

# HALİL MECİT ÖZTOP

## PROF. DR.

E-posta : [mecit@metu.edu.tr](mailto:mecit@metu.edu.tr)

İş Telefonu : [+90 312 210 5634](tel:+903122105634)

Fax Telefonu : [+90 537 982 4072](tel:+905379824072)

Adres : ODTÜ Gıda Müh. Bölümü Üniversiteler Mah.

Dumlupınar Bulvarı No :1 Çankaya Ankara

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ScholarID: j32xY6sAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6414-8942

Publons / Web Of Science ResearcherID: Q-8218-2019

ScopusID: 8267460900

Yoksis Araştırmacı ID: 31611



### Öğrenim Bilgisi

Post Doktora 2012 - 2012	University of California, Davis, Ziraat Ve Yaşam Bilimleri Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Amerika Birleşik Devletleri
Doktora 2006 - 2012	University of California, Davis, Mühendislik Fakültesi, Biyolojik Sistem Müh., Amerika Birleşik Devletleri
Yüksek Lisans 2003 - 2005	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh., Türkiye
Yüksek Lisans-Tezsiz 2003 - 2005	Bilkent Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme, Türkiye
Lisans Yandal 2002 - 2003	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Endüstri Mühendisliği (Üretim Planlama), Türkiye
Lisans 1999 - 2003	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh., Türkiye

### Yabancı Diller

İngilizce, C2 Ustalık

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, OPEN SESAME Life science and IR Micro-Spectroscopy Thematic School, OPEN SESAME, 2018

Diğer, Gıdalarda Duyusal Analiz ve Tüketici Algıları üzerine bir kursa katılmıştır., Kopenhag Üniversitesi, Kopenhag, 2016

## Yaptığı Tezler

Doktora, Characterization of Hydrogels for Controlled Release Applications: A Magnetic Resonance Imaging and NMR Relaxometry Study, University Of California, Davis, Biological Systems Engineering, 2012

Yüksek Lisans, Optimization of microwave frying of potato slices, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005

## Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr. 2023 - Devam Ediyor	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Doç. Dr. 2018 - Devam Ediyor	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Dr. Öğr. Üyesi 2013 - 2018	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Araştırma Görevlisi 2005 - 2012	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

## Desteklenen Projeler

- ÖZTOP H. M., KOÇ Ö. G., YAMALI C., ÖZEŞME TAYLAN G., ALAM H., UMUT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biyoteknolojik İlaçlarda Görülen Kalite Sorunlarının Tespiti için Yenilikçi Yöntemler (LF-NMR4BTP ), 2022 - Devam Ediyor
- ÖZTOP H. M., ÖZVURAL E. B., ERSUS S., UFUK 2020 Projesi, EXPLORATION AND IMPLEMENTATION OF PRODUCTS WITH ALTERNATIVE PROTEINS IN THE MEDITERRANEAN REGION, 2023 - 2027
- Öztop H. M., Özcan Kabasakal S., Şümnü S. G., Alpas H., Mert B., UFUK 2020 Projesi, Functionalised Tomato Products, 2021 - 2025
- Öztop H. M., TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, Zeytin Posası İçin Tamamen Sürdürülebilir Bir Rota : Biyoaktif Madde Ve Nanokristalin Selüloz Üretimi, 2022 - 2024
- Öztop H. M., Mazı B. G., Şümnü S. G., Yener M. E., Tekin A., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Polisakkarit Bazlı Aerojellerin Tasarlanması ve Aerojellerin Farklı Gıda İşlemlerinde Kullanılması, 2021 - 2024
- Öztop H. M., Özvural E. B., Mazı B. G., Mert B., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Akış Destekli Manyetik Rezonans Görüntüleme (Mrg) Ve Nmr Relaksometrenin Gıdalarda In Vitro Sindirim İzleme Aracı Olarak Kullanılması, 2021 - 2024
- Öztop H. M., UFUK 2020 Projesi, Alternative Quality and Authenticity Methods for Sugar and Confectionery Industry, 2021 - 2024
- ÖZTOP H. M., EMİNE COŞKUN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Protein ve Fenolik Bileşenlerle Zenginleştirilmiş Domates Pestili ve Tozunun MikrodalgaVakum Kurutma Yöntemi Kullanılarak Üretilmesi ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Değerlendirilmesi, 2022 - 2023

9. ÖZTOP H. M., TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, Sığır Mastitis Tanısı İçin Mikroakışkan Spintronik Biyoçiplerin Modellenmesi, Optimizasyonu Ve Üretimi, 2020 - 2023
10. Öztop H. M., AB Destekli Diğer Projeler, Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry for Dairy Products Downloads, 2021 - 2022
11. Öztop H. M., Şümnü S. G., TÜBİTAK Projesi, Sakarozun Mikrodalga Vakum Tekniği Kullanarak Kristalizasyonu, 2020 - 2022
12. Öztop H. M., TÜBİTAK Projesi, Düşük Rezolüsyonlu NMR Relaksometre Tekniğini Kullanarak Farklı Tuzların Proteinler Üzerindeki Davranışını Araştırmak, 2020 - 2022
13. ÖZTOP H. M., BERK B., UĞUZ Ş. S., BÖLÜKKAYA Z., BAŞTÜRK B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, D-Psikoz Nadir Şekerinin Karamelizasyon ve Hidrasyon Özelliklerinin İncelenmesi, 2020 - 2021
14. MERT B., ÖZTOP H. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fındık Meyvesinden Kefir Üretim Olanaklarının Araştırılması, 2018 - 2020
15. ÖZTOP H. M., TÜBİTAK Projesi, Zamansal Alanda (TD) Katı Hal NMR Tekniği ile Gıda Uygulama Alanlarının Araştırılması: Sihirli Sandviç Eko (SSE) ve Spin Difüzyon (SD) Sekanslarının Alternatif ve Yeni Kalite Kontrol Yöntemleri Geliştirilmesinde Kullanımı, 2018 - 2020
16. ÖZTOP H. M., TAŞ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DÜŞÜK KALORİLİ PEKTİN İÇEREN YUMUŞAK ŞEKERLEME ÜRÜNLERİ TASARIMI VE BU ÜRÜNLERİN FİZİKSEL VE KİMYASAL KARAKTERİZASYONU, 2018 - 2019
17. ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., BİTİK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Baklagil nişastalarının mikroakışkanlaştırma ve ultrasonikasyon yöntemleri kullanılarak modifiye edilmesi, 2018 - 2019
18. ÖZTOP H. M., TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, Düşük Rezolüsyonlu NMR Relaksometre ve Manyetik Rezonans Görüntüleme (MRG) Teknikleri Kullanarak D-Psikoz (Nadir Şeker) İçeren Glike Protein ve Şekerleme Ürünleri Tasarımı ve Bu Ürünlerin Fiziksel ve Kimyasal Karakterizasyonu, 2017 - 2019
19. Mert B., Öztop H. M., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, FINDIK OLEOSOMLARININ ÖZÜTLENMESİ VE YENİ ÜRÜN GELİŞTİRİLMEK AMACIYLA KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2018
20. ÖZTOP H. M., Sanayi Tezleri Projesi, Taze Meyve ve Sebzelerin Raf Ömrünü Uzatacak Doğal Antimikrobiyel Maddeler İçeren Kağıt Tabakaların ve Kese Kağıtlarının Tasarlanması, 2016 - 2018
21. ÖZTOP H. M., MERT B., ÇIKRIKCI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, INSÜLİN YÜKLÜ GIDA POLİMERİ BAZLI HİDROJELLERİN TASARIM VE KARAKTERİZASYONU, 2017 - 2017
22. Öztop H. M., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Manyetik Rezonans Görüntüleme ( MRG ) ve NMR Relaksometre Teknikleri Kullanılarak Karakterize Edilen Lipozom Sistemleri İle Yağ Oksidasyonunu Önleyici Sprey Ürün Geliştirilmesi, 2013 - 2017
23. ÖZTOP H. M., MERT B., ÇIKRIKCI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tatlandırıcı ve Hacim artırıcı Polisakaritlerin Çikolatalı Şekerleme Ürünlerinde Yağ Migrasyonuna olan Etkisi, 2016 - 2016
24. SÖYLER U. B., ÖZTOP H. M., TÜBİTAK Projesi, Kapsaisin Yüklü Nanoemülsiyonların Tasarlanması Ve Karakterizasyonu, 2015 - 2016
25. Öztop H. M., Alpas H., Aktaş H., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Virüs ile Enfekte Olmuş Tohumların Tespiti için Yeni Bir Yöntem Nükleer Manyetik Rezonans NMR Relaksometre, 2013 - 2016
26. BAYINDIRLI A., ÖZTOP H. M., Deniz H., Bulut M., ÖKMEN Z. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SEÇİLMİŞ MEYVE VE SEBZE ÖRNEKLERİNDE DONDURUCU DONDURMA HIZININ VE FARKLI SICAKLIKLARDA MUHAFAZANIN ÜRÜN KALİTESİNE ETKİSİ, 2014 - 2015

## Ödüller

1. Öztop H. M., Mert B., Pınar Enstitüsü Bilimsel Makale Ödülü, Pınar Enstitüsü, Aralık 2019
2. Öztop H. M., Mustafa Parlar Eğitimde Üstün Başarı Ödülü, Mustafa Parlar Vakfı, Aralık 2019
3. Öztop H. M., ARAŞTIRMA TEŞVİK ÖDÜLÜ, Odtü Prof. Dr. Mustafa N. Parlar Eğitim Ve Araştırma Vakfı, Aralık 2018
4. Öztop H. M., Güner S., 2018 Phospholipid Division Best Paper Award, American Oil Chemists Society,, Mayıs 2018
5. Öztop H. M., Bilim Akademisi Genç Bilim İnsanları Ödül Programı (BAGEP), Bilim Akademisi, Nisan 2017

## Burslar

Doktora Bursu, YÖK, 2006 - 2012

## Tasarladığı Dersler

Öztop H. M., Food Myths & Facts, Lisans, 2018 - 2019

Öztop H. M., Magnetic Resonance in Food Science, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

Öztop H. M., Chemistry of Food Preservation and Packaging, Lisans, 2012 - 2013

Öztop H. M., Biochemical Changes in Raw Foods, Lisans, 2012 - 2013

## Verdiği Kurs ve Eğitimler

Öztop H. M., Training School on NMR in Food Science, 2019 - 2019

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Unravelling temperature-dependent molecular changes in hydrated wheat and maize starches using 1H time-domain NMR**  
van Rooyen J., Grunin L., ÖZTOP H. M., Kruk D., Manley M.  
Journal of Food Engineering, cilt.375, 2024 (SCI-Expanded)
- Textural, rheological, melting properties, particle size distribution, and NMR relaxometry of cocoa hazelnut spread with inulin-stevia addition as sugar replacer**  
Berk B., Cosar S., Mazı B. G., ÖZTOP H. M.  
Journal of Texture Studies, cilt.55, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
- Crystallization of sucrose by using microwave vacuum evaporation**  
Ibis O. I., Bugday Y. B., Aljurf B. N., Goksu A. O., Solmaz H., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.  
Journal of Food Engineering, cilt.365, 2024 (SCI-Expanded)
- Effects of high hydrostatic pressure on the functional properties of soy protein isolate**  
Zengin K., ÖZEL B., ÖZTOP H. M., ALPAS H.  
Journal of Food Process Engineering, cilt.47, sa.3, 2024 (SCI-Expanded)
- Effect of microwave-vacuum drying on the physicochemical properties of a functional tomato snack bar**  
Gul M. R., Ince A. E., ÖZEL B., Uslu A. K., Çetin M., Menten D., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.104, sa.1, ss.83-92, 2024 (SCI-Expanded)
- Physicochemical and sensorial properties of tomato leathers at different drying conditions**  
Basdemir E., Ince A. E., Kizgin S., ÖZEL B., Ozarda O., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
Journal of Food Science, 2024 (SCI-Expanded)
- Rheological and sensorial behavior of tomato product enriched with pea protein and olive powder**  
BAL M., ATEŞ E. G., ERDEM F., TONYALI KARSLI G., Karasu M. C., Ozarda O., MERT B., ÖZTOP H. M.  
Frontiers in Sustainable Food Systems, cilt.8, 2024 (SCI-Expanded)
- Application of segmented analysis via multivariate curve resolution with alternating least squares to 1H-nuclear magnetic resonance spectroscopy to identify different sugar sources**  
Fuentes C. A., ÖZTOP H. M., Rojas-Rioseco M., Bravo M., Göksu A. Ö., Manley M., Castillo R. d. P.  
Food Chemistry, cilt.428, 2023 (SCI-Expanded)
- Influence of multiple parameters on the crystallinity of dairy powders**  
GÜNER ŞAN S., Grunin L., Kaner O., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
International Dairy Journal, cilt.147, 2023 (SCI-Expanded)

10. **Water Dynamics in Dextran-Based Hydrogel Micro/Nanoparticles Studied by NMR Diffusometry and Relaxometry**  
UMUT E., Beira M. J., ÖZTOP H. M., ŞAHİNER N., Sebastião P. J., Kruk D.  
The journal of physical chemistry. B, cilt.127, sa.41, ss.8950-8960, 2023 (SCI-Expanded)
11. **Effects of deacetylation degree of chitosan on the structure of aerogels**  
NAMLI S., GÜVEN Ö., Simsek F. N., Gradišek A., ŞÜMNÜ S. G., YENER M. E., ÖZTOP H. M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.250, 2023 (SCI-Expanded)
12. **Alternative methods for RuBisCO extraction from sugar beet waste: A comparative approach of ultrasound and high voltage electrical discharge**  
Dukić J., Košpić K., Kelava V., Mavrić R., Nutrizio M., Balen B., Butorac A., Halil Öztop M., Režek Jambrak A.  
Ultrasonics Sonochemistry, cilt.99, 2023 (SCI-Expanded)
13. **Classification and quantification of sucrose from sugar beet and sugarcane using optical spectroscopy and chemometrics**  
ERİKLİOĞLU H., İLHAN E., Khodasevich M., Korolko D., Manley M., Castillo R., ÖZTOP H. M.  
Journal of Food Science, cilt.88, sa.8, ss.3274-3286, 2023 (SCI-Expanded)
14. **Proteomics Approach to Differentiate Protein Extraction Methods in Sugar Beet Leaves**  
Goktayoglu E., ÖZTOP H. M., Ozcan S.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, cilt.71, sa.23, ss.9157-9163, 2023 (SCI-Expanded)
15. **Monitoring and modelling of moisture content with nuclear magnetic resonance (NMR)**  
Selçuk B., ÖZTOP H. M., ÇEKMECELİOĞLU D.  
International Journal of Food Engineering, cilt.19, sa.6, ss.279-288, 2023 (SCI-Expanded)
16. **Honey De-crystallization by radio frequency heating for process efficiency: Computational monitoring combined with time domain nuclear magnetic resonance**  
Karatat O., Uyar R., Berk B., ÖZTOP H. M., Marra F., ERDOĞDU F.  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.85, 2023 (SCI-Expanded)
17. **Mechanism of adsorption for design of role-specific polymeric surfactants**  
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.  
Chemical Papers, cilt.77, sa.5, ss.2343-2361, 2023 (SCI-Expanded)
18. **Physical characterization of chocolates prepared with various soybean and milk powders physical character soybean milk chocolate**  
Tasoyan I. C., YOLAÇANER E., Oztop M. H.  
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.54, sa.2, ss.334-346, 2023 (SCI-Expanded)
19. **Molecular Dynamics of Jelly Candies by Means of Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry**  
Kruk D., Grunin L., Stankiewicz A., Kolodziejski K., İLHAN E., Oztop M. H.  
MOLECULES, cilt.28, sa.5, 2023 (SCI-Expanded)
20. **Stability of acidified milk drinks: Comparison of high hydrostatic pressure (HHP) and thermal treatments**  
Tirpanci B., Ozel B., Oztop M. H., Alpas H.  
International Dairy Journal, cilt.137, 2023 (SCI-Expanded)
21. **Investigation of the effects of high hydrostatic pressure on the functional properties of pea protein isolate**  
Kalayci A., Ozel B., Oztop M. H., Alpas H.  
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.2, 2023 (SCI-Expanded)
22. **The Effect of Hydrolysis on the Antioxidant Activity of Olive Mill Waste**  
Attard K., ÖZTOP H. M., Lia F.  
Applied Sciences (Switzerland), cilt.12, sa.23, 2022 (SCI-Expanded)
23. **Non-Conventional Time Domain (TD)-NMR Approaches for Food Quality: Case of Gelatin-Based Candies as a Model Food**  
Uguz S. S., Özel B., Grunin L., Ozvural E. B., Oztop M. H.  
Molecules, cilt.27, sa.19, 2022 (SCI-Expanded)
24. **Challenges in dried whey powder production: Quality problems**

- ÖZEL B., McClements D. J., Arikan C., Kaner O., ÖZTOP H. M.  
Food Research International, cilt.160, 2022 (SCI-Expanded)
25. **Recent developments in industrial applications of nanoemulsions**  
ÖZOĞUL Y., Karsli G., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZTOP H. M., McClements D. J., ÖZOĞUL F.  
Advances in Colloid and Interface Science, cilt.304, 2022 (SCI-Expanded)
26. **Use of magic sandwich echo and fast field cycling NMR relaxometry on honey adulteration with corn syrup**  
Berk B., Cavdaroglu C., Grunin L., Ardelean I., Kruk D., MAZI B. G., Oztop M. H.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.7, ss.2667-2675, 2022 (SCI-Expanded)
27. **Investigation of the Hydration Behavior of Different Sugars by Time Domain-NMR**  
TAŞ O., ERTUĞRUL Ü., Grunin L., ÖZTOP H. M.  
Foods, cilt.11, sa.8, 2022 (SCI-Expanded)
28. **Water Dynamics in Starch Based Confectionery Products including Different Types of Sugar**  
İLHAN E., Pocan P., Kruk D., Wojciechowski M., Osuch M., Markiewicz R., Jurga S., Oztop M. H.  
MOLECULES, cilt.27, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
29. **Diffusion in oils versus their viscosity - Insight from Nuclear Magnetic Resonance relaxometry**  
Kruk D., Masiewicz E., Budny J., Stankiewicz A., Lotarska S., ÖZTOP H. M., Wieczorek Z.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.317, 2022 (SCI-Expanded)
30. **Investigation of surface properties of quince seed extract as a novel polymeric surfactant**  
Kirtil E., Svitova T., Radke C. J., ÖZTOP H. M., ŞAHİN S.  
Food Hydrocolloids, cilt.123, 2022 (SCI-Expanded)
31. **Nuclear Magnetic Resonance (NMR) study of Palm Kernel Stearin: Effects of cooling rate on crystallization behaviour**  
OKUR İ., ÖZEL B., UCBAŞ D., Grunin L., Okur P. S., ALPAS H., İDE S., Oztop M. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.155, 2022 (SCI-Expanded)
32. **Examination of interfacial properties of quince seed extract on a sunflower oil-water interface**  
Kirtil E., Kurtkaya E., Svitova T., Radke C. J., ÖZTOP H. M., ŞAHİN S.  
Chemical Engineering Science, cilt.245, 2021 (SCI-Expanded)
33. **Use of Solid Echo Sequence to Monitor Crystallization Kinetics of Mono and Di-Saccharides**  
GÜNER S., Grunin L., ŞÜMNÜ S. G., Oztop M. H.  
FOOD BIOPHYSICS, cilt.16, sa.4, ss.502-511, 2021 (SCI-Expanded)
34. **Glycation of soy protein isolate with two ketoses: d-Allulose and fructose**  
TAŞ O., ERTUĞRUL Ü., ÖZTOP H. M., Mazi B. G.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.11, ss.5461-5470, 2021 (SCI-Expanded)
35. **Sesame seed as an alternative plant protein source: A comprehensive physicochemical characterisation study for alkaline, salt and enzyme-assisted extracted samples**  
KÖYSÜREN B., ÖZTOP H. M., Mazi B. G.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.11, ss.5471-5484, 2021 (SCI-Expanded)
36. **Pea protein properties are altered following glycation by microwave heating**  
ERTUĞRUL Ü., NAMLI S., TAŞ O., KOCADAĞLI T., GÖKMEN V., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
LWT, cilt.150, 2021 (SCI-Expanded)
37. **Characterization of Pectin-Based Gels: A 1H Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry Study**  
ATEŞ E. G., Beira M. J., ÖZTOP H. M., Sebastião P. J.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, cilt.69, ss.12102-12110, 2021 (SCI-Expanded)
38. **High hydrostatic pressure assisted extraction of pectin from sugar beet pulp**  
Kaya B., Okur İ., Alpas H., Oztop M. H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.10, ss.4861-4870, 2021 (SCI-Expanded)
39. **A quick look to the use of time domain nuclear magnetic resonance relaxometry and magnetic resonance imaging for food quality applications**  
ÖZEL B., ÖZTOP H. M.

- Current Opinion in Food Science, cilt.41, ss.122-129, 2021 (SCI-Expanded)
40. **A preliminary investigation of caramelisation and isomerisation of allulose at medium temperatures and alkaline pHs: a comparison study with other monosaccharides**  
ERTUĞRUL Ü., TAŞ O., NAMLI S., ÖZTOP H. M.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.10, ss.5334-5339, 2021 (SCI-Expanded)
  41. **Detection of Authenticity and Quality of the Turkish Delights (Lokum) by Means of Conventional and Fast Field Cycling Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry**  
Pocan P., Knapkiewicz M., Rachocki A., ÖZTOP H. M.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, cilt.69, ss.12089-12101, 2021 (SCI-Expanded)
  42. **Encapsulation of Magnesium with Lentil Flour by Using Double Emulsion to Produce Magnesium Enriched Cakes**  
Kabakçı C., Şümnü S. G., Şahin S., Öztop H. M.  
Food and Bioprocess Technology, cilt.14, sa.10, ss.1773-1790, 2021 (SCI-Expanded)
  43. **Water Dynamics in Whey-Protein-Based Composite Hydrogels by Means of NMR Relaxometry**  
ÖZEL B., Kruk D., Wojciechowski M., Osuch M., Oztop M. H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES, cilt.22, sa.18, 2021 (SCI-Expanded)
  44. **Recent advances in gelatinisation and retrogradation of starch by high hydrostatic pressure**  
Okur İ., Sezer P., Öztop H. M., Alpas H.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.9, ss.4367-4375, 2021 (SCI-Expanded)
  45. **Effects of High Hydrostatic Pressure (HHP) Processing and Temperature on Physicochemical Characterization of Insect Oils Extracted from Acheta domesticus (House Cricket) and Tenebrio molitor (Yellow Mealworm)**  
Ugur A. E., Bolat B., Oztop M. H., Alpas H.  
Waste and Biomass Valorization, cilt.12, sa.8, ss.4277-4286, 2021 (SCI-Expanded)
  46. **In vitro digestibility of rare sugar (D-allulose) added pectin–soy protein gels**  
ATEŞ E. G., Ozvural E. B., Oztop M. H.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.7, ss.3421-3431, 2021 (SCI-Expanded)
  47. **The effects of pectin and wax on the characteristics of oil-in-water (O/W) emulsions**  
Elik A., Koçak Yanik D., ÖZEL B., ÖZTOP H. M., Fahrettin G.  
Journal of Food Science, cilt.86, sa.7, ss.3148-3158, 2021 (SCI-Expanded)
  48. **Use of high hydrostatic pressure (HHP) for increasing the product yield of lignocellulosic biomass hydrolysis: A study for peanut hull and microcrystalline cellulose**  
Ozturk E., Öztop H. M., Alpas H.  
LWT, cilt.147, 2021 (SCI-Expanded)
  49. **Water mobility in cheese by means of Nuclear Magnetic Resonance relaxometry**  
Kruk D., Florek – Wojciechowska M., Masiewicz E., ÖZTOP H. M., Ploch-Jankowska A., Duda P., Wilczynski S.  
Journal of Food Engineering, cilt.298, 2021 (SCI-Expanded)
  50. **Water dynamics in eggs by means of Nuclear Magnetic Resonance relaxometry**  
Kruk D., Florek-Wojciechowska M., ÖZTOP H. M., İLHAN E., Wieczorek Z.  
Journal of Magnetic Resonance, cilt.327, 2021 (SCI-Expanded)
  51. **Physicochemical properties of wet-glycated soy proteins**  
Zia M. B., Namli S., Öztop H. M.  
LWT, cilt.142, 2021 (SCI-Expanded)
  52. **Microwave glycation of soy protein isolate with rare sugar (D-allulose), fructose and glucose**  
NAMLI S., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
Food Bioscience, cilt.40, 2021 (SCI-Expanded)
  53. **Exploring the water mobility in gelatin based soft candies by means of Fast Field Cycling (FFC) Nuclear Magnetic Resonance relaxometry**  
Pocan P., İLHAN E., Florek–Wojciechowska M., Masiewicz E., Kruk D., ÖZTOP H. M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.294, 2021 (SCI-Expanded)
  54. **Field-dependent NMR relaxometry for Food Science: Applications and perspectives**

- ATEŞ E. G., Domenici V., Florek-Wojciechowska M., Gradišek A., Kruk D., Maltar-Strmečki N., ÖZTOP H. M., Ozvural E. B., Rollet A.  
Trends in Food Science and Technology, cilt.110, ss.513-524, 2021 (SCI-Expanded)
55. **Effect of high-pressure processing (HPP) on production and characterization of chia seed oil nanoemulsions**  
Kaya E. C., Öztop H. M., Alpas H.  
LWT, cilt.141, 2021 (SCI-Expanded)
56. **Effects of High Hydrostatic Pressure assisted degreasing on the technological properties of insect powders obtained from Acheta domesticus & Tenebrio molitor**  
Bolat B., Ugur A. E., Öztop H. M., Alpas H.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.292, 2021 (SCI-Expanded)
57. **A non-conventional TD-NMR approach to monitor honey crystallization and melting**  
Berk B., Grunin L., ÖZTOP H. M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.292, 2021 (SCI-Expanded)
58. **Multi-scale benchtop H-1 NMR spectroscopy for milk analysis**  
Soyler A., Cikrikci S., Cavdaroglu C., Bouillaud D., Farjon J., Giraudeau P., Oztop M. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.139, 2021 (SCI-Expanded)
59. **Understanding the role of Allulose and soy protein addition in pectin gels**  
Ates E. G., Özvural E. B., Oztop M. H.  
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.138, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
60. **Improving the Recovery of Phenolic Compounds from Spent Coffee Grounds (SCG) by Environmentally Friendly Extraction Techniques**  
Okur İ., Soyler B., Sezer P., Oztop M. H., Alpas H.  
MOLECULES, cilt.26, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
61. **Physical characterization of high methoxyl pectin and sunflower oil wax emulsions: A low-field H-1 NMR relaxometry study**  
Akkaya S., ÖZEL B., Oztop M. H., YANIK D. K., GÖĞÜŞ F.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.86, sa.1, ss.120-128, 2021 (SCI-Expanded)
62. **NMR Relaxometry and magnetic resonance imaging as tools to determine the emulsifying characteristics of quince seed powder in emulsions and hydrogels**  
Alacik Develioglu I., ÖZEL B., ŞAHİN S., Oztop M. H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.164, ss.2051-2061, 2020 (SCI-Expanded)
63. **Encapsulation of pea protein in an alginate matrix by cold set gelation method and use of the capsules in fruit juices**  
Narin C., Ertugrul Ü., Tas O., Sahin S., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.85, sa.10, ss.3423-3431, 2020 (SCI-Expanded)
64. **Time domain (TD)-NMR relaxometry as a tool to investigate the cell integrity of tomato seeds exposed to osmotic stress (OS), ultrasonication (US) and high hydrostatic pressure (HHP)**  
Unal K., Alpas H., Aktas H., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, ss.3739-3747, 2020 (SCI-Expanded)
65. **Improving the physical properties of fish gelatin by high hydrostatic pressure (HHP) and ultrasonication (US)**  
Sezer P., Okur İ., Oztop M. H., Alpas H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, ss.1468-1476, 2020 (SCI-Expanded)
66. **In vitro digestion of polysaccharide including whey protein isolate hydrogels**  
Ozel B., Aydin O., Oztop M. H.  
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.229, 2020 (SCI-Expanded)
67. **Real-time benchtop NMR spectroscopy for the online monitoring of sucrose hydrolysis**  
Soyler A., Bouillaud D., Farjon J., Giraudeau P., Oztop M. H.  
LWT, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
68. **Role of 'D-allulose' in a starch based composite gel matrix**



- İlhan E., Pocan P., Ogawa M., Oztop M. H.  
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.228, 2020 (SCI-Expanded)
69. **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, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
70. **Physicochemical mechanisms of different biopolymers' (lysozyme, gum arabic, whey protein, chitosan) adsorption on green tea extract loaded liposomes**  
Dag D., Güner S., Oztop M. H.  
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.138, ss.473-482, 2019 (SCI-Expanded)
71. **Exploring the crystallinity of different powder sugars through solid echo and magic sandwich echo sequences**  
Grunin L., Oztop M. H., Güner S., Baltacı S. F.  
MAGNETIC RESONANCE IN CHEMISTRY, cilt.57, ss.607-615, 2019 (SCI-Expanded)
72. **Effect of d-psicose substitution on gelatin based soft candies: A TD-NMR study**  
Pocan P., İlhan E., Oztop M. H.  
MAGNETIC RESONANCE IN CHEMISTRY, cilt.57, ss.661-673, 2019 (SCI-Expanded)
73. **Physicochemical and Structural Characterization of Microfluidized and Sonicated Legume Starches**  
Bitik A., Sumnu G., Oztop M.  
Food and Bioprocess Technology, cilt.12, sa.7, ss.1144-1156, 2019 (SCI-Expanded)
74. **Investigation of lipid-derived formation of decadien-1-amine, 2-pentylpyridine, and acrylamide in potato chips fried in repeatedly used sunflower oil**  
Karademir Y., GÖKMEN V., ÖZTOP H. M.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.121, ss.919-925, 2019 (SCI-Expanded)
75. **Microcapsule characterization of phenolic powder obtained from strawberry pomace**  
Çilek Tatar B., Sumnu G., Oztop M.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.43, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
76. **Characterization of Emulsion Stabilization Properties of Gum Tragacanth, Xanthan Gum and Sucrose Monopalmitate: A Comparative Study**  
Pocan P., İlhan E., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.84, ss.1087-1093, 2019 (SCI-Expanded)
77. **Physicochemical and Antimicrobial Properties of Oleoresin Capsicum Nanoemulsions Formulated with Lecithin and Sucrose Monopalmitate**  
Akbas E., Söyler U. B., Oztop M. H.  
APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.188, ss.54-71, 2019 (SCI-Expanded)
78. **NMR relaxometry study of gelatin based low-calorie soft candies**  
Efe N., Bielejewski M., Tritt-Goc J., Mert B., Oztop M. H.  
MOLECULAR PHYSICS, cilt.117, ss.1034-1045, 2019 (SCI-Expanded)
79. **Use of NMR Relaxometry to identify frankfurters of different meat sources**  
Uguz S. S., Ozvural E. B., Beira M. J., Oztop M. H., Sebastiao P. J.  
MOLECULAR PHYSICS, cilt.117, ss.1015-1019, 2019 (SCI-Expanded)
80. **Development of pH Sensitive Alginate/Gum Tragacanth Based Hydrogels for Oral Insulin Delivery**  
Cikrikci S., Mert B., Oztop M. H.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.66, ss.11784-11796, 2018 (SCI-Expanded)
81. **Determination of oil and moisture distribution in fried potatoes using magnetic resonance imaging**  
ISIK B., ŞAHİN S., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)
82. **Formation of capsaicin loaded nanoemulsions with high pressure homogenization and ultrasonication**  
Akbaş E., Soyler B., Oztop M. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.96, ss.266-273, 2018 (SCI-Expanded)

83. **Monitoring the Effects of Ingredients and Baking Methods on Quality of Gluten-Free Cakes by Time-Domain (TD) NMR Relaxometry**  
Yıldız E., Güner S., Sumnu G., Şahin S., Oztop M. H.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.11, ss.1923-1933, 2018 (SCI-Expanded)
84. **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, sa.36, ss.9542-9555, 2018 (SCI-Expanded)
85. **Oil migration in hazelnut paste/chocolate systems using magnetic resonance imaging**  
Cikrikci S., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, ss.1460-1472, 2018 (SCI-Expanded)
86. **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-Expanded)
87. **Utilization of lentil flour as a biopolymer source for the development of edible films**  
Aydogdu A., KIRTIL E., Sumnu G., Oztop M. H., Aydogdu Y.  
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.135, sa.23, 2018 (SCI-Expanded)
88. **Enzymatic Hydrolysis of Fruit Peels and Other Lignocellulosic Biomass as a Source of Sugar**  
POCAN P., BAHÇEGÜL E., Oztop M. H., HAMAMCI H.  
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.9, sa.6, ss.929-937, 2018 (SCI-Expanded)
89. **Physicochemical and microstructural characterization of gum tragacanth added whey protein based films**  
Tonyali B., Cikrikci S., Oztop M. H.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.105, ss.1-9, 2018 (SCI-Expanded)
90. **Cinnamon oil nanoemulsions by spontaneous emulsification: Formulation, characterization and antimicrobial activity**  
YILDIRIM S. T., Oztop M. H., SOYER Y.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.84, ss.122-128, 2017 (SCI-Expanded)
91. **Recent advances in time domain NMR & MRI sensors and their food applications**  
KIRTIL E., Cikrikci S., MCCARTHY M. J., Oztop M. H.  
CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, cilt.17, ss.9-15, 2017 (SCI-Expanded)
92. **Polysaccharide blended whey protein isolate-(WPI) hydrogels: A physicochemical and controlled release study**  
Ozel B., Cikrikci S., Aydin O., Oztop M. H.  
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.71, ss.35-46, 2017 (SCI-Expanded)
93. **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-Expanded)
94. **Physical and chemical characteristics of encapsulated goldenberry (Physalis peruviana L.) juice powder**  
DAG D., KILERCIOGLU M., Oztop M. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.86-94, 2017 (SCI-Expanded)
95. **Dynamics of unloaded and green tea extract loaded lecithin based liposomal dispersions investigated by nuclear magnetic resonance T-2 relaxation**  
Kirtıl E., Dag D., Güner S., Unal K., Oztop M. H.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.99, ss.807-814, 2017 (SCI-Expanded)
96. **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, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)

97. **Physical characterization of low-calorie chocolate formulations**  
Cikrikci S., YUCEKUTLU M., MERT B., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.41-49, 2017 (SCI-Expanded)
98. **Mathematical Modeling and Use of Magnetic Resonance Imaging (MRI) for Oil Migration in Chocolate Confectionery Systems**  
Cikrikci S., Oztop M. H.  
FOOD ENGINEERING REVIEWS, cilt.9, sa.1, ss.50-70, 2017 (SCI-Expanded)
99. **Formation and Characterization of Green Tea Extract Loaded Liposomes**  
DAG D., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.82, sa.2, ss.463-470, 2017 (SCI-Expanded)
100. **Food grade liposome systems: Effect of solvent, homogenization types and storage conditions on oxidative and physical stability**  
Güner S., Oztop M. H.  
COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS, cilt.513, ss.468-478, 2017 (SCI-Expanded)
101. **Wheatgrass juice to wheat grass powder: Encapsulation, physical and chemical characterization**  
Akbas E., KILERCIOGLU M., ONDER O. N., KOKER A., Soyler B., Oztop M. H.  
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.28, ss.19-27, 2017 (SCI-Expanded)
102. **Visualisation of cakes differing in oil content with magnetic resonance imaging**  
KIRTIL E., TONYALI B., Aydogdu A., Bulut E. Y., Tatar B. C., Oztop M. H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, 2017 (SCI-Expanded)
103. **Capsaicin emulsions: Formulation and characterization**  
Akbas E., Söyler U. B., Oztop M. H.  
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, ss.1079-1086, 2017 (SCI-Expanded)
104. **Characterization of emulsion stabilization properties of quince seed extract as a new source of hydrocolloid**  
KIRTIL E., Oztop M. H.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.85, ss.84-94, 2016 (SCI-Expanded)
105. **H-1 Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry and Magnetic Resonance Imaging and Applications in Food Science and Processing**  
KIRTIL E., Oztop M. H.  
FOOD ENGINEERING REVIEWS, cilt.8, sa.1, ss.1-22, 2016 (SCI-Expanded)
106. **Effect of high pressure homogenization (microfluidization) on the quality of Ottoman Strawberry (F-Ananassa) juice**  
KARAÇAM C. H., ŞAHİN S., Oztop M. H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.64, sa.2, ss.932-937, 2015 (SCI-Expanded)
107. **Effect of pectin methyl esterase (PME) and CaCl<sub>2</sub> infusion on the cell integrity of fresh-cut and frozen-thawed mangoes: An NMR relaxometry study**  
KIRTIL E., Oztop M. H., SIRIJARIYAWAT A., NGAMCHUACHIT P., BARRETT D. M., MCCARTHY M. J.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.66, ss.409-416, 2014 (SCI-Expanded)
108. **The impact of alkali pretreatment and post-pretreatment conditioning on the surface properties of rice straw affecting cellulose accessibility to cellulases**  
KARUNA N., ZHANG L., WALTON J. H., Couturier M., Oztop M. H., Master E. R., MCCARTHY M. J., JEOH T.  
BIORESOURCE TECHNOLOGY, cilt.167, ss.232-240, 2014 (SCI-Expanded)
109. **Monitoring the effects of divalent ions (Mn<sup>+2</sup> and Ca<sup>+2</sup>) in heat-set whey protein gels**  
Oztop M. H., MCCARTHY K. L., MCCARTHY M. J., ROSENBERG M.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.1, ss.93-100, 2014 (SCI-Expanded)
110. **Using multi-slice-multi-echo images with NMR relaxometry to assess water and fat distribution in coated chicken nuggets**  
Oztop M. H., BANSAL H., TAKHAR P., MCCARTHY K. L., MCCARTHY M. J.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, sa.2, ss.690-694, 2014 (SCI-Expanded)

111. **Whey protein/alginate beads as carriers of a bioactive component**  
WICHCHUKIT S., Oztop M. H., MCCARTHY M. J., MCCARTHY K. L.  
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.33, sa.1, ss.66-73, 2013 (SCI-Expanded)
112. **Effect of boiling, roasting and frying on disintegration of peanuts in simulated gastric environment**  
Kong F., Oztop M. H., SINGH R. P., MCCARTHY M. J.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, sa.1, ss.32-38, 2013 (SCI-Expanded)
113. **Uptake of Divalent Ions (Mn<sup>+2</sup> and Ca<sup>+2</sup>) by Heat-Set Whey Protein Gels**  
Oztop M. H., MCCARTHY K. L., MCCARTHY M. J., ROSENBERG M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.2, 2012 (SCI-Expanded)
114. **Monitoring changes in feta cheese during brining by magnetic resonance imaging and NMR relaxometry**  
ALTAN A., Oztop M. H., MCCARTHY K. L., MCCARTHY M. J.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.107, sa.2, ss.200-207, 2011 (SCI-Expanded)
115. **Mathematical modeling of swelling in high moisture whey protein gels**  
Oztop M. H., MCCARTHY K. L.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.106, sa.1, ss.53-59, 2011 (SCI-Expanded)
116. **Characterization of Water Distribution in Xanthan-Curdlan Hydrogel Complex Using Magnetic Resonance Imaging, Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry, Rheology, and Scanning Electron Microscopy**  
WILLIAMS P. D., Oztop M. H., MCCARTHY M. J., MCCARTHY K. L., LO Y. M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.6, 2011 (SCI-Expanded)
117. **Physical Changes in White and Brown Rice during Simulated Gastric Digestion**  
KONG F., Oztop M. H., SINGH R. P., MCCARTHY M. J.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.6, 2011 (SCI-Expanded)
118. **Magnetic Resonance Imaging (MRI) and Relaxation Spectrum Analysis as Methods to Investigate Swelling in Whey Protein Gels**  
Oztop M. H., ROSENBERG M., ROSENBERG Y., MCCARTHY K. L., MCCARTHY M. J.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.8, 2010 (SCI-Expanded)
119. **Disintegration Efficiency of Pulsed Electric Field Induced Effects on Onion (*Allium cepa* L.) Tissues as a Function of Pulse Protocol and Determination of Cell Integrity by <sup>1</sup>H-NMR Relaxometry**  
ERSUS S., Oztop M. H., MCCARTHY M. J., BARRETT D. M.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.7, 2010 (SCI-Expanded)
120. **Effect of osmotic pretreatment and microwave frying on acrylamide formation in potato strips**  
Sahin S., Sumnu G., Oztop M. H.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.15, ss.2830-2836, 2007 (SCI-Expanded)
121. **Optimization of microwave frying of osmotically dehydrated potato slices by using response surface methodology**  
Oztop M. H., Sahin S., Sumnu G.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, sa.6, ss.707-713, 2007 (SCI-Expanded)
122. **Optimization of microwave frying of potato slices by using Taguchi technique**  
Oztop M. H., Sahin S., Sumnu G.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, sa.1, ss.83-91, 2007 (SCI-Expanded)
123. **Drying of carrots in microwave and halogen lamp-microwave combination ovens**  
Sumnu G., TURABI E., Oztop M.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.5, ss.549-553, 2005 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

1. **Determining sugar and molasses origin by non-exchangeable hydrogen stable isotope of ethanol and carbon isotope ratio mass spectrometry**

Rojas-Rioseco M., Fakhar H. I., Smajlovic I., Smajlovic M., Grkavac S., ÖZTOP H. M., Hayat M. Q., Castillo R. d. P.  
Food Frontiers, 2024 (ESCI)

2. **Research on the characteristics of model meat systems with emulsion gels including different legume flours**  
GÜL D., Özvural E. B., Ertuğrul Ü., Tas O., Oztop M. H.  
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.7, sa.4, ss.807-817, 2023 (Hakemli Dergi)
3. **Modification of Quinoa Starch by High Hydrostatic Pressure and Ultrasonication and Assessment of Its Physicochemical Properties**  
Unal K., ALPAS H., ÖZTOP H. M.  
ACS Food Science and Technology, cilt.3, sa.1, ss.31-40, 2023 (ESCI)
4. **High-Pressure-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Olive Leaves: optimization and Comparison with Conventional Extraction**  
Okur I., NAMLI S., ÖZTOP H. M., ALPAS H.  
ACS Food Science and Technology, cilt.3, sa.1, ss.161-169, 2023 (ESCI)
5. **Effect of Different Syrup Types on Turkish Delights (Lokum): A TD-NMR Relaxometry Study**  
Pocan P., Grunin L., Oztop M. H.  
ACS FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.2, sa.12, ss.1819-1831, 2022 (ESCI)
6. **High-Pressure-Homogenized Clove and Thyme Oil Emulsions: Formulation, Stability, and Antioxidant Capacity**  
TONYALI KARSLI G., ŞAHİN S., ÖZTOP H. M.  
ACS Food Science and Technology, cilt.2, sa.12, ss.1832-1839, 2022 (ESCI)
7. **Optimization and Comparison of High-Pressure-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Olive Pomace**  
OKUR İ., Oztop M. H., ALPAS H.  
ACS FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.2, sa.12, ss.1862-1869, 2022 (ESCI)
8. **An investigation of functional quality characteristics and water interactions of navy bean, chickpea, pea, and lentil flours**  
Taş O., Ertuğrul Ü., Grunin L., Öztop H. M.  
Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (Scopus)
9. **The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan–curcumin films and their characterization**  
YILDIZ E., İLHAN E., KAHYAOĞLU L. N., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (Scopus)
10. **Effects of centrifugation, encapsulation method and different coating materials on the total antioxidant activity of the microcapsules of powdered cherry laurels**  
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
International Journal of Nutrition and Food Engineering, cilt.10, sa.12, ss.901-904, 2017 (Hakemli Dergi)
11. **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 (Hakemli Dergi)
12. **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 (Hakemli Dergi)
13. **Enkapsulasyon Maddesi Olarak Lipozom ve Gıdalarda Kullanımı Yapısı Karakterizasyonu Üretimi ve Stabilitesi**  
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.  
Akademik Gıda, cilt.12, ss.41-57, 2014 (Hakemli Dergi)
14. **Enkapsulasyon Maddesi Olarak Lipozom ve Gıdalarda Kullanımı Yapısı Karakterizasyonu Üretimi ve Stabilitesi**

KIRTIL E., ÖZTOP H. M.

Akademik Gıda Dergisi, cilt.12, sa.4, ss.41-57, 2014 (Hakemli Dergi)

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 1. Green Proteome: Waste into wealth**  
Göktayoğlu E., ÖZTOP H. M., KABASAKAL B. V., ÖZCAN KABASAKAL S.  
ACS Fall Meeting, Amerika Birleşik Devletleri, 20 - 25 Ağustos 2022
- 2. Solid State TD-NMR for Investigating the Quality of Whey Powder**  
Uğuz Ş. S., Özel B., Grunin L., Kaner Ö., Arıkan Ç., Yıldırım H. A., Öztop H. M.  
15th International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science, Arhus, Danimarka, 7 - 10 Haziran 2022
- 3. Drying rates based on variable diffusion coefficient**  
Selçuk B., ÖZTOP H. M., ÇEKMECELİOĞLU D.  
2nd International / 12th National Food Engineering Congress, Türkiye, 25 Kasım 2021, ss.109-114
- 4. Improving the physical properties of fish gelatin by using high hydrostatic pressure**  
Sezer P., Okur I., Öztop H. M., Alpas H.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.391-392
- 5. NMR Relaxometry as a Tool to Understand the Effect of HHP on the Gelation Properties of Fish Gelatin**  
Sezer P., Okur İ., Öztop H. M., Alpas H.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.646-651
- 6. COMPARISON OF THE CRYSTALLINITY KINETICS OF D-ALLULOSE, LACTOSE AND SUCROSE BY USING TIME DOMAIN (1H) NMR**  
GÜNER S., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., GRUNİN L.  
Rare Sugar Congress 2019, 3 - 05 Aralık 2019
- 7. Investigating the effect of monovalent and divalent ions on different food hydrocolloids by low field 1Hnuclear magnetic resonance relaxometry**  
Özel B., Öztop H. M.  
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019
- 8. 1H Relaxation Dispersion of Composite Whey Protein Isolate Hydrogels**  
ÖZEL B., BORKOWSKA A., WOJCIECHOWSKI M., FLOREK WOJCIECHOWSKA M., KRUK D., ÖZTOP H. M.  
11th Conference on Fast Field Cycling NMR Relaxometry, Pisa, İtalya, 5 - 07 Haziran 2019
- 9. In Vitro Digestion of Polysaccharide Blended Whey Protein Hydrogels**  
ÖZEL B., AYDIN Ö., GRUNIN L., ÖZTOP H. M.  
The 2nd Food Factor Conference, 8 - 09 Kasım 2018
- 10. UNDERSTANDING THE EFFECT OF RELATIVE HUMIDITY ON CRYSTALLINE FRACTION OF SUCROSE THROUGH TIME DOMAIN (TD) NMR EXPERIMENTS**  
Güner S., Şümnü S. G., Grunin L., Öztop H. M.  
Food Factor Conference, Malaga, İspanya, 8 - 09 Kasım 2018
- 11. 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
- 12. QUALITY CHARACTERISTICS OF CHILI PEPPER EXTRACT NANOEMULSIONS STABILIZED BY BIOPOLYMERS**  
Pocan P., Akbaş E., Öztop H. M.  
Uluslararası, Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018

13. **A New Method for Characterizing Food Powders**  
Öztop H. M., Baltacı S. F., Güner S., Grunin L.  
14th INTERNATIONAL CONFERENCES on the APPLICATIONS of MAGNETIC RESONANCE in FOOD SCIENCE, Rennes, Fransa, 17 - 21 Eylül 2018, ss.1
14. **Utilization of FFC Relaxometry to Differentiate Frankfurters Made of Different Meat Sources**  
Özvrural E. B., Sebastiao P., Beira M., Öztop H. M.  
14th INTERNATIONAL CONFERENCES on the APPLICATIONS of MAGNETIC RESONANCE in FOOD SCIENCE, Nantes, Fransa, 17 - 21 Eylül 2018, ss.1
15. **A study on the effects of some soy products on rheological and textural properties of milk chocolate**  
YOLAÇANER E., ÖZTOP H. M., MECLİS İ. C.  
ISEKI Food Congress 2018, Stuttgart, Almanya, 5 - 07 Temmuz 2018
16. **Potential of Benchtop Quantitative NMR for Monitoring Enzyme Catalyzed Reactions**  
Söyler A., Bouillaud D., Farjon J., Giraudeau P., Öztop H. M.  
EUROMAR 2018, Nantes, Fransa, 1 - 05 Temmuz 2018, ss.1
17. **Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) in Physicochemical Properties of Starch by Nuclear Magnetic Resonance (NMR) Relaxometry**  
OKUR İ., ALPAS H., ÖZTOP H. M.  
2018 7th International Conference on Nutrition and Food Sciences (ICNFS 2018), lizbon, Portekiz, 13 - 15 Mayıs 2018
18. **Paper Sheets Coated with Nanoemulsion Containing Olive (Olea Europaea L.) Leaf Extract**  
Akbaş D., Morales F., Şahin S., Öztop H. M.  
1st INTERNATIONAL EURASIAN CONFERENCE ON BIOLOGICAL AND CHEMICAL SCIENCES, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.1
19. **NMR RELAXATION SPECTRUM ANALYSIS FOR SOFT CANDIES**  
Poçan P., İlhan E., Ateş E. G., Öztop H. M.  
1st International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.1
20. **Textural Characterization of Low Calorie Gelatin and Starch Based Soft Candies**  
İlhan E., Poçan P., Öztop H. M.  
1st International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.1
21. **Microcapsule characterization of phenolic powder obtained from strawberry pomace**  
Şümnü S. G., Çilek Tatar B., Öztop H. M.  
International Conference on raw materials to processed foods , Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.142
22. **Effects of Temperature and Storage Conditions on the Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Microcapsules including Strawberry Phenolics**  
Şümnü S. G., Çilek Tatar B., Öztop H. M.  
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.49
23. **Ultrasound assisted production and physical characterisation of oleoresin capsicum nanoemulsions with lecithin and sucrose monopalmitate**  
AKBAŞ E., SÖYLER U. B., ÖZTOP H. M.  
31st EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017
24. **Polisakkarit Eklenmiş Peynir Altı Suyu Proteini Hidrojellerinin Simüle Edilmiş Mide Öz Suyundaki Salım Davranışının ve Özelliklerinin İncelenmesi**  
Özel B., Aydın Ö., Öztop H. M.  
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
25. **Yağ/Su (Y/S) ve Su/Yağ (S/Y) emülsiyonlarının ayrımının NMR Relaksometre kullanarak tespiti**  
GÜNER S., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.  
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
26. **FENOLİK BİLEŞENLERİN ENKAPSÜLASYONU: MİKROAKIŞKANLI HOMOJENİZASYONUN VE FARKLI KAPLAMA MADDELERİNİN ETKİLERİ**

- TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2017
27. **ALJİNAT-KİTRE ZAMKI KULLANILARAK HAZIRLANMIŞ İNSÜLİN YÜKLÜ HİDROJELLERİN SALINIM DAVRANIŞININ İNCELENMESİ**  
ÇIKRIKCI S., MERT B., ÖZTOP H. M.  
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
28. **Yüksek Metoksili pektin ve ayçiçek yağı vaksı emülsiyonlarının NMR relaksometre ile karakterizasyonu**  
akkaya s., ÖZTOP H. M., KOÇAK YANIK D., GÖĞÜŞ F.  
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
29. **Effects of High Hydrostatic Pressure Treatment on Water Absorption Properties of Bovine and Fish Gelatin**  
Gültekin N. B., Alpas H., Öztop H. M.  
Institute of Food Technology Annual Meeting, Nevada, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2017
30. **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, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2017
31. **Encapsulation of Goldenberry (Physalis peruviana L.) Juice to Obtain Juice Powder**  
DAG D., KILERCIOGLU M., ÖZTOP H. M.  
Institute of Food Technology Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2017
32. **Effect of Different Heating Types on The Release Behavior of Black Carrot Extract from Polysaccharide Added Whey Protein Hydrogels**  
ÖZEL B., ÇIKRIKCI S., AYDIN Ö., ÖZTOP H. M.  
Institute of Food Technology Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2017
33. **Use of Nuclear Magnetic Resonance (NMR) relaxometry as a tool to assess seed characteristics induced by Osmotic Stress (OS), Ultrasound (US) and High Hydrostatic Pressure (HHP)**  
ÜNAL K., ALPAS H., AKTAŞ H., ÖZTOP H. M.  
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences, 10 - 12 Mayıs 2017
34. **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, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017
35. **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., KIRTI E., ÖZEL B.  
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017
36. **Hydration Behaviour of Quinoa Seed by Nuclear Magnetic Resonans (NMR) Relaxometry**  
Unal K., ALPAS H., AKTAS H., ÖZTOP H. M.  
ICBFS 2017, 11 - 13 Nisan 2017
37. **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
38. **Investigation of the Behavior of Microfluidized Egg Phospholipid Liposomes in Different Solvents during Storage by NMR Relaxometry**  
GÜNER S., ÖZTOP H. M.  
CA15209 1st Workshop on Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry, Olsztyn, Polonya, 13 - 17 Şubat 2017
39. **Effects of Centrifugation Encapsulation Method and Different Coating Materials on the Total Antioxidant Activity of the Microcapsules of Powdered Cherry Laurels**  
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., Ayaz E.  
18th World Academy of Science , Engineering and Technology Conference Proceedings, 5 - 06 Aralık 2016



40. **Effects of centrifugation encapsulation method and different coating materials on total antioxidant activity of microcapsules of powdered cherry laurels**  
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., Ayaz E.  
ICFSC: 18th International Conference on Food Science and Components, 5 - 06 Aralık 2016, cilt.18, ss.640-643
41. **Crystal structure of lipid in palm stearin emulsions treated with High Hydrostatic Pressure**  
SEVDİN S., Yücel U., ÖZTOP H. M., ALPAS H.  
2nd Congress on Food Structure and Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
42. **Crystal structure of lipid in palm stearin emulsions treated with high hydrostatic pressure**  
SEVDİN S., Yücel U., ÖZTOP H. M., ALPAS H.  
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016
43. **Effect of homogenization type on the formation of capsaicinloaded nanoemulsions**  
AKBAŞ E., SÖYLER U. B., ÖZTOP H. M.  
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016
44. **Ayva Çekirdeği Ekstraktı ile stabilize edilmiş emülsiyonların NMR Relaksometre metodu ile karakterizasyonu**  
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
45. **pH Basınç Depolama Sıcaklığı ve Süresinin Soya Lesitini ile Hazırlanmış Lipozomların Fiziksel Stabilitate İndikatörü Olan Zeta Potansiyeli Üzerine Etkisinin İncelenmesi**  
GÜNER S., ÖZTOP H. M.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
46. **Gıdalardaki Fiziksel ve Kimyasal Değişimlerin İzlenmesi, Kalite Tespiti ve Yeni Sistemler Tasarlanması Sürecinde Manyetik Rezonans Görüntüleme (MRG) ve Düşük Rezolüsyonlu NMR Relaksometre'nin Kullanımı**  
ÖZTOP H. M.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
47. **Characterization of Green Tea Extract Loaded Liposomes**  
Dag D., ÖZTOP H. M.  
18th World Congress on Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
48. **Investigation of Physical Properties and Moisture Sorption Behaviour of Different Marshmallow Formulations**  
KIRTIL E., AYDOĞDU A., ÖZTOP H. M.  
III. International Conference on Agricultural and Food Engineering, Kuala-Lumpur, Malezya, 23 - 25 Ağustos 2016
49. **Mathematical modelling and validation of oil migration on a model chocolate system using magnetic resonance imaging (MRI)**  
Cikrikci S., ÖZTOP H. M.  
3rd International Conference on Agricultural and Food Engineering, Kuala-Lumpur, Malezya, 23 Ağustos 2016, cilt.1152, ss.273-279
50. **Effect of Surfactant Type on Antimicrobial Activity of Capsaicin Loaded Nanoemulsions**  
AKBAŞ E., SÖYLER U. B., ÖZTOP H. M.  
4th International ISEKI Food Conference, 6 - 08 Temmuz 2016
51. **Investigation of the effects of different gum types and concentrations on the encapsulation of cherry laurel powders**  
TATAR B., Ayaz E., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.  
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016
52. **Fermentasyon için Şeker Kaynağı Olarak Kullanılmak Üzere Meyve Kabuklarının ve diğer Lignoselülozik Biyokütlelerin Enzimatik Hidrolizi**  
Poçan P., BAHÇEGÜL E., ÖZTOP H. M., HAMAMCI H.  
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015
53. **Mikroakışkanlaştırma Ve Ultrasonikasyon Yöntemleriyle Homojenizasyonun Çiğ Sütün Stabilitesine**

**Etkilerinin Nükleer Manyetik Rezonans Relaksometre (NMR) ve Manyetik Rezonans Görüntüleme (MRG) Teknikleri İle İncelenmesi**

ÖZEL B., AYDIN Ö., ÖZTOP H. M.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

54. **Farklı Lignoselülozik Biyokütlelerin Enzimatik Hidrolizi**

Poçan P., ÖZTOP H. M., HAMAMCI H.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

55. **Yüksek Basıncılı Homojenizasyon Mikroakışkanlaştırma İşlemine Maruz Bırakılan Osmanlı Çileği Suyunun F ananassa Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**

Karaçam Ç. H., ŞAHİN S., ÖZTOP H. M.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

56. **Mikroakışkanlaştırma ve Ultrasonikasyon Yöntemleriyle Homojenizasyonun Çiğ Sütün Stabilitesine Etkilerinin Nükleer Manyetik Rezonans NMR ve Manyetik Rezonans Görüntüleme MRG Teknikleri İle İncelenmesi**

ÖZEL B., AYDIN Ö., ÖZTOP H. M.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

57. **Ultrasonikasyon Yöntemi ile Hazırlanmış Zencefil Mikrokapsüllerinin Karakterizasyonu**

BERK E., PERK C., ÖZTOP H. M.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

58. **Farklı Nişasta Tiplerinin Jelatinizasyon Derecelerinin NMR Relaksometre ve Diferansiyel Taramalı Kalorimetre DTK Metodları ile İncelenmesi**

Dağ D., Kilercioğlu M., ÖZTOP H. M.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

59. **Çavdar Ununun Ekmek Hamurunun Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi**

Erkılıç U., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

60. **Investigating the Effects of Syrup Type and Compositions on Syrup Distribution in Kemalpaşa Dessert by Magnetic Resonance Imaging (MRI) Technique**

ÖZEL B., AYDIN Ö., ÖZTOP H. M.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

61. **Investigating the Effects of Syrup Type and Compositions on Syrup Distribution in Kemalpaşa Dessert by Magnetic Resonance Imaging MRI Technique**

AYDIN Ö., ÖZEL B., ÖZTOP H. M.

3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

62. **Effect of Different Homogenization Techniques on the Particle Size of Liposomes and Storage Characterization by NMR Relaxometry**

GÜNER S., KIRTIL E., ÖZTOP H. M.

4th International Conference and Exhibition on Food Processing Technology, Londrina, Birleşik Krallık, 10 - 12 Ağustos 2015

63. **Effect of sugar type and water content on the physical properties of marshmallows**

KIRTIL E., AYDOĞDU A., ÖZTOP H. M.

4th International Food Processing and Technology Conferences, 10 - 12 Ağustos 2015

64. **Monitoring Acid Catalyzed Hydrolysis of Sucrose Through Low Resolution NMR Relaxometry**

Yıldırım S. T., Söyler A., ÖZTOP H. M.

4th International Food Processing and Technology Conferences, 10 - 12 Ağustos 2015

65. **Investigating Oil Migration in Two Layer Chocolate Systems with Different Hazelnut Paste and Cream Formulations Over Chocolate Layer by Using Magnetic Resonance Imaging MRI Technique**

ÇIKRIKCI S., ÖZTOP H. M.

4th International Food Processing and Technology Conferences, 10 - 12 Ağustos 2015

66. **Cinnamon oil Nanoemulsions Microemulsions Formulation Characterization and Antibacterial**

## Activity

Yıldırım S. T., SOYER Y., ÖZTOP H. M.

4th International Food Processing and Technology Conference, 10 - 12 Ağustos 2015

67. **Understanding the effects of different polysaccharides on swelling of whey protein hydrogels**  
ÖZTOP H. M., Şirvan Sultan U.  
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, 10 - 12 Ağustos 2015
68. **Domates Tohumundaki Tütün Mozaik Virüsünün NMR Relaksometre ile Erken Evre Tespiti**  
ÜNAL K., ALPAS H., ÇEVİK B., ÖZTOP H. M.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
69. **Kapsaisin Antimikrobiyel Etkisinin Nanoemülsiyon Sistemleri ile Arttırılması**  
AKBAŞ E., SÖYLER U. B., ÖZTOP H. M.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
70. **Tarçın Yağı ile Hazırlanmış Mikroemülsiyon Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyel Etkisinin İncelenmesi**  
Yıldırım S. T., SOYER Y., ÖZTOP H. M.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
71. **Investigating the Effect of Storage Conditions on Physiological Changes in Fuyu Persimmon Fruit by Using Magnetic Resonance Imaging MRI and Relaxometry Experiments**  
ÖZTOP H. M., Alaçık İ., Ayaz E., Bilgin E., ÇIKRIKCI S., Övet B.  
IFT Annual Meeting, 21 - 24 Haziran 2014
72. **Syneresis in Plain Yogurt and Phase Separation in Ayran A Magnetic Resonance Imaging MRI Study**  
ÖZTOP H. M., ÜNAL K., YILDIRIM M., Tufan B., Işık B.  
IFT Annual Meeting, 21 - 24 Haziran 2014
73. **Investigating Effect of Fat Content and Peanut Raisin Addition to Cake Batters on Texture Moisture Content and Weight Loss With Magnetic Resonance Imaging MRI**  
ÖZTOP H. M., AYDOĞDU A., KIRTIL E., TATAR B., TONYALI B., YILDIZ BULUT E., Yücekutlu M.  
IFT Annual Meeting, 21 - 24 Haziran 2014
74. **Understanding the Effect of High Moisture and Heat on Water and Fat Distribution in Turkish Hazelnuts by Magnetic Resonance Imaging MRI Experiments**  
Öztop H. M., Karaçam Ç. H., Kilercioğlu M., Özel B., Poçan P.  
IFT Annual Meeting, Louisiana, Amerika Birleşik Devletleri, 21 - 24 Haziran 2014
75. **Farklı Zeytin Tiplerinin NMR Relaksometre ve Manyetik Rezonans Görüntüleme (MRG) Teknikleri ile İncelenmesi**  
KİLERCİOĞLU M., ÖZEL B., ÖZTOP H. M.  
IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014
76. **Farklı Zeytin Tiplerinin NMR Relaksometre Tekniği İle İncelenmesi**  
Kilercioğlu M., ÖZEL B., ÖZTOP H. M.  
IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014
77. **Characterization of Turkish Olive Varieties with NMR Relaxometry and Magnetic Resonance Imaging Experiments**  
KİLERCİOĞLU M., ÖZEL B., MERT B., ÖZTOP H. M.  
XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, Cesena, İtalya, 20 - 23 Mayıs 2014
78. **Exploring the effect of quince seed gum on composite whey protein gel stability through Magnetic Resonance Imaging MRI Experiments**  
ÖZTOP H. M., Alaçık İ., Uğuz Ş. S., MERT B., ŞAHİN S.  
XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, 20 - 23 Mayıs 2014
79. **Understanding the Effect of CaCl<sub>2</sub> immersion on Frozen and Thawed Zucchini Slices through Magnetic Resonance Imaging Experiments**  
Uğuz Ş. S., Alaçık İ., MERT B., ÖZTOP H. M.

XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, 20 - 23 Mayıs 2014

80. **Exploring the Physical Properties of Traditional Village Style Pepper Paste by Using Magnetic Resonance Imaging and NMR Relaxometry**  
Ayaz E., ÖZTOP H. M., Alaçık İ., Yücekutlu M.  
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
81. **Texture analysis of Traditional Turkish Pumpkin Dessert by Using Magnetic Resonance Imaging MRI**  
Alaçık İ., KIRTIL E., ÖZTOP H. M.  
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
82. **Depectinization of Ottoman Strawberry Fragaria Ananassa Juice**  
Karaçam Ç. H., KIRTIL E., ÖZTOP H. M., ŞAHİN S.  
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
83. **Exploring the Syneresis Behavior of Turkish Delight Prepared in a Microwave Oven**  
Poçan P., ÖZTOP H. M., Alaçık İ., Kilercioğlu M., Alak A.  
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
84. **Effect of Freeze Thawing on the Physical Properties of Mantı Dough Examined by Magnetic Resonance Imaging MRI**  
ÜNAL K., GÜNER S., Alaçık İ., ÖZTOP H. M.  
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
85. **Domates ve Biber Tohumlarının Su Çekme Kapasitesinin T2 NMR Relaksometre Spektrası ile İncelenmesi**  
ÜNAL K., AKTAŞ H., ÖZTOP H. M.  
İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013
86. **Manyetik Rezonans Görüntüleme ve NMR Relaksometre Tekniklerinin Gıda Alanındaki Uygulamaları**  
ÖZTOP H. M.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
87. **Üzüm Posası ve Bileşenlerinin Bazı Termokimyasal Özellikleri ve İzotermal Olmayan Şartlarda Piroliz Kinetikleri**  
AKTAŞ T., ÖZTOP H. M.  
27. Tarımsal Mekanizasyon Ulusal Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Eylül 2012
88. **Whey Protein Alginate Combination Beads as Bioactive Carriers in a Food Sustained Release System**  
ÖZTOP H. M., Wichchukit S., McCarthy M., McCarthy K.  
IFT Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2012
89. **Understanding the Impact of Pectin Methylesterase PME on CaCl<sub>2</sub> Infusion on Cell Integrity of Fresh Cut and Frozen Thawed Mangoes**  
ÖZTOP H. M., Sirijariyawat A., Ngamchuachit P., Barrett D., McCarthy M. J.  
IFT Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2012
90. **Water and Fat Distributions in MethylCellulose Coated Fried Chicken Nuggets**  
ÖZTOP H. M., Bansal H., McCarthy M. J., McCarthy K., Takhar P.  
IFT Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2012
91. **Characterization of Water Retention in Curdlan Xanthan Hydrogel Complex Using Magnetic Resonance Imaging NMR Relaxometry and Rheology**  
Williams P., ÖZTOP H. M., McCarthy M. J., McCarthy K. L., Lo Y. M.  
IFT Annual Meeting, 11 - 14 Haziran 2011
92. **Physical Changes in White and Brown Rice During Simulated Gastric Digestion**  
Kong F., ÖZTOP H. M., Jelichich A., Singh R. P., McCarthy M. J.  
IFT Annual Meeting, 11 - 14 Haziran 2011
93. **Magnetic Resonance Imaging and NMR Relaxometry to Understand Binding of Divalent Ions from Whey Protein Hydrogels**  
ÖZTOP H. M., Rosenberg M., McCarthy K., McCarthy M. J.  
11th International Conference on Engineering and Food, 22 - 26 Mayıs 2011

94. **Modelling of Swelling in Whey Protein Gels**  
ÖZTOP H. M., McCarthy K. L.  
COMSOL Conference, 7 - 09 Ekim 2010
95. **Investigating the Effect of Divalent Salts on Whey Protein Hydrogels by Magnetic Resonance Imaging MRI and NMR Relaxometry**  
ÖZTOP H. M., Rosenberg M., McCarthy M. J.  
IFT Annual Meeting, 17 - 20 Temmuz 2010
96. **Finite Element Modelling of Swelling in Whey Protein Gels**  
ÖZTOP H. M., McCarthy K. L.  
IFT Annual Meeting, 17 - 20 Temmuz 2010
97. **Monitoring in vitro Degradation of Whey Protein Isolate Gels in Simulated Intestinal and Simulated Gastric Fluids by Magnetic Resonance Imaging and NMR Relaxometry**  
ÖZTOP H. M., Rosenberg M., Rosenberg Y., McCarthy K., McCarthy M.  
IFT Annual Meeting, 17 - 20 Temmuz 2010
98. **Monitoring Swelling in Whey Protein Gels by Magnetic Resonance Imaging MRI**  
ÖZTOP H. M., Rosenberg M., Rosenberg Y., McCarthy K. L., McCarthy M. J.  
IFT Annual Meeting, 6 - 09 Haziran 2009
99. **Investigation of Different Dehydration Methods on Proton Environment in Onions Using H NMR Relaxometry**  
Gonzalez M. E., ÖZTOP H. M., BİLEK S., McCarthy M. J., Barrett D.  
10th International Conference on Magnetic Resonance Microscopy, 30 Ağustos - 04 Eylül 2009
100. **Diffusion of Water in Whey Protein Isolate Gels**  
ÖZTOP H. M., McCarthy K. L., Rosenberg M., Rosenberg Y., McCarthy M.  
10th International Conference on Magnetic Resonance Microscopy, 30 Ağustos - 04 Eylül 2009
101. **Swelling Kinetics of Whey Protein Gels**  
ÖZTOP H. M., McCarthy M. J., Rosenberg M., Rosenberg Y., McCarthy K. L.  
IFT Annual Meeting, 6 - 09 Haziran 2009
102. **Ozmotik Dehidrasyon Uygulanmış Patates Dilimlerinin Mikrodalga ile Kızartılması İşleminin Optimizasyonu**  
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
103. **Optimization of Microwave Frying of Osmotically Dehydrated Potato Slices by Using Taguchi Technique**  
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.  
2006 CIGR Section VI International Symposium on Future of Food Engineering, 26 - 28 Nisan 2006
104. **Optimization of Microwave Frying of Potato Slices by Using Taguchi Technique**  
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.  
1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 Haziran 2005
105. **Mikrodalga ile Kızartma İşleminin Taguchi Tekniği ile Optimizasyonu**  
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.  
Gıda Kongresi 2005, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005

## Ansiklopedide Bölümler

1. **Reference Module in Food Science**  
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.  
Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , ss.1-2, 2016

## Akademik İdari Deneyim

2022 - Devam Ediyor	<b>Rektör Danışmanı</b>	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Rektörlük
2019 - Devam Ediyor	<b>Performans Değerlendirme Komisyonu Üyesi</b>	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2017 - Devam Ediyor	<b>Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi</b>	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
2018 - 2023	<b>Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi</b>	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi
2016 - 2022	<b>Bölüm Başkan Yardımcısı</b>	Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

## Verdiği Dersler

Biochemical Changes in Raw Foods, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
Food and Health, Lisans, 2019 - 2020  
ADVANCED FOOD CHEMISTRY, Yüksek Lisans, 2020 - 2021  
Chemistry of Food Preservation and Packaging, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
FOOD MYTHS & FACTS, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
COLLOBORATIVE DESIGN I, Lisans, 2019 - 2020  
MAGNETIC RESONANCE IN FOOD SCIENCE, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
Food & Health, Lisans, 2017 - 2018

## Yönetilen Tezler

Öztop H. M., Şümnü S. G., SUCROSE CRYSTALLIZATION BY USING MICROWAVE-VACUUM EVAPORATION, Yüksek Lisans, Ö.İLGİN(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., Production of instant powder green tea enriched with herbal mixtures, Yüksek Lisans, M.ÇELİK(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., Tekin A., THE USE OF CHITOSAN AEROGELS AS AN ADSORBENT FOR THE REGENERATION OF FRYING OIL, Yüksek Lisans, F.NUR(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., Şümnü S. G., FORMULATION AND CHARACTERIZATION OF A FUNCTIONALIZED TOMATO SNACK BAR, Yüksek Lisans, M.RASİM(Öğrenci), 2023  
Alpas H., Öztop H. M., Effect of different high-pressure methods on the physicochemical properties of functional tomato juice and sauce, Yüksek Lisans, F.ERDEM(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., Composite polysaccharides and protein hydro-gels for controlled release applications: Formulation, characterization and release studies, Doktora, B.ÖZEL(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., Görgişen G., Production of black instant tea powder and evaluation of its physicochemical and anticancer properties, Yüksek Lisans, N.EZGİ(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., DETERMINATION OF MOISTURE CONTENT AND CRYSTALLINITY OF HARD CANDIES BY TD-NMR, Yüksek Lisans, S.KUZU(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., CHARACTERIZATION AND IDENTIFICATION OF SUGAR BEET LEAVES PROTEINS AND EFFECT OF HIGH-PRESSURE EXTRACTION IN PROTEIN PROFILES, Yüksek Lisans, E.GÖKTAYOĞLU(Öğrenci), 2023  
Öztop H. M., Investigating the aqueous behavior of D-glucose, D-fructose and D-allulose by molecular dynamics (MD) simulations and nuclear magnetic resonance (NMR) relaxometry, Yüksek Lisans, Z.YAĞMUR(Öğrenci), 2022

Öztop H. M., ŞÜMNÜ S. G., Development of a time domain (TD) NMR approach by using the relation between molecular mobility and crystallization behavior to quantify caking in food powders, Doktora, S.GÜNER(Öğrenci), 2022

Öztop H. M., Use of NMR relaxometry to assess physicochemical characteristics of seeds and grains, Doktora, K.ÜNAL(Öğrenci), 2022

Öztop H. M., Design of a continuous flow magnetic resonance system for rheological characterization, Yüksek Lisans, Z.BÖLÜKKAYA(Öğrenci), 2022

Öztop H. M., Formulation and characterization of food simulants for cooling and freezing appliances, Yüksek Lisans, S.BAYDEMİR(Öğrenci), 2022

Öztop H. M., Classification and quantification of beet & cane sugar by using optical spectroscopy and chemometrics, Yüksek Lisans, H.ERİKLİOĞLU(Öğrenci), 2022

ÖZTOP H. M., Investigation of in-vitro digestive behavior of beef and poultry which are tenderized by enzymatic and acidic marination, Yüksek Lisans, B.BAŞTÜRK(Öğrenci), 2021

ÖZTOP H. M., Effect of high hydrostatic pressure (HHP) on the functional properties of pea protein isolate (PPI), Yüksek Lisans, C.ASUHAN(Öğrenci), 2021

ÖZTOP H. M., USE OF TIME DOMAIN (TD) AND FAST FIELD CYCLING (FFC) NMR RELAXOMETRY TO DESIGN AND CHARACTERIZE SOFT CANDY PRODUCTS, Doktora, P.POÇAN(Öğrenci), 2021

ÖZTOP H. M., Formulation and characterization of clove and thyme oil emulsions, Yüksek Lisans, G.TONYALI(Öğrenci), 2021

Öztop H. M., Şahin S., Investigation of surface properties of quince seed extract and assessment of its performance as a novel polymeric surfactant, Doktora, E.KIRTIL(Öğrenci), 2020

Öztop H. M., ŞÜMNÜ S. G., IMPROVEMENT OF PEA PROTEINS' PROPERTIES BY MICROWAVE GLYCATION, Yüksek Lisans, Ü.ERTUĞRUL(Öğrenci), 2020

Öztop H. M., Özvural E. B., Use of non-conventional time domain (TD) NMR approaches for characterisation of gelatin based soft candies, Yüksek Lisans, Ş.SULTAN(Öğrenci), 2020

Öztop H. M., Mert B., Investigating physicochemical properties of wet-glycated soy proteins, Yüksek Lisans, M.BİN(Öğrenci), 2020

Öztop H. M., Mazı B. G., Determination of honey crystallization and adulteration by using time domain NMR relaxometry, Yüksek Lisans, B.BERK(Öğrenci), 2020

Öztop H. M., Mazı B. G., Physical and chemical characterization of sesame seed protein, Yüksek Lisans, B.KÖYSÜREN(Öğrenci), 2020

Öztop H. M., Şahin S., Encapsulation of pea protein in alginate matrix by coldset gelation method and use of the capsules in fruit juices, Yüksek Lisans, C.NARİN(Öğrenci), 2019

Öztop H. M., Gökmen V., Investigation of amino acid modifications derived from lipid oxidation in foods, Doktora, Y.KARADEMİR(Öğrenci), 2019

Öztop H. M., Şahin S., Investigating the effect of quince seed powder on alginate hydrogels by magnetic resonance, Yüksek Lisans, İ.ALAÇIK(Öğrenci), 2019

Şümnü S. G., Öztop H. M., Microwave glycation of soy protein isolate, Yüksek Lisans, S.NAMLI(Öğrenci), 2019

Şümnü S. G., Öztop H. M., Physicochemical and structural characterization of microfluidized and sonicated legume starches, Yüksek Lisans, A.BİTİK(Öğrenci), 2019

Öztop H. M., Göğüş F., Formulation and physical characterization of high methoxyl pectin and sunflower oil wax emulsions, Yüksek Lisans, S.AKKAYA(Öğrenci), 2019

Öztop H. M., In vitro digestibility of soy-protein isolate containing soft candies formulated with D-psicose, Yüksek Lisans, E.GÖKÇEN(Öğrenci), 2019

Öztop H. M., Yolaçaner E., EFFECTS OF SOME SOY PRODUCTS ON RHEOLOGICAL, FUNCTIONAL AND SENSORY PROPERTIES OF MILK CHOCOLATE, Yüksek Lisans, İ.CANSU(Öğrenci), 2019

Şümnü S. G., Öztop H. M., Utilization of phenolic compounds extracted from different agricultural wastes through various encapsulation methods, Doktora, B.ÇİLEK(Öğrenci), 2018

Öztop H. M., Mert B., Characterization and formulation of gelatin based soft candies, Yüksek Lisans, N.EFE(Öğrenci), 2018

ÖZTOP H. M., Green tea extract loaded liposomes: Formation, characterization and stability, Yüksek Lisans, D.DAĞ(Öğrenci), 2017

ŞAHİN S., ÖZTOP H. M., Design of cinnamon oil coated active paper sheets, Yüksek Lisans, D.AKBAŞ(Öğrenci), 2017

ÖZTOP H. M., Formation and characterization of food grade liposome systems, Yüksek Lisans, S.GÜNER(Öğrenci), 2016  
SÖYLER U. B., ÖZTOP H. M., Design and characterization of capsaicin loaded nanoemulsions, Yüksek Lisans, E.AKBAŞ(Öğrenci), 2016  
SOYER Y., ÖZTOP H. M., Formulation, characterization and antimicrobial effect of cinnamon oil nanoemulsions, Yüksek Lisans, S.TUTKU(Öğrenci), 2015  
ÖZTOP H. M., HAMAMCI H., Enzymatic hydrolysis of fruit peels and other lignocellulosic biomass as a source of sugar for fermentation, Yüksek Lisans, P.POÇAN(Öğrenci), 2015  
MERT B., ÖZTOP H. M., Effect of some intense sweeteners on rheological, textural and sensory properties of chocolate, Yüksek Lisans, M.YÜCEKUTLU(Öğrenci), 2015  
ÖZTOP H. M., Effects of pre-treatments on quality characteristics and oil yields of sesame seeds, Yüksek Lisans, G.KARATAŞ(Öğrenci), 2015  
ŞAHİN S., ÖZTOP H. M., Effect of high pressure homogenization (microfluidization) on the quality of Ottoman strawberry (F.ananassa) juice, Yüksek Lisans, Ç.HELİN(Öğrenci), 2015

### Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Institute of Food Technologists, Üye, 2009 - Devam Ediyor  
EURELAX COST Aksiyonu STSM Komitesi, Yürütme Kurulu Üyesi, 2017 - 2020, Polonya  
EURELAX COST Aksiyonu, Asli Üye, 2017 - 2020, Polonya  
ACTINPACK COST Aksiyonu, Asli Üye, 2013 - 2019

### Bilimsel Hakemlikler

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020  
CARBOHYDRATE POLYMERS, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020  
TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2020  
TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020  
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2020  
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2020  
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2020  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2020  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2020  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2020  
TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, 2509 - Fransa Dışişleri Bakanlığı ile Bosphorus Programı , Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2020  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020



JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020  
TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020  
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020  
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2020  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019  
CARBOHYDRATE POLYMERS, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2019  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2019  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019  
SCIENTIFIC REPORTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019  
COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019  
CARBOHYDRATE POLYMERS, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019  
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019  
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2019  
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019  
FOOD BIOSCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2019  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2019  
MATERIALS TODAY COMMUNICATIONS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2019  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2019  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2019  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2019  
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2019  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018  
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018  
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2018

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018  
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Isim Bilgisi Paylaşılabilir, Türkiye, Nisan 2018  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018  
TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, 2508 - Slovenya Araştırma Kurumu (ARRS) İkili İşbirliği Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2018  
TÜBİTAK Uluslararası İkili İşbirliği Projesi, 2513 - Slovakya Bilimler Akademisi (SAS) İkili İşbirliği Programı, Türkiye, Şubat 2018  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

### Akademik Dolaşım Faaliyetleri

Erasmus Programı, Ders Verme, Kagawa University, Japonya, 2019 - 2019  
Erasmus Programı, Ders Verme, İbn Tofail Üniversitesi, Fas, 2018 - 2018  
Erasmus Programı, Ders Verme, Kasetsart Üniversitesi, Tayland, 2017 - 2017

### Metrikler

Yayın: 261  
Atıf (WoS): 2333  
Atıf (Scopus): 2660  
H-İndeks (WoS): 29  
H-İndeks (Scopus): 30

### Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

ACTINPACK COST Aksiyonu Final Toplantısı, Çalışma Grubu, Vienna, Avusturya, 2018  
ACTINPACK Working Group Workshops, Çalışma Grubu, Riga, Letonya, 2018  
NMR Relaxometry for Food and Environmental Applications, Çalışma Grubu, Lisbon, Portekiz, 2018  
Conference on NMR Relaxometry and Related Methods, Çalışma Grubu, Turin, İtalya, 2018

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademi Dışı Deneyim

İbn Tofail Üniversitesi, FAS  
Kasetsart Üniversitesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü, Tayland  
Kalifornia Üniversitesi Davis Kampüsü Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü