

Res. Asst. PhD ELİF ÖZER

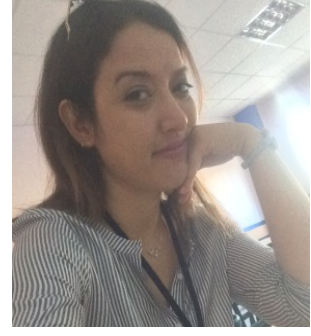
Personal Information

Office Phone: [+90 232 311 2733](tel:+902323112733)

Fax Phone: [+90 232 342 5713](tel:+902323425713)

Email: elif.ozer@ege.edu.tr

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/elif.ozer>



Education Information

Doctorate, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 2008 - 2015

Post Graduate, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2005 - 2008

Under Graduate, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2000 - 2004

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Other, GC Gas Chromatography, ETC Danışmanlık, 2016

Occupational Health and Safety, Temel İlk Yardım Uygulaması Eğitimi, Hemşirelik Fakültesi Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği, 2013

Dissertations

Doctorate, Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2015

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant PhD, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2015 - Continues

Research Assistant, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2015

Professional Experience

Courses

Topluma Hizmet Uygulamaları, Under Graduate, 2018 - 2019
Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Associate Degree, 2019 - 2020
Süt Yan Ürünleri, Associate Degree, 2019 - 2020
Kalite Güvencesi ve Standartları, Associate Degree, 2018 - 2019
Süt Tesisleri Kuruluş Organizasyonu, Associate Degree, 2018 - 2019

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- **The effect of using different starter culture combinations on ripening parameters, microbiological and sensory properties of Mihalic cheese**
Özer E., Kesenkaş H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, pp.1202-1211, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **Influence of fortification with inulin and Hi-maize on textural and sensory properties of set-type probiotic yoghurt**
ÜNAL G., ÖZER E.
MLJEKARSTVO, vol.68, pp.192-200, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **Enrichment of probiotic ice cream with different dietary fibers: Structural characteristics and culture viability**
Akalin A. S. , Kesenkas H., Dinkci N., Unal G., Ozer E., Kinik O.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.101, pp.37-46, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **THE EFFECT OF USING DIFFERENT STARTER CULTURE COMBINATIONS ON ORGANIC AND FATTY ACID COMPOSITIONS OF MIHALIC CHEESE**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
ACTA ALIMENTARIA, vol.46, pp.492-500, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Physicochemical and Sensory Characteristics of Winter Yoghurt Produced from Mixtures of Cow's and Goat's Milk**
Kesenkaş H., Karagözü C., Yerlikaya O., Ozer E., Akpınar A., Akbulut N.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.23, pp.53-62, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Production of probiotic fresh white cheese using co-culture with Streptococcus thermophilus**
YERLİKAYA O., ÖZER E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.34, pp.471-477, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **A functional milk beverage: Kefir**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., OZER E.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, vol.24, pp.53-55, 2013 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ÖZER E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.55, 2018 (National Refereed University Journal)
- **Helicobacter pylori Enfeksiyonunda Probiyotiklerin Rolü**
AKDENİZ V., ÖZER E., AKALIN A. S.
Gıda (The Journal of Food), vol.46, pp.298-310, 2018 (Other Refereed National Journals)
- **Influence of Fortification with Inulin and Hi-maize on Acidity and Viability of Starter Culture in Probiotic Yoghurt**
ÜNAL G., ÖZER E.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, vol.54, pp.267-273, 2017 (Other Refereed National Journals)
- **Somatik Hücreler ve Endojen Enzimlerinin Süt Teknolojisindeki Önemi**
Ozer E., Ünal G., Kesenkaş H., Akalin A. S.
Gıda, vol.42, pp.763-772, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Süt İşletmelerinde Hava Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Akademik Gıda, vol.13, pp.89-93, 2015 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Süt Endüstrisinde Su Kalitesi ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, vol.14, pp.36-41, 2014 (Other Refereed National Journals)
- **Propiyonik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**
ÖZER E., YERLIKAYA O., KESENKAŞ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.9, pp.54-62, 2014 (Other Refereed National Journals)
- **Çiğ Sütte Antibiyotik Kalıntısı ve Önemi**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, vol.37, pp.64-65, 2012 (National Non-Refereed Journal)
- **Propiyonik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Akademik Gıda, vol.10, pp.92-96, 2012 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Koyun ve Keçi Sütlerindeki Somatik Hücre Sayısının Süt Verimi ve Bileşimine Etkisi**
AÇU M., ÖZER E., YERLIKAYA O., KESENKAŞ H., KINIK Ö.
Süt Dünyası, vol.39, pp.58-61, 2012 (National Non-Refereed Journal)
- **Probiyotik Taşıyıcısı Olarak Dondurma, Süt Dünyası**
ÖZER E., AÇU M., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, vol.39, pp.52-54, 2012 (National Non-Refereed Journal)
- **UHT Sütlerde Aseptik Ambalajlama**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, vol.36, pp.54-58, 2012 (National Non-Refereed Journal)
- **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksinler**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Süt Dünyası, vol.35, pp.59-61, 2011 (National Non-Refereed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- **Effect of Whey Protein Concentrate Addition on Some Properties of Fermented Milk**
ÖZER E., ÜNAL G.
29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Turkey, 26 September 2018, pp.20
- **Iodine in Milk and Dairy Products and its Relationship with Public Health**
ÜNAL G., ÖZER E.
29th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Turkey, 26 September 2018, pp.20
- **The Effect of Hazelnut Skin on Microbiological Properties of Functional Yoghurt**
Aktaş M., ÖZER E., DİNKÇİ N.
12th Baltic Conference on Food Science and Technology, Kaunas, Lithuania, 17 May 2018, pp.75
- **Antistaling effects of natural plant extracts used in breadmaking**
Özer E., Kumlay A. M.
1st International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.328
- **Influence of fortification with inulin and hi-maize on textural and sensory properties of set type probiotic yoghurt**
Özer E., Ünal G.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.4
- **Optimization of Cheese Whey for Production Microbial Substances**
Özer E., Kesenkaş H.
1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.550
- **Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
ÖZER E., KESENKAŞ H.

10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.202
- **Efficacy of Fermented Milks in Controlling Helicobacter Pylori Infection.**
ÖZER E., ÜNAL G., FENDERYA S., AKALIN A. S.
2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, 16 - 18 May 2017
 - **Secondary Metabolites Produced by Penicillium roqueforti in Blue Cheeses**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 May 2017
 - **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified With Dietary Fibers,**
ÖZER E., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G.
3rd Mediterranean on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-3), 13 - 16 April 2017
 - **Antimicrobial Properties of Essential Oils and Their Potential Applications in Milk and Dairy Products,**
Özer E., Kara H. H.
MESMAP-3, Girne, Cyprus (Kktc), 13 - 16 April 2017
 - **Microbiological and Sensory Characteristics of Probiotic Ice Cream Fortified with Dietary Fibres**
ÖZER E., KINIK Ö., KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., AKALIN A. S.
3rd Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, 13 - 16 April 2017
 - **The Effect of Using Different Starter Culture Combinations on Some Properties of Mihaliç Cheese**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, 10 - 13 November 2016
 - **Functional components in cheese whey**
ÖZER E., ÜNAL G., AKALIN A. S.
International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Cyprus (Kktc), 10 November 2016, pp.298
 - **Süt Ürünleri Üretiminde Somatik Hücrelerin Önemi: Farklı Bir Bakış**
ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.78
 - **Süt Endüstrisinde Su-Enerji Kullanımı ve Atık Yönetimi**
KESENKAŞ H., ÖZER E.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.208
 - **Characteristic packaging materials and ripening methods of traditional Turkish cheeses**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
3rd International Symposium on Traditional Foods from adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
 - **Dioksin ve Süt Ürünleri**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 May 2015
 - **Süt Ürünlerinin Korunmasında Bakteriyosinler**
KESENKAŞ H., ÖZER E.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 May 2015
 - **Bioactive Components in Sheep Milk**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.208
 - **Geographical Indications and Rural Development in the EU - Cheese Sector.**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.209
 - **Non-Starter Lactic Acid Bacteria and Cheese Quality**
KESENKAŞ H., ÖZER E.
25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.45
 - **Gıda ve İçecek Üretiminde Geleneksel Biyoteknoloji**
AKAN E., YERLİKAYA O., ÖZER E., KINIK Ö.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 April 2014
 - **Coğrafi İşaretleme ve Geleneksel Peynirlerimiz**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.48-51

• **Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri**

Yerlikaya O., Özer E., Kınık Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 07 November 2013

• **Gıda Artıklarından Değerli Bileşenlerin Geri Kazanılmasında Kullanılan Geleneksel ve Gelişmekte Olan Teknolojiler**

AÇU M., ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.93

• **Psikrofil Bakterilerin Çiğ Süt ve Süt Ürünleri Kalitesine Etkisi**

ÖZER E., KESENKAŞ H., YERLIKAYA O., KINIK Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.170

• **Production of Probiotic Fresh White Cheese Using Co-culture with Streptococcus thermophilus**

YERLIKAYA O., ÖZER E.

The 2nd. International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Macedonia, 24 October 2013

• **A Real Artwork: Mihaliç Cheese**

DİNKÇİ N., ÖZER E., KESENKAŞ H.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.92

• **The Cheese Discovered by Chance: Koponesti**

Özer E., Kesenkaş H., Dinkçi N.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.97

• **Properties of Winter Yoghurt Made from Cow and Goat Milk**

Akbulut N., Kesenkaş H., Karagözlü C., Yerlikaya O., Akpınar A., Özer E.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.136

• **Tüketici sağlığı ve Duyusal Özellikleri Bakımından Silajla Beslemenin İnek Sütüne Etkileri**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.227

Supported Projects

AKALIN A. S. , KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., ÖZER E., AKDENİZ V., Project Supported by Higher Education

Institutions, Yoğurt Üretiminde Farklı Kültür Tipinin ve Buğday Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2016 - 2019

ÜNAL G., ÖZER E., AKALIN A. S. , Project Supported by Higher Education Institutions, ÜZÜMSÜ MEYVE TOZU

KULLANIMININ PROBİYOTİK YOĞURDUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE VE İN VİTRO GASTROİNTESTİNAL SİNDİRİM KOŞULLARINDAKİ ANTIOKSİDAN AKTİVİTESİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

Akbulut N., Karagözlü C., Kesenkaş H., Yerlikaya O., Akpınar A., Özer E., Project Supported by Higher Education

Institutions, Farklı Üretim Tekniklerinin Kış Yoğurtlarının Bazı Özelliklerine Etkisi, 2014 - 2018

Özer E., Yerlikaya O., Kesenkaş H., Kınık Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arası İlişkinin Belirlenmesi, 2012 - 2016

Akalın A. S. , Kesenkaş H., Dinkçi N., Ünal G., Özer E., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik

Dondurma Üretiminde Diyet Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2011 - 2015

Kavas G., Yerlikaya O., Özer E., Akpınar A., Açu M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ege Üniversitesi

Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Pilot Süt İşletmesi Üretim Olanaklarının İyileştirilmesi, 2013 - 2014

Scientific Refereeing

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Ege Journal of Agricultural Research), National Scientific Refreed Journal, November 2016

Citations

Total Citations (WOS):31

h-index (WOS):3