

Doç. Dr. Nilgün Özdemir



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Dahili: 1499

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

E-posta: nilgun.ozdemir@omu.edu.tr

Diğer E-posta: nlgnozdemir@gmail.com

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/nlgun.ozdemir>

Posta Adresi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda mühendisliği
Bölümü 55139 Atakum Samsun



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 2tB3P1oAAAAJ

ORCID: 0000-0002-4517-9214

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAA-7309-2022

ScopusID: 56487122300

Yoksis Araştırmacı ID: 207125

Eğitim Bilgileri

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2009 - 2018

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği

Anabilim Dalı, Türkiye 2012 - 2016

Yüksek Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği

Anabilim Dalı, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Pr., Türkiye 2004 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Uşak tarhanasının aroma bileşimi ve mikroflorası ile ilişkisinin belirlenmesi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2016

Yüksek Lisans, Asetik asit bakterilerinin kefir danesinde geliştirilmesi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Gorevler

Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Fonksiyonel Gıdalar ve Nutrasötikler, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2017 - 2018

Özel Gıda Ürünleri, Ön Lisans, 2017 - 2018

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2017 - 2018

Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Dersi, Lisans, 2017 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Gene Expression, Structural Characterization, and Functional Properties of Exopolysaccharide Produced from Potential Probiotic Enterococcus faecalis NOC219 Strain**
Özdemir N.
APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.195, sa.10, ss.6183-6202, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of classical and molecular production techniques on physical properties and volatile compounds of berry ice-creams**
Aydin M., Özdemir N., GÜN İ.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.29, sa.2, ss.138-150, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Multifunctional potentials of lactic acid bacterial isolates from Turkish traditional fermented foods**
Sagiroglu A., Özdemir N., Çon A. H.
LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.76, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Bioactive compounds and volatile aroma compounds in rose (Rosa damascena Mill.) vinegar during the aging period**
Özdemir N., Budak N. H.
Food Bioscience, cilt.50, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Occurrences and changes in aroma-associated volatile compound profiles and prominent bioactive compounds at different stages of persimmon vinegar production process**
Özdemir N., Budak N. H., Filiz B. E., Özer E.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **A multi-functional survey of the properties of Lactocaseibacillus paracasei subsp. tolerans NOC-122, Levilactobacillus parabrevis NOC-111 and Latilactobacillus curvatus NOC-110**
Özdemir N.
MICROBIOLOGY-SGM, cilt.168, sa.9, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Presence of Lactobacillus kefiranofaciens subsp. kefiranofaciens, Lentilactobacillus kefir and Lentilactobacillus parakefiri in the stools of Balb/c consuming natural kefir**
KÖK TAŞ T., Atilgan S., Özdemir N.
BIOLOGIA, cilt.77, sa.8, ss.2393-2403, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **The changes of physicochemical properties, antioxidants, organic, and key volatile compounds associated with the flavor of peach (Prunus cerasus L. Batsch) vinegar during the fermentation process**
Budak N. H., Özdemir N., Gokirmakli C.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Production of volatiles relation to bread aroma in flour-based fermentation with yeast**
Nicin R., Özdemir N., ŞİMŞEK Ö., Çon A. H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.378, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Prominent strains of kefir grains in the formation of volatile compound profile in milk medium; the**

role of *Lactobacillus kefiranofaciens* subsp. *kefiranofaciens*, *Lentilactobacillus kefiri* and *Lentilactobacillus parakefiri*

Duran F. E., Özdemir N., GÜNEŞER O., KÖK TAŞ T.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.248, sa.4, ss.975-989, 2022 (SCI-Expanded)

- XI. **Volatile aroma compounds and bioactive compounds of hawthorn vinegar produced from hawthorn fruit (*Crataegus tanacetifolia* (lam.) pers.)**
Ozdemir G. B., Özdemir N., ERTEKİN FİLİZ B., Gokirmakli C., KÖK TAŞ T., Budak N. H.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.46, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Phytochemical content, and antioxidant activity, and volatile compounds associated with the aromatic property, of the vinegar produced from rosehip fruit (*Rosa canina* L.)**
Özdemir N., Pashazadeh H., Zannou O., Koca İ.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.154, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antioxidant capacity, phytochemical compounds, and volatile compounds related to aromatic property of vinegar produced from black rosehip (*Rosa pimpinellifolia* L.) juice**
Pashazadeh H., Özdemir N., Zannou O., Koca İ.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.44, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Fabrication and Antimicrobial Activity of Poly(lactic acid) Nanofibers Containing Firstly Synthesized Silver Diclofenac Complex with (2-methylimidazole) for Wound Dressing Applications**
Alışır S., Özdemir N., BURGAZ E., DEGE N., Canavar Y. E.
FIBERS AND POLYMERS, cilt.22, sa.10, ss.2738-2749, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Cobalt(III) complex of substituted nalidixic acid: Synthesis, characterization (IR, UV, EPR), single crystal X-ray, antimicrobial activity, Hirshfeld surface analysis and molecular docking**
AYCAN T., Öztürk F., DEMİR S., Özdemir N., Pasaoglu H.
JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE, cilt.1225, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Occurrence and seasonal variations of pharmaceuticals and personal care products in drinking water and wastewater treatment plants in Samsun, Turkey**
ÜSTÜN ODABAŞI S., Maryam B., Özdemir N., Buyukgungor H.
ENVIRONMENTAL EARTH SCIENCES, cilt.79, sa.12, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **Sour cherry (*Prunus cerasus* L.) vinegars produced from fresh fruit or juice concentrate: Bioactive compounds, volatile aroma compounds and antioxidant capacities**
Ozen M., Özdemir N., ERTEKİN FİLİZ B., Budak N. H., KÖK TAŞ T.
FOOD CHEMISTRY, cilt.309, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Cu(II)-sulfamethazine complex with N-(2-hydroxyethyl)-ethylenediamine: synthesis, spectroscopic, structural characterization and antimicrobial activity**
Öztürk F., AYCAN T., Özdemir N.
JOURNAL OF COORDINATION CHEMISTRY, cilt.72, sa.19-21, ss.3359-3370, 2019 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of fermentation time on the volatile aromatic profile of tarhana dough**
Özdemir N., ŞİMŞEK Ö., Temiz H., Çon A. H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.25, sa.3, ss.212-222, 2019 (SCI-Expanded)
- XX. **The effect of lactic acid bacteria and yeast usage on aroma development during tarhana fermentation**
Özdemir N., Yazıcı G., Şimşek Ö., Özkal S. G., Çon A. H.
Food Bioscience, cilt.26, ss.30-37, 2018 (SCI-Expanded)
- XXI. **Aromatic and functional aspects of kefir produced using soya milk and *Bifidobacterium* species**
Karacali R., Özdemir N., Çon A. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, sa.4, ss.921-933, 2018 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effect of *Gluconacetobacter* spp. on kefir grains and kefir quality**
Özdemir N., KÖK TAŞ T., Guzel-Seydim Z.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.99-106, 2015 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impact of lacticaseibacillus paracasei subsp. Tolerans, levilactobacillus parabrevis and latilactobacillus curvatus strains on texture, rheology and microstructure of dairy-based fermented product**
ÖZDEMİR N.
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, cilt.11, sa.1, ss.33-40, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Anti-Candida activity and industrial properties of Pediococcus pentosaceus NOA-2142 isolate from traditional pickled gherkin**
ÖZDEMİR N.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.6, sa.3, ss.494-501, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Evaluation of Thymus pseudopulegioides plant extracts for total phenolic contents, antioxidant and antimicrobial properties**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇON A. H.
European Food Science and Engineering, cilt.3, sa.1, ss.1-4, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Importance and Microbial Production of Gamma (γ)-Aminobutyric Acid (GABA) in Food Systems**
ÖZDEMİR N.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.28, ss.1330-1335, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Importance of Functional Nutrition Components on New Coronavirus Disease (Covid-19) and Other Viral Communicable Diseases**
MOHAMMED S., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
Food and Health, cilt.7, sa.4, ss.286-299, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Some bioactive properties and antimicrobial activity of some Hypericum species growing wild in Black Sea Region of Turkey**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.
European Food Science and Engineering, cilt.2, sa.1, ss.1-6, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **Investigation of Structural, Spectral, Biological Activity of Monohydrous Dihydrogen Phosphate Salt of Ciprofloxacin: Computational and Molecular Docking Study**
AYCAN T., ÖZTÜRK F., ÖZDEMİR N., PAŞAOĞLU H.
International journal of advances in engineering and pure sciences (Online), cilt.32, sa.1, ss.41-51, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Assessment of Phenolic Content, Antioxidant Properties and Antimicrobial Activity of Flower and Leaf Extracts from Some Hypericum Species Affected by Wild Habitat Altitude**
Özdemir N., Uzun F., Gul L. B., GÜL O., Çon A. H.
ALINTERI JOURNAL OF AGRICULTURE SCIENCES, cilt.35, sa.1, 2020 (ESCI)
- IX. **The Effect of Different Sugars on Water Kefir Grains**
ÇEVİK T., AYDOĞDU N. S., ÖZDEMİR N., TAŞ T. K.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.7, sa.sp1, ss.40-45, 2019 (Hakemli Dergi)
- X. **Kombucha and Health**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
JOURNAL OF HEALTH SCIENCE, cilt.5, ss.244-250, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Süt Kaynaklı Mikrobiyal Zehirlenmeler ve Zehirlenmelerin Takibinin Önemi**
ÖZDEMİR N., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.
Dünya Gıda, sa.5, ss.33-39, 2012 (Hakemli Dergi)
- XII. **Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi**
ÖZDEMİR N., ALKAN L. B., ÇON A. H.
Alnteri, cilt.23, ss.35-40, 2012 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi (Microbiological Quality of Fresh and Stored Kastamonu Wet Tarhana)**
ÖZDEMİR N., ALKAN L. B., ÇON A. H.
Alnteri Journal of Agriculture Science, cilt.23, sa.2, ss.35-40, 2012 (Hakemli Dergi)

XIV. Güllü Yoğurt Üretimini Geliştirilmesi ve Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi

ÖZDEMİR N., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.

Gıda Teknolojisi, cilt.13, sa.8, ss.60-62, 2009 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **THE STRATEGIES OF LACTIC ACID BACTERIA ON ACRYLAMIDE MITIGATION - A REVIEW**
ÖZDEMİR N., MOHAMMED S., ÇON A. H.
RECENT RESEARCHES AND PRACTICES IN ENGINEERING SCIENCES, KURT Halil İbrahim, KILIÇER Ali, Editör, Livre de Lyon, ss.121-147, 2022
- II. **TARHANA ÜRETİMİ**
ÖZDEMİR N., ŞİMŞEK Ö., ÇON A. H.
FERMENTE ÜRÜNLER TEKNOLOJİSİ VE MİKROBİYOLOJİSİ, Erkmen Osman, Erten Hüseyin, Sağlam Hidayet, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.531-560, 2020
- III. **SÜT VE ÜRÜNLERİNDE KROMATOĞRAFİK YÖNTEMLER**
ÖZDEMİR N., GÜN İ.
SÜT VE ÜRÜNLERİNDE LABORATUVAR UYGULAMALARI ANALİZ YÖNTEMLERİ, Seval Sevgi KIRDAR, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.593-630, 2019
- IV. **SÜT VE ÜRÜNLERİNDE ELEKTROFORETİK YÖNTEMLER**
ÖZDEMİR N., GÜN İ.
SÜT VE ÜRÜNLERİNDE LABORATUVAR UYGULAMALARI ANALİZ YÖNTEMLERİ, Prof. Dr. Seval Sevgi KIRDAR, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.651-661, 2019
- V. **SÜT VE ÜRÜNLERİNDE SPEKTROFOTOMETRİK YÖNTEMLER**
GÜN İ., ÖZDEMİR N.
SÜT VE ÜRÜNLERİNDE LABORATUVAR UYGULAMALARI ANALİZ YÖNTEMLERİ, Seval Sevgi KIRDAR, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.631-650, 2019
- VI. **GIDA LİFLERİ NE KADAR ÖNEMLİYİMİZ?**
BUDAK H. N., ÖZDEMİR N.
FONKSİYONEL BESLENME, Prof. Dr. Zeynep Banu Güzel Seydim, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.159-170, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Conjugated linoleic acid-producing isolates Limosilactobacillus reuteri BM224 and BM227 and linoleate isomerase gene**
ÖZDEMİR N.
1st International Conference on Innovative Academic Studies (ICIAS, 2022), Konya, Türkiye, 10 - 13 Eylül 2022, ss.1676-1680
- II. **Impact of Lactocaseibacillus paracasei subsp. tolerans, Levilactobacillus parabrevis and Latilactobacillus curvatus strains on texture, rheology and microstructure of dairy-based fermented product**
ÖZDEMİR N.
2nd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences (ICAENS, 2022), Konya, Türkiye, 10 - 13 Mart 2022, cilt.1, ss.418
- III. **Metagenomic insights into the dynamics of microbial communities in fermented foods**
ÖZDEMİR N., KÖK TAŞ T.
4th International Agriculture, Environment and Health Congress_Aydın, Türkiye_2021_20-22 Mayıs 2021 (ICAEH-2021), Aydın, Türkiye, 20 Mayıs 2021, cilt.2, ss.225
- IV. **Technological and Functional Features of Some Lactobacillus sp. and Lactococcus sp. Strains**
ÖZDEMİR N., Enkhtur B., AYDIN A., MOHAMMED S., ÇON A. H.

- II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020 (E-AGBIOL 2020), Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020, ss.506
- V. **Possible Effect of Nutrition on Covid-19 or Other Viral Infections**
Mohammed s., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
II. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020 (E-AGBIOL 2020), Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020, cilt.1, ss.507
- VI. **PLA Esaslı Biyokompozit Yara Örtüsü Üretimi Antibakteriyel Özelliklerin İncelenmesi**
ALIŞIR S., ÖZDEMİR N., CANAVAR Y. E.
2. ULUSLARARASI 19 MAYIS YENİLİKÇİ BİLİMSEL YAKLAŞIMLAR KONGRESİ, Samsun, Türkiye, 27 - 29 Aralık 2019, cilt.1, ss.444
- VII. **The Role of Lactic Acid Bacteria in Formation of ACE-I Inhibitory-Bioactive Peptide**
ÖZDEMİR N.
2nd International Conference on Agriculture, Technology, Engineering and Sciences (ICATES 2019), Lviv, Ukrayna, 18 - 20 Eylül 2019, cilt.1, ss.682-693
- VIII. **Aromatic Characterization of Moldy Civil Cheese, a Traditional Turkish Cheese**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
2nd International Conference on Agriculture, Technology, Engineering and Sciences (ICATES 2019), Lviv, Ukrayna, 18 Eylül 2019, cilt.1, ss.125-138
- IX. **Production of Volatile Aromatic Compounds for Bakery with Some Yeast Species**
ŞİMŞEK Ö., NİÇİN R., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 35th International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY 35, 2019), Antalya, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, cilt.1, ss.96
- X. **Artificial Mouth Model Design for Volatile Aroma Compounds Extraction from Food Compositions**
DENGİZ C. G., ÖZDEMİR N., ÇEVEN M., YILDIZLI K.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018
- XI. **Çakallı Menemen (A Traditional Turkish Dish)**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018, ss.145
- XII. **Nilgün Özdemir, N., Aydın, A., Enkhtor, B., Çon, A.H. 2018. Folate-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods**
ÖZDEMİR N., AYDIN A., ENKHTUR B., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018, ss.319
- XIII. **Folate-Producing Lactic Acid Bacteria Isolated From Foods**
ÖZDEMİR N., AYDIN A., ENKHTUR B., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.1, ss.319
- XIV. **Çakallı Menemen (A Ttaditional Turkish Dish)**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.1, ss.145
- XV. **PLA ESASLI BİYOKOMPOZİTLERİN ANTİBAKTERİYEL AKTİVİTELERİNİN İNCELENMESİ**
ALIŞIR S., ÖZDEMİR N., CANAVAR Y. E.
2nd International Conference on Material Science and Technology in Cappadocia (IMSTEC'17), October 11-13, 2017, Nevşehir, Turkey, Nevşehir, Türkiye, 11 - 13 Ekim 2017, cilt.1, ss.178-181
- XVI. **ANTIBACTERIAL ACTIVITIES OF POLYLACTIC ACID BASED BIO-COMPOSITES**
ALIŞIR S., ÖZDEMİR N., canavar y. e.
IMSTEC'xx17, 11 - 13 Ekim 2017
- XVII. **Microbial Content and Volatile Aroma Compounds of Kefir Supplemented Soymilk and Bifidobacterium spp.**
Karaçalı R., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 Mayıs 2017

- XVIII. Kombucha and Health**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, cilt.1, ss.757
- XIX. Bioactive Properties and Antimicrobial Activity of Some Hypericum Species Growing Wild in Black Sea Region of Turkey**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.
1st INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS "Natural and Healthy Life" (Konya, Türkiye), Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, cilt.1, ss.1310
- XX. Bioactive Properties and Antimicrobial Activity of Some Hypericum Species Greowing Wild in Black Sea Region of Turkey**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇIRAK C., ÇON A. H.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", 10 - 12 Mayıs 2017
- XXI. Exopolysaccharide Production of Lactic Acid Bacteria Isolated from Sourdough**
ÖZDEMİR N., Enkhtur B., ÇON A. H.
INTERNATIONAL DNA DAY AND GENOME CONGRESS (IDDGC'17) AHİ EVRAN UNIVERSITY KIRŞEHİR / TURKEY, Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2017, cilt.1, ss.196
- XXII. Antifungal Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Tarhana Dough against Some Molds**
ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
INTERNATIONAL DNA DAY AND GENOME CONGRESS (IDDGC'17) AHİ EVRAN UNIVERSITY KIRŞEHİR / TURKEY, Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2017, cilt.1, ss.197
- XXIII. Turist Beslenmesinde Probiyotiklerin Önemi**
BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği, 21 - 23 Mayıs 2016
- XXIV. The Importance of Probiotics for Traveler s Nutrition**
BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
I. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 21 - 23 Nisan 2016, cilt.1, ss.36
- XXV. EPR Study of Hazelnut Species Irradiated with UV and Gamma Rays**
ÇELİK Y., KARABULUT B., KOÇ GÜLER S., ÖZDEMİR N., BOSTAN S. Z., ÇON A. H.
2nd International Conference on Computational and Experimental Science and Engineering, 14 - 19 Ekim 2016, ss.76
- XXVI. The Volatile Profile at the Fermentation of Uşak Tarhana Dough and Relation with Microbial Diversity**
ŞİMŞEK Ö., ÖZDEMİR N., TEMİZ H., ÖZKAL S. G., ÇON A. H.
VIth Sourdough Symposium, Nantes, Fransa, 30 Eylül - 02 Ekim 2015, ss.90
- XXVII. Some Properties of Yayla Tea**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., GÜL O., ÇON A. H.
The 3rd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.584
- XXVIII. Bafra's Creamy Delight**
ÖZDEMİR N., BİRCAN M., ÇON A. H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic To Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.415
- XXIX. The Organic Acid Amount and Profile of Uşak Tarhana Dough During The Fermentation**
ÇON A. H., ŞİMŞEK Ö., KAYA H. İ., ÖZDEMİR N.
The 3rd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.91
- XXX. Çay Üretiminde Ozon Kullanımı**
ÖZDEMİR N., YURTTAŞ M., ÇON A. H.
III. Pamukkale Gıda Sempozyumu " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, cilt.1, ss.183

- XXXI. **Güvenli Gıda ve Ozon**
ÖZDEMİR N., OĞUZ G., ÇON A. H.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, cilt.1, ss.146-147
- XXXII. **Ekşihamur Laktik Asit Bakterilerinin Fitik Asit Üzerine Etkisi**
YURTTAŞ M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi 28-30 Nisan, 2015, Nevşehir, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt.1, ss.10
- XXXIII. **Geleneksel Fermente Gıdalardan İzole edilen Asetik Asit Bakterilerinin Sağlık Üzerine Etkisi**
ÖZDEMİR N., YURTTAŞ M., ÇON A. H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.292
- XXXIV. **Twisted Amasya Bun (Burmali Amasya Çöreği)**
YURTTAŞ M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.221
- XXXV. **Burmali Amasya Çöreği Twisted Amasya Bun**
BİRCAN M., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid-Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.221
- XXXVI. **Farklı Gıda Ekosistemlerinde Laktik Asit Bakterileri ve Mayalar Arasındaki İnteraksiyonlar**
GÜL L. B., ÖZDEMİR N., ÇON A. H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi 10-12 Ekim 2012, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, ss.30
- XXXVII. **Süt Kaynaklı Mikrobiyel Zehirlenmeler ve Zehirlenmelerin Takibinin Önemi**
ÖZDEMİR N., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, cilt.1, ss.204

Desteklenen Projeler

Özdemir N., TÜBİTAK Projesi, Folat Üretici Laktik Asit Bakterileri ve Kavun Çekirdekleri Kullanarak Geliştirilen Fonksiyonel Fermente İçeceğin Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor

Özdemir N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kambu konsorsiyumundan izole edilen fonksiyonel mikroorganizmalar ve toz kenevir kullanılarak fermente süt bazlı yeni bir içeceğin geliştirilmesi, 2022 - 2023

Özdemir N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurdun Aroma ve Tekstür Profili Üzerine Bazı Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklere Sahip Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi, 2018 - 2019

Çon A. H., Özdemir N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekşihamur üretimi için ekzopolisakkarit üreticisi fonksiyonel laktik asit bakterisi eldesi, 2016 - 2017

Özdemir N., Çon A. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uşak Tarhanası Hamurunun Fermentasyonunda Aroma Oluşumu ve Mikrobiyotaya Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi, 2015 - 2017

Çon A. H., Temiz H., Özdemir N., Şimşek Ö., Özkal S. G., TÜBİTAK Projesi, Uşak Tarhanası Hamurunun Fermentasyonunda Aroma Oluşumu ve Mikrobiyotaya Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi, 2013 - 2016

Özdemir N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Asetik Asit Bakterilerinin Kefir Danesinde Geliştirilmesi, 2011 - 2012