

Arş.Gör. OZAN TAŞ

Kişisel Bilgiler

E-posta: ozantas@metu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: XLU1JTUAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6421-5092

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-7789-2020

ScopusID: 57218921390

Yoksis Araştırmacı ID: 317161

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **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., Ozttop M. H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.85, sa.10, ss.3423-3431, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)

Metrikler

Yayın: 8

Atıf (WoS): 15

Atıf (Scopus): 26

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 4