

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ



1. **Adı Soyadı:** Baran ÖNAL ULUSOY
2. **Doğum Tarihi:** 1977
3. **Unvanı:** Doç. Dr.
4. **İletişim:** baran@karatekin.edu.tr ya da baran@hacettepe.edu.tr Tel:05323956489
5. **Öğrenim Durumu:**

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	1999- Bölüm Birincisi
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2002
Doktora	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2008

6. Akademik ve Diğer Görevler

Doçentlik	2016-?-Çankırı Karatekin Üniversitesi-Gıda Mühendisliği Bölümü-Gıda Teknolojisi Anabilimdalı Doçentlik tarihi:01.04.2016-Gıda Bilimi ve Mühendisliği
Yarı Zamanlı Öğretim Üyesi	2016-2019- TOBB-ETÜ Biyomedikal Mühendisliği Bölümü
Yardımcı Doçentlik	2012-2016-Çankırı Karatekin Üniversitesi-Gıda Mühendisliği Bölümü
Yardımcı Doçentlik	2009-2012- Aksaray Üniversitesi-Kimya Bölümü
Gıda Lab. Sorumlusu	2008-2009-Düzen-Norwest Çevre ve Sağlık Hizmetleri A.Ş., ANKARA
Gıda Analizleri-Yemeklik Katı ve Sıvı Yağ Analizleri Uzmanı	2007-Mart2009- Düzen-Norwest Çevre ve Sağlık Hizmetleri A.Ş., ANKARA
Araştırma Görevlisi	2000-2007-Hacettepe Üniversitesi/Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü/Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı
Uzman	2004-2005-Iowa State University/Food Science And Human Nutrition/Food Science
Uzman	2002-2002-Iowa State University/Food Science And Human Nutrition/Food Science

7. Çalışma Alanları

Gıda Bilimi/Gıda Mühendisliği/Beslenme

- Gıda Kimyası, Lipid Kimyası, Yemeklik Tohum Yağları ve Zeytinyağı Üretimi, Yağların Oksidasyon Kinetiği
- Zeytinyağı ve Sağlık
- Gıda Antioksidanları
- Duyusal Analiz Teknikleri

Biyoteknoloji/Biyomühendislik/Malzeme

- Plazma Polimerizasyonu ile Yüzey Modifikasyonu
- Membran ve Diğer Ayırma Teknikleri
- Plazma Sterilizasyonu ve Detoksifikasyonu

- Yenilebilir Filmlerin Hazırlanması
- Elektrokimyasal Biyosensör Hazırlanması ve Uygulamaları
- Moleküler Baskılanmış Polimerlerin(MIP) Uygulamaları

Analitik Kimya

- Analiz Metotlarının Validasyon ve Akreditasyonu
- Kromatografik ve Spektrofotometrik Analiz Teknikleri ve Uygulamaları
- TSE EN ISO/IEC 17025 (Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarların Yeterliliği) uygulamaları
- Gıda Analizleri (Toksin, Gıda Bileşimi, Ağır metal Analizleri)

8. Ödüller

1. TÜBİTAK-2242 Üniversite Öğrencileri Proje Yarışması-İkincilik Ödülü (Proje Danışmanı), Yıldırım Beyazıt Üniversitesi-Haziran 2019
2. Mühendislik Fakültesi 7. Proje sergisi ödülü-Fakülte Üçüncülüğü ve Bölüm Birinciliği, Hacettepe Üniversitesi-Mayıs 2010
3. Doktora Bursu, Tübitak Bilim Adamı Yetiştirme Gurubu (BAYG) 2003-2008
4. En iyi makale ödülü, "Linalyl oleate as a Frying Autoxidation Inhibitor" Edwin Frankel Award for Best Paper in Lipid Oxidation and Quality, April 30-3 May 2006, St. Louis, MISSOURI, USA, American Oil Chemist's Society.
5. Araştırma Bursu, Iowa State University, Food Science and Human Nutrition Dept., 50011, Ames, IOWA,USA, 2004-2005
6. Gıda Mühendisliği Bölüm Birinciliği Ödülü, 1999, Hacettepe Üniversitesi.
7. İhsan Doğramacı Üstün Başarı Ödülü, 1999, Hacettepe Üniversitesi.

9. Projeler

1. Kudret Narı (Momordica Charantia L.) Tohum ve Meyve Ekstraktlarını İçeren Nano-Emülsiyon Yapıda Filmlerin Üretilmesi, **TÜBİTAK/2209A** (Danışman), 2018-Ekim-2019-Haziran
2. Balın Kalite Parametreleri Üzerine Isısal Olmayan(Non-Thermal) İşleme Teknolojilerinin Etkisinin Belirlenmesi: Işıltılı Ark Boşalım Plazması ve Ultrason Uygulamaları, Çankırı Karatekin Üniv. **BAP**, Proje no: MF090316B11, 2016-2019, (Yürütücü). Bütçe: 7500 TL.
3. Işıltılı Ark Boşalım Mikroplazmasının Gıda Atıklarında Bulunan Bazı Organik Kirleticilerin Uzaklaştırılması Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Çankırı Karatekin Üniv. **BAP**, Proje no: MF060515B22, 2015-2017, (Yürütücü). Bütçe: 7500 TL.
4. Deniz Baş, Baran Önal Ulusoy, Investigation on Interaction of Mycotoxins with the Bacterial and Fungal Cell Wall Components and Utilization of These Components as Ligands for the Mycotoxin Detection, **TÜBİTAK/COST Project**, Action CM1102, Proje no: TBAG 112T073, 2012-2015. (Araştırmacı). Bütçe: 208763.9 TL
5. Baran Önal-Ulusoy, Mehmet MUTLU, Gıda Endüstrisi için Yeni ve Etkin bir Dekontaminasyon ve Detoksifikasyon Yöntemi: Atmosferik basınç plazma uygulaması, **COST Project**, in COST Action "COST MP1101 Biomedical Applications of Atmospheric Pressure Plasma Technology, Proje no: **TÜBİTAK/TOVAG** 1110570, 2012-2015. (Araştırmacı). Bütçe: 292262 TL
6. Mehmet Mutlu, Baran Önal Ulusoy, Yasin Şen, Beyhan Günaydın, Environmental and Biomedical Applications of Microplasmas Produced by Gliding Arc Discharges (ENV-BIO-GA), **TÜBİTAK/KORANET Project**, Collaborators: Prof. Dr. H. Stryczewska (Poland), Prof. Dr. D.W. Park (Korea), Prof. Dr. K. Ebihara (Japan), KORANET 2-20, Proje no: MAG 112M740, 2012-2015. (Araştırmacı). Bütçe: 30000 Euro
7. Aksaray Üniversitesi Sürdürülebilir Kalkınma Çalışmaları İçin Merkezi Araştırma laboratuvarı Altyapı Projesi, T.C.Başbakanlık **Devlet Planlama Teşkilatı** Müsteşarlığı, 2009-2012 (Araştırmacı). Bütçe: 4500000 TL
8. Bitkisel Yağlarda Degumming İşlemi için Yeni bir Yöntem: Plazma Polimerizasyon (PP) Tekniği ile Hidrofob Karakterde Kompozit Membranların Hazırlanması ve Ham Yağ Filtrasyonu Uygulaması, **TÜBİTAK/TOVAG**, Proje no: 106O116, 2006-2010. (Yardımcı Araştırmacı). Bütçe: 61506 TL
9. Kullanılmış ve Atık Kızartma Yağlarının Rejenerasyonu İçin Yeni Bir Yöntem: Plazma Polimerizasyon (PP) Tekniği İle Hidrofob Karakterde Kompozit Membranların Hazırlanması ve Kullanım Olanaklarının

Araştırılması, Sanayi Bakanlığı **SANTEZ** Araştırma Projesi, Proje no: 00032.STZ. 2006-2010. (Yardımcı Araştırmacı).Bütçe:140000 TL

10. Oleik Asidin Terpenol Esterlerinin Üretilmesi ve Kızartma Antioksidanı Olarak Kullanılması” **IOWA State University Research Foundation INC.**, Ames, IOWA,USA, Proje no: AP1111996, 2004-2005. (Yardımcı Araştırmacı).Bütçe:50000 USD
11. Linalil Oleatın Üretilmesi ve Kızartma Yağlarında Antioksidan Olarak Kullanılması, IOWA State University Food Science and Human Nutrition Department, Ames, IOWA,USA, 2002. (Yardımcı Araştırmacı). Bütçe:10000 USD
12. Kanola Yağında Derin Kızartma Sırasında Meydana Gelen Değişimler ile Eklenen α -tokoferol ve Askorbil Palmitatın Kanola Yağının Termik Oksidasyonuna Antioksidatif Etkileri”, Hacettepe Üniversitesi **BAP** Birimi, Proje no: 0002602004, 2000-2002. (Yardımcı Araştırmacı). Bütçe:2000 TL.

10. Patentler-ULUSLARARASI

1. P. J. White, Earl G. Hammond, and **B.Onal-Ulusoy**, 25.05.2010, Terpene ester compounds as autoxidation inhibitors for frying oils. U.S. Patent, Patent No:7,722,909 B1

11. Yayınlar

11.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI & SCI-expanded, SSCI & Arts and Humanities)

1. **Onal-Ulusoy, B.** (2021) Comparison of Cold Atmospheric Gliding Arc Discharge Plasma, Nonthermal Ultrasound and Conventional Thermal Treatments on Quality Parameters of Turkish Blossom Honey, Food and Bioprocess Technology, DOI: [10.1007/s11947-021-02688-x](https://doi.org/10.1007/s11947-021-02688-x), Early Access: JUL 2021.
2. Kaleli-Can, G., Özlü,B., Özgüzar, H. F., **Onal-Ulusoy, B.**, Kabay, G., Taesik, E., Shim, B. S. Mutlu,M. (2020) Natural melanin nanoparticle-decorated screen-printed carbon electrode: Performance test for amperometric determination of hexavalent chromium as model trace, Electroanalysis 32, 1696-1706.
3. Onal-Ulusoy, B, Sen, Y., Mutlu, M. (2019) Quality changes of hazelnut kernels subjected to different cold plasmas and gamma irradiation treatments., LWT-Food Science and Technology, 116, 108-115.
4. Sen, Y., **Onal-Ulusoy, B**, Mutlu, M. (2019) Decontamination of *Aspergillus spp.* on Hazelnut with Atmospheric- and Low-Pressure Cold Plasmas, Innovative Food Science & Emerging Technologies 54, 235-242.
5. Sen, Y., **Onal-Ulusoy, B**, Mutlu, M. (2019) Detoxification of hazelnuts by different cold plasmas and gamma irradiation treatments, Innovative Food Science & Emerging Technologies, 54, 252-259.
6. Gunaydin-Dasan, B., **Onal-Ulusoy,B.**, Pawlat,J., Diatczyk, J., Sen, Y., Mutlu,M., (2017), A New and Simple Approach for Decontamination of Food-Contact Surfaces with Gliding Arc Discharge Microplasma, Food and Bioprocess Technology, 10 (4), 650-661.
7. Doğan, Ö.B, **Onal-Ulusoy, B.**, Bozoğlu, F., Sağdıçoğlu-Celep, A.G, Cekmecelioglu, D.; (2016), Detoxification of Groundnut Cake Naturally Contaminated with Aflatoxin B1 Using Rhodococcus erythropolis in Shake Flask Bioreactors, Waste Biomass Valorization, DOI: [10.1007/s12649-016-9598-x](https://doi.org/10.1007/s12649-016-9598-x).published on-line 04. June 2016.
8. **Onal-Ulusoy, B.** (2015). Effects of Plasma-Modified Polyvinylidene fluoride and Polyethersulfone Ultrafiltration (UF) Membrane Treatments on Quality of Soybean Oil. Journal of Food Quality, 38, 285-296.
9. **Onal-Ulusoy, B.**, Tur, E., Akdogan, E., Mutlu, M, (2014), Plasma-Polymerization Modified Polyvinylidene fluoride (PVDF) Membrane Development and Characterization for Degumming of Soybean Oil, J Am Oil Chem Soc, Volume 91:1813-1822.
10. **Onal-Ulusoy, B.**, Tur, E., Mutlu, M, (2013), Plasma Modified Membrane for Daily Recovery of Oil from Repeated Frying Operation with Frequent Oil Replenishment, J Am Oil Chem Soc, 90:1653-1659.
11. Tur, E., **Onal-Ulusoy, B.**, Akdogan, E., Mutlu, M.,(2012), Surface Modification of Polyethersulphone Membranes to improve its Hydrophobic Characteristics for Waste Frying Oil Filtration: Radio Frequency Plasma Treatment, J. Applied Polymer Science,123, 3402-3411.
12. **Onal-Ulusoy, B.**, White P. J., Hammond E. G., (2007), Effects of Linalyl Oleate on Soybean Oil Flavor and Quality in a Frying Application”, J Am Oil Chem Soc, **84**, 157-163.
13. Kılıç, K., **Onal-Ulusoy, B.**, Boyacı, İ. H., (2007), A Novel Method for Color Determination of Edible Oils in L*A*B Format”, European Journal of Lipid Science and Technology, **109**, 157-164.

14. Kılıç, K., **Onal-Ulusoy, B.**, Yıldırım, M., Boyacı, İ. H., (2007), Scanner Based Color Measurement in L*a*b* Format with Artificial Neural Networks (ANN), European Food Research and Technology, **226**, 121-126.
15. **Onal-Ulusoy, B.**, Hammond, E.G., White, P.J., (2006), Effect of Some Terpenyl Oleates on Soybean Oil Oxidation at 180 °C, J Am Oil Chem Soc, **83**, 1027-1032.
16. **Onal-Ulusoy, B.**, Hammond, E.G., White, P.J., (2005), Linalyl oleate as a Frying Autoxidation Inhibitor, J Am Oil Chem Soc, **82**, 433-438.
17. **Onal-Ulusoy, B.**, Karabulut, İ., Turan, S., (2004), Performance of Some Edible Oils During Heating in a Steam Pressure Cooker, Journal of Food Lipids, **11**, 234-241.
18. **Önal, B.** and Ergin, G., (2002), Antioxidative Effects Of α -Tocopherol And Ascorbyl Palmitate on Thermal Oxidation of Canola Oil, Nahrung/Food, **46**, 420–426.

11.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda SÖZLÜ olarak sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler

1. Sen, Y., **Onal-Ulusoy, B.**, Mutlu, M. (2017) Decontamination and Detoxification of Hazelnut with Atmospheric and Low-Pressure Non-Thermal Plasmas, 19th International Conference on Food Processing & Technology, October 23-25, 2017, Paris, France.
2. Ö. Burak Doğan, **B. Onal-Ulusoy**, F. Bozoğlu, A. G. Sağdıçoğlu-Celep, D. Çekmeceloğlu, Optimization of Growth and Aflatoxin B1 Detoxification Conditions of Rhodococcus erythropolis in Naturally Contaminated Groundnut Meal, VII. Bioengineering Congress (BEC), 19-21 November 2015, İZMİR/TURKEY. Oral presentation.
3. **B. Onal-Ulusoy**, E. Tur, E. Akdoğan, M. Mutlu, Degumming of Crude Vegetable Oil using Plasma modified Composite Membranes, 9th Euro Fed Lipid Congress-Oils, Fats and Lipids for Healthy and Sustainable World Rotterdam, 18-21 September 2011, Rotterdam, Netherlands.
4. **B. Onal-Ulusoy**, E.G. Hammond, P.J. White, M. Mutlu, "Enhancing Frying Quality Of Soybean Oil With Oleate Ester Made From Coriander Extract", 2nd International Congress on Functional Foods And Nutraceuticals, May 4-6, 2006, Istanbul/Turkey
5. **B. Onal-Ulusoy, B.**, Hammond E. G., White P. J.; "Linalyl Oleate As An Antioxidant For Frying Oils", 95th American Oil Chemist's Society (AOCS) Annual Meeting 2004, May 9-12, Cincinnati, OHIO, USA.

11.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda POSTER olarak sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler

1. Şen, Y., **Onal-Ulusoy, B.**, Mutlu, M., 2015, Effects of Non-Thermal Atmospheric Plasma System on Hazelnut Part 1: Effects on Aspergillus sp. and aflatoxins, 13 th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids; New Challenges in Technology, Quality Control and Health, 27-30 September , Florence, Italy.
2. Şen, Y., **Onal-Ulusoy, B.**, Mutlu, M., 2015, Effects of Non-Thermal Atmospheric Plasma System on Hazelnut Part 2: Effects on tocopherols, free fatty acids and peroxides contents, 13 th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids; New Challenges in Technology, Quality Control and Health, 27-30 September , Florence, Italy.
3. D. Bozkurt, **B. Onal-Ulusoy**, M. Mutlu, 2013, Determination of total phenolic content of hazelnut and oil coated red pepper: method validation, 11th Euro Fed Lipid Congress-Oils and 30th ISF Lecture Series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, 27-30 October, Antalya, Turkey. AAL-013
4. **B. Onal Ulusoy**, E. Tur, M. Mutlu, 2013, Plasma Modified Membrane Application: Recovery of Frying Oil from Repeated Frying Operation, 11th Euro Fed Lipid Congress-Oils and 30th ISF Lecture Series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, 27-30 October, Antalya, Turkey. OADF-013
5. **B. Onal Ulusoy**, E. Tur, M. Mutlu, 'Effect of membrane filtration on tocopherol content of oils with different total polar compounds', International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2011, 26-29 MAY 2011, Çeşme, Turkey
6. E. Tur, E. Akdoğan, **B. Onal Ulusoy**, M. Mutlu, "Improving Frying Oil Quality by Using Membranes Modified with Plasma Polymerisation", Lipids, Fats and Oils from Knowledge to Application, 7 th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 October 2009, Graz, Austria, LAMI-083

7. E. Tur, E. Akdogan, **B. Onal Ulusoy**, M. Mutlu, "A Novel Method For Regeneration Of Used/Waste Frying Oils: Preparation Of Hydrophobic Composite Membranes With Plasma Polymerization Technique And Investigation Of It's Application Possibilities", 1st International Symposium on Plasma Processing & Biomedical Application, 27-29 August 2008, Milos Island, Greece, Talk 3-5.
8. **Onal-Ulusoy, B.**, Mutlu, M., "Oxidative stability of Turkish Hazelnut Oil Compared with Refined Olive Oil, World Conference and Exhibition on Oilseed and Vegetable Oil Utilization", 14-16 August 2006, Istanbul, Turkey, PP29.
9. **Onal-Ulusoy, B.**, Hammond E. G., White P. J.; "Performance of Terpenyl Oleates as Oxidation Inhibitors in Frying Oil ", 97 th American Oil Chemist's Society (AOCS) Annual Meeting, 30 April -3 May 2006, St. Louis, MISSOURI, USA, LOQ-P3.
10. **Onal-Ulusoy, B.**, Hammond E. G., White P. J. " Oxidative and flavor stabilities of Soybean Oil with Polydimethylsiloxane", 26 th World Congress and Exhibition of the ISF, 30 September -2 October, 2005, Prague, Czech Republic, ANOX-P51.
11. **Onal-Ulusoy, B.**, Ergin G., "Deep frying Performance of Canola Oil during Two Different Frying Intervals and in Addition of Natural Antioxidants", 12 th Feeding the World Conference, International Food Technologist (IFT), 14-19 July 2003, Chicago, ILLINOIS, USA, PS7D-8.
12. Karabulut, I., Turan, S., **Onal-Ulusoy, B.**, "Some Physical and Chemical Properties Of Shortenings Sold in Turkey, 12 th Feeding the World Conference, International Food Technologist (IFT), 14-19 July 2003, Chicago, ILLINOIS, USA, PS 7D-26.

11.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. **Önal-Ulusoy, B.**, Laleli, Y., Sofralık Zeytinin Üretim Tarzına Göre Gıda Komponentleri, Koruyucu Çocuk Sağlığında Beslenme ve Alternatif Tıp Uygulamaları Sempozyumu, 6-8 KASIM, 2008, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale, OP-SB05.
2. **Önal-Ulusoy, B.**, Ergin, G., Yüksek Linolenik Asitli Kanola Yağının Derin Kızartma Sırasındaki Oksidatif Stabilitesi, 9. Gıda Kongresi, 24-27 Mayıs, 2006, Abant, BOLU, 439-442.
3. **Önal-Ulusoy, B.**, Hammond E. G., White P. J., "Oleik Asidin Monoterpenol Esterinin Antioksidatif Etkisi", 14. Biyoteknoloji Konferansı, 30 Ağustos-2 Eylül, 2005, Eskişehir, Türkiye, PP-593s.

11.5. Ulusal kongre, sempozyum, panel, çalıştay gibi bilimsel, sanatsal toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Laleli, Y., **Önal-Ulusoy, B.**, Neden Organoleptik Karakteri Yüksek Yağ ve Nasıl?, 1. Aydın Zeytin ve Zeytin Yağı Şenliği Bildiri Kitapçığı, Aydın Tuna Matbaacılık Ltd. Şti., Aydın, pp.24-29, 2007.

12. Kitaplar

1. **Baran Önal Ulusoy**, Mehmet Odabaşı and Neşe Hayat Aksoy, 2016, *Molecular Imprinting Technology for Sensing and Separation in Food Safety (Chapter 9)*, in book of 'Advanced Molecular Imprinting Materials', Editors: Ashutosh Tiwari and Lokman Uzun, **WILEY-Scrivener Publishing, USA.**

13. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

13.1. Yüksek Lisans Tezleri

- 13.1.1. Miren Şen (Yüksek Lisans öğrencisi), Mehmet Odabaşı (Danışman), **Baran Önal Ulusoy (Eş danışman)**, Hidroksitriazolün Spesifik Saflaştırılmasına Yönelik Moleküler Baskılanmış Polimerlerin Tasarlanması, Aksaray Üniv. Kimya Bölümü, Biyokimya Anabilimdalı, 2017.
- 13.1.2. Melike Canbolat (Yüksek Lisans öğrencisi), **Baran Önal Ulusoy (Danışman)**, Işıltılı Ark Boşalım (Gliding Arc Discharge) Soğuk Plazmasının Sofralık Siyah Zeytinlerin Kalite Parametreleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2021-devam ediyor.

13.2. Doktora Tezleri

- 13.2.1. Yasin Şen (Doktora öğrencisi), İsmail Hakkı Boyacı (Danışman), **Baran Önal Ulusoy (Eş danışman)**, Gıda Endüstrisi için Yeni ve Etkin bir Dekontaminasyon ve Detoksifikasyon Yöntemi: Atmosferik basınç plazma uygulaması, Hacettepe Üniv. Gıda Müh. Anabilimdalı, 2015.

14. Yapılan Yüksek ve Doktora Tezleri

14.1. Yapılan Yüksek Lisans Tezi

- 14.1.1. Önal, B.; 2002. “Kanola yağında derin kızartma sırasında meydana gelen değişimler ile eklenen α -tokoferol ve askorbil palmitatın kanola yağının termik oksidasyonuna antioksidatif etkileri”, Gürol ERGİN (Danışman), Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.

14.2. Yapılan Doktora Tezi

- 14.2.1. Önal-Ulusoy, B.; “Oleik asidin terpenol esterlerinin üretilmesi ve kızartma antioksidanı olarak kullanılması”, Mehmet MUTLU (Danışman), Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.

15. Bilimsel Etkinliklerde Görev Alma

1. **B. Önal-Ulusoy**, Applications of Plasma Treatment in Food Industry for Decontamination and Detoxification Purposes, TOBB Economy and Technology University, Ankara, Turkey, June 23 – 27, 2014. (Organizing Committee Member and Lecturer)

16. Bilimsel Dergilerde Yayın Hakemliği

1. Dergi SCI-exp, FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Hakemlik Sayısı:19.
2. Dergi SCI, JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, Hakemlik Sayısı:13.
3. Dergi SCI-exp, FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, Hakemlik Sayısı:18.
4. Dergi SCI, FOOD AND AGRICULTURAL CHEMISTRY, Hakemlik Sayısı:1.
5. Dergi SCI-exp, EUROPEAN LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, Hakemlik Sayısı:1.
6. Dergi SCI, J AM OIL CHEM SOC, Hakemlik Sayısı:2
7. Dergi SCI, JOURNAL OF MEMBRANE SCIENCE, Hakemlik Sayısı:1.
8. Dergi SCI-exp, EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, Hakemlik Sayısı:3.
9. Dergi SCI-exp, QUALITY OF ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS AND FOODS, Hakemlik Sayısı:1
10. Dergi SCI-exp, POLISH JOURNAL OF CHEMICAL TECHNOLOGY, An International Journal, Hakemlik Sayısı:1
11. Dergi SCI-exp, JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND ENGINEERING, Hakemlik Sayısı:4
12. Dergi SCI-exp, GRASAS Y ACEİTES - I. JOURNAL OF FATS AND OILS, Hakemlik Sayısı:1
13. Dergi, SCI, FOOD CONTROL- Hakemlik Sayısı:1
14. Dergi SCI-exp,FOOD REVIEWS INTERNATIONAL- Hakemlik Sayısı:2
15. Dergi SCI-exp,INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-Hakemlik Sayısı:1
16. Dergi SCI-exp,JOURNAL OF FOOD PROCESSING ENGINEERING-Hakemlik Sayısı: 1

17. Yabancı Dil Bilgisi

1. **İngilizce**, iyi derecede konuşma, okuma ve yazma (**e-YDS-2017-Kasım: 83.75**)
2. **Almanca**, orta düzeyde okuma ve yazma

18. İdari Görevler

1. Çankırı Karatekin Üniversitesi,Bologna Komisyonu, Başkan.-2021-devam etmekte
2. Çankırı Karatekin Üniversitesi,Bologna Komisyonu, Proje destek ofisi.-2021-devam etmekte
3. Çankırı Karatekin Üniversitesi,Bologna Komisyonu, Başkan Yrd.-2019-2021
4. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü-Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanlığı--devam etmekte
5. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Fakülte ve Yönetim Kurulu Doçent temsilcisi-2016-2021
6. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Mühendislik Fak. Burs komisyon üyesi-devam etmekte
7. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Mühendislik Fak. Staj kurulu Başkanı- devam etmekte

8. Çankırı Karatekin Üniversitesi/Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü, Bölüm Laboratuvar Sorumlusu
9. Çankırı Karatekin Üniversitesi/Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği Bölümü, Bölüm Laboratuvar Sorumlusu, Bölüm Laboratuvarları Risk Değerlendirme Sorumlusu
10. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Mühendislik Fak. Adına Üniversite Kalite Komisyonu Üyesi
11. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Gıda Müh. Böl. Öğrenci Danışmanlığı
12. Çankırı Karatekin Üniversitesi, Gıda Müh. Böl. Erasmus Kordinatörü
13. Aksaray Üniversitesi,Kimya Bölümü Öğrenci Danışmanlığı
14. Aksaray Üniversitesi,Kimya Bölümü Staj Koordinatör Üyeliği
15. Aksaray Üniversitesi,DPT projesi cihaz alım ihale komisyon üyeliği
16. H.Ü. Gıda Mühendisliği, Lisans Öğrenci Danışman Yardımcılığı
17. H.Ü. Gıda Mühendisliği, Staj Kordinatör Yardımcılığı

19. Görev Aldığı Kuruluşlar

1. Tarım ve Orman Bakanlığı, Başkan, NUMUNE ALMA VE ANALİZ METODLARI ALT KOMİSYONU-devam etmekte
2. Tarım ve Orman Bakanlığı, Asil üye, KATI VE SIVI YAĞLAR İHTİSAS ALT KOMİSYONU-devam etmekte
3. Tubitak, TOVAG ve SBAG-Hakem
4. TUBİTAK-TEYDEB-Hakem
5. Tubitak, 4004 Toplum projeleri-Hakem
6. Türkak, TEKNİK Denetçi Havuzu, 2012-devam ediyor

20. Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

Euro Fett Lipid,2010-?

TSE Ayna Komite Üyeliği, 2009-?

Türkiye Yağ Çalışanlar Derneği(YABİTED), 2010-?

American Oil Chemist's Society, Üye , 2001-2008

21. Son on yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

➤ Lisans

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	
			Teorik	Uygulama
2020-2021	Bahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
2020-2021	Güz	GMÜ 407 Enstrümantal Gıda Analizleri	3	
		GMÜ 409 Gıda Analizleri Lab.		2
2019-2020	Bahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
2019-2020	Güz	GMÜ 407 Enstrümantal Gıda Analizleri	3	
		GMÜ 409 Gıda Analizleri Lab.		2
2018-2019	Bahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
		BMM 484 Biyoayırma (TOBB-ETÜ Biyomedikal Müh.)	4	
		GMÜ 406 Bitirme Projesi	1	2
2018-2019	Güz	GMÜ 417 Enstrümantal Gıda Analizleri	3	
		GMÜ 419 Gıda Analizleri Lab.		2
		BMM 671 Biyoteknolojide Membran Uygulamaları (TOBB-ETÜ Biyomedikal	4	

		Mühen.)		
2017-2018	Yaz	BMM 486 Membran ve ayırma Teknikleri (TOBB-ETÜ Biyomedikal Mühen.)	4	
2017-2018	Bahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
		GMÜ 302 Gıda Kimyası Lab		2
		GMÜ 406 Bitirme Projesi	1	2
2017-2018	Güz	GMÜ 407 Enstrümantal Gıda Analizleri	3	
		GMÜ 409 Gıda Analizleri Lab.	0	2
2016-2017	Yaz	BMM 486 Membran ve ayırma Teknikleri (TOBB-ETÜ Biyomedikal Mühen.)	4	
2016-2017	Bahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
		GMÜ 402 Gıda Teknolojisi II	4	
		GMÜ 406 Bitirme Projesi	1	2
2016-2017	Güz	GMÜ 301 Gıda Kimyası	3	
		GMÜ 407 Enstrümantal Gıda Analizleri	3	
		GMÜ 409 Gıda Analizleri Lab.	0	2
2015-2016	Güz	GMÜ 301 Gıda Kimyası	3	
		GMÜ 223 Mesleki İngilizce	3	
		GMÜ 407 Enstrümantal Gıda Analizleri	3	
		GMÜ 409 Gıda Analizleri Lab.	0	2
	İlkbahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
		GMÜ 310 Yazılı Sözlü İletişim	2	
		GMÜ 402 Gıda Teknolojisi II	4	
		GMÜ 406 Bitirme Projesi	1	2
2014-2015	Güz	GMÜ 301 Gıda Kimyası	3	
		GMÜ 223 Mesleki İngilizce	3	
	İlkbahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	
		GMÜ 310 Yazılı Sözlü İletişim	2	
2013-2014	Güz	GMÜ 103 Gıda Mühendisliğine Giriş	3	
		GMÜ 221 Mesleki Teknik Terimler	3	
	İlkbahar	GMÜ 206 Kütle ve Enerji Denklikleri	3	

22. Verilen Yüksek Lisans/Doktora dersleri

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	
			Teorik	Uygulama
2020-2021	Bahar	Membran ve Ayırma Teknikleri	3	
		Kromatografik ve Spektroskopik Analiz Yöntemleri ve Uygulamaları	3	1
		Seminer	0	0
2020-2021	Güz	Kromatografik ve Spektroskopik Analiz Yöntemleri ve Uygulamaları	2	1
		İleri Gıda Kimyası	3	
		Zeytinyağı üretim teknolojisi ve zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri	3	
		Seminer		
2019-2020	Bahar	Membran ve Ayırma Teknikleri	3	
2019-2020	Güz	Kromatografik ve Spektroskopik Analiz Yöntemleri ve Uygulamaları	2	1
		İleri Gıda Kimyası	3	
2018-2019	Bahar	Membran ve Ayırma Teknikleri	3	

2018-2019	Güz	BMM 671 Biyoteknolojide Membran Uygulamaları (TOBB-ETÜ Biyomedikal Mühen.)	4	
		İleri Gıda Kimyası	3	
		Kromatografik ve Spektroskopik Analiz Yöntemleri ve Uygulamaları	2	1
2017-2018	Bahar	İleri Gıda Kimyası	3	
2016-2017	Bahar	Kromatografik ve Spektroskopik Analiz Yöntemleri ve Uygulamaları	3	
		Gıda Kimyası	3	
		Membran ve Diğer Ayırma Teknikleri	3	

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	
			Teorik	Uygulama
2009-2012	Güz/Bahar	Kromatografik ve Spektroskopik Analiz Yöntemleri ve Uygulamaları	3	
		Ayırma Teknikleri	3	
		İleri Gıda Kimyası	3	
		Gıda Prosesleri	3	

7. Katılınan Eğitim ve alınan Sertifikalar

	<u>Eğitimin Adı</u>	<u>Tarihi</u>	<u>Alındığı Kurum</u>	<u>Süresi</u>
1	Zeta-size and zeta-potential ölçüm cihazı	2019	Atomika Teknik	1 GÜN
2	Atomik absorpsiyon spektrofotometresi	2017	Antteknik	2 GÜN
3	BET	2015	Atomika Teknik	2 GÜN
4	FTIR-ATR	2015	Anatek Analitik ve Araştırma Cihazlar	2 GÜN
5	DUMAS –AZOT TAYİN CİHAZI	2014	Tetra Teknolojik Sistemler	2 GÜN
6	ICP-MS eğitimi	2013	SEM Analitik Cihazlar	2 GÜN
7	TSE EN ISO/IEC 17025 Temel Eğitim	2012	Türkiye Standartlar Enstitüsü (TSE)	2 GÜN
8	TSE EN ISO/IEC 17025 Dökümantasyon Eğitimi	2012	Türkiye Standartlar Enstitüsü (TSE)	1 GÜN
9	TSE EN ISO/IEC 17025 İç tetkik Eğitimi	2012	Türkiye Standartlar Enstitüsü (TSE)	1 GÜN
10	Ölçüm Belirsizliği	2012	Türkiye Standartlar Enstitüsü (TSE)	2 GÜN
11	Flaş Kromatografi Kullanımı	2007	Tetra Teknolojik Sistemler	1 GÜN
12	Sıvı Kromatografisi-Kütle-Kütle Spektroskopisi (LC-MS-MS) Kullanımı	2008	Düzen-Norwest Çevre ve Sağlık Hizmetleri A.Ş.-Hizmet içi eğitim	3 GÜN
13	Gaz Kromatografisi-Kütle Spektroskopisi (GC-MS) Kullanımı	2008	SEM Analitik Cihazlar	3 GÜN
14	Yangın Eğitimi	2007	Klavuz Yangın ve Güvenlik	1 GÜN
15	İletişim,Etkileşim ve Kurumdaşlık Eğitimi	2007	Biyolojik Bilimler Araştırma,Geliştirme ve Üretim A.Ş.	1 GÜN
16	estlerin validasyon ve akreditasyonu	2007	Düzen-Norwest Çevre ve Sağlık Hizmetleri A.Ş.-Hizmet içi eğitim	2 GÜN
17	Kalite Sistem eğitimi-ISO 17025	2007	Düzen-Norwest Çevre ve Sağlık Hizmetleri A.Ş.-Hizmet içi eğitim	3 GÜN
18	Gaz Kromatografisi-Kütle Spektroskopisi (GC-MS) Kullanımı	2004	IOWA STATE UNIVERSITY /CHEMISTRY DEPARTMENT	3 GÜN
19	Hidrojen- Nükleer Manyetik Rezonas (H-NMR) Kullanımı	2004	IOWA STATE UNIVERSITY /CHEMISTRY DEPARTMENT	3 GÜN