

## Arş. Gör. ÖZGE GÜVEN

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5625](tel:+903122105625)

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

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

Posta Adresi: ODTÜ Gıda Müh. Bölümü AZ-14

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: WGKttkwAAAAJ

ORCID: 0000-0003-4029-3592

Publons / Web Of Science ResearcherID: HRE-1385-2023

ScopusID: 57199692855

Yoksis Araştırmacı ID: 240621

### Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2014 - 2015

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2014

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2022

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

- Effect of fibers on starch structural changes during hydrothermal treatment: multiscale analyses, and evaluation of dilution effects on starch digestibility**  
GÜVEN Ö., ŞENSOY İ.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.104, sa.10, ss.5724-5734, 2024 (SCI-Expanded)
- Food processing and digestion: The effect of extrusion process on bioactive compounds in extrudates with artichoke leaf powder and resulting in vitro cynarin and cynaroside bioaccessibility**  
Güven Ö., Şensoy I., Şenyuva H., Karakaya S.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.90, ss.232-237, 2018 (SCI-Expanded)

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- VALORIZATION OF ARTICHOKE LEAF POWDER IN EXTRUDED SNACKS: PRODUCT QUALITY AND IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY**  
Çaltinoğlu-Toraman Ç., Güven Ö., Şensoy I.

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect of fiber addition on gelatinization crystallinity of wheat starch**  
Güven Ö., Şensoy İ.  
33rd EFFoST International Conference Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, Rotterdam, Hollanda, 12 - 14 Kasım 2019
- II. **Ekstrüzyon işleminin enginar yaprağı tozu eklenmiş ürünlerdeki biyoaktif bileşen miktarına etkisi**  
Güven Ö., Şensoy İ., Şenyuva H.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- III. **Ekstrüzyon İşleminin Enginar Yaprığı Tozu Eklenmiş Ürünlerdeki Biyoaktif Bileşen Miktarına Etkisi**  
GÜVEN Ö., ŞENSOY İ., Şenyuva H.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- IV. **Changes in health promoting components after artichoke leaf powder addition and extrusion in the extrudates**  
Güven Ö., Şensoy I., Şenyuva H.  
IUFOST 2016 18th World Food Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016
- V. **Changes in antioxidant activity and quality of extrudates after addition of artichoke leaf powder**  
Güven Ö., Çaltınoglu C., Şensoy I., Karakaya S.  
4th International Conference on Food Digestion., Naples, İtalya, 17 - 19 Mart 2015
- VI. **Changes in antioxidant activity and quality of extrudates after addition of artichok leaf powder**  
GÜVEN Ö., Çaltinoğlu Ç., ŞENSOY İ., KARAKAYA S.  
4th International Conference on Food Digestion, 17 - 19 Mart 2015

## Desteklenen Projeler

ŞENSOY İ., EREZ E., GÜVEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lif varlığında işlenen buğday nişastasının yapısal ve reolojik özellikleri, in vitro nişasta sindirimine etkileri, 2018 - 2019

## Metrikler

Yayın: 9

Atıf (WoS): 20

Atıf (Scopus): 21

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1