

Arş.Gör.Dr. ELİF ÖZER

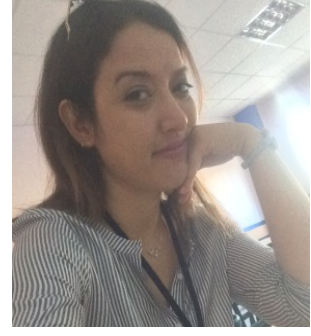
Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 232 311 2733](tel:+902323112733)

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

E-posta: elif.ozer@ege.edu.tr

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



Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2008 - 2015

Yüksek Lisans, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2000 - 2004

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, GC Gas Chromatography, ETC Danışmanlık, 2016

İş Sağlığı ve Güvenliği, Temel İlk Yardım Uygulaması Eğitimi, Hemşirelik Fakültesi Cerrahi Hastalıkları Hemşireliği, 2013

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2015

Mesleki Deneyim

Verdiği Dersler

Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2018 - 2019

Süt İşletmelerinde Temel İşlemler, Ön Lisans, 2019 - 2020
Süt Yan Ürünleri, Ön Lisans, 2019 - 2020
Kalite Güvencesi ve Standartları, Ön Lisans, 2018 - 2019
Süt Tesisleri Kuruluş Organizasyonu, Ön Lisans, 2018 - 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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, cilt.56, ss.1202-1211, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Influence of fortification with inulin and Hi-maize on textural and sensory properties of set-type probiotic yoghurt**
ÜNAL G., ÖZER E.
MLJEKARSTVO, cilt.68, ss.192-200, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.101, ss.37-46, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **THE EFFECT OF USING DIFFERENT STARTER CULTURE COMBINATIONS ON ORGANIC AND FATTY ACID COMPOSITIONS OF MIHALIC CHEESE**
ÖZER E., KESENKAŞ H.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.46, ss.492-500, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.23, ss.53-62, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Production of probiotic fresh white cheese using co-culture with Streptococcus thermophilus**
YERLİKAYA O., ÖZER E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.34, ss.471-477, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **A functional milk beverage: Kefir**
KESENKAŞ H., YERLİKAYA O., ÖZER E.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, ss.53-55, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
KESENKAŞ H., KINIK Ö., YERLİKAYA O., ÖZER E.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.55, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Helicobacter pylori Enfeksiyonunda Probiyotiklerin Rolü**
AKDENİZ V., ÖZER E., AKALIN A. S.
Gıda (The Journal of Food), cilt.46, ss.298-310, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.54, ss.267-273, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Somatik Hücreler ve Endojen Enzimlerinin Süt Teknolojisindeki Önemi**
Ozer E., Ünal G., Kesenkaş H., Akalin A. S.
Gıda, cilt.42, ss.763-772, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Süt İşletmelerinde Hava Kalitesi ve Önemi**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

Akademik Gıda, cilt.13, ss.89-93, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Süt Endüstrisinde Su Kalitesi ve Önemi**

ÖZER E., KESENKAŞ H., KINIK Ö.

Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.14, ss.36-41, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Propiyonik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri**

ÖZER E., YERLİKAYA O., KESENKAŞ H.

Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, ss.54-62, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Çiğ Sütte Antibiyotik Kalıntısı ve Önemi**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

Süt Dünyası, cilt.37, ss.64-65, 2012 (Hakemsiz Dergi)

• **Propiyonik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

Akademik Gıda, cilt.10, ss.92-96, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Koyun ve Keçi Sütlerindeki Somatik Hücre Sayısının Süt Verimi ve Bileşimine Etkisi**

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

Süt Dünyası, cilt.39, ss.58-61, 2012 (Hakemsiz Dergi)

• **Probiyotik Taşıyıcısı Olarak Dondurma, Süt Dünyası**

ÖZER E., AÇU M., KESENKAŞ H.

Süt Dünyası, cilt.39, ss.52-54, 2012 (Hakemsiz Dergi)

• **UHT Sütlerde Aseptik Ambalajlama**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

Süt Dünyası, cilt.36, ss.54-58, 2012 (Hakemsiz Dergi)

• **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksinler**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

Süt Dünyası, cilt.35, ss.59-61, 2011 (Hakemsiz Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

• **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, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.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, Türkiye, 26 Eylül 2018, ss.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, Litvanya, 17 Mayıs 2018, ss.75

• **Antistaling effects of natural plant extracts used in breadmaking**

Özer E., Kumlay A. M.

1st International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.4

• **Optimization of Cheese Whey for Production Microbial Substances**

Özer E., Kesenkaş H.

1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.550

• **Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.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 Mayıs 2017

• **Secondary Metabolites Produced by Penicillium roqueforti in Blue Cheeses**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

2nd International Balkan Agriculture Congress, 16 - 18 Mayıs 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 Nisan 2017

• **Antimicrobial Properties of Essential Oils and Their Potential Applications in Milk and Dairy Products,**

Özer E., Kara H. H.

MESMAP-3, Girne, Kıbrıs (Kkct), 13 - 16 Nisan 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 Nisan 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 Kasım 2016

• **Functional components in cheese whey**

ÖZER E., ÜNAL G., AKALIN A. S.

International Congress on Food of Animal Origin, Girne, Kıbrıs (Kkct), 10 Kasım 2016, ss.298

• **Süt Ürünleri Üretiminde Somatik Hücrelerin Önemi:Farklı Bir Bakış**

ÖZER E., ÜNAL G., KESENKAŞ H., AKALIN A. S.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edime, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.78

• **Süt Endüstrisinde Su-Enerji Kullanımı ve Atık Yönetimi**

KESENKAŞ H., ÖZER E.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edime, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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 Ekim 2015

• **Dioksin ve Süt Ürünleri**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 Mayıs 2015

• **Süt Ürünlerinin Korunmasında Bakteriyosinler**

KESENKAŞ H., ÖZER E.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7 - 08 Mayıs 2015

• **Bioactive Components in Sheep Milk**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.209

• **Non-Starter Lactic Acid Bacteria and Cheese Quality**

KESENKAŞ H., ÖZER E.

25th International Scientific- Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Çeşme, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.45

• **Gıda ve İçecek Üretiminde Geleneksel Biyoteknoloji**

AKAN E., YERLİKAYA O., ÖZER E., KINIK Ö.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014

• **Coğrafi İşaretleme ve Geleneksel Peynirlerimiz**

ÖZER E., KESENKAŞ H.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.48-51

• **Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri**

Yerlikaya O., Özer E., Kınık Ö.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 07 Kasım 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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.93

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

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

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.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, Makedonya, 24 Ekim 2013

• **A Real Artwork: Mihaliç Cheese**

DİNKÇİ N., ÖZER E., KESENKAŞ H.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.92

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

Özer E., Kesenkaş H., Dinkçi N.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.136

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

ÖZER E., KESENKAŞ H.

11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.227

Desteklenen Projeler

AKALIN A. S. , KESENKAŞ H., DİNKÇİ N., ÜNAL G., ÖZER E., AKDENİZ V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurt Üretiminde Farklı Kültür Tipinin ve Buğday Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2016 - 2019

ÜNAL G., ÖZER E., AKALIN A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜZÜMSÜ MEYVE TOZU KULLANIMININ PROBİYOTİK YOĞURDUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE VE İN VİTRO GASTROİNTESTİNAL SİNDİRİM

KOŞULLARINDAKİ ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNE ETKİSİ, 2015 - 2018

Akbulut N., Karagözlü C., Kesenkaş H., Yerlikaya O., Akpınar A., Özer E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Üretim Tekniklerinin Kış Yoğurtlarının Bazı Özelliklerine Etkisi, 2014 - 2018

Özer E., Yerlikaya O., Kesenkaş H., Kınık Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi Sütünde Somatik Hücre Sayısı ve Malondialdehit Miktarı İlişkinin Belirlenmesi, 2012 - 2016

Akalın A. S. , Kesenkaş H., Dinkçi N., Ünal G., Özer E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Dondurma Üretiminde Diyet Lifi Kullanımının Ürün Özelliklerine Etkisi, 2011 - 2015

Kavas G., Yerlikaya O., Özer E., Akpınar A., Açu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü Pilot Süt İşletmesi Üretim Olanaklarının İyileştirilmesi, 2013 - 2014

Bilimsel Hakemlikler

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Ege Journal of Agricultural Research), Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2016

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):31

h-indeksi (WOS):3