

**Arş. Gör. Dr. Ayşegül Beşir
Özgeçen**



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919)

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

E-posta: aysegul.besir@omu.edu.tr

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



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: crwvwjgAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6442-6807

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

ScopusID: 57196081318

Yoksis Araştırmacı ID: 240376

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Türkiye 2016 - 2022

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL)
(Tezli), Türkiye 2013 - 2015

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Türkiye 2009 - 2013

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, 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 Teknik Üniversitesi, 2015

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.64, sa.3, ss.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, cilt.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, cilt.78, sa.2, ss.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, cilt.248, sa.12, ss.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, cilt.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, cilt.94, sa.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, cilt.50, sa.2, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.14, sa.4, ss.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, cilt.56, sa.3, ss.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, cilt.233, ss.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, cilt.41, ss.466-474, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Industrial hemp root: Optimum infusion parameters for alternative extracted beverage products**
Mortaş M., Beşir Özgeçen A.
Food Chemistry Advances, cilt.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, cilt.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 (Hakemli Dergi)
- 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 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.20, sa.2, ss.170-184, 2022 (Scopus)
- VI. **Bitkisel Sütlerden Biri: Kenevir Tohumu Sütü**
BEŞİR A., Awad N., MORTAŞ M., YAZICI F.
AKADEMIK GIDA, cilt.20, ss.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 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2, sa.1, ss.13-17, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.24, sa.1, ss.79-87, 2020 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- 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.
STARCH BASED NANOMATERIALS FOR FOOD PACKAGING Perspectives and Future Prospectus, Nayık, GA., Dar, AH, Editör, Elsevier, New Delhi, ss.83-98, 2024
- II. **USE OF CANNABIS AS A DIETARY SUPPLEMENT**
Beşir A.
CANNABINOIDS IN PHARMACEUTICALINDUSTRY, Koçyiğit,AVCI Mine; HASPOLAT,Yusuf Kenan; ARICAN,Yağmur Emre, Editör, Orient Yayınları, Ankara, ss.29-43, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 12 Ekim 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, Türkiye, 29 - 31 Ağustos 2022
- III. **KENEVİR TOHUMU VE ÜRÜNLERİNİN ETİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**
MORTAŞ M., BEŞİR A., YAZICI F.
3. ULUSLARARASI TARIM ve GIDA ETİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 05 Kasım 2021
- IV. **BAL KABAĞI ÇEKİRDEĞİNİN GIDA FORMÜLASYONLARINDA KULLANIM POTANSİYELİ**
BEŞİR ÖZGEÇEN A., AKKURT R.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 Ekim 2020
- V. **A New Colorimetric Method From Qualitative to Quantitative**
BEŞİR A., YAZICI F., MORTAŞ M., GÜL O.
ICOFAAS, Antalya, Türkiye, 8 - 11 Kasım 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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 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, Avusturya, 28 - 30 Kasım 2016
- VIII. **Elektrohidrodinamik Atomizasyonun Gıda Alanındaki Uygulamaları**
BEŞİR A., YAZICI F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- IX. **Gıda Endüstrisinde Moleküler Baskılama Teknolojisi**
BEŞİR A., YAZICI F.
Kromatografi 2016, Türkiye, 31 Ağustos - 02 Eylül 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 2015

Desteklenen Projeler

Beşir Özgeçen A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Toz Ağız Sütüne (Kolostrum) İstant Özellik Kazandırılması, 2022 - 2023

Beşir Özgeçen A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Askeri Personel Tüketimine Yönelik Lifli Bitkiler Esaslı Fonksiyonel Bar Üretimi, 2022 - 2023

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

Beşir zgeen A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kolorimetrik yöntem ile Hidroksimetilfurfuralın (HMF) kantitatif olarak tespiti ve tek kullanımlık belirteç/film retimi, 2018 - 2020

Beşir zgeen A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Bilimi ve Mühendisliğinde Nanoteknolojik Uygulamaların Geliřtirilmesi İçin Fiziki Alt Yapı Oluřturma Projesi, 2015 - 2017

Metrikler

Yayın: 35

Atıf (WoS): 193

Atıf (Scopus): 225

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5