

**Res. Asst. PhD Ayşegül Beşir
Özgeçen**



Personal Information

Office Phone: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919)

Fax Phone: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919)

Email: aysegul.besir@omu.edu.tr

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/aysegul.besir>



International Researcher IDs

ScholarID: crvwvjgAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6442-6807

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-9175-2020

ScopusID: 57196081318

Yoksis Researcher ID: 240376

Education Information

Doctorate, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Turkey 2016 - 2022

Postgraduate, Yıldız Technical University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI)
(Tezli), Turkey 2013 - 2015

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Bölümü, Turkey 2009 - 2013

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Kolorimetrik yöntem ile 5-hidroksimetilfurfural'ın kantitatif tayini ve kağıt tabanlı tek kullanımlık belirteç
üretimi, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022

Postgraduate, Formation of polymeric micro/nano particles and fibers including bitter melon (*Momordica charantia* L.)
extract by electrospinning method Kudret narı (*Momordica charantia* L.) ekstraktı içeren polimerik mikro/nano partikül
ve liflerin elektrospinning yöntemi ile eldesi, Yıldız Technical University, 2015

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Research Assistant PhD, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Continues

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Food traceability 4.0 as part of the fourth industrial revolution: key enabling technologies**
Hassoun A., Abdullah N. A., Ait-Kaddour A., Ghellam M., Beşir Özgeçen A., Zannou O., Onal B., Aadil R. M., Lorenzo J. M., Khaneghah A. M., et al.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.64, no.3, pp.873-889, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Agglomeration of gum tragacanth as a promising novel approach to structural modification**
ATALAR İ., Besir A., Kurt A.
Powder Technology, vol.426, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Physicochemical Properties and Characterization of a New Product: Spray Dried Hempseed Milk**
Mortaş M., Beşir Özgeçen A., Tok Z., ÇAKIR KELEŞ M., Yazıcı F.
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, vol.78, no.2, pp.358-365, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Usage of color measurements obtained by modified Seliwanoff test to determine hydroxymethylfurfural**
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., ODABAŞ M. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.248, no.12, pp.2995-3002, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Evaluating of Microwave Drying for Hawthorn Slice as Alternative to Convective Drying**
Beşir Özgeçen A., GÖKMEN S., Gul L. B., Yazıcı F., GÜL O.
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol.65, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Potential Use of High Pressure Homogenized Hazelnut Beverage for a Functional Yoghurt-Like Product**
GÜL O., ATALAR İ., Mortaş M., SARICAOĞLU F. T., Beşir Özgeçen A., Gul L. B., Yazıcı F.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, vol.94, no.1, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Antibacterial efficacy of ethyl pyruvate treatment against Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium on cherry tomatoes**
Ozkaya G. U., Besir A., Metin E., Durak M. Z.
ACTA ALIMENTARIA, vol.50, no.2, pp.279-288, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **A novel spectrophotometric method based on Seliwanoff test to determine 5-(Hydroxymethyl) furfural (HMF) in honey: Development, in house validation and application**
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., Mortaş M., GÜL O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.139, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Estimating Hydroxymethylfurfural (HMF) Concentration Via Modified Seliwanoff Test Using Artificial Neural Network (ANN)**
Beşir Özgeçen A., Yazıcı F., ODABAŞ M. S.
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol.64, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Development and characterization of functional electrohydrodynamic particles and fibers using bitter melon (Momordica charantia L.) extract**
Beşir Özgeçen A., Kahyaoglu T.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.14, no.4, pp.2333-2342, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Influence of thermosonication (TS) process on the quality parameters of high pressure homogenized hazelnut milk from hazelnut oil by-products**
ATALAR İ., Gul O., SARICAOĞLU F. T., Beşir Özgeçen A., Gul L. B., Yazıcı F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.3, pp.1405-1415, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of high pressure homogenization (HPH) on functional and rheological properties of hazelnut meal proteins obtained from hazelnut oil industry by-products**
Saricaoglu F. T., Gul O., Beşir Özgeçen A., ATALAR İ.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.233, pp.98-108, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of ultrasound treatment on the properties of nano-emulsion films obtained from hazelnut meal protein and clove essential oil**
Gul O., Saricaoglu F. T., Beşir Özgeçen A., ATALAR İ., Yazıcı F.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, vol.41, pp.466-474, 2018 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Industrial hemp root: Optimum infusion parameters for alternative extracted beverage products**
Mortaş M., Beşir Özgeçen A.
Food Chemistry Advances, vol.3, 2023 (Scopus)
- II. **Morphologic and chemical characterizations of some salep orchids**
Çalışkan Ö., Beşir Özgeçen A., Anıl M., Gülser C., Yazıcı F., Kurt D.
Eurasian Journal of Soil Sciences, vol.12, 2023 (Scopus)
- III. **Kenevirde THC ve CBD Faktörlerinin Değerlendirilmesi**
BEŞİR A., YAZICI BEKTAŞ N., MORTAŞ M., YAZICI F.
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Investigation Properties of Ayran (Yoghurt Drink) Produced from Different Ratio of Cow and Hemp Seed Milk Mixtures**
BEŞİR A., MORTAŞ M., YAZICI F.
European Food Science and Engineering, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **A Plant-Based Milk Type: Hemp Seed Milk Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**
Besir A., Awad N., Mortaş M., Yazıcı F.
Akademik Gıda, vol.20, no.2, pp.170-184, 2022 (Scopus)
- VI. **Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**
BEŞİR A., Awad N., MORTAŞ M., YAZICI F.
AKADEMIK GIDA, vol.20, pp.170-184, 2022 (Scopus)
- VII. **Evaluation of THC and CBD Factors in Cannabis**
BEŞİR A., YAZICI BEKTAŞ N., MORTAŞ M., YAZICI F.
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Textural and rheological characteristics of cocoa hazelnut cream partially substituted with glucose syrup**
AYDEMİR O., BEŞİR A., MOHAMED ADEN H.
European Food Science and Engineering, vol.2, no.1, pp.13-17, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Effect of Cayenne Pepper Addition on Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties of Drinkable Yoghurt-Ayran**
akçay f., BEŞİR A., YAZICI F.
ACTA UNIVERSITATIS CIBINIENSIS. SERIES E: FOOD TECHNOLOGY, vol.24, no.1, pp.79-87, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Starch-based nanofibres for food packaging application**
Zannou O., BEŞİR ÖZGEÇEN A., Awad N. M., Oussou K. F., Odouaro O. B., Chabi I. B., Agani O. B., Kpoclou Y. E., Kayodé A. P., KOCA İ., et al.
in: STARCH BASED NANOMATERIALS FOR FOOD PACKAGING Perspectives and Future Prospectus, Nayık, GA., Dar, AH, Editor, Elsevier, New Delhi, pp.83-98, 2024
- II. **USE OF CANNABIS AS A DIETARY SUPPLEMENT**
Beşir A.
in: CANNABINOIDS IN PHARMACEUTICALINDUSTRY, Koçyiğit,AVCI Mine; HASPOLAT,Yusuf Kenan; ARICAN,Yağmur Emre, Editor, Orient Yayınları, Ankara, pp.29-43, 2022

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Investigation of the Antioxidant Activity of Milk Powder Obtained from Papaver Somniferum Seeds**

uğur e. e., ERUÇAR F. M., BEŞİR ÖZGEÇEN A., BOĞA M., EROĞLU ÖZKAN E.

PSE Natural Drug Discovery Current Approach and Future Perspectives, Turkey, 12 October 2023

II. The Potential of avocado seed powder as a natural additive in ice cream:Physicochemical, Sensory and Digestive Properties.

Awad N., BEŞİR A., MORTAŞ M.

IV. INTERNATIONAL AGRICULTURAL, BIOLOGICAL & LIFE SCIENCE CONFERENCE, Turkey, 29 - 31 August 2022

III. KENEVİR TOHUMU VE ÜRÜNLERİNİN ETİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

MORTAŞ M., BEŞİR A., YAZICI F.

3. ULUSLARARASI TARIM ve GIDA ETİĞİ KONGRESİ, Turkey, 05 November 2021

IV. BAL KABAĞI ÇEKİRDEĞİNİN GIDA FORMÜLASYONLARINDA KULLANIM POTANSİYELİ

BEŞİR ÖZGEÇEN A., AKKURT R.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Turkey, 21 October 2020

V. A New Colorimetric Method From Qualitative to Quantitative

BEŞİR A., YAZICI F., MORTAŞ M., GÜL O.

ICOFAAS, Antalya, Turkey, 8 - 11 November 2019

VI. Production of spicy (hot) Ayran and assessment of some properties

akçay f., BEŞİR ÖZGEÇEN A., YAZICI F.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018

VII. Formation of functional particles-fibers using bitter melon extract via electrospinning method

BEŞİR ÖZGEÇEN A., KAHYAOĞLU T.

30 th EFFoST International Conference 2016, viyana, Austria, 28 - 30 November 2016

VIII. Elektrohıdrodinamik Atomizasyonun Gıda Alanındaki Uygulamaları

BEŞİR A., YAZICI F.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016

IX. Gıda Endüstrisinde Moleküler Baskılama Teknolojisi

BEŞİR A., YAZICI F.

Kromatografi 2016, Turkey, 31 August - 02 September 2016

X. Dynamic Rheological Properties of Kuymak

BEŞİR ÖZGEÇEN A., KUTLU G., BOZKURT F., YILMAZ M. T.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

XI. NANO- AND MICROENCAPSULATION OF HONEY BY ELECTROSPINNING TECHNIQUE

BEŞİR ÖZGEÇEN A., TOKER Ö. S., DURAK M. Z., KAHYAOĞLU T.

International Congress on Safety and Authenticity of Bee Products, İstanbul, Turkey, 21 - 22 May 2015

Supported Projects

Beşir Özgeçen A., Project Supported by Higher Education Institutions, Toz Ağız Sütüne (Kolostrum) İstant Özellik Kazandırılması, 2022 - 2023

Beşir Özgeçen A., Project Supported by Higher Education Institutions, Askeri Personel Tüketimine Yönelik Lifli Bitkiler Esaslı Fonksiyonel Bar Üretimi, 2022 - 2023

Beşir Özgeçen A., TUBITAK Project, Türkiye Kıyılarından Toplanan Kırmızı Yosunlardan Agar Üretiminin Çeşitli Kurutma Yöntemleri ile Optimizasyonu ve Kalite Parametrelerinin Araştırılması, 2021 - 2022

Yıldırım K., Doruk T., Beşir Özgeçen A., TUBITAK Project, Türkiye Kıyılarından Toplanan Kırmızı Yosunlardan Agar Üretiminin Çeşitli Kurutma Yöntemleri ile Optimizasyonu ve Kalite Parametrelerinin Araştırılması, 2021 - 2022

Beşir Özgeçen A., Project Supported by Higher Education Institutions, Kolorimetrik yöntem ile Hidroksimetilfurfuralın (HMF) kantitatif olarak tespiti ve tek kullanımlık belirteç/film üretimi, 2018 - 2020

Beşir Özgeçen A., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Bilimi ve Mühendisliğinde Nanoteknolojik

Metrics

Publication: 35

Citation (WoS): 193

Citation (Scopus): 225

H-Index (WoS): 5

H-Index (Scopus): 5