

Prof. Dr. GÜZİN CANDAN GÜLTEKİN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 210 564 2](tel:+902105642)

E-posta: candan@metu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: o-1La6AAAAAJ

ORCID: 0000-0001-5033-5595

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABA-1264-2020

ScopusID: 6506950726

Yoksis Araştırmacı ID: 6495

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyokimya Anabilim Dalı, Türkiye 1987 - 1991

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyokimya (YI) (Tezli), Türkiye 1984 - 1987

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyolojik Bilimler Bölümü, Türkiye 1979 - 1984

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Isolation, identification and characterization of non-Saccharomyces and Saccharomyces yeasts in traditional wines made from five different national grapes in Turkey, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1991 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Food Plant Sanitation, Lisans, 2022 - 2023

Yönetilen Tezler

- GÜLTEKİN G. C., The effects of sequential inoculation of non-saccharomyces and saccharomyces yeasts from spontaneously fermented grape must varieties on kalecik karasi wine and molecular characterization of saccharomyces and lachancea thermotolerans isolates, Yüksek Lisans, G.PINAR(Öğrenci), 2021
- GÜLTEKİN G. C., Interaction of intestinal microbiota and intestinal epithelial health in high carbohydrate diet, Doktora, M.SEFA(Öğrenci), 2021
- GÜLTEKİN G. C., Şaraptan izole edilmiş yabancı saccharomyces-dışı mayaların pcr-rflp ile moleküler tanımlanması ve rapd ile suş farklılaştırması, Yüksek Lisans, N.Allahyari(Öğrenci), 2020
- GÜLTEKİN G. C., Utilization of whey powder in the encapsulation of Lactobacillus acidophilus by spray drying for the production of probiotic yogurt, Yüksek Lisans, C.DEĞİRMENCİ(Öğrenci), 2017
- GÜLTEKİN G. C., Physiological traits of Saccharomyces cerevisiae strains isolated from traditional wines in Turkey, Yüksek Lisans, Ç.ÇAVDAROĞLU(Öğrenci), 2017
- GÜLTEKİN G. C., Molecular identification and probiotic properties of Lactobacillus acidophilus group isolates from Turkish kefir, Yüksek Lisans, Ş.GÜLEL(Öğrenci), 2014
- GÜLTEKİN G. C., Gültekin G., Türk kefirinden izole edilen 'lactobacillus acidophilus grup' izolatlarının moleküler tanımlanması ve probiyotik özellikleri, Yüksek Lisans, Ş.Gülel(Öğrenci), 2014
- GÜLTEKİN G. C., Gültekin G., Salmonella Patojeninin belirlenmesi için moleküler genetik metotların geliştirilmesi, Doktora, K.Gökdoğan(Öğrenci), 2012
- GÜLTEKİN G. C., Gültekin G., Probiyotik mikroorganizmaların pazarlama sonrası, depolama süresindeki canlılıkları, Yüksek Lisans, I.Köse(Öğrenci), 2011
- GÜLTEKİN G. C., Genetiği değiştirilmiş mısırların tesbiti ve miktar tayini için PZR yöntemleri geliştirilmesi, Doktora, H.Jabbari(Öğrenci), 2010
- GÜLTEKİN G. C., Domatesteki cry1ac ve sam-k gen hatları için pqr ve eş zamanlı pqr kullanılarak analiz metodlarının geliştirilmesi, Yüksek Lisans, S.Uygun(Öğrenci), 2010
- GÜLTEKİN G. C., Geleneksel Türk yoğurtlarından laktik kültür olarak izole edilen lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus ve streptococcus thermophilus karakterizasyonu ve streptococcus thermophilusların crispr analizi ve mlst kullanılarak altıplendirilmesi, Doktora, N.Altay(Öğrenci), 2010
- GÜLTEKİN G. C., lactobacillus delbrueckii alttür bulgaricus ve streptococcus thermophilus moleküler tanımları ve tiplendirilmeleri, Doktora, A.Cebeci(Öğrenci), 2008
- GÜLTEKİN G. C., Domates ve domates tohumlarında genetik modifikasyonunun tespiti ve CRY1AC ve SAMK genlerinin gen ve konstrakt spesifik PZR yöntemleri ile saptanması, Yüksek Lisans, E.Uçkun(Öğrenci), 2007
- GÜLTEKİN G. C., Domates tohumlarında genetik modifikasyon taraması ve raf ömrü uzatılmış domates tohumlarının tanımlanması, Yüksek Lisans, S.Türkoğlu(Öğrenci), 2007
- GÜLTEKİN G. C., Salmonella typhimurium için serotip spesifik dna işaretleyicisinin rapd-pcr metodu ile tanısı, Yüksek Lisans, C.Aksoy(Öğrenci), 2004
- GÜLTEKİN G. C., TUZ Gölü bakteri izolatlarının yağ asidi metil ester analizi ve hücre dışı enzimlerinin karakterizasyonu, Yüksek Lisans, H.Bahçeci(Öğrenci), 2004

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Diversity of Wild Yeasts During Spontaneous Fermentation of Wines from Local Grape Varieties in Turkey**
Gurakan G. C., Aktuna I., Seyedmonir E.
AMERICAN JOURNAL OF ENOLOGY AND VITICULTURE, cilt.73, sa.4, ss.307-319, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Optimisation of spray drying parameters for Lactobacillus acidophilus encapsulation in whey and gum Arabic: Its application in yoghurt**
Leylak C., Ozdemir K. S., Gurakan G. C., Ogel Z. B.
International Dairy Journal, cilt.112, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Change of microbial community composition in anaerobic digesters during the degradation of nonylphenol diethoxylate**

Murdoch F. K., Murdoch R. W., Gurakan C., Sanin F. D.

INTERNATIONAL BIODETERIORATION & BIODEGRADATION, cilt.135, ss.1-8, 2018 (SCI-Expanded)

- IV. **Comparison of RAPD-PCR and PFGE analysis for the typing of Streptococcus thermophilus strains isolated from traditional Turkish yogurts**
Ghazi F., Kihal M., Altay N., Gurakan G. C.
ANNALS OF MICROBIOLOGY, cilt.66, sa.3, ss.1013-1026, 2016 (SCI-Expanded)
- V. **Recombinant plasmid-based quantitative Real-Time PCR analysis of Salmonella enterica serotypes and its application to milk samples**
Gokduman K., AVŞAROĞLU ERKAN M. D., Cakiris A., Ustek D., Gurakan G. C.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.122, ss.50-58, 2016 (SCI-Expanded)
- VI. **Kefir: A Multifaceted Fermented Dairy Product**
Nielsen B., Gurakan G. C., Uenlue G.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, cilt.6, ss.123-135, 2014 (SCI-Expanded)
- VII. **PHENOTYPIC DIVERSITY AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF YOGURT CULTURES ISOLATED FROM TRADITIONALLY PRODUCED TURKISH YOGURTS WITH COMPARISON TO COMMERCIAL STARTER CULTURES**
Dede N. A., Acar-Soykut E., Gurakan G. C.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.26, sa.3, ss.308-316, 2014 (SCI-Expanded)
- VIII. **Comparative typing of L. delbrueckii subsp bulgaricus strains using multilocus sequence typing and RAPD-PCR**
Cebeci A., GÜLTEKİN G. C.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.233, sa.3, ss.377-385, 2011 (SCI-Expanded)
- IX. **Qualitative detection of GM maize (Bt 11) in food and feed sold commercially in Turkey by PCR based methods**
Gurakan G. C., Aydin G., Yilmaz R.
INDIAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.10, sa.1, ss.143-146, 2011 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of starter culture combinations using isolates from traditional cheese on the quality of Turkish white cheese**
Kayagil F., GÜLTEKİN G. C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.62, sa.3, ss.387-396, 2009 (SCI-Expanded)
- XI. **Molecular methods for identification of Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus and Streptococcus thermophilus using methionine biosynthesis and 16S rRNA genes**
Cebeci A., Gurakan G. C.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.75, sa.4, ss.392-398, 2008 (SCI-Expanded)
- XII. **Monovalent cations and their influence on activated sludge floc chemistry, structure, and physical characteristics**
Kara F., Gurakan G. C., Sanin F. D.
Biotechnology and Bioengineering, cilt.100, sa.2, ss.231-239, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Differentiation of Salmonella Typhimurium from Salmonella Enteritidis and other Salmonella serotypes using random amplified polymorphic DNA analysis**
Gurakan G. C., AKSOY C., Ogel Z. B., Oren N. G.
POULTRY SCIENCE, cilt.87, sa.6, ss.1068-1074, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of controlled atmosphere storage modified atmosphere packaging and gaseous ozone treatment on the survival of Salmonella Enteritidis on cherry tomatoes**
DAS E., GÜZİN CANDAN G. C., BAYINDIRLI A.
Food Microbiology, cilt.23, ss.430-438, 2006 (SCI-Expanded)
- XV. **Behavior and control of Listeria innocua during manufacture and storage of Turkish White Cheese**
OZTURKOGLU S., Gurakan G. C., Alpas H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.614-621, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Properties of potential probiotic Lactobacillus plantarum strains**
Cebeci A., Gurakan C.

- FOOD MICROBIOLOGY, cilt.20, sa.5, ss.511-518, 2003 (SCI-Expanded)
- XVII. **Combined effect of high hydrostatic pressure treatment and hydrogen peroxide on Salmonella Enteritidis in liquid whole egg**
Isiker G., Gurakan G. C., Bayindirli A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.217, sa.3, ss.244-248, 2003 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Characterization of Salmonella enteritidis isolates of chicken, egg and human origin from Turkey**
Icgen B., Gurakan G. C., Ozcengiz G.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.19, ss.375-382, 2002 (SCI-Expanded)
- XIX. **Characterisation of local isolates of Enterobacteriaceae from Turkey**
Icgen B., Gurakan G. C., Ozcengiz G.
MICROBIOLOGICAL RESEARCH, cilt.157, ss.233-238, 2002 (SCI-Expanded)
- XX. **Effects of plasmid curing on antibiotic susceptibility, phage type, lipopoly saccharide and outer membrane protein profiles in local Salmonella isolates**
Icgen B., Gurakan G. C., Ozcengiz G.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.18, ss.631-635, 2001 (SCI-Expanded)
- XXI. **Characterization of extracellular beta-lactamases from penicillin G-resistant cells of Streptococcus thermophilus**
Chirica L., Guray T., Gurakan G. C., Bozoglu F.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.61, sa.7, ss.896-898, 1998 (SCI-Expanded)
- XXII. **Stability of a recombinant plasmid carrying alpha-amylase gene in Bacillus subtilis**
Gurakan G. C., Bayindirli A., Ogel Z., Tanboga P.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.14, sa.2, ss.293-295, 1998 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of gamma irradiation on the survival of Listeria monocytogenes and on its growth at refrigeration temperature in poultry and red meat**
Gursel B., Gurakan G. C.
POULTRY SCIENCE, cilt.76, sa.12, ss.1661-1664, 1997 (SCI-Expanded)
- XXIV. **IDENTIFICATION OF LACTOBACILLUS STRAINS FROM TURKISH-STYLE DRY FERMENTED SAUSAGES**
GURAKAN G. C., BOZOGLU F., WEISS N.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.28, sa.1, ss.139-144, 1995 (SCI-Expanded)

Kitaplar

I. Starter Cultures

Gültekin G. C.

Food Science Technology and Engineering, Ertan Anli, Pinar Sanlibaba, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.1-960, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Diversity of wild non-Saccharomyces yeast population in must and wine during spontaneous wine fermentation

GÜLTEKİN G. C., Aktuna İ., Monir E. S., Cavdaroglu C.

Proceedings of applied Microbiology, Edinburgh, Saint Helena, 12 - 13 Kasım 2018, cilt.4, ss.43

II. Production of Plain Set-Type Yogurt with Lactobacillus Acidophilus Encapsulated in Whey and Gum Arabic Mixtures by Spray Drying.

DEĞİRMENÇİ C., ÖZDEMİR K. S., GÜLTEKİN G. C., ÖGEL Z. B.

1st International Food and Medicine Congress (IFMC 2018), 24 - 27 Mayıs 2018

III. Metabolizma Penceresinden Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar

GÜLTEKİN G. C.

XIII. Ulusal Metabolik Hastalıklar ve Beslenme Kongresi, Adana, Türkiye, 14 - 18 Nisan 2015

IV. **Behaviour and control of Listeria innocua during manufacturing and storage of Turkish white cheese**

Öztürkoğlu Ş., Gurakan G. C., ALPAS H.

Risk Assessment of Microbial Problems and Preventive Actions in Food Industry - 2nd Open Seminar Arranged by SAFOODNET - Food Safety and Hygiene Networking Within New Member States and Associated Candidate Countries; FP6-022808-2006, İstanbul, Türkiye, 22 - 23 Ekim 2007, ss.82-83

Desteklenen Projeler

GÜLTEKİN G. C., SEYED MONİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'DE YETİŞTİRİLEN DÖRT VİTİS VİNİFERA ÜZÜM ÇEŞİDİNDEKİ ŞARAPLARDAKİ AROMA BİLEŞİKLERİ KARŞILAŞTIRMASI, 2018 - 2019

GÜLTEKİN G. C., SEYED MONİR E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'DE YETİŞTİRİLEN DÖRT VİTİS VİNİFERA ÜZÜM ÇEŞİDİNDEKİ ŞARAPLARDAKİ AROMA BİLEŞİKLERİ KARŞILAŞTIRMASI, 2018 - 2019

GÜLTEKİN G. C., ULUTAŞ M. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel yoğurtlardan izole edilmiş Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus kültürlerinin 16S rDNA sekanslanması ve PFGE metodu ile genotipik farklılıklarının belirlenmesi, 2017 - 2017

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GELENEKSEL ŞARAP BAĞLANTILI SACCHAROMYCES CEREVISIAE SUŞLARININ MOLEKÜLER KARAKTERİZASYONU, 2017 - 2017

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

GÜLTEKİN G. C., BALCI O., Eyüboğlu Ö., Çetinkaya A., Çavdaroğlu Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yöre üzümlerinin yıkama suyundan, must ve geleneksel şaraplarından Saccharomyces cerevisiaea izolasyonu, tanı ve PFGE ile tiplendirme, 2014 - 2016

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PFGE yöntemi ile Geleneksel yoğurtlardan izole edilmiş Streptococcus thermophilus kültürlerinin (PFGE) ve RAPD-PCR metotları ile genotipik farklılıklarının belirlenmesi, 2013 - 2013

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kefirden İzole Edilen Probiyotik Lactobacillus Acidophilus Suşlarının Rapd-Pcr İlealttıplendirmesi, 2011 - 2011

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Ve Süt Ürünlerinde Salmonella Spl.'nin Real - Time Pcr Yöntemi İle Tanısı İçin Kullanılan İki Önemli Gen Bölgesinin Karşılaştırılması, 2010 - 2010

GÜLTEKİN G. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Genetik Modifiye (gm) Mısırlarda Etiketleme Gereği "kuantifikasyon", 2009 - 2009

Metrikler

Yayın: 29

Atıf (WoS): 598

Atıf (Scopus): 579

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 9

Davetli Konuşmalar

Diversity of wild non-Saccharomyces yeast population in mustand wine during spontaneous wine fermentation,
Konferans, Birleşik Krallık, Kasım 2019

Akademi Dışı Deneyim

Alman Kültür Koleksiyonu, Braunschweig, Almanya, Araştırma asistanı