

Kişisel Bilgiler

E-posta: bozel@metu.edu.tr

Web: <https://avesis.metu.edu.tr/bozel>

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2013 - Devam Ediyor

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **In vitro digestion of polysaccharide including whey protein isolate hydrogels**
Ozel B., Aydın O., Oztop M. H.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.229, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of high hydrostatic pressure in physicochemical properties and in vitro digestibility of cornstarch by nuclear magnetic resonance relaxometry**
OKUR İ., ÖZEL B., Oztop M. H. , ALPAS H.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.42, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Physico-Chemical Changes of Composite Whey Protein Hydrogels in Simulated Gastric Fluid Conditions**
Ozel B., AYDIN O., GRUNIN L., Oztop M. H.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.66, ss.9542-9555, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **High hydrostatic pressure induced changes on palm stearin emulsions**
Sevdin S., Özel B., Yucel U., Oztop M. H. , Alpas H.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.229, ss.65-71, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Polysaccharide blended whey protein isolate-(WPI) hydrogels: A physicochemical and controlled release study**
Ozel B., Cikrikci S., Aydın O., Oztop M. H.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.71, ss.35-46, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **NMR relaxometry as a tool to understand the effect of microwave heating on starch-water interactions and gelatinization behavior**
Ozel B., DAG D., KILERCIOGLU M., ŞÜMNÜ S. G. , Oztop M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.10-17, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of different polysaccharides on swelling of composite whey protein hydrogels: A low field (LF) NMR relaxometry study**
Ozel B., UGUZ S. S. , KILERCIOGLU M., GRUNIN L., Oztop M. H.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Characterization and Comparison of Turkish Table Olive Varieties With NMR Relaxometry and Magnetic Resonance Imaging**
Kilercioğlu M., ÖZEL B., ÖZTOP H. M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.41, ss.61-67, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Yüksek Sıcaklığın Ve Nemli Ortamın Fındıktaki Su ve Yağ Dağılımına Olan Etkisinin Manyetik Rezonans Görüntüleme MRG ve NMR Relaksometre Teknikleri ile Belirlenmesi**
Kilercioğlu M., ÖZEL B., KARAÇAM Ç. H. , PELİN P., ÖZTOP H. M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.40, ss.141-148, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Investigating the effect of monovalent and divalent ions on different food hydrocolloids by low field ¹H nuclear magnetic resonance relaxometry**
Özel B., Öztop H. M.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019
- **In Vitro Digestion of Polysaccharide Blended Whey Protein Hydrogels: A Time Domain NMR Relaxometry Study**
Özel B., Aydın Ö., Grunin L., Öztop H. M.
Food Factor Conference, Malaga, İspanya, 8 - 09 Kasım 2018, ss.1
- **Polisakarit Eklenmiş Peynir Altı Suyu Proteini Hidrojellerinin Simüle Edilmiş Mide Öz Suyundaki Salım Davranışının ve Özelliklerinin İncelenmesi**
ÖZEL B., ÖZTOP H. M.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- **Effect of Different Heating Types on The Release Behavior Black Carrot Extract from Polysaccharide Added Whey Protein Hydrogels**
ÖZTOP H. M. , ÖZEL B., ÇIKRIKCI S., AYDIN Ö.
Institute of Food Technology Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2017
- **Use of Magnetic Resonance Imaging (MRI) and Low Resolution NMR Relaxometry to Follow Physicochemical Changes in Foods, Detect Quality and Asses Stability of Colloidal Systems**
ÖZTOP H. M. , AKBAŞ E., ÇIKRIKCI S., GÜNER S., KIRTIL E., ÖZEL B.
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 10 - 12 Mayıs 2017
- **High Hydrostatic Pressure (HHP) Treated Palm Stearin Emulsions: Characterization of Lipid Crystal**
SEVDİN S., ÖZEL B., ÖZTOP H. M. , ALPAS H.
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 10 - 12 Mayıs 2017
- **NMR Relaxometry as a Tool to Characterize Solvent Uptake Behavior of Polysaccharide Added Whey Protein Hydrogels**
ÖZEL B., ÖZTOP H. M.
CA15209 1st Workshop on Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry, Olsztyn, Polonya, 13 - 17 Şubat 2017

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):64

h-indeksi (WOS):4