. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A., and Delikanli, B. “Textural Properties of Herby Cheese”, 3<sup>rd</sup> International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 21, (2016). (Sözlü Bildiri)
  40. Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Delikanli-Kiyak, B., Yildiz, E., and Vural, H. “Consumer’s behavior towards table olives”, 3<sup>rd</sup> International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 23, (2016). (Sözlü Bildiri)
  41. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpınar-Bayizit, A., and Omak, G. “ Impact of Some Gums on the Growth and Activity of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis*”, 3<sup>rd</sup> International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 22, (2016). (Sözlü Bildiri)
  42. Aydinol, P., and **Ozcan, T.**, Production of reduced fat Labneh cheese with Locust Bean Gum. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017) May 15-17, Cappadocia, Turkey, 192, (2017). (Sözlü Bildiri)
  43. **Ozcan, T.**, Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L., and Aydinol, P., Effects of high-pressure technology on the functional properties of dairy foods. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017) May 15-17, Cappadocia, Turkey, 1160, (2017). (Poster Bildiri)
  44. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. Akpınar-Bayizit, A., and Delikanli-Kiyak, B. “Using of stevia as non-caloric sugar substitutes on viability of probiotic bacteria *Lactobacillus casei*”, 186<sup>th</sup> International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), 11-12 May 2017, Lisbon, Portugal, 17-22, (2017). (Sözlü Bildiri)
  45. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpınar-Bayizit, A. and Delikanli-Kiyak, B. “The characterization of the textural and sensory properties of buffalo milk yoghurts”, 186<sup>th</sup> International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), Lisbon, Portugal, 11-16, (2017). (Sözlü Bildiri)
  46. Akpınar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Delikanli-Kiyak, B., Yildiz, E., and Vural, H. “Consumer’s behavior towards table olives”, 3<sup>rd</sup> International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH) 26-28 November, 2016, Sydney, Australia, 23, (2016). (Sözlü Bildiri)
  47. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., and Akpınar-Bayizit, A. “Beslenme ve nutrijenetik yaklaşımlar”, Uluslararası Gıda Kongresi 4<sup>th</sup> International Food Congress “Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar”, 28-29 Eylül 2017, Bursa, p 35. (Poster Bildiri)
  48. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, and Akpınar-Bayizit, A. “Fonksiyonel süt pazarında manda sütü ve ürünlerinin geliştirilmesi”, Uluslararası Gıda Kongresi 4<sup>th</sup> International Food Congress “Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar”, 28-29 Eylül 2017, Bursa, p 23. (Poster Bildiri)
  49. Aydinol, P., and **Ozcan, T.** “Yağı azaltılmış fermente süt ürünlerinin geliştirilmesinde fonksiyonel yaklaşımlar”, Uluslararası Gıda Kongresi 4<sup>th</sup> International Food Congress “Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar”, 28-29 Eylül 2017, Bursa, p 37. (Poster Bildiri)
  50. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. and Ozkan, Y. “Increasing trend on low-calorie sweeteners: Natural sweeteners as alternatives to artificial sweeteners”, International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 19-21 April, Antalya, Türkiye, 245, (2018) (Poster Bildiri)

51. Ozkan, Y. , Ozgur, M., Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L. “Investigation of antioxidant activity of two *Tagetes* species with potential use as food additives”, International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 19-21 April, Antalya, Turkiye, 121, (2018) (Sözlü Bildiri)
52. Vural, H., Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A. “The Choice for Brand by Cheese Consumers using Multinomial Logit Model”, The 4 th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, 19-21 April, Kyrenia / Northern Cyprus, 46, (2018) (Sözlü Bildiri)
53. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., and Usta-Gorgun, B., “Alternative to antibiotic use in livestock: Probiotic microorganisms”, International Congress on Engineering and Life Sciences, 26-29 April, Kastamonu, Turkey, 821-824, (2018). (Sözlü Bildiri)
54. Aydinol, P., and **Ozcan, T.** Effect of whey protein concentrate as fat mimetic on the structure and textural properties of Labneh cheese, International Congress on Engineering and Life Sciences, 26-29 April 2018, Kastamonu, 759-763, (2018). (Sözlü Bildiri)
55. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., Mansri, C., Topcuoglu, E., Karaman, S., and Ozdemir, T. “The evaluation of the textural and sensorial properties of chocolate dairy dessert”, International Congress on Engineering and Life Sciences, 26-29 April, Kastamonu, Turkey, 764-767, (2018). (Sözlü Bildiri)
56. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., Ozdemir, T., Karaman, S., Topcuoglu, E., and Mansri, C., “Association between intake of yogurt consumption and sensory aspects”, International Congress on Engineering and Life Sciences, 26-29 April, Kastamonu, Turkey, 768-771, (2018). (Sözlü Bildiri)
57. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, and Akpinar-Bayizit, A., “Evaluation of agro-industrial wastes as prebiotic”, International Congress on Engineering and Life Sciences, 26-29 April, Kastamonu, Turkey, 958-960, (2018). (Poster Bildiri)
58. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., Akpinar-Bayizit, A., and Aydinol, P., “Low-fat foods: Functionality of fat replacers”, International Congress on Engineering and Life Sciences, 26-29 April, Kastamonu, Turkey, 964-966, (2018). ((Poster Bildiri)
59. Eren-Vapur, U., **Ozcan, T.**, and Yilmaz-Ersan, L., “Technological and yield properties of White cheese made using different coagulant enzymes”, International Agriculture, Environment and Health Congress, 26-28 October, Aydın Turkey, pp. 1722-1732, (2018). (Sözlü Bildiri)
60. **Ozcan, T.**, and Baysal, S., “Textural attributes of white cheeses: correlation with instrumental and sensory measurements”, International Symposium on Food Rheology and Texture, 19-21 October, İstanbul, Turkey, 158-163, (2018). (Poster Bildiri)
61. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, and Akpinar-Bayizit, A., “The effect of different animal milk on rheological characteristics of dairy products”, International Symposium on Food Rheology and Texture, 19-21 October, İstanbul, Turkey, 153-157, (2018). (Poster Bildiri)
62. Akpinar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., and Kaya, S., Effect of sugar components on sensorial and textural properties of Turkish delight (Lokum)”, International Symposium on Food Rheology and Texture, 19-21 October, İstanbul, Turkey, 83-84, (2018). (Sözlü Bildiri)
63. Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A., and, S. Sahin. “Antioxidant capacity, phenolic and vitamin E contents of goat milk kefir produced with commercial starter culture”,



43<sup>rd</sup> Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, 7-10 November, Lovran, Croatia, 56-57, (2018). (Sözlü Bildiri)

64. **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., and Akpinar-Bayizit, A.,” Assessment of consumer demand for reduced-sugar and lactose-free dairy products”, 43<sup>rd</sup> Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, 7-10 November, Lovran, Croatia, 54, (2018). (Sözlü Bildiri)
65. Akpinar-Bayizit, A., Yilmaz-Ersan, L., **Ozcan, T.**, and Bayizit, M., “Lipid production by *Rhizopus stolonifer* cultivated on dairy wastes”, 43<sup>rd</sup> Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, 7-10 November, Lovran, Croatia, 55-56, (2018)(Sözlü Bildiri)
66. Ozcan. M.O., **Ozcan, T.**, Yilmaz-Ersan, L., and Akpinar-Bayizit, A., “Computer vision and image analysis techniques for evaluation of cheese characteristics”, 43<sup>rd</sup> Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, 7-10 November, Lovran, Croatia, 88, (2018). (Poster Bildiri)
67. Avci, H.R., **Ozcan, T.**, Polat, F., Kaygisiz, M., Erikan Asan, A. “The effect of different butter production technologies on chemical composition and amino acid profile of buttermilk”. HEZARFEN Uluslararası Fen Matematik ve Mühendislik Bilimleri Kongresi, 8-10 November, Ege Üniversitesi, İzmir, Turkey, 54 (2019). (Sözlü Bildiri)

### **Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler**

#### **Ulusal kitap**

1. Yücel, A. ve **Özcan, T.** “İşletme Hijyeni ve Sanitasyonu”, U. Ü. Ders Notu, No: 36, Bursa, 123 s, (2010).
2. Kurdal, E., **Özcan, T.** ve Yılmaz, L. “Süt Teknolojisi”, B. U. Ü. Ders Notu, No: 99, Bursa, 262 s, (2019).
3. **Özcan, T.** ve Akpinar-Bayizit, A. “Probiyotik Kültürlerin Muhafazası” Probiyotik Yüz Yılı. 8. Bölüm. (2020).

#### **Uluslararası kitap bölümü**

1. 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).
2. **Ozcan, T.**, Akpinar-Bayizit, A and Yilmaz-Ersan, L. “The functional aspects of beta glucan for dairy industry”, *In Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas*, Edited by A. Méndez-Vilas, Publisher: Formatex Research Center, ISBN: 978-84-947512-1-9, 264-271, (2017).

## Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **Özcan, T.**, Erbil, F. ve Kurdal, E. “Peynir altı suyundan laktozun geri kazanım aşamaları”, *Süt Teknolojisi Dergisi*, 1 (2): 55–58, (1996).
2. **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).
3. **Özcan, T.** ve Kurdal, E. “Bursa il merkezinde satılan meyveli dondurmaların kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine araştırma”, *Gıda (GTD)*, 22 (3): 217–225, (1997).
4. Ovalı, B.B. ve **Özcan, T.** “Brucellosis: Önemi ve süt teknolojisinde taşıdığı riskler”, *Süt Teknolojisi Dergisi*, 1 (5): 32–35, (1997).
5. **Özcan, T.** ve Akpınar, A. “Ksilitol: Fiziksel, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri”, *Dünya Gıda*, 8: 48–50, (1998).
6. **Özcan-Yılsay, T.** “Dondurma üretiminde stabilizatör ve emülgatörlerin önemi”, *Dünya Gıda*, 10: 41–43, (1998).
7. Akpınar, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** “Bal”, *Gıda ve Teknoloji Dergisi*, 3 (3): 5–10, (1998).
8. **Özcan, T.** ve Akpınar, A. “Gıda sanayiinde laktitol’ün kullanımı”, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 3 (6): 11–14, (1998).
9. **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. “Su ürünlerinin neden olduğu besin alerjileri”, *Dünya Gıda*, 3: 36–39, (1999).
10. Akpınar, A. ve **Özcan, T.** “Edible films and coatings 1: introduction and food applications”, *Gıda Teknolojisi*, 4 (4): 61–64, (1999).
11. Akpınar, A. ve **Özcan, T.** “Edible films and coatings 2: types of films and coatings”, *Gıda Teknolojisi*, 4 (5): 38–42, (1999).
12. **Özcan, T.** ve Kurdal, E. “Kazeinin değişik yöntemlerle çöktürülmesi ve üretimi”, *Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi*, 4 (2): 48–55, (1999).
13. **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar Bayizit, A. “Süt ürünlerinin çikolata ürünlerinde kullanımı”, *Gıda 2000*, (4): 36–39, (2001).
14. 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).
15. **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).
16. Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.** ve Yılmaz, L. “Alglerin nutrasötik özellikleri”, *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 18 (1): 265–272, (2001).
17. **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).

18. 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).
19. 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).
20. **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. “Nisin’in özellikleri ve gıdalarda kullanımı”, *Dünya Gıda*, 8 (4): 64–67, (2003).
21. 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).
22. Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan-Yılsay, T.** “Peynir altı suyundan mikrobiyel yağ üretimi”, *Akademik Gıda*, 2 (10): 15–17, (2004).
23. 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).
24. Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay, T.** ve Kurdal, E. “Keçi sütü ve terapötik özellikleri”, *Akademik Gıda*, 4 (21): 17-18, (2006).
25. **Özcan-Yılsay, T.** ve Yılmaz, L. “Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin “*Hepatik Ensefalopati*” hastalığı üzerine etkisi”, *Süt Dünyası*, Mart/ Nisan (7): 35–37, (2007).
26. 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).
27. 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).
28. Acı, C. ve **Özcan, T.** “Dondurmada buz kristallerinin oluşumunu etkileyen faktörler”, *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21 (2): 1–12, (2007).
29. Yılmaz, L., **Özcan-Yılsay, T.** ve Akpınar-Bayizit, A. “Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri”, *Hasad Gıda*, 23 (272): 34–37, (2008).
30. Aydınol, P. ve **Özcan, T.** “Peynirlerde kalsiyum laktat (ca-laktat) kristalizasyonu”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 23 (1): 81–91, (2009).
31. Yılmaz -Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. ve **Özcan. T.** “Yöresel bir kebab: İskender döner kebab”, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 13 (30): 108-110, (2010).
32. **Özcan, T.** ve Kurtuldu, O. “Sütün raf ömrünün uzatılmasında alternatif yöntemler”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25 (1): 119-129, (2011).
33. **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).
34. **Özcan, T.**, Kurtuldu, O. ve Delikanlı, B. “Tahıl içerikli süt ürünlerinin geliştirilmesinde  $\beta$ -glukan kullanımı”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(1): 87-96, (2013).
35. **Özcan, T.** ve Altun, B. “Süt ürünlerinde probiyotik bakterilerin mikroenkapsülasyonu I: Enkapsülasyon teknikleri”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2): 93-104, (2013).

36. 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).
37. Delikanlı, B. ve **Özcan, T.** “Probiyotik içeren yenilebilir filmler ve kaplamalar”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(2): 59-70, (2014).
38. **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).
39. **Özcan, T.**, Delikanlı, B. ve Yıldız, E. “Gıda işleme yöntemlerinin gıda alerjenitesi üzerine etkisi”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 29(2): 165-181, (2015).
40. 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).
41. **Ozcan T.** ve Yıldız, E. Sebze püresi ile üretilen yoğurtların tekstürel ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi. *Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi-Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 4(7): 579-587, (2016).
42. Barat, A. ve **Özcan T.** Fermente süt İçeceğinde probiyotik bakterilerin gelişimi üzerine meyve ilavesinin etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 53(3): 259-268, (2016).
43. Omak, G. **Özcan. T.**, and Yılmaz -Ersan, L., “Biyolojik detoksifikasyon ve probiyotikler”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(1): 157-168, (2016).
44. **Ozcan T.** ve Baysal, S. “Vejetaryen beslenme ve sağlık üzerine etkileri”, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(2): 101-116, (2016).
45. 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).
46. Kandil, M., Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.**, Akpınar-Bayizit, A., “Gamların prebiyotik Özellikleri”, *Gıda ve Yem Bilimi –Teknolojisi*, 18(2): 18-26, (2017).
47. Avcı, H. R. ve **Özcan, T.**, “Peynirde tuz oranının azaltılmasına yönelik alternatif teknolojiler: Yüksek Basınç Uygulaması (HPP)”, *Gıda ve yem Bilimi–Teknolojisi*, 19(1): 16-25, (2018).
48. Karaman, S. ve **Özcan, T.** “Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde nutrasötik bileşenler”, *Gıda ve yem Bilimi –Teknolojisi*, 20(2): 30-45, (2018).
49. Eroğlu, E. ve **Özcan, T.**, “Sütün enzimatik koagülasyonu ve peynir üretiminde bitkisel pıhtılaştırıcılar”, *B.U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32 (2): 201-214, (2018).
50. Özdemir, T ve **Özcan, T.** “Süt ürünlerinin mikro yapısının oluşumunda süt proteinlerinin önemi”, *B.U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33 (2): 355-374, (2019).

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

1. **Özcan, T.**, Erbil, F. ve Kurdal, E. “Sütün insan beslenmesindeki önemi”, IV. Süt ve Ürünleri Sempozyumu “İçme Sütü”, İstanbul, 31–41, (1998). (Sözlü Bildiri)

2. **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). (Poster Bildiri)
3. **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). (Poster Bildiri)
4. 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). (Poster Bildiri)
5. **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). (Sözlü Bildiri)
6. Akpınar-Bayizit, A., **Özcan-Yılsay, T.**, Yılmaz, L. ve Kurdal, E. “Developments in membrane seperation techniques used in production of whey protein concentrate”, Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22–23 Mayıs, İzmir, 217–221, (2003). (Poster Bildiri)
7. **Özcan-Yılsay, T.** “Doğal nutrasötik bir gıda: tereyağı”, 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs, Bursa, s 68, (2004). (Poster Bildiri)
8. Eren-Vapur, U. ve **Özcan-Yılsay, T.** “Mozeralla ve Pizza peynirinin erime kabiliyetine etki eden faktörler”, 8. Gıda Kongresi, 26–28 Mayıs, Bursa, s 7, (2004). (Sözlü Bildiri)
9. 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). (Poster Bildiri)
10. Acı, C. ve **Özcan, T.** “Dondurma üretiminde kristalizasyon ve rekristalizasyon Mekanizması”, Türkiye 10. Gıda Kongresi. 21-23 Mayıs, Erzurum, 705-708, (2008). (Poster Bildiri)
11. 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). (Poster Bildiri)
12. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, T.**, Sahin, O.I. and Yilmaz-Ersan, L. “The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanoates (PHA) in food industry”, IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, 15–18 Ekim, İzmir, 141-142, (2008). (Poster Bildiri)
13. **Ozcan, 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). (Poster Bildiri)
14. Akpınar-Bayizit, A., **Ozcan, 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). (Poster Bildiri)
15. **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. Şahin, O.I. ve Aydınol, P. “Sütlaç’da *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). (Poster Bildiri)
16. 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). (Poster Bildiri)

17. **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). (Sözlü Bildiri)
18. 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). (A3.9) (Poster Bildiri)
19. Acı, C. ve **Özcan, T.** “Sütün pastörizasyonunun Örgü peynirinin duysal özellikleri üzerine etkisi”, 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06–08 Kasım Antalya, 599–607, (2009). (Poster Bildiri)
20. **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). (Poster Bildiri)
21. Aydınol, P. ve **Özcan, T.** “Dumanlanarak üretilen peynirler”, 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24–26 Kasım Ankara, 114, (2011). (Poster Bildiri)
22. Kurtuldu, O. ve **Özcan, T.** “Tahıl bazlı süt ürünlerinin geliştirilmesi”, 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24–26 Kasım Ankara, 158, (2011). (Poster Bildiri)
23. **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). (Poster Bildiri)
24. Delikanlı, B., Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A., **Özcan, T.** “*Thymus serpyllum*’un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri”, III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10–11 Mayıs Konya, 192–193, (2012). (Poster Bildiri)
25. **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). (Poster Bildiri)
26. 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). (Poster Bildiri)
27. Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.**, ve Akpınar-Bayizit A. “Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri”, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10–12 Ekim Hatay, 488, (2012). (Poster Bildiri)
28. Aydınol, P. ve **Özcan, T.** “Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi”, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10–12 Ekim Hatay, 178, (2012). (Poster Bildiri)
29. 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). (Poster Bildiri)
30. **Özcan, T.**, Aydınol, P. ve Delikanlı, B. “ $\gamma$  - Aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi”, Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15–16 Kasım Acıpayam Denizli, 149, (2012). (Poster Bildiri)
31. 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). (Poster Bildiri)
32. 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). (Poster Bildiri)
33. 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). (Poster Bildiri)
34. Kurtuldu, O. ve **Özcan, T.** “Probiyotik yoğurt üretiminde  $\beta$ -Glukan kullanımı”, III. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 12–14 Kasım Bursa, 273, (2013). (Poster Bildiri)
35. Akın-Başçam, Z. ve **Özcan, T.** “Bitkisel protein katkılı fermente süt içeceği üretimi”, IV. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 11–13 Kasım Bursa, -, (2014). (Poster Bildiri)
36. **Özcan, T.**, L. Yılmaz-Ersan, Akpınar-Bayizit, A. ve Delikanlı B, “Beslenme genomiği ve nutrigenetik”, 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan Nevşehir, 322, (2015). (Poster Bildiri)
37. 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). (Poster Bildiri)
38. 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). (Poster Bildiri)
39. Gültaş, M., **Özcan, T.**, ve L. Yılmaz-Ersan “Karacabey yöresi geleneksel peyniri: Mihaliç peyniri”, Karacabey Sempozyumu, 1-3 Ekim, Karacacabey, Bursa, (2015). (Sözlü Bildiri)
40. Aydınol, P., Delikanlı, B., Omak. G., Yılmaz-Ersan, L. ve **Özcan, T.** “Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler”, Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 38, (2015). (Sözlü Bildiri)
41. Ergül, S., **Özcan, T.**, ve L. Yılmaz-Ersan “Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı”, Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 41, (2015). (Sözlü Bildiri)
42. 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). (Poster Bildiri)
43. Özcan, O., Akpınar-Bayizit, A. **Özcan, T.**, ve Yılmaz-Ersan, L. Antioksidan potansiyeli yüksek alternatif nutrasötikler: Yenilebilir çiçekler”, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Trakya Üniversitesi, Edirne, 305, (2016). (Poster Bildiri)
44. **Özcan, T.**, L. Yılmaz-Ersan, Akpınar-Bayizit, A., Özcan, Ö., Delikanlı B, ve Omak G. “Bazı yenilebilir mantar türlerinin probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine etkisinin Araştırılması”, VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 15-16 Mart Bursa, (2017). (Poster Bildiri)
45. Aydınol, P., ve **Özcan, T.**, “Yağı azaltılmış Labne peyniri üretiminde  $\beta$ -glukan kullanımı”, VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 15-16 Mart Bursa, (2017). (Poster Bildiri)
46. Okumuş, M., Yılmaz-Ersan, L., ve **Özcan, T.** “Manda sütünden üretilen endüstriyel süt ürünlerinin geliştirilmesi”, 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs 2017 Ankara, 68, (2017). (Poster Bildiri)

47. **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A., Delikanlı, B., ve Eroğlu, E. “Stevia ve şeker içeriği azaltılmış süt ürünlerinde kullanımı”, 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs 2017 Ankara, 67, (2017). (Poster Bildiri)
48. Yılmaz-Ersan L., **Özcan, T.**, Omak, G., Kandil, M., ve Topçuoğlu, E. “Süt hayvanlarında mastitisin önlenmesi ve tedavisinde transgenik uygulamalar”, 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs 2017 Ankara, 69, (2017). (Poster Bildiri)
49. Akpınar-Bayizit, A. **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Barlak, N., Hoca, G., Zorbaz, D., ve Akkaya, S. “Biyoplastikler ve süt ürünlerinde kullanımı”, 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs 2017 Ankara, 72, (2017). (Poster Bildiri)
50. Gültaş, M., Gürbüz, O., **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan ve Avşar, Z. “Süt sektöründe mesleki yeterlilik ve gereksinimlerin belirlenmesi”, VII. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 3-4 Nisan Bursa, (2018). (Poster Bildiri)
51. **Özcan, T.**, Akpınar-Bayizit, A., ve Yılmaz-Ersan, L., Probiyotik süt ürünlerinde bifidojenik faktör olarak inülin, 7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, 12-15 Nisan 2018 İstanbul, 156, (2018). (Poster Bildiri)
52. Yılmaz-Ersan L., **Özcan, T.**, ve Akpınar-Bayizit, A., Probiyotik mikroorganizmaların taşıyıcısı olarak süt ürünlerinin önemi, 7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, 12-15 Nisan 2018 İstanbul, 157, (2018). (Poster Bildiri)
53. Eroğlu, E., ve **Özcan, T.**, “Şeker oranı azaltılmış sinbiyotik yoğurt üretiminde doğal tatlandırıcıların kullanımı”, VIII. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, 18-19 Mart Bursa, (2019). (Poster Bildiri)
54. **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Özyürek, M.B., Suna, G., Teksoy, Ş. ve Öztürk, Z. “Süt ürünlerinin ambalajlanmasında biyosensör uygulamaları”, TÜRKAS Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu: Süt ve Süt Ürünleri, 18-16 Nisan 2019 İstanbul, 54-63, (2019). (Poster Bildiri)
55. Özcan, Ö., **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Akpınar-Bayizit “Probiyotiklerin farklı kanser türlerinde sitotoksik etkileri”, 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Nisan 2019, 200, (2019). (Poster Bildiri)
56. Yılmaz-Ersan, L., **Özcan, T.**, Suna, G., Teksoy, Ş. Öztürk, Z. ve Özyürek, M.B. “Süt endüstrisinde proses kontrolünde yeni yaklaşımlar; Biyosensörler”, 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Nisan 2019, 201-202, (2019). (Poster Bildiri)
57. Akpınar-Bayizit, A. **Özcan, T.**, Yılmaz-Ersan, L., Mercan, F., ve Hassan Ali Babeker, H. “Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde *Spirulina platensis* ve *Chlorella vulgaris*’in değerlendirilmesi”, 2. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Nisan 2019, 203-204, (2019). (Poster Bildiri)

#### **Diğer yayımlar**

1. **Özcan, T.** “Süt ürünlerinin ambalajlanmasında migrasyon kaynakları”, *Bursa’da Gıda ve Tarım*, 2 (12): 14-16, (2009).
2. **Özcan, T.** “Fonksiyonel süt ürünleri ve sağlıklı yaşam”, *Tarım Türk Dergisi*, 38 (7): 156-160, (2012).