

BETÜL KARSLIOĞLU OKAY

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : betul.kokay@hku.edu.tr

Telefon (İş) : -

Telefon (Cep) :

Hasan Kalyoncu Üniversitesi
Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi Gastronomi Bölümü
Havaalanı Yolu Üzeri 8. km, 27010 Şahinbey/Gaziantep

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2016 23/Temmuz/2020	ANKARA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez adı: Dönerlerde polisiklik aromatik hidrokarbonların oluşumu üzerine farklı pişirme yöntemleri ve sürelerinin etkisi (2020) Tez Danışmanı:(Nuray Kolsarıcı)
Yüksek Lisans 2002 14/Nisan/2005	ANKARA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) (2005)
Lisans 1997 1/Temmuz/2001	ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 10.05.2023 HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ)

Projelerde Yaptığı Görevler:

- Dönerlerde Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların Oluşumu Üzerine Farklı Pişirme Yöntemleri Ve Sürelerinin Etkisi. , Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:BETÜL KARSLIOĞLU OKAY, Danışman:NURAY KOLSARICI, , 04/02/2018 - 02/02/2020 (ULUSAL)
- Hamburger Köftesi Üretiminde Domates Posası Kullanım İmkanlarının Araştırılması, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:BETÜL KARSLIOĞLU OKAY, , 19/04/2023 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
- Çölyak Hastaları İçin Glutensiz Hindi Nugget Üretimi ve Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:BETÜL KARSLIOĞLU OKAY, , 19/04/2022 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
- Hindi Sucuğu Üretiminde Starter Kültür ve Isıl İşlem Uygulamasının Ürün Kalitesine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:BETÜL KARSLIOĞLU OKAY, Araştırmacı:KEZBAN CANDOĞAN, Araştırmacı:ÜMRAN ÇİÇEK, Danışman:NURAY KOLSARICI, , 16/01/2005 - 02/01/2005 (ULUSAL)

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati

2023-2024

Lisans

Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri Türkçe 3

Yüksek Lisans

Yeni Ürün Geliştirme Türkçe 3

2022-2023

Lisans

Sosyal Sorumluluk Projesi Türkçe 2

Gıda Kimyası Türkçe 3

Gıda Teknolojisi Türkçe 3

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, KOLSARICI NURAY (2022). The Effects of Fat Content and Cooking Procedures on the PAH Content of Beef Doner Kebabs. Polycyclic Aromatic Compounds, Doi: 10.1080/10406638.2022.2067879 (Yayın No: 7702670)
2. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, ÇİÇEK ÜMRAN, KOLSARICI NURAY, CANDOĞAN KEZBAN (2014). Lipolytic Changes in Fermented Sausages Produced with Turkey Meat: Effects of Starter Culture and Heat Treatment. Korean Journal for Food Science of Animal Resources, 34(1), 40-48., Doi: 10.5851/kosfa.2014.34.1.40 (Yayın No: 7702665)
3. ÇİÇEK ÜMRAN, KOLSARICI NURAY, CANDOĞAN KEZBAN, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL (2010). CHANGES IN BIOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF TURKEY SUCUKS AS AFFECTED BY PROCESSING AND STARTER CULTURE UTILIZATION. Journal of Muscle Foods, 21, 142-165., Doi: 10.1111/j.1745-4573.2009.00173.x (Yayın No: 7702668)

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

1. ÇİÇEK ÜMRAN, CANDOĞAN KEZBAN, KOLSARICI NURAY, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, çizmece melih (2004). Influence of acetic and lactic acid treatments on lipid changes and color of chicken legs.. XXII World's Poultry Congress (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7702680)
2. ÇİÇEK ÜMRAN, KOLSARICI NURAY, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, CANDOĞAN KEZBAN (2007). Starter Culture And Processing Effects On Microbiological Characteristics Of Sucuk Produced With Turkey Meat. Proceedings of 5th International Congress On Food Technology, 3, 285-295. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7702682)
3. Demiralp Şeyma, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, DEMİROK SONCU EDA, KOLSARICI NURAY (2017). Kanatlı Etinde Oksidatif Bozulmalar ve Önlenmesi. 4.Uluslararası Beyaz Et Kongresi (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:7702684)
4. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL (2022). ETLERİN PİŞİRİLMESİNDE SOUS VİDE PİŞİRME TEKNİĞİ KULLANIMIN DUYUSAL KALİTEYE ETKİSİ. 1st INTERNATIONAL TRADITIONAL FOODS AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS SYMPOSIUM (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:8383745)
5. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL (2023). ET VE ET ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN NİTRAT VE NİTRİTLERİN TEMİZ ETİKET ALTERNATİFLERİ. 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY, 2 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:8494025)
6. Demiralp Şeyma, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, DEMİROK SONCU EDA, KOLSARICI NURAY (2017). Kanatlı Etinde Antimikrobiyel Kullanımının Duyusal Parametreler Üzerine Etkisi. 4.Uluslararası Beyaz Et Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7702679)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL (2022). ET VE ET ÜRÜNLERİNDE POLİSİKLIK AROMATİK HİDROKARBONLARIN OLUŞUM MEKANİZMALARI VE AZALTICI YAKLAŞIMLAR. Gıda, Doi: 10.15237/gida.GD22045 (Kontrol No: 8002885)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. ÇİÇEK ÜMRAN, KOLSARICI NURAY, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, CANDOĞAN KEZBAN (2006). Farklı starter kültür ve ısıl işlem uygulaması ile üretilen hindi sucuklarının toplam uçucu aroma bileşikleri üzerine depolamanın etkileri. Türkiye 9. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7702689)
2. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, KOLSARICI NURAY, ÇİÇEK ÜMRAN, CANDOĞAN KEZBAN (2006). Hindi Sucuğu Üretiminde Starter Kültür ve Isıl İşlem Uygulamasının Lipid Değişimlerine Etkisi. Türkiye 9. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7702688)
3. KARSLIOĞLU OKAY BETÜL (2022). GIDALARDA POLİSİKLIK AROMATİK HİDROKARBON (PAH) BİLEŞİKLERİNİN TAYİN YÖNTEMLERİ. Türkiye 14. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7873288)
4. ÇİÇEK ÜMRAN, KOLSARICI NURAY, KARSLIOĞLU OKAY BETÜL, CANDOĞAN KEZBAN (2005). Farklı starter kültür kullanımı ve ısıl işlem uygulaması ile hindi sucuğu üretiminde oluşan biyokimyasal değişimler. Türkiye 8. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7702687)

Üniversite Dışı Deneyim

18.11.2014 **Standart Hazırlama Komite Üyesi** Türk Standartları Enstitüsü, Türkiye'deki mevzuatlar ve uluslararası mevzuatlar ve uygulamaların takibi yapılarak standart tasarılarının hazırlanmasında görev yapmaktayım. , (Kamu)