

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Hatice Sena OLCA Y

Doğum Tarihi: 01.08.1995

Doğum Yeri: Konya

Akademik Unvanı: Araştırma Görevlisi

İş Telefonu: 444 1 428 / 22408

Cep Telefonu: -

İş Adresi: Florya Yerleşkesi (Halit Aydın Yerleşkesi) Beşyol Mahallesi İnönü Caddesi
No:38 Sefaköy-Küçükçekmece/İSTANBUL

E-postası: hsenaolcay@aydin.edu.tr

Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı): İngilizce (73,750 / 2019)

Aldığı Sertifikalar: -

Uzmanlık Alanı: Et Bilimi ve Teknolojisi

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2013-2017
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2017-2019
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2020-
Doç. / Prof.			

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

Kekik ve şerbetçi otu içeren yenilebilir filmlerin hamburgerlerin bazı mikrobiyal ve fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisi / Prof. Dr. Cemalettin SARIÇOBAN

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araştırma Görevlisi	İstanbul Aydın Üniversitesi	2019-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

.....

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları:

Projelerde Yaptığı Görevler:

Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri 19201006 Numaralı Proje; Kekik ve şerbetçi otu içeren yenilebilir filmlerin hamburgerlerin bazı mikrobiyal ve fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisi / Bursiyer

İdari Görevler:

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler: -

Ödüller: -

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
19xx-xxxx	Güz				
	Bahar				
20xx-xxxx	Güz				
	Bahar				

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

A1.

Encapsulation and antibacterial studies of goji berry and garlic extract in the biodegradable chitosan

Antimicrobial activity of egg white protein-based edible films incorporated with thyme and hops liquid extracts on hamburgers

The antioxidant and antibacterial properties of chitosan encapsulated with the bee pollen and the apple cider vinegar

The Methods Reducing of Fat Content in Meat and Meat Products

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

B1.

Ultrasound-Assisted Extraction of Bioactive Compounds from Chokeberry Pomace

Biochemical Effects on The Flavor of Fermented Sausage

The Application Areas of Nanotechnology in Food Industry

The Determination of Antioxidant Activity of Different Levels of Grapevine Extract on Chicken Broth

The Determination of Antioxidant Activity and Viscosity Properties of Iota Carrageenan on Chicken Broth

The Use of Natural Antioxidants as Alternative to Synthetic Antioxidants in Meat and Meat Products

The Effects of Antioxidant Activity and Viscosity Properties of Chia Seed Mucilage on Chicken Broth

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C1.1.

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1.

Farklı Pişirme Yöntemlerinin Et ve Et Ürünlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAH) Oluşumu Üzerine Etkisi

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

E1.

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

F1.

G. Diğer yayınlar:

(Yukarıdaki maddelerde yer alan başlıklardaki kategorilere girmeyen ve belirtilmek istenen tüm eserler bu maddenin altında belirtilecektir.)

G1.