

SİBEL BÖLEK

Doç. Dr.

sibel.bolek@sbu.edu.tr



Öğrenim Bilgisi

| | |
|------------------------|--|
| Doktora 2013 - 2018 | GEBZE TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez Adı : Investigation of processing parameters for instant Pistacia terebinthus coffee (2018) Tez Danışmanı : (Prof. Dr. Murat Özdemir) |
|------------------------|--|

Görevler

| | |
|-------------------------------------|--|
| DOÇENT 2022 | SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ / HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI |
| DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2018 - 2022 | SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ / SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI |
| ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2012 - 2018 | GEBZE TEKNİK ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / KİMYA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI |

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans

2025

- 1 . ZAHİDAH INAS,(2025). Tavuk ayağı kolajeninden geliştirilen jelatin bazlı yenilebilir filmlerin hazır sıcak çikolata ambalajı olarak kullanılabilirliğinin ve kalite parametrelerine etkisinin araştırılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

2024

- 2 . ÖZLÜ ZEYNEP CEMİLE,(2024). Yulaf sütünden Neopyropia yezoensis algi ile zenginleştirilmiş vegan kefir üretimi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

2023

- 3 . KAMÇI SEVTAP,(2023). Laden (Cistus incanus) ile zenginleştirilmiş fonksiyonel yoğurt üretimi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

2022

- 4 . ŞENER ÖZGE,(2022). Keçiboynuzu unu ve keçiboynuzu çekirdeğinin hamur reolojik özellikleri ve ekmek kalitesi üzerine etkisi, UŞAK ÜNİVERSİTESİ -> LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ -> GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
- 5 . TOSYA FEYZA,(2022). Şalgam suyundaki biyoaktif bileşenlerin enkapsülasyonu ve probiyotik gıda üretiminde kullanımı olanaklarının araştırılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

2021

- 6 . ALPTEKİN ESRA,(2021). Maş fasulyesinden (Vigna radiata) kahve benzeri içecek eldesi için işlem parametrelerinin araştırılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

Doktora

2025

- 7 . GÖKSU FERİHA,(2025). Badem sütü kullanarak vegan bireyler için peynir alternatifi üretimi ve badem peynir altı suyunun kombü çayı üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

Projelerde Yaptığı Görevler

- 1 . Tavuk ayağı kolajeninden geliştirilen jelatin bazlı yenilebilir filmlerin hazır sıcak çikolata ambalajı olarak kullanılabilirliğinin ve kalite parametrelerine etkisinin araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 19/02/2024 - 14/07/2025, (ULUSAL)
- 2 . Su Kefiri Taneleri ile Fermente Edilmiş Taflan Suyunun Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Detoksifiye Taflan Çekirdeğinin Valorizasyonu ile Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Araştırılması, ARAŞTIRMA PROJESİ, Yürütücü, 01/10/2023 - 26/01/2026, (ULUSAL)
- 3 . Badem Sütü Kullanarak Vegan Peynir Üretimi ve Badem Peynir Altı Suyunun Vegan Gıda Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 01/06/2023 - 27/08/2025, (ULUSAL)
- 4 . Yulaf sütünden Porphyra algi ile zenginleştirilmiş vegan kefir üretimi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 02/05/2023 - 07/08/2024, (ULUSAL)
- 5 . Trabzon Hurmasında Burukluğun Giderilmesi İçin Yapılan Uygulamaların Pazarlama Sürecine Adaptasyonu TAGEM PROJESİ, ARAŞTIRMA PROJESİ, Araştırmacı, 08/11/2022 - 24/10/2023, (ULUSAL)
- 6 . Laden (Cistus incanus) bitkisi ile zenginleştirilmiş fonksiyonel yoğurt üretimi, ARAŞTIRMA PROJESİ, Yürütücü, 18/02/2022 - 09/08/2023, (ULUSAL)
- 7 . Şalgam Suyundaki Biyoaktif Bileşenlerin Enkapsülasyonu ve Probiyotik Gıda Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, ARAŞTIRMA PROJESİ, Yürütücü, 18/02/2022 - 15/03/2023, (ULUSAL)
- 8 . Hayıt Tohumu Tozunun (Vitex Agnus-Castus) Fonksiyonel Hububat Ürünleri Üretiminde Kullanılmasında İşlem Parametrelerinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 18/02/2022 - 08/07/2024, (ULUSAL)
- 9 . Hipokloröz Asidin Yaş Meyve ve Sebzelerin Hasattan Tüketicieye Kadar Olan Süreçte Kayıpların Azaltılmasında Etkinliğinin Araştırılması (TAGEM PROJESİ), Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Araştırmacı, 27/12/2021 - 15/03/2025, (ULUSAL)
- 10 . Bakteriyel Resveratrol Sentezinde Elektroaktif Edilmiş Peynir Altı Suyunun Kullanımı, TÜBİTAK PROJESİ, Yardımcı Personel, 05/05/2021 - 14/09/2021, (ULUSAL)
- 11 . Beslenme ve Diyetetik Bölümü Besin Kimyası Eğitim Laboratuvarı ve Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Araştırma Laboratuvarları Alt Yapı Projesi, ARAŞTIRMA PROJESİ, Yürütücü, 18/09/2019 - 11/01/2021, (ULUSAL)
- 12 . Farklı Yöntemlerle Kurutulmuş Trabzon hurmalarının çeşitli kalite karakteristiklerinin kıyaslanması, ARAŞTIRMA PROJESİ, Araştırmacı, 06/02/2011 - 28/01/2013, (ULUSAL)

İdari Görevler

Akademik Teşvik Düzenleme, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
Denetleme ve İtiraz
Komisyonu Üyeliği
2023

Komisyon Üyeliği SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
2020

Kalite Kurulu Üyeliği SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
2020

Program Başkanı SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
2019

Enstitü Kurulu Üyeliği SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
2019

Anabilim Dalı Başkanı SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
2019

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

- 1 . Institute of Food Technologists, Üye, 2020

Ödüller

- 1 . Akademik Çalışmaları Takdir ve Destekleme Kapsamında Alınan Enstitüler Arasında Birincilik Ödülü , , 2022

2 . Akademik Teşvik Değerlendirme Kapsamında Alınan Patent Alanında İkincilik Ödülü , , 2021

| Dersler * | Öğrenim Dili | Ders Saati |
|---|--------------|------------|
| 2025-2026 | | |
| Doktora | | |
| Gıda Sistemlerinde Nanoteknoloji | Türkçe | 3 |
| İleri Gıda Muhafaza Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Lisans | | |
| Sağlıklı Beslenme İlkeleri | Türkçe | 1 |
| Besin Kimyası ve Analizleri | Türkçe | 4 |
| Yüksek Lisans | | |
| Gıdalarda Enstrümantal Analiz Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Gıda Analizleri | Türkçe | 3 |
| 2023-2024 | | |
| Doktora | | |
| Kahve İşleme Teknolojisinde Özel Konular | Türkçe | 4 |
| Gıdalarda Endüstriyel Mikrobiyoloji Uygulamaları | Türkçe | 4 |
| Yüksek Lisans | | |
| Gıda Muhafaza Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Gıda Araştırmaları ve Deneysel Tasarım | Türkçe | 4 |
| 2022-2023 | | |
| Doktora | | |
| Gıda Teknolojisinde Sayısal Modelleme ve Optimizasyon | Türkçe | 3 |
| Gıda Teknolojisinde Özel Konular | Türkçe | 3 |
| Kahve İşleme Teknolojisinde Özel Konular | Türkçe | 4 |
| Bilimsel Makale Hazırlama Teknikleri | Türkçe | 2 |
| Gıda Endüstrisinde İleri Mühendislik Yaklaşımları | Türkçe | 3 |
| Lisans | | |
| Principles of Healthy Nutrition | İngilizce | 2 |
| Sağlıklı Beslenme İlkeleri/ Diş Hekimliği Fakültesi | Türkçe | 2 |
| Yüksek Lisans | | |
| Bilimsel Makale Hazırlama Teknikleri | Türkçe | 2 |
| Gıda Teknolojisine Güncel Yaklaşımlar | Türkçe | 3 |
| Gıda Araştırmaları ve Deneysel Tasarım | Türkçe | 4 |
| Duyusal Analiz Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Gıda Teknolojisinde Mühendislik Yaklaşımları | Türkçe | 3 |
| 2021-2022 | | |
| Doktora | | |
| Gıdaların Kurutulmasında Güncel Teknikler | Türkçe | 4 |
| Gıda Teknolojisinde Güncel Konular | Türkçe | 3 |
| Gıdaların Reolojik Özellikleri | Türkçe | 4 |
| İleri Duyusal Analiz Teknikleri | Türkçe | 3 |

| | | |
|--|-----------|---|
| Hububat Teknolojisine Güncel Yaklaşımlar | Türkçe | 3 |
| Gıda Teknolojisine İleri Mühendislik Yaklaşımları | Türkçe | 3 |
| Lisans | | |
| Principles of Healthy Nutrition /Uluslararası Tıp Fakültesi | İngilizce | 2 |
| Principles of Healthy Nutrition /Uluslararası Diş Hekimliği Bölümü | İngilizce | 2 |
| Sağlıklı Beslenme İlkeleri /Diş Hekimliği Bölümü | Türkçe | 2 |
| Yüksek Lisans | | |
| Ekmek Teknolojisi | Türkçe | 4 |
| Gıda Kurutma Teknikleri | Türkçe | 4 |
| Gıda Teknolojisine Güncel Yaklaşımlar | Türkçe | 3 |
| Duyusal Analiz Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Hububat Teknolojisinde Özel Konular | Türkçe | 3 |
| Gıda Teknolojisine Mühendislik Yaklaşımları | Türkçe | 3 |
| 2020-2021 | | |
| Doktora | | |
| Gıda Teknolojisine İleri Mühendislik Yaklaşımları | Türkçe | 3 |
| Gıdaların Reolojik Özellikleri | Türkçe | 4 |
| Gıdaların Kurutulmasında Güncel Teknikler | Türkçe | 4 |
| Lisans | | |
| Beslenme Biyokimyası II /Beslenme ve Diyetetik Bölümü | Türkçe | 3 |
| Principles of Healthy Nutrition /Uluslararası Diş Hekimliği Bölümü | İngilizce | 2 |
| Sağlıklı Beslenme İlkeleri /Diş Hekimliği Bölümü | Türkçe | 2 |
| Yüksek Lisans | | |
| Hububat Teknolojisinde Özel Konular | Türkçe | 4 |
| Gıda Sanayinde İleri Isıl İşlemler | Türkçe | 4 |
| Gıda Kurutma Teknikleri | Türkçe | 4 |
| İleri Gıda Muhafaza Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Gıda Teknolojisine Mühendislik Yaklaşımları | Türkçe | 3 |
| Kahve Üretim Teknolojisine Güncel Yaklaşımlar | Türkçe | 4 |
| 2019-2020 | | |
| Lisans | | |
| Beslenme ve Kanser/Beslenme ve Diyetetik Bölümü | Türkçe | 2 |
| Yüksek Lisans | | |
| İleri Gıda Muhafaza Teknikleri | Türkçe | 3 |
| Bilimsel Araştırma Etiği | Türkçe | 2 |
| Gıda Kurutma Teknikleri | Türkçe | 4 |
| Gıda Sanayinde İleri Isıl İşlemler | Türkçe | 4 |
| Gastronomi Bilimi/ Gastronomi Bölümü | Türkçe | 3 |
| Duyusal Analiz Teknikleri | Türkçe | 3 |
| 2018-2019 | | |
| Doktora | | |
| Gıda Endüstrisinde Yeni Uygulamalar | Türkçe | 3 |

Yüksek Lisans

İleri Gıda Muhafaza Teknikleri

Türkçe

3

Kahve Üretim Teknolojisi

Türkçe

3

Patentler

- 1 . YAĞI VE KALORİSİ AZALTILMIŞ TÜKETİME HAZIR (INSTANT) İKİSİ BİR ARADA MENENĞİÇ KAHVESİ (2020), Patent No:TR 2017 07747 B Patent Başvuru Sahipleri : Sibel Bölek,Murat Özdemir,Gebze Teknik Üniversitesi, Patent Buluş Sahipleri : Sibel Bölek,Murat Özdemir

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- 1 . Tosya Feyza,BÖLEK SİBEL,KATI AHMET (2025). The potential of edible kombucha-derived bacterial cellulose for improving bread quality. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 34(), Doi: 10.1016/j.bcdf.2025.100507 (Yayın No : 9806653)
- 2 . Göksu Feriha,BÖLEK SİBEL (2025). Development of a Functional Kombucha Using Almond Whey from Plant-Based Cheese Production. *International Journal of Gastronomy and Food Science* Doi: 10.1016/j.ijgfs.2025.101322 (Yayın No : 9762825)
- 3 . TÜRKSOY ÖZLEM,Tosya Feyza,Çelik Ayşe Büşranur,BÖLEK SİBEL,GÜLÜM LEVENT,TERZİOĞLU GÖKHAN,TUTAR YUSUF (2025). Anticancer Activity of Vitex agnus-castus Seed Extract on Gastric Cancer Cells. *Nutrients*, 17(), Doi: 10.3390/nu17152564 (Yayın No : 9663990)
- 4 . BÖLEK SİBEL,Tosya Feyza,Göksu Feriha (2025). Effects of Artemisia dracuncululus powder on dough rheology and quality properties as a novel ingredient in bread formulation. *Food Science and Technology International* Doi: 10.1177/10820132241248483 (Yayın No : 8966138)
- 5 . BÖLEK SİBEL (2025). Investigation of Potential of Vitex agnus-castus Powder as an Innovative Bread Ingredient. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40(101164), Doi: 10.1016/j.ijgfs.2025.101164 (Yayın No : 9510728)
- 6 . BÖLEK SİBEL,Kamçı Sevtap (2025). Production of Probiotic Yogurt Enriched with Laden (*Cistus incanus*). *Current Nutrition and Food Science*, 21(2), 219-232. , Doi: 10.2174/0115734013276815231129103609 (Yayın No : 8796872)
- 7 . Özlü Zeynep Cemile,BÖLEK SİBEL (2024). Use of Neopyropia yezeensis in enriching vegan kefir from oat milk. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38(), Doi: 10.1016/j.ijgfs.2024.101045 (Yayın No : 9139924)
- 8 . BÖLEK SİBEL, GÖKTAŞ Muhammed Ali, Tosya Feyza, Göksu Feriha, DİNÇ ÖZGE (2024). Effect of different types of electrolyzed water on drying characteristics and quality of *Spondias dulcis* in oven drying. *Food Science and Technology International*, 30(6), Doi: 10.1177/1082013223118 (Yayın No : 8364153)
- 9 . BÖLEK SİBEL, Tosya Feyza, DİNÇ ÖZGE (2024). Effects of different types of electrolyzed waters on rheological characteristics of dough and quality properties of bread. *Food Science and Technology International*, 30(6), 507-600. , Doi: 10.1177/10820132231170 (Yayın No : 8303783)
- 10 . Zahidah Inas, BÖLEK SİBEL (2024). The Potential of Non-dairy Kefir Products: Their Health Benefits, Physicochemical, Sensory, and Bioactive Properties. *Current Nutrition and Food Science*, 20(), Doi: 10.2174/1573401319666230809141544 (Yayın No : 8388872)
- 11 . Göksu Feriha, Özlü Zeynep, BÖLEK SİBEL (2024). Rhubarb powder: Potential uses as a functional bread ingredient. *Journal of Food Science* Doi: 10.1111/1750-3841.16987 (Yayın No : 8908440)
- 12 . Zahidah Inas,BÖLEK SİBEL,TÜRKSOY ÖZLEM,Adıgüzel Seyfure (2024). Determination of The Effects of Novel Paraprobiotic Supplement of *Lactobacillus Plantarum* on Soy Dairy-Free Beverage by Physicochemical, Antioxidant, Sensory Analyses, and Raman Spectroscopy Technique. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE* (Yayın No : 9072050)
- 13 . ESENTÜRK GÜZEL İMREN, ALĞİN YAPAR EVREN, Cavalu Simona, ŞEKER İBRAHİM TUĞKAN, İNAL EBRAR, KARTAL MURAT, ÇAKIR RABİA, Yılmaz Öztürk Rabia, Göksu Feriha, BÖLEK SİBEL, Türkmen Ayyüce (2024). Design and Evaluation of Propolis-HPC/PVP Electrospun Nanofibers for Possible Cutaneous Applications. *FARMACIA* Doi: 10.31925/farmacia.2024.1.22 (Yayın No : 8925801)
- 14 . Tosya Feyza, BÖLEK SİBEL (2022). Encapsulation of bioactive compounds in shalgam and investigation of the possibilities of their use in probiotic food production. *Food Bioscience*, 50(102166), Doi: 10.1016/j.fbio.2022.102166 (Yayın No : 7911348)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- 15 . BÖLEK SİBEL (2022). Valorization of microwave roasted Tamarindus indica seed in functional biscuit production and effects on rheological and textural properties of biscuit dough. Journal of Food Science and Technology, 59(), 2080-2086. , Doi: 10.1007/s13197-021-05224-z (Yayın No : 7174566)
- 16 . BÖLEK SİBEL, Tosya Feyza, Akçura Sevim (2022). Effects of Santolina chamaecyparissus essential oil on rheological, thermal and antioxidative properties of dark chocolate. International Journal of Gastronomy and Food Science, 27 (100481), Doi: 10.1016/j.ijgfs.2022.100481 (Yayın No : 7553759)
- 17 . BÖLEK SİBEL (2022). Valorization of roasted longan stone in production of functional biscuits with high antioxidant activity and dietary fiber. Food Science and Technology, 42(), (Yayın No : 7033535)
- 18 . BÖLEK SİBEL (2022). Effects of roasting on bioavailability and bioactivities of Vigna angularis and potential of coffee-like beverage. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 87(3), 911-918. , Doi: 10.1111/1750-3841.16048 (Yayın No : 7335957)
- 19 . BÖLEK SİBEL, Mercan Muhammed, Vursavaş Murat, ARSLAN DİLEK, YURDDAŞ ALİ (2022). The Effect of Energy Efficient Fluidized Bed Drying on Viburnum opulus. Environmental Engineering and Management Journal, 21(1), 83-89. , (Yayın No : 7259803)
- 20 . ALPTEKİN ESRA, BÖLEK SİBEL (2021). Optimization of microwave roasting of Vigna radiata as an innovative caffeine-free and gluten-free coffee substitute. Journal of Food and Nutrition Research, 60(4), 316-326. , (Yayın No : 7243735)
- 21 . BÖLEK SİBEL (2021). Food purchasing, preservation, and eating behavior during COVID-19 pandemic. Italian Journal of Food Science, 33(3), 14-24. , Doi: 10.15586/ijfs.v33i3.2048 (Yayın No : 7136576)
- 22 . BÖLEK SİBEL (2021). Potential of energy saving microwave drying for waste Cucumis metuliferus seeds as alternative to freeze drying. Environmental Engineering and Management Journal, 20(9), 1583-1589. , (Yayın No : 6997448)
- 23 . BÖLEK SİBEL (2021). Effects of waste fig seed powder on quality as an innovative ingredient in biscuit formulation. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, 86(1), 55-60. , Doi: 10.1111/1750-3841.15548 (Yayın No : 6751500)
- 24 . BÖLEK SİBEL (2020). Olive stone powder: A potential source of fiber and antioxidant and its effect on the rheological characteristics of biscuit dough and quality. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 64(), 102423-. , Doi: 10.1016/j.ifset.2020.102423 (Yayın No : 6751461)
- 25 . BÖLEK SİBEL, ÖZDEMİR MURAT (2017). Optimization of roasting conditions of microwave roasted Pistacia terebinthus beans. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 86(), 327-336. , Doi: 10.1016/j.lwt.2017.08.017 (Yayın No : 4373702)
- 26 . BÖLEK SİBEL, ÖZDEMİR MURAT (2017). Optimization of roasting conditions of Pistacia terebinthus in a fluidized bed roaster. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 80(), 67-75. , Doi: 10.1016/j.lwt.2017.02.007 (Yayın No : 4373697)
- 27 . BÖLEK SİBEL, OBUZ ERSEL (2014). Quality characteristics of Trabzon persimmon dried at several temperatures and pretreated by different methods. Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 38(2), 242-249. , Doi: 10.3906/tar-1303-41 (Yayın No : 6751695)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler

- 1 . TOSYA FEYZA, BÖLEK SİBEL (2024). Investigation of Alternative Methods for the Use of Nitrite and Nitrate in Meat Products. International Food Innovation and Sustainability Congress, (Tam metin bildiri) (Yayın No:8975865)
- 2 . Tosya Feyza, TÜRKSOY ÖZLEM, BÖLEK SİBEL (2023). Kalori Restriksiyonunun Kansere Kök Hücreleri Üzerine Etkisi. 3rd International Congress on Scientific Advances, (Tam metin bildiri) (Yayın No:8708047)
- 3 . BÖLEK SİBEL (2022). Geleceğin Gıdaları ve Gıda Teknolojisi İçin Öngörüler. 4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7851665)
- 4 . BÖLEK SİBEL (2022). Geleneksel ve Güncel Kahve Kavurma Tekniklerinin Lezzet ve Kimyasal Bileşenler Üzerine Etkilerinin Kıyaslanması. 4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7851669)
- 5 . BÖLEK SİBEL (2022). USE OF CAPSANTHIN FROM RED PEPPER CAROTENOIDS AS A NATURAL COLOR AND ANTIOXIDANT IN THE PRODUCTION OF RAW MEATBALLS. ASE II. INTERNATIONAL HEALTH, ENGINEERING AND SCIENCES CONFERENCE, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7822237)
- 6 . BÖLEK SİBEL (2022). INVESTIGATION OF THE QUALITY CHARACTERISTICS OF BISCUITS WHICH ARE GAINED FUNCTIONAL PROPERTIES BY USING EGG SHELL POWDER. ASE II. INTERNATIONAL HEALTH, ENGINEERING AND SCIENCES CONFERENCE, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7822234)

- 7 . Tankuş Mustafa, Erçin Caner, Tosya Feyza, Göktaş Muhammed Ali, Göksu Feriha, Özlü Zeynep Cemile, BÖLEK SİBEL, KATI AHMET, DİNÇ ÖZGE (2022). Investigation of the Efficiency of Hypochlorous Acid in Reducing Losses of Fresh Fruits and Vegetables from Harvest to Consumer. 7. Gıda Güvenliği Kongresi, (Özet bildiri) (Yayın No:7831381)
- 8 . BÖLEK SİBEL (2022). Determination of Bioactive Compounds in Trabzon Persimmon Pits and Investigation of Potential Uses in Functional Food Production. 8th International Black Sea Coastline Countries Scientific Research Conference, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7773159)
- 9 . BÖLEK SİBEL (2022). Effects of Fluidized Bed Roasting on Bioavailability And Antinutritional Factors of Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*). 8th International Black Sea Coastline Countries Scientific Research Conference , 106-112, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7773162)
- 10 . Özlü Zeynep Cemile, BÖLEK SİBEL (2022). Investigation of Antiviral and Antimicrobial Properties of Functional Dairy Products. 6th. International New York Conference on Evolving Trends in Interdisciplinary Research and Practices , 473-479, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7603746)
- 11 . Göktaş Muhammed Ali, BÖLEK SİBEL (2022). Uçucu Yağların Yenilebilir Kitosan Film Ambalajlara Antimikrobiyal Özellik Kazandırılmasında Kullanımı. 2. Uluslararası Antalya Bilimsel Araştırmalar ve Yenilikçi Çalışmalar Kongresi, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7604123)
- 12 . Göksu Feriha, BÖLEK SİBEL (2022). Güncel Gıda İşleme Tekniklerinin Fonksiyonel Gıda Bileşenleri Üzerine Etkisi. International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies , 311-320, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7595544)
- 13 . Göksu Feriha, Göktaş Muhammed Ali, Tosya Feyza, BÖLEK SİBEL (2022). INVESTIGATION OF THE EFFECTS OF FOOD MATRIX ON BIOAVAILABILITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN FOODS. 3. ULUSLARARASI HAZAR BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7340495)
- 14 . Tosya Feyza, BÖLEK SİBEL (2021). Elektrodöndürme Yöntemiyle Gıda Biyoaktif Bileşenlerinin Enkapsülasyonu. 2. Uluslararası İstanbul Modern Bilimsel Araştırmalar Kongresi, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7301565)
- 15 . KÖK GANİME GÜLİZ, BÖLEK SİBEL (2021). Çörek Otu Kullanılarak Elde Edilen Fonksiyonel Gıdaların Sağlık Üzerine Etkilerinin Araştırılması. Al Farabi International Conference on Applied Sciences -II , 16-17, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7030785)
- 16 . BÖLEK SİBEL, Kamçı Sevtap (2021). Food Packaging Based on Nanomaterials and Possible Impact on Health. MIDDLE EAST INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY SCIENTIFIC STUDIES-V, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6980899)
- 17 . Tosya Feyza, BÖLEK SİBEL (2021). Fonksiyonel yumurta üretimi için omega-3 yağ asitlerinin kullanım olanaklarının yumurta kalitesi üzerine etkilerinin araştırılması. MAS 14th INTERNATIONAL EUROPEAN CONFERENCE ON MATHEMATICS, ENGINEERING, NATURAL&MEDICAL SCIENCES, (Özet bildiri) (Yayın No:6987481)
- 18 . YILDIZ TUBA, BÖLEK SİBEL (2021). Comparison of modified atmosphere, cold chain and nanotechnology applications in preservation of meat and meat products. 3. INTERNATIONAL ISTANBUL SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS , 15-19, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6764078)
- 19 . ALPTEKİN ESRA, BÖLEK SİBEL (2020). Maş Fasulyesi (*Vigna radiata*) Ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. 5. Uluslararası Uygulamalı Bilimler Kongresi , 16-16, (Özet bildiri) (Yayın No:6668025)
- 20 . ALPTEKİN ESRA, BÖLEK SİBEL (2020). Akışkan Yatak Kavurma İşleminin Maş Fasulyesi (*Vigna Radiata*) Kahvesi Üzerine Etkisi. 5. Uluslararası Battalgazi Bilimsel çalışmalar Kongresi , 25-26, (Özet bildiri) (Yayın No:6626552)
- 21 . YILDIZ TUBA, BÖLEK SİBEL (2020). Çakşır Kökü Tozunun Etsiz Çiğ Köftenin Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi". 4. Uluslararası İpek Yolu Akademik Çalışmalar Sempozyumu , 181-181, (Özet bildiri) (Yayın No:6632399)
- 22 . KAMÇI SEVTAP, BÖLEK SİBEL (2020). Gıdalarda akrilamid oluşumu ve insan sağlığına etkileri. International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry , 153-153, (Özet bildiri) (Yayın No:6609126)
- 23 . BÖLEK SİBEL (2020). Determination of in Vitro Antioxidant Activity and Bioactive Compounds of Kiwano Seeds. International Conference on Research in Health Sciences , 250-254, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6504476)
- 24 . ALPTEKİN ESRA, KAMÇI SEVTAP, ARSLAN DİLEK, BÖLEK SİBEL (2020). Effects of conventional and fluidized bed roasting on bioactive compounds and antioxidant activity on *Tamarindus indica* seeds. 5. International Strategic Research Congress , 20-20, (Özet bildiri) (Yayın No:6523581)
- 25 . Mercan Muhammed, Vursavaş Murat, ARSLAN DİLEK, BÖLEK SİBEL, YURDDAŞ ALİ (2020). Effects of fluidized bed temperature on marula fruit as an energy saving and thermodynamic equilibrium drying method. 5. International Strategic Research Congress , 87-89, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6523418)
- 26 . BÖLEK SİBEL (2020). Microwave roasted red kidney bean (*Phaseolus vulgaris*) flour addition to bread dough and its effects on the rheological properties. 5. International Strategic Research Congress , 21-21, (Özet bildiri) (Yayın No:6523368)

- 27 . BÖLEK SİBEL (2020). Possibility of using energy-saving microwave drying for bael (Aegle marmelos) fruit alternative to freeze drying for sensory acceptability. 5. International Strategic Research Congress , 71-73, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6523362)
- 28 . YILDIRIM FEYZA NUR, BÖLEK SİBEL (2020). Badem Sütü Üretimi ve Gıdalarda Kullanım Olanakları. 4. International Students Science Congress , 68-68, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6399124)
- 29 . ALPTEKİN ESRA, BÖLEK SİBEL (2020). Tarhun(Artemisia dracunculul) Bitkisinin Kekin Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkisi. 4. International Students Science Congress , 67-67, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6399118)
- 30 . BÖLEK SİBEL (2020). Effects of mung bean flour on physicochemical properties and sensory characteristics of cakes. Webinar on Food Science and Technology, (Özet bildiri) (Yayın No:6399144)
- 31 . BÖLEK SİBEL (2020). Consumer food safety practices at home and comparing the effects of media types on food safety awareness during the COVID-19 outbreak. Webinar on Food Toxicology And Safety, (Özet bildiri) (Yayın No:6940126)
- 32 . BÖLEK SİBEL (2020). Determination of Chemical Composition Of Olive Stone And Investigation Of Its Utilization In Food Processing Industries. International conference on Research in Education and Science , 22-22, (Özet bildiri) (Yayın No:6293257)
- 33 . BÖLEK SİBEL (2020). Comparison Effect of Different Drying Methods on Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Pineapple Fruits. International Conference on Research in Education and Science , 13-17, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6933123)
- 34 . BÖLEK SİBEL (2019). Quality characteristics and dough rheology of cookies enriched with date seed powder. 5. international congress on engineering, architecture and design , 958-963, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6594577)
- 35 . BÖLEK SİBEL,ÖZDEMİR MURAT (2018). Determination of Optimum Roasting Conditions of Pistacia terebinthus beans in a fluidized bed roaster using response surface methodology. The International Symposium on Food Rheology and Texture, (Tam metin bildiri) (Yayın No:4405239)
- 36 . BÖLEK SİBEL,ÖZDEMİR MURAT (2018). RSM Optimization of Roasting Parameters for Pistacia terebinthus beans by microwave. 1st International Symposium on Graduate Research in Science Focus on Entrepreneurship and Innovation, (Özet bildiri) (Yayın No:4373581)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar

- 1 . Sağlıklı Beslenmede Güncel Yanılsamalar (2022)., BÖLEK SİBEL, EfeAkademi Yayıncılık, Basım sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 100, ISBN: 978-605-71382-6-2, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7590627)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler

- 1 . Frontiers in Natural Product Chemistry, Bölüm adı: (Investigation of the Effects of Using Omega-3 Fatty Acids on Egg Quality in Functional Egg Production) (2022). ,BÖLEK SİBEL, TOSYA FEYZA, Bentham Books, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-981-5040-59-3, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7052565)
- 2 . Natural Additives in Foods, Bölüm adı: (Consumer attitudes toward natural additives) (2023). ,BÖLEK SİBEL, Springer Nature, Editör: Germán Ayala Valencia, Basım sayısı: 1, ISBN: N 978-3-031-17346-2, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7261541)
- 3 . International Academic Studies on Natural and Health Sciences, Bölüm adı: (Effect of Roasting Method on Quality Characteristics of Chickpea Coffee as a Caffeine-Free Coffee Substitute) (2020). ,BÖLEK SİBEL, Gece Kitaplığı, Editör: Doç. Dr. Mehmet Dalkılıç, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-625-7912-21-1, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6151883)
- 4 . MÜHENDİSLİK ve MULTİDİSİPLİNER YAKLAŞIMLAR, Bölüm adı: (Dondurarak kurutma, mikrodalga kurutma ve sıcak havada kurutma işlemlerinin muz dilimlerinin antioksidan aktivite ve bazı fizikokimyasal özellikler üzerine etkilerinin kİyaslanması) (2019). ,BÖLEK SİBEL, Güven Plus Grup A.Ş. Yayınları, Editör: Ayşegül Akdoğan Eker, Adnan Dikicioğlu, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-605-7594-39-6, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6594598)
- 5 . Scientific Developments for Health and Life Sciences, Bölüm adı: (Acrylamide in Foods and the Role of Cancer Mechanism) (2020). ,KAMÇI SEVTAP, BÖLEK SİBEL, Gece Kitaplığı, Editör: Mehmet Dalkılıç, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-625-xxxx, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 6668022)
- 6 . Science of Spices and Culinary Herbs, Bölüm adı: (Effects of Cinnamon on Health and its Potential as a Functional Food Ingredient) (2021). ,TOSYA FEYZA, BÖLEK SİBEL, Bentham Science, Editör: M. Iqbal Choudhary & Sammer Yousuf, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-981-4998-16-1, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7072403)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

1. BÖLEK SİBEL, Tosya Feyza, Göksu Feriha, Göktaş Muhammed Ali, Özlü Zeynep Cemile, ŞEN ARZU, İnce Ertük, Aktepe Tangu Nesrin (2024). Comparison of Effects of Different Drying Methods on Quality Parameters of Four Different Persimmon Cultivars. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi (Kontrol No : 8886502)
2. BÖLEK SİBEL (2020). KURUTULMUŞ NAR (PUNICA GRANATUM) KABUĞU TOZUNUN GLÜTENSİZ BİSKÜVİLERİN TEKSTÜREL, DUYUSAL VE BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 23(4), 209-218. (Kontrol No : 6499778)
3. BÖLEK SİBEL (2020). Effects of different drying methods on the chemical properties and antioxidant activity of edible algae Cystoseira barbata. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 7(4), 848-854. (Kontrol No : 6450767)
4. BÖLEK SİBEL (2020). EFFECT OF OLIVE STONE POWDER AS A VALUABLE SOURCE OF BIOACTIVE MOLECULES ON YOGHURT. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 23(3), 170-175. (Kontrol No : 6412002)
5. ALPTEKİN ESRA, BÖLEK SİBEL (2020). KAFEİNSİZ KAHVE BENZERİ İÇECEK ÜRETİMİ İÇİN MAŞ FASULYESİ (Vigna radiata) KULLANIMI. GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 45(6), 1227-1236. (Kontrol No : 6951188)
6. BÖLEK SİBEL (2020). Vakum kurutucu ve Akışkan Yatak Kurutucu Kullanılarak Kurutulmuş Avokadoların Kalite Karakteristiklerinin Kıyaslanması. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 7(4), 814-822. (Kontrol No : 6412000)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

1. Kamçı Sevtap, BÖLEK SİBEL (2020). Nanoteknolojinin Gıda Mikrobiyolojisinde Yeri. Türkiye 13. Gıda Kongresi , 222-232, (Tam metin bildiri) (Yayın No:6419182)
2. SAVLAK NAZLI, BÖLEK SİBEL, KÖSE ERGÜN (2009). Tam Buğday Ekmeği Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, (Tam metin bildiri) (Yayın No:4060388)

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri

1. Ulusal, TV PROGRAMLARI /, 12/06/2019, 12/06/2019, Kadın Hayattır, , (No : 264799)
2. Ulusal, TV PROGRAMLARI /, 09/02/2019, 02/02/2019, Sağlık raporu, , (No : 264798)

Teknik Not, Vaka Takdimi, Araştırma notu vb.

1. Yorum, BÖLEK SİBEL (2020). Consumer knowledge, attitudes, and judgments about food safety: A consumer analysis. Trends in Food Science and Technology (Uluslararası), 102, 242-248. , Doi: 10.1016/j.tifs.2020.03.009 (Yayın No : 6751473)

Editörlük

1. Journal of Financial Services Marketing (ESCI), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Palgrave Macmillan Journals , 12/01/2021
2. Food Science and Engineering (sindex), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Universal Wiser Publisher , 21/12/2021
3. Asian Journal of Food Nutrition and Athletic Enhancement. (EBSCO), Dergi, Editör, Asian Journal of Food Nutrition & Athletic Enhancement. , 27/02/2022
4. Probe-Food Science Research, Kitap, Editör, Universe Scientific Publishing , 29/01/2023
5. Plant-Derived Dietary Fiber and Gut Microbiota Regulation (SCI), Dergi, Konuk Editör, Foods , 04/07/2023
6. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi (TR DİZİN), Dergi, Editör, Degipark , 21/11/2023
7. Waste Management Bulletin (ESCI), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Elsevier , 08/10/2024
8. Letters in Functional Foods (Diğer), Dergi, Editör, Bentham Science , 02/12/2025
9. Discover Food (ESCI), Dergi, Editör, Springer Nature , 19/01/2026

Üniversite Dışı Deneyim

2022 Akademik Danışman Egro Coffee Systems A.Ş. , ()

Çalıştay

- 1 . Kromotografi ve Spektroskopi Sistemleri Çalıştayı, Kromotografi ve Spektroskopi Sistemleri Çalıştayı, Gebze/Kocaeli, Çalıştay, 04/12/2017-07/12/2017, (Ulusal)

Konuşmalarım

- 2 . Pandemi Günlerinde Sağlıklı Beslenme Öğretmen Eğitimi, Öğretmen Eğitimi Seminerleri, İstanbul, Konuşmalarım, 17/12/2020-17/12/2020, (Ulusal)

Röportaj

- 3 . Gıda ambalajlarından fitalatlara maruz kalma hakkında uyarı, TRT HABER'in resmi sitesinde yayınlanan bilgilendirme röportajı, TRT HABER, Röportaj, 18/11/2021-18/11/2021, (Ulusal)
- 4 . Gıda ve Covid-19 ilişkisi, Gıdanın Covid-19'un bulaş kaynağı olup olmadığı konusunda Independent gazetesine verilen röportaj, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Röportaj, 23/09/2020-23/09/2020, (Ulusal)
- 5 . Gıda zehirlenmesiyle karşı karşıya gelmeyin, Kadın Hayattır programında gıda zehirlenmelerinin önlenmesi konulu bilgilendirme röportajı, Woman TV, Röportaj, 21/08/2019-21/08/2019, (Ulusal)
- 6 . Mangal Yaparken Dikkat, CNN TÜRK kanalında yayınlanan bilgilendirme röportajı, İstanbul, Röportaj, 20/06/2019-20/06/2019, (Ulusal)
- 7 . Dondurulmuş Gıdalar Nasıl Tüketilmeli, Gıdaların gıda güvenliğine uygun olarak dondurulması ve çözündürülmesi konusunda bilgilendirme röportajı, Woman TV, Röportaj, 12/06/2019-12/06/2019, (Ulusal)
- 8 . Bu yiyecekleri tekrar ısıtmayın, Tekrar ısıtıldığında içeriğindeki nitratın nitrite dönüşümü vb. olumsuzlukların yaşanabileceği gıdalar hakkında bilgilendirme, Haber Global, Röportaj, 15/03/2019-15/03/2019, (Ulusal)
- 9 . Dünya Kanser Günü, Sağlık Raporu programında gıda işleme tekniklerinin kanser üzerine etkisi konulu röportaj, TV NET, Röportaj, 09/02/2019-09/02/2019, (Ulusal)

Seminer

- 10 . Sıfır Atık Yönetimi Bilgilendirme Eğitimi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi'nde lisansüstü eğitim gören öğrencilere ve öğretim üyelerine yönelik sıfır atık yönetimi ve bilgilendirme eğitimi verildi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Seminer, 18/02/2021-18/02/2021, (Ulusal)
- 11 . Kanser Tedavisi ve Yeni Yaklaşımlar, Sağlık Bilimleri Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Klubü ve Marmara Üniversitesi Girişimci Eczacılar Topluluğu'nun birlikte düzenlemiş olduğu sempozyum, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Seminer, 30/04/2019-30/04/2019, (Ulusal)

Sertifika

- 12 . Soxhelet Ekstraktörü Kullanıcı Sertifikası, Tam otomatik Buchi E-500 cihazı kullanıcı eğitimi, İstanbul, Sertifika, 11/02/2021-22/02/2021, (Ulusal)
- 13 . Kjeldahl Sistemi Kullanıcı Sertifikası, Tam otomatik Buchi K360-K436 Kjeldahl Sistemi Eğitimi, İstanbul, Sertifika, 01/02/2021-11/02/2021, (Ulusal)
- 14 . Renk ölçüm cihazı kullanım sertifikası, Konica Minolta Renk Cihazı Kullanıcı Eğitimi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sertifika, 16/12/2020-16/12/2020, (Uluslararası)
- 15 . Microplate Reader Kullanım Sertifikası, Multiwell (Multiskan Sky) Microplate Reader Kullanıcı Eğitimi, İstanbul, Sertifika, 16/11/2020-26/11/2020, (Uluslararası)
- 16 . Liyofilizatör Cihazı Kullanım Sertifikası, Liyofilizatör Cihazı Kullanıcı Eğitimi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sertifika, 05/10/2020-05/10/2020, (Uluslararası)
- 17 . Tekstür Profil Analizi Cihazı Kullanım Sertifikası, TA.XT Stable Micro Systems Tekstür Profil Analizi Cihazı Kullanıcı Eğitimi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sertifika, 04/08/2020-11/08/2020, (Uluslararası)
- 18 . İş Sağlığı ve Güvenliği Sertifikası, Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik esas alınarak gerçekleştirilen İş Sağlığı ve Güvenliği Semineri, Manisa, Sertifika, 19/02/2010-28/05/2010, (Ulusal)

Sohbet Yazısı

- 19 . Karantina sürecinde de bağışıklığı destekleyen beslenme modeli uygulanmalı, Anadolu Ajansı'nın resmi sitesinde yayınlanan bilgilendirme yazısı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sohbet Yazısı, 12/09/2020-12/09/2020, (Ulusal)
- 20 . Uzun süre poşette tutulan etler için "yeşillenme" uyarısı, Anadolu Ajansı'nın resmi sitesinden yayınlanan bilgilendirme yazısı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sohbet Yazısı, 29/07/2020-29/07/2020, (Ulusal)
- 21 . Kuru yemişler çiğ tüketilmeli önerisi, Kuru yemişlerin kavrulması esnasında akrilamid ve trans yağ oluşabileceğine dair Anadolu Ajansı'nın resmi sitesinde yayınlanan bilgilendirme yazısı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sohbet Yazısı, 26/09/2019-26/09/2019, (Ulusal)
- 22 . Yanlış pişirme yöntemleri eti sağlıksız hale getiriyor, Anadolu Ajansı'nın resmi sitesinde yayınlanan bilgilendirme yazısı, Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sohbet Yazısı, 09/08/2019-09/08/2019, (Ulusal)