

Prof.Dr. SEMİH ÖTLEŞ

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 232 311 4831](tel:+902323114831)

İş Telefonu: [+90 232 311 3024](tel:+902323113024)

E-posta: semih.otles@ege.edu.tr

Web: <https://food.ege.edu.tr>

Posta Adresi: Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bornova, 35100, İzmir

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1985 - 1989

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1982 - 1985

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1976 - 1980

Yabancı Diller

Almanca, B2 Orta Üstü

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1993 - 2000

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1982 - 1993

Mesleki Deneyim

Merkez Müdürü, Ege Üniversitesi, Rektörlük, Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi Mükemmeliyet Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2015 - 2020

Bölüm Başkanı, Ege Üniversitesi, Rektörlük, Bağlı Bölümler, 2012 - 2020

Rektör Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Rektörlük, 2012 - 2016

Merkez Müdürü, Ege Üniversitesi, Ege Üniversitesi Merkezi Araştırma Test Ve Analiz Laboratuvarı Uygulama Ve Araştırma Merkezi, 2014 - 2015

MYO Müdürü, Ege Üniversitesi, İzmir Atatürk Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, 2014 - 2015

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2015

Dekan, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2013 - 2013

Enstitü Müdürü, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2013 - 2013

Konservatuvar Müdürü, Ege Üniversitesi, Devlet Türk Musikisi Konservatuvarı, 2012 - 2013

Bölüm Başkanı, Ege Üniversitesi, İzmir Atatürk Sağlık Yüksekokulu, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2008 - 2011

Dekan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2003 - 2009

MYO Müdür Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Ege Meslek Yüksekokulu, 1996 - 1998

Verdiği Dersler

Otomotiv Sektöründe Ürün Geliştirme ve PLM Sisteminin Kullanımı, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Gıda Bileşenlerinin İnteraksiyon Mekanizmaları, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Kimyası 2, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıdalarda ve Gıda Sanayinde Su, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Enstrümental Gıda Analizleri, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Tıbbi ve Fonksiyonel Gıdalar Kimyası, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Kimyası 1, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Endüstrisinde Kullanılan PLM Yazılımları, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

Yönetilen Tezler

ÖTLEŞ S., Simit üretiminde pişirme mayası olarak kefir taneleri kullanımının simitin depolama süresi boyunca bazı fiziksel ve kimyasal parametrelerine etkisi, Yüksek Lisans, A.ŞENTÜRK(Öğrenci), 2018
ÖTLEŞ S., Zeytin çekirdeğinin pilot ölçekte basınçlı su ekstraktörü kullanılarak su ekstraktının eldesi ve mikroenkapsülasyonu, Doktora, E.NAKİLCİOĞLU(Öğrenci), 2016
ÖTLEŞ S., Gemlik çeşidi sofralık siyah zeytinlerin muhafazasında yararlanılan farklı yöntemlerin raf ömrü ve kalite üzerine etkileri, Doktora, Ş.İRMAK(Öğrenci), 2015
ÖTLEŞ S., Keten tohumu yağı kullanılarak çok tabakalı yağ/su emülsiyon oluşumu, karakterizasyonu ve stabilitesi, Yüksek Lisans, C.KARTAL(Öğrenci), 2014
ÖTLEŞ S., Fındık zarı ve keçiyoynuzu fenolik bileşiklerinin ve diyet lifinin ultrasonik ve klasik ekstraksiyon eldelerinin karşılaştırılması, Yüksek Lisans, V.HAZAL(Öğrenci), 2013
ÖTLEŞ S., Ceviz ve kestanede bazı fenolik bileşiklerin incelenmesi, Yüksek Lisans, İ.SELEK(Öğrenci), 2011
ÖTLEŞ S., İsrırgan otundaki (*Urtica dioica*) bazı fenolik bileşiklerin incelenmesi, Yüksek Lisans, B.YALÇIN(Öğrenci), 2011
ÖTLEŞ S., Piyasada çay olarak tüketilen bazı bitkilerin antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi ve fenolik yapılarının incelenmesi, Yüksek Lisans, T.AKIŞ(Öğrenci), 2010
ÖTLEŞ S., Ayçiçeği, keten tohumu, yulaf ve mürdüm eriği kuru su ile zenginleştirilmiş sütü, acı (bitter) ve beyaz çikolataların raf ömrü boyunca bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerinin araştırılması, Doktora, Ö.ÇAĞINDI(Öğrenci), 2009
ÖTLEŞ S., Ege bölgesinde ihraç edilen bazı sebze ve meyvelerin pestisit düzeylerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, E.EVCİL(Öğrenci), 2009
ÖTLEŞ S., Ülkemizde üretimi yapılan çeşitli kahvaltılık ve sanayi tipi bitkisel margarinlerin bazı kimyasal ve fiziksel özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, S.DABANOĞLU(Öğrenci), 2005
ÖTLEŞ S., Ege bölgesinde örtü altında yetiştirilen domateslerde yaygın olarak kullanılan bazı pestisitlerin kalıntıları ve ekstraksiyon yöntemlerinin araştırılması, Yüksek Lisans, A.UĞUR(Öğrenci), 2002
ÖTLEŞ S., Bazı ticari balık yağı tabletlerinin yağ asidi kompozisyonları, Yüksek Lisans, F.BERKAY(Öğrenci), 2001
ÖTLEŞ S., Kuru üzümdeki bazı pestisit kalıntılarının GC/ ECD (gaz kromatografisi/ elektron yakalama dedektörü) ve GC/ MS (gaz kromatografisi/ kütle spektrometresi) teknikleri ile analizi, Yüksek Lisans, R.PİRE(Öğrenci), 2001
ÖTLEŞ S., Ege Bölgesinde yetişen defne bitkisi (*Laurus nobilis*)'nin yapraklarında bulunan esansiyel yağlardaki aroma bileşenlerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, Ö.POLAT(Öğrenci), 1998
ÖTLEŞ S., Organik ve geleneksel olarak üretilen elma ve domateslerin kurutulmaları ve depolanmaları sırasında bazı karotenoidlerde meydana gelen değişimler, Yüksek Lisans, Y.ATLI(Öğrenci), 1998

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Prediction, identification and evaluation of bioactive peptides from tomato seed proteins using in silico approach**
Kartal C., Kaplan Türköz B., Ötleş S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.14, ss.1865-1883, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Association mapping of magnesium and manganese concentrations in the seeds of *C. arifinum* and *C. reticulatum***
Karaca N., Ates D., Nemli S., Ozkuru E., Yılmaz H., Yagmur B., Kartal C., Tosun M., Ocak O., Otles S., et al.

- GENOMICS, cilt.112, ss.1633-1642, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Investigation of the effect of sodium nitrite on protein oxidation markers in food protein suspensions**
Ozyurt V. H. , ÖTLEŞ S.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Kinetics of colour and texture changes of button mushrooms (*Agaricus bisporus*) coated with chitosan during storage at low temperature**
Nakilcioglu-Tas E., ÖTLEŞ S.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.92, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Identification of SNP Markers Associated with Iron and Zinc Concentrations in Cicer Seeds**
KARACA N., ATEŞ D., NEMLİ S., Ozkuru E., Yılmaz H., YAĞMUR B., KARTAL C., TOSUN M., Ozdestan Ö., ÖTLEŞ S., et al.
CURRENT GENOMICS, cilt.21, ss.212-223, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Kinetic modelling of vitamin C losses in fresh citrus juices under different storage conditions**
Nakilcioglu-Tas E., ÖTLEŞ S.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.92, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Association mapping of loci linked to copper, phosphorus, and potassium concentrations in the seeds of *C. arietinum* and *C. reticulatum***
Özkuru E., Ateş D., Nemli S., Semih E., Karaca N., Yılmaz H., Yağmur B., Kartal C., Tosun M., Özdestan Ocak Ö., et al.
GENOMICS, cilt.111, ss.1873-1881, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Electrochemical xanthine detection by enzymatic method based on Ag doped ZnO nanoparticles by using polypyrrole**
Sahyar B. Y. , Kaplan M., Ozsoz M., Celik E., ÖTLEŞ S.
BIOELECTROCHEMISTRY, cilt.130, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Polyphenols from olive stones: extraction with a pilot scale pressurized water extractor, microencapsulation by spray-dryer and storage stability evaluation**
Nakilcioglu-Tas E., Ötleş S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Genome-Wide Association Studies of Protein, Lutein, Vitamin C, and Fructose Concentration in Wild and Cultivated Chickpea Seeds**
Karaca N., Ates D., NEMLİ S., Ozkuru E., Yılmaz H., YAĞMUR B., KARTAL C., TOSUN M., Ozdestan Ö., ÖTLEŞ S., et al.
CROP SCIENCE, cilt.59, ss.2652-2666, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **The optimization of solid-liquid extraction of polyphenols from olive stone by response surface methodology**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, ss.1497-1507, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Genome-wide association studies of molybdenum and selenium concentrations in *C. arietinum* and *C. reticulatum* seeds**
ÖZKURU E., ATEŞ D., NEMLİ S., ERDOĞMUŞ S., KARACA N., YILMAZ H., YAĞMUR B., KARTAL C., TOSUN M., Ocak O. O. , et al.
MOLECULAR BREEDING, cilt.39, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Food preservation technologies**
TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., Glaue S., Gogus N.
SAVING FOOD: PRODUCTION, SUPPLY CHAIN, FOOD WASTE, AND FOOD CONSUMPTION, ss.117-140, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Physical characterization of Arabica ground coffee with different roasting degrees**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.91, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 - **Colour Change Kinetics of the Inner and Outer Surface of Brussels Sprouts during Microwave Drying Process**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.24, ss.488-500, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Nitration of tyrosine and its effect on DNA hybridization**

Topkaya S. N. , ÖZYURT V. H. , CETIN A. E. , ÖTLEŞ S.

BIOSENSORS & BIOELECTRONICS, cilt.102, ss.464-469, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Degradation kinetics of bioactive compounds and antioxidant capacity of Brussels sprouts during microwave processing**

Nakilcioglu-Tas E., ÖTLEŞ S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Storage characteristics of microencapsulated extra virgin olive oil powder: physical and chemical properties**

Bastioğlu A. Z. , KOÇ M., Yalçın B., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.1210-1226, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Storage characteristics of microencapsulated extra virgin olive oil powder: physical and chemical properties**

BASTIOĞLU A. Z. , Koc M., YALCIN B., Ertekin F., ÖTLEŞ S.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.1210-1226, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Determination of 3-nitrotyrosine in food protein suspensions**

ÖZYURT V. H. , ÖTLEŞ S.

TALANTA, cilt.171, ss.81-89, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Evaluation of Olive Preservation Methods on Bioactive Constituents and Antioxidant Properties of Olive Oils**

IRMAK S., KADİROĞLU P., ÖTLEŞ S.

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.94, ss.595-609, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Production and stabilization of a flaxseed oil multi-layer emulsion containing sodium caseinate and pectin**

Kartal C., Unal M. K. , Ötleş S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.833-844, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Automated Sampling Procedures**

ÖTLEŞ S., KARTAL C.

ADVANCES IN FOOD DIAGNOSTICS, 2ND EDITION, ss.431-464, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Flaxseed Oil-In-Water Emulsions Stabilized by Multilayer Membranes: Oxidative Stability and the Effects of pH**

Kartal C., Unal M. K. , Ötleş S.

JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, ss.1683-1691, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Functional and Nutritional Properties of Some Turkish Traditional Foods**

Gogus F., ÖTLEŞ S., Erdogdu F., Özçelik B.

FUNCTIONAL PROPERTIES OF TRADITIONAL FOODS, cilt.12, ss.87-104, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Ultrafiltration assisted by water-soluble poly(diallyl dimethyl ammonium chloride) for As(V) removal**

SANCHEZ J., RIVAS B., ÖZGÖZ S., ÖTLEŞ S., KABAY N., BRYJAK M.

Polymer Bulletin, cilt.73, ss.241-254, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Functional Properties of Traditional Foods Preface**

Kristbergsson K., ÖTLEŞ S.

FUNCTIONAL PROPERTIES OF TRADITIONAL FOODS, cilt.12, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Intelligent Food Packaging**

ÖTLEŞ S., Sahyar B. Y.

BIOSENSORS FOR SUSTAINABLE FOOD - NEW OPPORTUNITIES AND TECHNICAL CHALLENGES, cilt.74, ss.377-387, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Microencapsulation of Extra Virgin Olive Oil by Spray Drying: Effect of Wall Materials Composition,**

Process Conditions, and Emulsification Method

KOC M., GUNGOR O., ZUNGUR A., YALCIN B., SELEK I., Ertekin F., ÖTLEŞ S.

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.8, ss.301-318, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Pesticide residues in fruits and vegetables from the Aegean region, Turkey**

Bakirci G. T. , Acay D. B. Y. , BAKIRCI F., ÖTLEŞ S.

FOOD CHEMISTRY, cilt.160, ss.379-392, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Properties of probiotics and encapsulated probiotics in food.**

Ozyurt V., Ötles S.

Acta scientiarum polonorum. Technologia alimentaria, cilt.13, ss.413-424, 2014 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Health effects of dietary fiber.**

Otles S., Ozgoz S.

Acta scientiarum polonorum. Technologia alimentaria, cilt.13, ss.191-202, 2014 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Food and drug interactions: a general review.**

Ötles S., Senturk A.

Acta scientiarum polonorum. Technologia alimentaria, cilt.13, ss.89-102, 2014 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Phenolic compounds and antioxidant activities of chestnut (*Castanea sativa* Mill.) fruits**

ÖTLEŞ S., SELEK I.

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.4, ss.199-205, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Effect of processing on the phenolic content and antioxidant activity of chestnuts**

ÖTLEŞ S., SELEK I.

Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.4, 2012 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Methods of Analysis of Food Components and Additives Second Edition Preface**

Otles S.

METHODS OF ANALYSIS OF FOOD COMPONENTS AND ADDITIVES, 2ND EDITION, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Review on the application of nanobiosensors in food analysis.**

Otles S., Yalcin B.

Acta scientiarum polonorum. Technologia alimentaria, cilt.11, ss.7-18, 2012 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Phenolic Compounds Analysis of Root, Stalk, and Leaves of Nettle**

ÖTLEŞ S., YALÇIN B.

SCIENTIFIC WORLD JOURNAL, ss.1-12, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Health importance of arsenic in drinking water and food**

ÖTLEŞ S., Cagindi O.

ENVIRONMENTAL GEOCHEMISTRY AND HEALTH, cilt.32, ss.367-371, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Chemical compositions and antioxidant properties of essential oils from nine species of Turkish plants obtained by supercritical carbon dioxide extraction and steam distillation**

Topal U., SASAKI M., GOTO M., ÖTLEŞ S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.619-634, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Eating Habits, Knowledge about Cancer Prevention and the HPLP Scale in Turkish Adolescents**

Can H., CEBER E., SOĞUKPINAR N., SAYDAM B., ÖTLEŞ S., OZENTURK G.

ASIAN PACIFIC JOURNAL OF CANCER PREVENTION, cilt.9, ss.569-574, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Fatty Acid Composition of Turkey Meat Sucuk (Soudjuck), Salami, and Sausages**

ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI O.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.4, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Determination of vitamin K-1 content in olive oil, chard and human plasma by RP-HPLC method with UV-Vis detection**

Otles S., ÇAĞINDI O.

FOOD CHEMISTRY, cilt.100, ss.1220-1222, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Comparison of some properties on the different types of pestil: a traditional product in Turkey**
CAGINDI O., Otles S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.40, ss.897-901, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of Various Technological Processes on the Fatty Acid Composition of Mussel (*Mytilus galloprovincialis*, L.)**
ÖTLEŞ S., Sengor G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.1, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Importance of laboratory information management systems (LIMS) software for food processing factories**
ÇAĞINDI Ö., Otles S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.65, ss.565-568, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Computer-aided engineering softwares in the food industry**
Otles S., ÖNAL A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.65, ss.311-315, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Probiotics and health.**
Otles S., Cagindi O., Akcicek E.
Asian Pacific journal of cancer prevention : APJCP, cilt.4, ss.369-72, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Fatty acid composition of *Chlorella* and *Spirulina* microalgae species**
Otles S., PIRE R.
JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL, cilt.84, ss.1708-1714, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Analysis of carotenoids in tomato paste by HPLC and OCC**
Otles S., ATLI Y.
AMERICAN LABORATORY, cilt.32, ss.22-0, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Changes of vitamin B1 concentrations during storage of hen eggs**
HIŞİL Y., Otles S.
LWT - Food Science and Technology, cilt.30, ss.320-323, 1997 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Chemical composition and nutritive value of the cultivated (*Agaricus bisporus*) and wild mushrooms grown in Turkey**
UNAL M., Otles S., CAGLARIRMAK N.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.25, ss.257-265, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **COMPARATIVE DETERMINATION OF ASCORBIC-ACID IN BASS (*MORONE LEBRAX*) LIVER BY HPLC AND DNPH METHODS**
OTLES S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.46, ss.229-232, 1995 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **CARCASS CHARACTERISTICS OF QUAIL (*COTURNIX-COTURNIX-JAPONICA*) SLAUGHTERED AT DIFFERENT AGES**
YALCIN S., OGUZ I., OTLES S.
BRITISH POULTRY SCIENCE, cilt.36, ss.393-399, 1995 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **THE PROXIMATE COMPOSITION AND SOME MINOR CONSTITUENTS OF POPPY SEEDS**
NERGİZ C., OTLES S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.66, ss.117-120, 1994 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Chemical composition of *Nigella sativa* L. seeds**
NERGİZ C., ÖTLEŞ S.
Food Chemistry, cilt.48, ss.259-261, 1993 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **COMPARATIVE DETERMINATION OF VITAMIN-B1 AND VITAMIN-B2 IN FOODS BY USING DIFFERENT ENZYME PREPARATIONS**
OTLES S.
ZEITSCHRIFT FÜR LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNG UND-FORSCHUNG, cilt.193, ss.347-350, 1991 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **ANALYSIS OF VITAMIN-A IN EGGS BY HIGH-PRESSURE LIQUID-CHROMATOGRAPHY**
OTLES S., HISIL Y.
NAHRUNG-FOOD, cilt.35, ss.391-394, 1991 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **pH-Dependent Behavior and Stability of Protein-Based Particles in Aqueous Media**
İnce Coşkun A. E. , Özdeştan Ocak Ö., Ocak B., Ötleş S.
Celal Bayar University Journal of Science, cilt.16, ss.95-102, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Demineralization of Cheese Whey by Sequential Nanofiltration (NF) and Electrodialysis (ED) Processes**
Kaya N., Altıok E., SELVİ GÖKKAYA D., KABAY N., ÖTLEŞ S.
Journal of Membrane Science and Research, cilt.5, ss.250-255, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **18 Yaş Altı ile 18 Yaş ve Üstü Bireylerin Enerji İçeceği Tüketimi Eğilimlerinin Belirlenmesi: İzmir ili Örneği**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., HACIHASANOĞLU F. E. , ÖTLEŞ S.
Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.8, ss.111-120, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **EFFECTS OF THE THERMOSONICATION CLARIFICATION ON THE RHEOLOGICAL PROPERTIES OF APPLE JUICE**
Ozyurt V. H. , İÇİER F., ÖTLEŞ S.
ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI-FOOD TECHNOLOGY, cilt.43, ss.81-93, 2019 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- **OPTIMIZATION OF EXTRACTION PARAMETERS FOR FUcoxANTHIN, GALLIC ACID AND RUTIN FROM NITZSCHIA THERMALIS**
Özyurt V. H. , Erdoğan A., Demirel Z., Dalay M., Ötleş S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, cilt.13, ss.74-82, 2019 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination Amount of Silymarin and Pharmaceutical Products from Milk Thistle Waste Obtained from Cold Press**
Duran D., Ötleş S., Karasulu E.
Acta Pharmaceutica Scientia, cilt.57, ss.85-101, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Usage of betalain extracts in food**
Ozyurt V. H. , Sarali H., ÖTLEŞ S.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.25, ss.864-870, 2019 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Mikroenkapsülasyon teknolojisi ile beta karoten**
ÖTLEŞ S., BOSNALI S.
Dünya Gıda Dergisi, ss.93-98, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- **Hızla gelişen Poli (laktik asit) teknolojisine genel bakış**
ÖTLEŞ S., DEMİRCAN B.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi, ss.38-44, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- **Su ayak izinin sürdürülebilir bir çevre için önemi**
ÖTLEŞ S., BOSNALI S.
Dünya Gıda Dergisi, ss.93-98, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- **Gıdaların su içeriği ve kurutma yöntemleri**
ÖTLEŞ S., SAKACI H.
DrinkTech, ss.52-60, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- **Geleceğin malzemesi PLA/PCL kopolimeri**
ÖTLEŞ S., DEMİRCAN B.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi, ss.74-80, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- **İçme sularında ağır metaller**
ÖTLEŞ S., ACU M.
DrinkTech, ss.66-68, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- **Ürün yaşam döngüsü yönetiminde dijital insan modellemesi-2**

ÜÇOK B., ÖTLEŞ S.

Plastik & Ambalaj Teknolojisi, ss.58-63, 2018 (Hakemsiz Dergi)

• **Ginseng ve önemi**

ÖTLEŞ S., ÇAKALOĞLU B.

Dünya Gıda Dergisi, ss.91-98, 2018 (Hakemsiz Dergi)

• **Geleneksel fermente bir içecek: Su kefiri**

ÖTLEŞ S., ACU M.

Dünya Gıda Dergisi, ss.90-98, 2018 (Hakemsiz Dergi)

• **Farklı Oranlarda Keçiboynuzu Unu İçeren Pestillerin Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÇAKALOĞLU B., ÖTLEŞ S.

Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.6, ss.945-952, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Peyniraltı Suyunun Fraksiyonlarına Ayrılmasının Bütünleşik Membran İşlemlerinin Uygulanabilirliği**

Özdemir İ., Altıok E., Gökçaya D., Ötleş S., Kabay N., Yüksel M.

Akademik Gıda, cilt.16, ss.371-380, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Cold press in oil extraction. A review**

Cakaloglu B., Ozyurt V. H. , ÖTLEŞ S.

UKRAINIAN FOOD JOURNAL, cilt.7, ss.640-654, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

• **Artılmış Atıksu Kullanılarak Yetiştirilen Aspir Bitkisi Tohumlarından Elde Edilen Yağın Yemelik Yağ Kalitesinin İncelenmesi**

SOYLU M., FALİZİN J. , GÜNGÖREN MADENOĞLU T., ÖTLEŞ S., KUKUL KURTTAŞ Y. S. , MERİÇ M. K. , ÖZÇAKAL E., GÜRGÜLÜ H., CENGİZ N., KABAY N., et al.

Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.5, ss.7-12, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Gıda Endüstrisi Süperkritik Akışkan Teknolojisi Uygulamalarında Yeni Gelişmeler II**

AŞKIN UZEL R., ÖTLEŞ S.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.2017, ss.82-88, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Gıda Endüstrisi Süperkritik Akışkan Teknolojisi Uygulamalarında Yeni Gelişmeler I**

AŞKIN UZEL R., ÖTLEŞ S.

Dünya Gıda Dergisi, cilt.2017, ss.92-96, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Basıncılı su Ekstraksiyonuyla Elde edilen Üzüm Çekirdeği Ekstraktının Polifenol ve Organik asit İçeriğinin Belirlenmesi**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

BAHÇE, cilt.45, ss.67-75, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **EFFECT OF FOOD PROCESSING ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF DIETARY FIBRE**

ÖZYURT V. H. , ÖTLEŞ S.

ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-TECHNOLOGIA ALIMENTARIA, cilt.15, ss.233-245, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

• **Traditional Foods in Turkey: General and Consumer Aspects**

ÖTLEŞ S., Özçelik B., Gogus F., Erdogdu F.

TRADITIONAL FOODS: GENERAL AND CONSUMER ASPECTS, cilt.10, ss.85-98, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **PROTEIN-BASED DIETARY SUPPLEMENTS AS NUTRACEUTICALS**

ÖTLEŞ S., SAHYAR B. Y.

NUTRACEUTICALS, cilt.4, ss.761-781, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **SOLID-PHASE EXTRACTION (SPE): PRINCIPLES AND APPLICATIONS IN FOOD SAMPLES**

ÖTLEŞ S., KARTAL C.

ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-TECHNOLOGIA ALIMENTARIA, cilt.15, ss.5-15, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

• **Determination of Phenolic Compounds (Gallic, Caffeic, Ferulic, and p-Coumaric Acids)**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

FLOW INJECTION ANALYSIS OF FOOD ADDITIVES, ss.393-410, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Sudan Gelen Sağlık**

Erdoğan A., Ötleş S., Dalay M.

DÜNYA GIDA DERGİSİ, cilt.11, 2015 (Hakemsiz Dergi)

• **Kitin Kitosan ve Endüstriyel Uygulamaları**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

Dünya Gıda, ss.78-84, 2015 (Hakemsiz Dergi)

• **Yüzyılları Deviren Organik Bir Gıda: Bal II**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

DÜNYA GIDA, ss.91-98, 2015 (Hakemsiz Dergi)

• **Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi**

ÖTLEŞ S., ATALAY S., GÜNEŞ H. S. , ERTEKİN F., YILDIZ H., SAYER S., ALVER N., YEŞİLAYR. B. , BULUT H.

Plastik ve Ambalaj, ss.36-45, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Yüzyılları Deviren Organik Bir Gıda Bal 1**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

Dünya Gıda, ss.93-98, 2015 (Hakemsiz Dergi)

• **Smart/Intelligent Nanopackaging Technologies for the Food Sector**

ÖTLEŞ S., YALÇIN B.

MICROBIAL FOOD SAFETY AND PRESERVATION TECHNIQUES, ss.359-371, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Ege Üniversitesinde Sanal Ürün Geliştirme Merkezi**

ÖTLEŞ S., ATALAY S., GÜNEŞ H. S. , ERTEKİN F., YILDIZ H., SAYER S., ÖZDEN H., ALVER N., YEŞİLAYR. B. , BULUT H.

EBSO Haber, Ege Bölgesi Sanayi Odası Aylık Yayın Organı, ss.42-44, 2015 (Hakemsiz Dergi)

• **Basınçlı Çözgen Ekstraksiyonu ve Gıda Sanayiindeki Uygulamaları**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

Akademik Gıda, cilt.12, ss.88-94, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Minerali Suların Sağlık Üzerine Etkileri**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

Dünya Gıda, ss.76-83, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Çay ve Sağlık İlişkisi**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

Dünya Gıda, ss.47-53, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Karışık meyve nektarının depolanmasında C vitamini (Askorbik asit) değişim kinetiği**

ÖZYURT H., ÖZDESTAN OCAK Ö., TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S.

Dünya Gıda, cilt.18, ss.74-79, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Analysis of Vitamins for Health, Pharmaceutical, and Food Sciences**

ÖTLEŞ S., KARAİBRAHIMOĞLU Y.

METHODS OF ANALYSIS OF FOOD COMPONENTS AND ADDITIVES, 2ND EDITION, ss.211-230, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Contaminants of Oils: Analytical Aspects**

YEMİŞÇİOĞLU F., GUMUSKESEN A. S. , ÖTLEŞ S., KARAİBRAHIMOĞLU Y.

CHEMICAL, BIOLOGICAL, AND FUNCTIONAL ASPECTS OF FOOD LIPIDS, 2ND EDITION, ss.473-484, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Gıda Bileşenleri Üzerine Suyun Etkisi**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

Drink Techmarket İçecek ve Teknolojileri Dergisi, ss.92-97, 2010 (Hakemsiz Dergi)

• **ORGANIC FISH PRODUCTION AND THE STANDARDS**

ÖTLEŞ y., ÖZDEN O., ÖTLEŞ S.

Acta Scientiarum Polonorum-Hortorum Cultus, cilt.9, ss.125-131, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **PCR (Polymerase Chain Reaction) tekniğinin gıda analizlerinde kullanımı**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö.

Dünya Gıda, cilt.9, ss.82-89, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Carotenoids as Natural Colorants**

Oetles S., CAGINDI O.

FOOD COLORANTS: CHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES, ss.51-70, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli

Dergileri)

- **Vitamin analysis in fortified foods and supplements**

Oetles S.

FOOD FORTIFICATION AND SUPPLEMENTATION: TECHNOLOGICAL, SAFETY AND REGULATORY ASPECTS, ss.129-152, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Herbs as a food source in Turkey**

EŞİYOK D., ÖTLEŞ S., AKÇİÇEK İ. E.

Asian Pacific journal of cancer prevention, ss.334-339, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Beslenmede probiyotiklerin önemi**

Akalın A. S. , Ötleş S.

Dünya Gıda, cilt.10, ss.70-74, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **İzmir İli İçme Sularının Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerinde Araştırmalar**

OKUR İ. B. , ÖTLEŞ S.

Çevre Koruma Hizmetleri Derg, cilt.2, ss.10-15, 1994 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Proteomics for Food Authentication**

Nollet L. M. (Editör), Ötleş S. (Editör)

Taylor Publishing Company, New-York, 2020

- **Sirke - Kadim İksir**

Akçiçek E. (Editör), Ötleş S. (Editör), Kalkan Yıldırım H. (Editör)

Gece Kitaplığı, Ankara, 2020

- **Desorption Electrospray Ionization Mass Spectrometry Imaging in Food Applications**

Ötleş S., Özyurt V. H.

Mass Spectrometry Imaging in Food Analysis, Leo L.M. Nollet, Editör, Taylor Publishing Company, London, ss.81-90, 2020

- **New Trends in Smart and Intelligent Packaging**

Ötleş S., Yalçın Şahyar B.

Food Packaging – Innovation and Shelf-Life, R. S. M. Cruz, Editör, CRC, New York , New-York, ss.65-86, 2020

- **Structured Lipids Intended for Infant Nutrition**

Ötleş S., Özyurt V. H.

Lipids and Edible Oils, C.M.Galanakis, Editör, AP, London , London, ss.329-342, 2020

- **Enstrümental Gıda Analizleri El Kitabı**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., KARTAL C., ÖZYURT V. H.

SİDAS, İzmir, 2019

- **Beslenme ve Sağlıkta Keçi**

Ötleş S., Akçiçek E.

Yetiştiricilikten Kültüre Türklerde Keçi, M.Kaymakçı,D.Ersoy,E.Akçiçek, Editör, Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa, ss.245-253, 2019

- **Probiotic and Prebiotic Beverages**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT V. H.

The Science of Beverages. Volume 11: Functional and Medicinal Beverage, Grumezescu A.M. Holban A.M., Editör, Woodhead Publishing Limited , Duxford, ss.447-458, 2019

- **Food Preservation Technologies**

TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., GLAUE Ş., GÖĞÜŞ N.

Saving Food - Production, Supply Chain, Food Waste and Food Consumption, Charris M. Galanakis, Editör, Academic Press , Londra, ss.117-140, 2019

- **Direct Analysis in Real Time Mass Spectrometry**

ÖTLEŞ S., Özyurt V. H.

Ambient Mass Spectroscopy Techniques in Food and Environment, Nollet, NML, Munjanja, ML, Editör, Crc The Francis Press, Boca Radon, ss.95-104, 2019

- **Nutritional Components of Some Fermented Nonalcoholic Beverages**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Fermented Beverages: Volume 5. The Science of Beverages, Grumezescu A.M. Holban A.M., Editör, Woodhead Publishing Limited , Duxford, ss.287-319, 2019

• **Total Dietary Fiber Intake, Whole Grain Consumption, and Their Biological Effects**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Bioactive Molecules in Food, Merillon J.M. Ramawad K.G., Editör, Springer-Verlag , Cham, ss.701-722, 2019

• **Industry 4.0: The Smart Factory of the Future in Beverage Industry**

ÖTLEŞ S., Sakallı A.

The Science of Beverages. Volume 1: Production and Management of Beverages, Grumezescu A.M. Holban A.M., Editör, Woodhead Publishing Limited , Kidlington, ss.439-469, 2019

• **Nutritional Components of Some Fermented Nonalcoholic Beverages**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Fermented Beverages, Alexandru Mihai Grumezescu, Alina Maria Holban, Editör, Woodhead Publishing, Kidlington, ss.287-319, 2019

• **Beslenme**

ERKAL AKSOYY., ÖTLEŞ S.

Ebelik ve Toplum Sağlığı, Özentürk Melek Gülsün, Yücel Ummahan, Meseri Reci, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitabevi, ss.221-231, 2019

• **Food Preservation Technologies**

TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., ÖNCÜ GLAUE Ş., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.

Saving Food: Production, Supply Chain, Food Waste and Food Consumption 1st Edition, Charis Galanakis, Editör, Elsevier, ss.117-140, 2019

• **Capillary Electrophoresis**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT H.

Fingerprinting Techniques in Food Authentication and Traceability, K.S.Siddiqi, L.M.L.Nollet, Editör, Crc Taylor & The Francis Press, Boca Raton, ss.65-77, 2019

• **Recent Advances in Application of Biosensors in Beverages**

ÖTLEŞ S., Topkaya S. N. , Özyurt V. H.

ENGINEERING TOOLS IN THE BEVERAGE INDUSTRY Volume 3: The Science of Beverages, ALEXANDRU MIHAI GRUMEZESCU, ALINA MARIA HOLBAN, Editör, Woodhead Publishing Limited , Cambridge, ss.435-446, 2019

• **Total Dietary Fiber Intake, Whole Grain Consumption and Their Biological Effects**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Bioactive Molecules in Food, Reference Series in Phytochemistry, Jean-Michel Merillon, Kishan Gopal Ramawat, Editör, Springer Nature, Cham, ss.701-722, 2019

• **İzmir'in Lezzet Öyküsü: Cilt 1. Mutfak Kültürü, Cilt 2. Tarifler**

Ötleş S. (Editör), Duranlı M. (Editör), Fedakar P. (Editör), Uhri A. (Editör), Akçiçek E. (Editör), Kadioğlu Çevik N. (Editör)

Kültür Bakanlığı Yayınları, İzmir, 2018

• **Enstrümental Gıda Analizleri Laboratuvar Kılavuzu**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., KARTAL C.

Ege Üniversitesi Yayınları Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Yayın No: 65, İzmir, 2018

• **Chemical Structure and Toxicity of Nanomaterials Used in Food and Food Products**

ÖTLEŞ S., Şahyar B.

Nanomaterials: Ecotoxicity, Safety, and Public Perception, Rai, M., Biswas, J.K., Editör, Springer, London/Berlin , Cham, ss.37-56, 2018

• **Electron Microscopy Techniques**

ÖTLEŞ S., Özyurt V. H.

Microstructure of Dairy Products, Abdel Rahman El-Bakry M.M., Sanchez A., Mehta B.M., Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , West Sussex, ss.51-66, 2018

• **Food Waste Valorization**

ÖTLEŞ S., KARTAL C.

Sustainable Food Systems from Agriculture to Industry, Galanakis C M, Editör, Elsevier, Londrina, ss.371-399,

2018

• **Nanotechnology Application and Emergence in Agriculture**

ÖTLEŞ S., YALÇIN ŞAHVAR B.

Emerging Trends in Agro-Nanotechnology, Singh H B, Mishra S, Fraceto L F, deLima R, Editör, CAB International, Oxfordshire, ss.204-213, 2018

• **Enginarın İçeriği**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Enginar-Kalbi Olan Lezzet ve Sağlık Sebzesi, Dursun EŞİYOK, Eren AKÇİÇEK, Betül ÖZTÜRK, Editör, İzmir Ticaret Borsası (Tükemat A.Ş.), İzmir, ss.63-66, 2018

• **Food Composition**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT V. H.

Spectroscopic Methods in Food Analysis, Franca A S, Nollet L M, Editör, CRC Press/TaylorFrancis, Boca Radon, ss.317-326, 2018

• **Electron Microscopy Techniques**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT V. H.

Microstructure of Dairy Products, El-Bakry M M, Sanchez A, Mehta B M, Editör, Wiley Blackwell, West Sussex, ss.51-66, 2018

• **Enginar Ürünleri**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Enginar-Kalbi Olan Lezzet ve Sağlık Sebzesi, Dursun EŞİYOK, Eren AKÇİÇEK, Betül ÖZTÜRK, Editör, İzmir Ticaret Borsası (Tükemat A.Ş.), İzmir, ss.71-74, 2018

• **Ultrasound Spectroscopy in Food Analysis**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT V. H.

Spectroscopic Methods in Food Analysis, Franca, A L, Nollet L M, Editör, CRC Press/TaylorFrancis, Boca Radon, ss.225-236, 2018

• **Gıda Kimyası Laboratuvar Deneyleri**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., KARTAL C.

Ege Üniversitesi Basımevi, 2017

• **Gıda Kimyası**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., KARTAL C., ÖZYURT H.

Ege Üniversitesi Basımevi, 2017

• **Automated Sampling Procedures**

ÖTLEŞ S., KARTAL C.

Advances In Food Diagnostics, Toldra F., Nollet, L.M.L., Editör, John John Wiley & Sons, West Sussex, Uk, Chichester, ss.431-464, 2017

• **Anne Sütü ve Diğer Canlı Sütleri**

ÖTLEŞ S., SELEK AKSOY İ.

Anne Sütü ve Emzirme, Çeber Turfan Esin Akçiiçek Eren Başgün Ekşioğlu Aysun, Editör, Vize Yayıncılık, Ankara, ss.51-79, 2017

• **Nanotechnology and Shelf-Life of Animal Foods**

ÖTLEŞ S., YALÇIN ŞAHVAR B.

Nanotechnology Food and Environmental Paradigm, Prasad Ram Kumar Vivek Kumar Manoj, Editör, Springer, Singapore, ss.35-43, 2017

• **Use of Nanopolymers, Nanocomposites, and Nanostructured Coatings in Food Packaging**

ÖTLEŞ S., YALÇIN ŞAHVAR B.

Nanotechnology Applications in the Food Industry, Rai V, Bai J, Editör, CRC Press/TaylorFrancis, Boca Radon, ss.97-106, 2017

• **Automated Sampling Procedures**

ÖTLEŞ S., KARTAL C.

Advances in Food Diagnostics, Toldra F Nollet L, Editör, Wiley, ss.431-464, 2017

• **?????? ??????? ??????? ??????????? ?????????????? ?????????????? ? ????????? ?????????? (Rusça).**

Methods of Analysis of Food Components and Additives

ÖTLEŞ S.

Professjia Publishing House, St.Petersburg, 2016

- **Gıda Kimyası**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., KARTAL C., ÖZYURT H.
Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2016

- **Glukosinolatlar ve Hidroliz Ürünleri İzotiyosiyanatlar**

Bellikçi E., EŞİYOK D., Akçiçek İ. E. , ÖTLEŞ S.

Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Semih Ötleş ve Eren Akçiçek, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.221-232, 2016

- **Kanserden Korunmada Kakao ve Çay Polifenoller**

ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.

Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Ötleş, Semih; Akçiçek, Eren, Editör, Sidas, İzmir, ss.369-394, 2016

- **Protein-based Dietary Supplements as Nutraceuticals**

ÖTLEŞ S., YALÇIN ŞAHVAR B.

NUTRACEUTICALS NANOTECHNOLOGY IN THE AGRI FOOD INDUSTRY VOLUME 4, A.M.Grunezescu, Editör, Academic Press / Elsevier, New-York, ss.761-782, 2016

- **Zeytin ve Zeytinyağının Geleceği**

ÖTLEŞ S.

Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi, Susamcı, Erkan Ötleş, Semih Dıraman, Harun, Editör, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, İzmir, ss.425-426, 2016

- **Fonksiyonel Gıdalar**

ÖTLEŞ S.

Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Ötleş, Semih; Akçiçek, Eren, Editör, Sidas, İzmir, ss.91-98, 2016

- **Functional and Nutritional Properties of Some Turkish Traditional Foods**

GÖĞÜŞ F., ÖTLEŞ S., ERDOĞDU F., ÖZÇELİK B.

Functional Properties of Traditional Foods, K.Kristbergsson, S.Otles, Editör, Springer, New-York, ss.87-104, 2016

- **Karotenler ve Likopen**

ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.

Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Ötleş, Semih; Akçiçek, Eren, Editör, Sidas, İzmir, ss.257-270, 2016

- **Zeytinyağı ve Kanser**

ÖTLEŞ S., AKÇİÇEK E.

Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, Ötleş, Semih; Akçiçek, Eren, Editör, Sidas, İzmir, ss.307-312, 2016

- **Traditional Foods in Turkey: General and Consumer Aspects**

ÖTLEŞ S., ÖZÇELİK B., GÖĞÜŞ F., ERDOĞDU F.

Traditional Foods, Kristbergsson, Kristberg, Oliveira, Jorge, Editör, Springer, New-York, ss.85-100, 2016

- **Intelligent Food Packaging**

ÖTLEŞ S., YALÇIN ŞAHVAR B.

Biosensors for Sustainable Food New Opportunities and Technical Challenges, V.Scognamiglio, G.Rea, F.Ardini, G.Palleschi, Editör, Elsevier, Amsterdam, ss.377-388, 2016

- **Determination of Phenolic Compounds (Gallic, Caffeic, Ferulic, and p-Coumaric Acids)**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.

Flow Injection Analysis of Food Additives, Claudia Ruiz-Capillas, Leo M.L. Nollet, Editör, CRC Press, Boca Raton, Florida, ss.393-410, 2016

- **Zeytin ve Sağlık**

KALKAN YILDIRIM H., AKTAN N., ÖTLEŞ S., YILMAZ C.

Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Sağlık Serisi Halk Kitapları 62, İzmir, 2015

- **Gıda Kimyası**

ÖTLEŞ S., ÖZDESTAN OCAK Ö., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., KARTAL C., Özyurt H.

Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir, 2015

- **Classical wet chemistry methods**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT H.

Handbook of Food Chemistry, Peter Chi Keung Cheung, Bhavbhuti M. Mehta, Editör, Springer, Berlin, ss.133-150, 2015

- **Analysing the composition of fortified foods and supplements: the case of vitamins**

ÖTLEŞ S.

Dietary Supplements, , Editör, Woodhead, Cambridge, ss.37-44, 2015

• **Food waste management, valorization, and sustainability in the food industry**

Ötleş S., Despoudi S., Bucatariu C., Kartal C.

Food Waste Recovery, Galanakis,Charis,M., Editör, Academic Press , London, ss.3-24, 2015

• **Balın İçeriği**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

Arı ürünleri ve sağlık, Akçiçek, Eren; Yücel, Banu, Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.36-44, 2015

• **Zeytinyağının kimyasal özellikleri**

ÖZYURT H., ÖTLEŞ S.

Zeytinyağı ve Sağlık, E.Akçiçek, N.Oran, Editör, Sidas, İzmir, ss.118-141, 2015

• **Instrumental Food Analysis**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT H.

Handbook of Food Chemistry, Peter Chi Keung Cheung, Bhavbhuti M. Mehta, Editör, Springer, Berlin, ss.165-188, 2015

• **Balın içeriği**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

Arı Ürünleri ve Sağlık, E.Akçiçek, B.Yücel, Editör, Sidas, İzmir, ss.36-44, 2015

• **Sampling and Sample Preparation**

ÖTLEŞ S., ÖZYURT H.

Handbook of Food Chemistry, Peter Chi Keung Cheung, Bhavbhuti M. Mehta, Editör, Springer, Berlin, ss.151-164, 2015

• **Strategic Role of Nanobiosensor in Food**

ÖTLEŞ S., YALÇIN B.

Nanotechnologies in Food and Agriculture, Rai, M., Ribeiro, C., Mattoso, L., Duran, N., Editör, Springer, Cham, ss.169-182, 2015

• **Probiotics and Prebiotics in Food, Nutrition and Health**

ÖTLEŞ S.

CRC, New York , New York, 2014

• **Şarabın Bileşimi**

ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.

Tıp, Şarap, Sağlık, Yaşam, İlker T., Akçiçek E., Editör, Türk Gastroenteroloji Hizmet Vakfı Yayınları, İzmir, ss.101-112, 2013

• **Sağlıklı Beslenme ve Zeytinyağı**

YILMAZ C., ÖTLEŞ S.

Ege Üniversitesi, İzmir, 2012

• **Methods of Analysis of Food Components and Additives**

ÖTLEŞ S.

CRC, New York , Boca Radon, 2012

• **Procedings of the International Food Congress Novel Approaches in Food Industry**

TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., BAYSAL T., GÖKSUNGUR M. Y. , KIŞLA D., DİRİM S. N. , KOCA N.

Meta Basım, İzmir, 2011

• **Contaminants of Oils: Analytical aspects**

YEMİŞÇİOĞLU F., GÜMÜŞKESEN A., ÖTLEŞ S., KARABRAHİMOĞLU Y.

Chemical, biological and functional aspects of food lipids, Zdzislaw E.Sikorski, Anna Kolakowska, Editör, CRC Press, 2011

• **Zeytinyağı**

GÖĞÜŞ F., ÖZKAYA M., ÖTLEŞ S.

Eflatun Yayınevi, Ankara, 2009

• **Handbook of Food Analysis Instruments**

ÖTLEŞ S.

CRC, New York , Boca Radon, 2009

• **Akdeniz Usulü Beslenmede Sebzeler**

EŞİYOK D., BOZOKALFA M. K. , KAYGISIZ AŞÇIOĞUL T., ÖTLEŞ S.

Akdeniz Usulü Beslenme, Eren Akçiçek, Semih Ötleş, Mustafa Tan, Editör, Egetan Bas. Yay. Tan. Ltd. Şti. 1484 Sokak No: 15 Alsancak / Yay-Pa İzmir Kitap Yayıncılık, İzmir, ss.233-250, 2009

• **Methods of Analysis of Food Components and Additives (Çince)**

ÖTLEŞ S.

China Light Industry Press, Pekin, 2008

• **Sebze Olarak Sarımsak**

EŞİYOK D., ÖTLEŞ S.

Sarımsak Kitabı, Eren Akçiçek, semih Ötleş, Editör, İzmir Güven Kitabevi Konak-İzmir, İzmir, ss.73-84, 2006

• **Chlorella – Günümüzün Besleyici ve Sağlıklı Gıdası**

ÖTLEŞ S.

Starajans, Ankara, 1999

• **Bal ve Bal Teknolojisi (Kimyası ve Analizleri)**

ÖTLEŞ S.

Ege Üniversitesi, İzmir, 1995

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

• **Structural Bioinformatics Approach in Bioactive Peptide Research: Tomato Vicilin Case Study.**

KAPLAN TÜRKÖZ B., BAKAR B., KARTAL C., ÖTLEŞ S.

27th Balkan Clinical Laboratory Federation (BCLF) Congress and 30th National Biochemistry Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 31 Ekim 2019, cilt.44, no.3, ss.86

• **Zeytin Çekirdeğinin Kimyasal Özellikleri ve Besinsel Bileşimi**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 18 - 19 Ekim 2019, ss.1755-1761

• **Nutrasötik bir Gıda: Noni Meyvesi ve Özellikleri**

ÇAKALOĞLU B., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

2nd International Euroasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EuroasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.841

• **Su ve Süt Kefirlerinin Polifenol İçeriklerinin ve Antioksidan Kapasitelerinin Araştırılması**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÇAKALOĞLU B., ÖTLEŞ S.

2nd International Euroasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EuroasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019

• **Soya Sütünün Fenolik Bileşenlerinin ve Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi**

ÇAKALOĞLU B., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.18

• **Süt Reçeli**

ÇAKALOĞLU B., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.20

• **Çayların Fenolik İçeriğinin Belirlenmesi**

ÇAKALOĞLU B., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

International Congress of Agriculture, Environment and Health, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018

• **The effect of the different drying techniques on the antioxidant activity of orange peel**

KARTAL C., SONKAYA G., ŞANLI A., ÇAKALOĞLU B., ÖTLEŞ S.

IDS'2018 21st International Drying Symposium, 11 - 14 Eylül 2018

• **Use of Bioinformatics Approach in Food Bioactive Peptide and Protein Hydrolysates Research**

KARTAL C., KAPLAN TÜRKÖZ B., ÖTLEŞ S.

1st International Food Medicine Congress (IFMC 2018), 24 - 27 Mayıs 2018

• **Extension of mushroom shelf-life by using chitosan as an edible coating**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.212

• **Zeytin Ve Zeytinyağı**

ÖTLEŞ S.

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

- **Investigation of Biodiesel Production from Safflower Plant Cultivated by Using Treated Wastewater**
GÜNGÖREN MADENOĞLU T., FALİZİ N., SOYLU M., ÜREMEK N. C. , KUKUL KURTTAŞ Y. S. , MERİÇ M. K. , ÖZÇAKAL E., GÜRGÜLÜ H., KABAY N., BALLİCE L., et al.
International Workshop - Reuse of Recovered Wastewater Treated by Membrane Separation Methods in Process Water Production, Cultivation of Energy Plant and Landscape Activities, İzmir, Türkiye, 17 - 18 Ekim 2017
- **Population Structure and Genetic Relationship of Wild (*Cicer reticulatum* L.) and Cultivated (*Cicer arietinum* L.) Chickpea Accessions Revealed by GBS Analysis**
NEMLİ S., ATEŞ D., ÖZKURU E., KARACA N., YAĞMUR B., KARTAL C., ÖTLEŞ S., TOSUN M., ÖZDESTAN OCAK Ö., KAHRAMAN A., et al.
International Green Biotechnology Congress, Istanbul, Turkey, 11 - 13 Eylül 2017
- **THE EFFECTS OF REPLACING BEEF FAT WITH OLIVE OIL ON PROTEIN OXIDATION IN SUCUK (TURKISH DRIED FERMENTED SAUSAGE)**
SERDAROĞLU F. M. , ÖZYURT H., ZUNGUR BASTIOĞLU A., ÖZTÜRK B., ÖTLEŞ S.
63. International Congress of Meat Science and Technology, 13 - 18 Ağustos 2017
- **The effects of replacing beef fat with olive oil on protein oxidation products (alpha-aminoadipic semialdehydes-AAS and gamma-semialdehydes-GGS) in Turkish dried fermented sausage**
SERDAROĞLU F. M. , özyurt h., ZUNGUR BASTIOĞLU A., ÖZTÜRK B., ÖTLEŞ S.
ICOMST 2017, Cork, İrlanda, 13 - 18 Ağustos 2017
- **The effects of replacing beef fat with olive oil on protein oxidation products (α -Aminoadipic semialdehydes-AAS and γ -glutamic semialdehydes-GGS) in Turkish dried fermented sausage**
SERDAROĞLU F. M. , ÖZYURT V. H. , ZUNGUR BASTIOĞLU A., ÖZTÜRK B., ÖTLEŞ S.
63rd International Congress of Meat Science and Technology, İrlanda, 13 - 18 Ağustos 2017
- **APPLICATION OF MEMBRANE PROCESSES IN CHEESE WHEY FRACTIONATION**
Özdemir İ., Altok E., Gökkaya D., Ötleş S., Kabay N., Yüksel M.
APPLICATION OF MEMBRANE TECHNOLOGIES FOR WATER RECLAMATION AND WHEY DESALINATION IN FOOD INDUSTRY, Novi-Sad, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Mayıs 2017
- **Determination of edible oil quality of the safflower plant seeds and comparison with standards**
SOYLU M., GÜNGÖREN MADENOĞLU T., FALİZİ N. J. , ÜREMEK N., ÖTLEŞ S., KUKUL KURTTAŞ Y. S. , MERİÇ M. K. , ÖZÇAKAL E., KABAY N., BALLİCE L., et al.
ICAFOF (International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies-2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- **Molasses (Pekmez) as a traditional taste**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S., DUVAN s.
ICAFOF 2017, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- **The importance and role of Bulgur in healthy diet**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S., DUVAN s.
ICAFOF 2017, Kapadokya, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
- **The lycopene as a nutraceutical component**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017
- **The inhibitory activities of some phenolic compounds on AGEs in food samples**
ÖZYURT h., ÖTLEŞ S.
INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017
- **Edible oil quality of the seeds of safflower plants cultivated by using wastewater treated by membrane processes**
soylu m., GÜNGÖREN MADENOĞLU T., nasim f., CENGİZ N., ÖTLEŞ S., KUKUL KURTTAŞ Y. S. , MERİÇ M. K. , ÖZÇAKAL E., KABAY N., BALLİCE L., et al.
INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017
- **Probiotics for human health: current applications and future challenges**
ÖZYURT h., ÖTLEŞ S.
INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017
- **Edible oil quality of the seeds of safflower plants cultivated by using wastewater treated by membrane**

processes

SOYLU M., GÜNGÖREN MADENOĞLU T., FALİZİ N. J. , ÜREMEK N., ÖTLEŞ S., KUKUL KURTTAŞ Y. S. , MERİÇ M. K. , ÖZÇAKAL E., KABAY N., BALLİCE L., et al.

5th International Conference on SUSTAINABLE POST HARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES-INOPTTEP 2017, VRŞAC, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017

- **The Use of Encapsulated Ingredients in Maillard Reaction Control**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies (INOPTTEP 2017) and XXIX National Conference Processing and Energy in Agriculture (PTEP 2017), Vrsac, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017, ss.221

- **APPLICABILITY OF INTEGRATED MEMBRANE PROCESSES IN CHEESE WHEY FRACTIONATION**

ÖZDEMİR İ., ÖTLEŞ S., GÖKKAYA D., ALTIÖK E., KABAY N., YÜKSEL M.

INOPTTEP 2017, XXIX NATIONAL CONFERENCE PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE, 23 - 28 Nisan 2017

- **Influence of extraction solvent on the total phenolic content and antioxidant activity of cherry stem extracts**

KARTAL C., Özdemir İ., ÖTLEŞ S.

INOPTTEP 2017, 23 - 28 Nisan 2017

- **Evaluation of microencapsulation technologies used in food applications**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017

- **The use of encapsulated ingredients in maillard reaction control**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017

- **Applicability of Integrated Membrane Processes in Cheese Whey Fractionation**

Özdemir İ., ÖTLEŞ S., SELVİ ÖZKAYA D., ALTIÖK E., KABAY N., YÜKSEL M.

5th International Conference on SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES-INOPTTEP 2017, VRŞAC, Sırbistan Ve Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017

- **The chemical composition and medicinal effects of Sumac**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

MESMAP 3, Girne, Kıbrıs (Kkct), 13 - 16 Nisan 2017

- **The Chemical Compositions and Medicinal Effects of Sumac (Rhus coriaria L.)**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Girne, Kıbrıs (Kkct), 13 - 16 Nisan 2017, ss.296

- **The methods used for herbal tea preparation**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.

MESMAP 3, Girne, Kıbrıs (Kkct), 13 - 16 Nisan 2017

- **Yüksek Oleik Asitli Ayçiçek Yağının Tanıtımı ve Ayçiçek Yağı ile Bazı Kalite Kriterlerinin Karşılaştırılması**

NAKİLCİOĞLU TAŞ E., DUVAN S., ÖTLEŞ S.

Yabited III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017, ss.0-29

- **Zeytinyağının Kimyasal Yapısı, Eldesi ve Sağlık Etkileri**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., DUVAN S.

Yabited III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 Nisan - 15 Aralık 2017, ss.69

- **A comparative study for efficiency analysis of membrane processes for cheese whey demineralization**

Özdemir İ., ALTIÖK E., ÖTLEŞ S., KABAY N., YÜKSEL M.

2nd IWA Regional Symposium on Water, Wastewater and Environment (IWA-PPFW 2017, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Mart 2017

- **Analysis of new protein oxidation marker by HPLC-DAD in dairy and meat products**

ÖZYURT h., ÖTLEŞ S.

6th International Congress on Food Technology, Athens, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017

- **Analytical methods for determination of N(carboxymethyl) lysine in food sample**

ÖZYURT h., ÖTLEŞ S.

6rd International Congress on Food Technology, Athens, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017

- **Application of membrane filtration processes in whey processing**
Özdemir İ., Jarma Y., Altıok E., KABAY N., ÖTLEŞ S., Yüksel M.
"Environmental Protection: from Sorbents to Membranes" Workshop, Kiev, Ukrayna, 11 Kasım 2016, ss.27-32
- **Whey and whey processing**
Özdemir İ., ÖTLEŞ S., KABAY N., Yüksel M.
"Environmental Protection: from Sorbents to Membranes" Workshop, Kiev, Ukrayna, 11 Kasım 2016, ss.52-57
- **The new trends in food waste recovery**
KARTAL C., ÖTLEŞ S.
The 1st Food Chemistry Conference, Amsterdam, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016
- **Some phenolic compounds of cocoa beans and their effects on taste**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
The 63rd Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology-2016", Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, cilt.1, ss.42
- **Research on the polyphenol content and volatile compounds of propolis extract**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
The 63rd Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology-2016", Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, cilt.2, ss.1
- **Piknogenol'ün Sağlık Üzerine Etkileri**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **"Slow-Food" Manifestosu ve Dünya Üzerindeki Yansımaları**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- **Peyniraltı Suyunun İşlenmesinde Ultrafiltrasyon UF ve Nanofiltrasyon NF Yöntemlerinin Uygulanması**
Özdemir İ., Jarma Y. A. , Altıok E., ÖTLEŞ S., KABAY N., Yüksel M.
12.Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Ağustos 2016
- **MBR Yöntemiyle Artırılmış Atık Su Kullanılarak Yetiştirilen Aspir Bitkisinden Yağ ve Biyodizel Üretiminin İncelenmesi**
GÜNGÖREN MADENOĞLU T., FALİZİ N., SOYLU M., CENGİZ N., KUKUL KURTTAŞ Y. S. , MERİÇ M. K. , ÖZÇAKAL E., KABAY N., BALLİCE L., ÖTLEŞ S., et al.
Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, UKMK 2016, İzmir, Türkiye, 23 - 26 Ağustos 2016
- **Asphodelus Aestivus Brot Uses and Health Promoting Effects**
ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.
XII th International Conference of Food Physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.37
- **The Effect of Roast Degrees on some Physical Properties of Turkish Coffee**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S.
XII th International Conference of Food Physicists, Debrecen, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 2016, ss.38
- **İşlenmiş Etlerdeki Bozunan Ürün Miktarının Akıllı ve Taşınabilir Bir Cihazla Hassas Ölçümü**
TOPKAYA S. N. , ÖZYURT V. H. , ÖTLEŞ S.
IV Uluslararası Gıda ArGe Proje Pazarı, Türkiye, 12 Mayıs 2106 - 13 Mayıs 2016
- **Comparison of some properties of triticale Triticosecale wittmack and wheat grains Triticum spp**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S., DUVAN S.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016
- **Comparison of Some Properties of Triticale Triticosecale wittmack and Wheat Grains Triticum spp**
ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU TAŞ E., DUVAN S.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.309
- **The Effect of Triticale Triticosecale wittmack Flour Addition on the Bread Composition**
NAKİLCİOĞLU TAŞ E., ÖTLEŞ S., DUVAN S.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.164
- **A new insight into fish meat freshness ZnO PPy modified biosensor**
Şahyar B., Kaplan M., YAVAŞ A., Özsöz M., ÇELİK E., ÖTLEŞ S., Mindivalli Ö., Özgül M.
Pittcon'2016 Conference & Expo, Pittsburg, Amerika Birleşik Devletleri, 6 - 10 Mart 2016

- **Association mapping of seed nutritional elements in wild and cultivated checkpea accessions from Turkey**
NEMLİ S., ATEŞ D., YAĞMUR B., Yılmaz H., Erdoğmuş S., Özkuru E., Karaca N., KARTAL C., ÖTLEŞ S., TOSUN M., et al.
Plant&Animal Genome Conference XXIV, San Diego, Amerika Birleşik Devletleri, 8 - 13 Ocak 2016
- **Association Mapping of Seed Nutritional Elements in Wild Cicer reticulatum L and Cultivated Cicer arietinum L Chickpea Accessions from Turkey**
NEMLİ S., ATEŞ D., YAĞMUR B., YILMAZ H., ERDOĞMUŞ S., ÖZKURU E., KARACA N., KARTAL C., ÖTLEŞ S., TOSUN M., et al.
PLANT ANIMAL GENOME CONFERENCE XXIV , SAN DIEGO, CA, SAN DIEGO, Amerika Birleşik Devletleri, 9 - 13 Ocak 2016
- **Association Mapping of Seed Nutritional Elements in Wild Cicer reticulatum L and Cultivated Cicer arietinum L Chickpea Accessions from Turkey**
NEMLİ S., ATEŞ D., YAĞMUR B., YILMAZ H., ERDOĞMUŞ S., ÖZKURU E., KARACA N., KARTAL C., ÖTLEŞ S., TOSUN M., et al.
International Plant & Animal Genome XXIV, 9 - 12 Ocak 2016
- **Association Mapping of Seed Nutritional Elements in Wild Cicer retikulatumL and Cultivated Cicer arietinum L Chickpea Accessions From Turkey**
NEMLİ S., ATEŞ D., YAĞMUR B., YILMAZ H., ERDOĞMUŞ S., ÖZKURU E., KARACA N., KARTAL C., ÖTLEŞ S., TOSUN M., et al.
Plant and Animal GenomeConferance XXIV, 8 - 13 Ocak 2016
- **Lunasin**
NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.181
- **Fenolik Bileşiklerin ekstraksiyonunda Kullanılan Yöntemler**
ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.180
- **A Traditional Taste Cezerye**
NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- **Some Chemical Properties of Köme Varieties**
ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E., SEMA D.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- **Food Grade Biopolymers Particles Fabrication Techniques and Functional Properties**
KARTAL C., ÖTLEŞ S.
26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 27 - 30 Eylül 2015
- **The Novel Approaches Used For Refolding of Denaturated Proteins**
NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.
26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosna-Hersek, 27 - 30 Eylül 2015
- **The Importance of Food Chemistry in New Product Developments**
ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.
26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosna-Hersek, 27 - 30 Eylül 2015
- **Ca Mg Mn Zn Fe and Cu Contents of Turkish Saffron Samples**
ÖZDESTAN OCAK Ö., ÖTLEŞ S., ŞENTÜRK A.
Final Conference on Saffronomics, 16 - 18 Eylül 2015
- **INTEGRATED MEMBRANE PROCESSES FOR WATER RECLAMATION IN FOOD INDUSTRY**
KABAYN., ÖZGÖZ S., ÖTLEŞ S., YÜKSEL M.
European Membrane Summer School, Liberec, Çek Cumhuriyeti, 21 - 26 Haziran 2015
- **Mikrodalga Tekniği ile Gıdaların Kurutulmasında Besin Öğelerinde Meydana Gelen Değişimler**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

Pamukkale Gıda Sempozyumu-3 "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.172-173

• **Sert Kabuklu Meyvelerde Aflatoksin Tehlikesi**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

Pamukkale Gıda Sempozyumu-3 "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.174-175

• **Çayda Kafein İçeriğinin Azaltılmasına Yönelik Çalışmalar**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

• **Muşmula Mespilus germanica L Meyvesinin Bazı Fizikokimyasal ve Besleyici Özellikleri**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.289

• **Sülfonamidlerin Tespitinde Yararlanılan Kromatografik Yöntemler**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

15. Ulusal Kromatografi Kongresi, Uşak, Türkiye, 8 - 10 Nisan 2015, ss.129

• **Gıda Analizlerinde Kapiler Sıvı Kromatografisi ve Nano Sıvı Kromatografisinin Kullanımı**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

15. Ulusal Kromatografi Kongresi, Uşak, Türkiye, 8 - 10 Nisan 2015, ss.78

• **Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi Product Lifecycle Management PLM**

YEŞİLAYR. B. , ÖTLEŞ S., ATALAY S., GÜNEŞ H. S. , ERTEKİN F., SAYER S.

2014 Türk – Alman Yılı Eğitim, Araştırma ve Yenilik Yılı Kapanış Konferansı, Ankara, Türkiye, 12 Mart 2015

• **The Effects of Using Grape Seeds in Foods on Oxidative Deteriorations**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın-Kuşadası, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.272

• **Potential Benefits of Phytic Acid in Human Health**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın-Kuşadası, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.85

• **Nutrition and Health Wise the Importance of Anzer Honey**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

4. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi eş zamanlı 20. Apislatvia Kongresi, Muğla/Ölüdeniz, Türkiye, 5 - 09 Kasım 2014, ss.330

• **The Effects of Dietary Supplements on Weight Reduction**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.361

• **The Evaluation of Black Cumin Nigella sativa L as a Functional food**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

2014 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.117

• **Analysis of The Mineral Composition of Turkish Saffron by Atomic Absorption Spectrometer**

ÖZDESTAN OCAK Ö., ŞENTÜRK A., ÖTLEŞ S.

Saffronomics,, Wageningen, Hollanda, 02 Ekim 2014, ss.10

• **The Traditional Turkish Beverages Koumiss**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.149-151

• **The Opium Poppy Papaver somniferum Industrial Uses**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.207

• **Buckwheat Fagopyrum Esculentum Moench Nutritional Components and Utilization in Food Industry**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

NAFI 2014 International Food Congress, Aydın-Kuşadası, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.110

- **The Extraction of Essential Oils by Using Subcritical Water Extraction System**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

NAFI 2014 International Food Congress, Aydın-Kuşadası, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.118

- **Comparison of Homogenization Method for Microencapsulated Extra Virgin Olive Oil Powder Properties**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOÇ M., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014

- **Sağlık Dostu Şevketi Bostan Cnicus benedictus L Otu ve Akdeniz Mutfağında Kullanımı**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

4. Geleneksel gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.736-739

- **STORAGE STABILITY OF MICROENCAPSULATED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL POWDER**

Zungur A., Koc M., YALÇIN B., KAYMAK-ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

9th Baltic Conference on Food Science and Technology - Food for Consumer well-being, (Foodblatt 2014), Jelgava, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014, ss.257-261

- **The Chemical Constituents and Biological Activities of Flax Seed Linum usitatissimum L Oil**

NAKİLCİOĞLU E., ÖTLEŞ S.

11th Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013

- **Chios Mastic Gum and Health**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.472

- **Bioactive Peptides From Food Source Production Biological Activity and Potential Food Applications**

ÜNAL M. K. , ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E., KARTAL C.

From Model Foods to Food Models: The DREAM Project International Conference, Nantes, Fransa, 24 - 26 Haziran 2013, ss.69

- **Microencapsulation of Extra Virgin Olive Oil with Spray Drying Effects of Wall Material Type and Homogenization Conditions on Oxidative Stability and Physical Properties of Powder**

GUNGOR Ö., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., YALCIN B., SELEK İ., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

I.C. FABI 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 Mayıs - 02 Haziran 2013

- **Fenolik Bileşiklerin Antimikrobiyal Özelliklerinin Gıda Güvenliğine Etkisi**

ÖTLEŞ S., NAKİLCİOĞLU E.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, ss.112-113

- **Püskürtmeli kurutma yöntemi ile sızma zeytinyağının mikroenkapsülasyon işlem koşullarının D optimal dizayn ile optimizasyonu**

ERTEKİN F., ÖTLEŞ S., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., GUNGOR Ö., SELEK İ., YALCIN B.

Türkiye İnovasyon Haftası, TİM, Türkiye, 6 - 08 Aralık 2012

- **Ekstra Sızma Zeytinyağının Püskürtmeli Kurutma Yöntemi İle Mikroenkapsülasyonu Kurutma Koşullarının Oksidasyon Stabilitesi ve Fiziksel Özellikler Üzerine Etkisi**

GUNGOR Ö., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., YALCIN B., SELEK İ., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

Yabited 1. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.25

- **Variability of Vitamin Content in Processed Melon**

YAMAN Ü. R. , ÖTLEŞ S.

10th World Congress of Food Science & Technology, Sydney, Avustralya, 03 Kasım 1999, ss.241

- **GC-MS analysis of volatile compounds of Mesir**

Hisil Y., Bağdatlıoğlu N., Ötleş S.

NATO Advanced Study Institute on Mass Spectrometry in Biomolecular Sciences, LACCO AMENO, İtalya, 23 Haziran - 05 Temmuz 1993, cilt.475, ss.475-482

Desteklenen Projeler

Kaplan Türköz B., Ötleş S., TÜBİTAK Projesi, Bir Gıda Atığı Olarak Domates Çekirdeğinden Katma Değeri Yüksek Biyoaktif Gıda Bileşenleri Elde Edilmesi, Karakterizasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2020
İnceoğlu M. M. , Kabasakal İ., Çiçekli U. G. , Ötleş S., TÜBİTAK Projesi, Endüstri4.0 Çantası, 2019 - 2019

ÖTLEŞ S., KABAY N., KAYA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ELEKTRODİYALİZ(ED) YÖNTEMİ İLE PEYNİRALTI SUYU DEMİNERALİZASYONU VE PROSES OPTİMİZASYONU, 2018 - 2019

Kabay N., Ötleş S., Özdemir G., Ballice L., Kukul Kurtaş Y. S. , Güngören Madenoğlu T., Oral R., Arda M., Meriç M. K. , Yılmaz İpek İ., et al., TÜBİTAK Projesi, "Membran Ayırma Yöntemleriyle Arıtılarak Geri Kazanılan Atıksuların Proses Suyu Üretiminde, Enerji Bitkisi Yetiştirilmesinde ve Peyzaj Amaçlı Yeniden Kullanılması", , 2015 - 2019

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DEVEDİKENİ MEYVELERİ VE KABAK ÇEKİRDEĞİ TOHUMLARININ SOĞUK PRES YAN ÜRÜNLERİNDEN ETKEN MADDE İZOLASYONU VE FARMASÖTİK FORMA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ, 2017 - 2018

Ötleş S., Özyurt V. H. , Erdoğan A., Demirel Z., Dalay M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nitzchia Thermaliste Bulunan Fukoksantin Ekstraksiyon Koşullarının Optimizasyonu ve Miktarının HPLC-DAD ile Belirlenmesi, 2016 - 2018

Ötleş S., Yeşilay R. B. , Sayer S., Ertekin F., Alver N., Atalay S., Dirim S. N. , Yıldırım K. S. , AB Destekli Diğer Projeler, Raising Awareness on Product Lifecycle Management via Education and Industrial Strategic Collaboration within Europe, 2015 - 2018

ÖTLEŞ S., AZBAR N., KESKİN GÜNDOĞDU T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EGE ÜNİVERSİTESİ ENTEGRE ATIK YÖNETİMİ VE TEHLİKELİ ATIKLARIN İDARESİ PROJESİ, 2015 - 2018

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GIDA MODEL SİSTEMLERİNDEKİ 3-NİTRO TİROZİN EKSTRAKSİYON KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU VE MİKTARININ HPLC-DAD İLE BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NİTZSCHİA THERMALİSTE BULUNAN FUKOKSANTİN EKSTRAKSİYON KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU VE MİKTARININ HPLC-DAD İLE BELİRLENMESİ, 2016 - 2017

Serdaroğlu F. M. , Ötleş S., TÜBİTAK Projesi, Fermente ve Isıl İşlem Görmüş Dana ve Hindi Sucuklarında Yağ Formülasyonunun Protein Oksidasyonu ve İlişkili Kalite Parametreleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2015 - 2017

KABAY N., ÖTLEŞ S., YILMAZ İPEK İ., ARDA M., TÜBİTAK Projesi, Gıda Endüstrisinde Kullanılan Suyun Geri Kazanılmasında Ve Peynir Altı Suyunun Tuzsuzlaştırılmasında Membran Teknolojilerin Uygulanması, 2014 - 2017

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SİMİT ÜRETİMİNDE PİŞİRME MAYASI OLARAK KEFİR TANELERİ KULLANIMININ SİMİTİN DEPOLAMA SÜRESİ BOYUNCA BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL PARAMETRELERE ETKİSİ, 2014 - 2015

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PİLOT ÖLÇEKTE BASINÇLI SU EKSTRAKTÖRÜ KULLANILARAK ZEYTİN ÇEKİRDEĞİNİN ANTİOKSİDAN BİLEŞİKLERİNİN EKSTRAKSİYONU, 2014 - 2015

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILAN HAM SUYUN ARITIM PROSESLERİNİN VE SU KALİTESİNİN İNCELENMESİ, 2013 - 2014

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİSFENOL -A BİYOSENSÖRÜ TASARIMI, 2013 - 2014

Ertekin F., Ötleş S., TÜBİTAK Projesi, Püskürtmeli kurutma yöntemi ile sızma zeytinyağının mikroenkapsülasyonu: Emülsifikasyon koşullarının belirlenmesi, mikroenkapsülasyon işlem koşullarının D-Optimal dizayn ile optimizasyonu ve depolama koşullarının mikrokapsüllerin oksidatif stabilitesi ve kalitesi üzerine etkisi, 2011 - 2014

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FINDIK İÇ ZARINDA BULUNAN FENOLİK BİLEŞİKLERİN KLASİK VE ULTRASONİK EKSTRAKSİYONLARLA ELDESİ, 2012 - 2013

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NAR ÇEKİRDEĞİ VE ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ ÖZÜTLERİNİN FARKLI ET ÜRÜNLERİNDE VE FARKLI PİŞİRME ŞARTLARINDA HCA OLUŞUMUNA ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, 2011 - 2013

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İSIRGAN OTUNDAKİ BAZI FENOLİK BİLEŞİKLERİN İNCELENMESİ, 2011 - 2012

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, CEVİZ VE KESTANEDE BAZI FENOLİK BİLEŞİKLERİN İNCELENMESİ, 2010 - 2011

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BESLENME VE DİYETİK BÖLÜMÜ BESLENME İLKELERİ LABORATUVARI ALTYAPI ÇALIŞMASI, 2009 - 2010

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SÜPERKRİTİK-CO2 İLE EKSTRAKTE EDİLMİŞ BUĞDAY RUŞEYİMİ YAĞINDAKİ ANTİOKSİDAN MADDELERİN ARAŞTIRILMASI VE ARTA KALAN POSASININ KARAKTERİSTİKLERİNİN İNCELENMESİ, 2008 - 2010

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, AYÇİÇEĞİ, KETEN TOHUMU, YULAF VE MÜRDÜM ERİĞİ KURUSU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ SÜTLÜ, ACI (BİTTER) VE BEYAZ ÇİKOLATALARIN RAF ÖMRÜ BOYUNCA BAZI FİZİKSEL, KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI., 2007 - 2010

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI BİTKİSEL ÇAYLARIN ANTIOKSIDAN AKTİVİTESİ ÜZERİNE DEMLEME SÜRESİ VE ÖĞÜTME ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, 2006 - 2008

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜLKEMİZDE ÜRETİMİ YAPILAN ÇEŞİTLİ KAHVALTILIK VE SANAYİ TİPİ BİTKİSEL MARGARİNLERİN BAZI KİMYASAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI., 2002 - 2005

ÖTLEŞ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YEMEKLİK OLARAK DEĞERLENDİRİLEN BAZI MANTAR TÜRLERİNİN KİMYASAL BİLEŞİMİ VE HAŞLAMA SIRASINDA MEYDANA GELEN KİMİ DEĞİŞMELER, 1992 - 1995

Patent

Ertekin F., Ötleş S., Koç M., Mikroenkapsüle sızma zeytinyağ Tozu, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, İlk Tescil, 2016

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Ukrainian Food Journal, Editörler Kurulu Üyesi, 2017 - Devam Ediyor

Symbiosis Open Access Journal of Biosensors, Biomarkers & Diagnostics, Yayın Kurul Üyesi, 2015 - Devam Ediyor

Journal of Food and Nutrition, Yayın Kurul Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Advances in Biosensors and Bioelectronics (ABB), Yayın Kurul Üyesi, 2014 - Devam Ediyor

Gıda Güvenliliği, Yayın Kurul Üyesi, 2009 - Devam Ediyor

Drink Tech, Yayın Kurul Üyesi, 2007 - Devam Ediyor

Acta Scientiarum Polonorum / Technologia Alimentaria, Yayın Kurul Üyesi, 2005 - Devam Ediyor

Plastik & Ambalaj Teknolojisi, Yayın Kurul Üyesi, 2005 - Devam Ediyor

Akademik Gıda, Yayın Kurul Üyesi, 2003 - Devam Ediyor

Dünya Gıda, Baş Editör, 1997 - Devam Ediyor

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Katılımcı, Aydın, Türkiye, 2018

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018

International Spring School on Water Reclamation and Reuse, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2018

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1192

h-indeksi (WOS):16

Ödüller

Susamcı E., Ötleş S., Dıraman H., 5. Ulusal Altın Zeytin Ödülü (Basılı Eser Kategorisi) "Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi", Bursa Büyükşehir Belediyesi Ve Orhangazi Kaymakamlığı, Temmuz 2020

Ötleş S., Hizmet Ödülü -"Yaşlıların Daha İyi Bilgi Alabileceği İnteraktif Web Sitesi Hazırlanması" Projesi, 7. Geriatri Kongresi, 18-22 Haziran 2008, Çeşme, Haziran 2018

Ötleş S., En İyi Sunum Ödülü, 6. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, 9-11 Mayıs 2018, İzmir , Mayıs 2018