

## 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. **Improvement of functional properties of Chlorella-inulin conjugates via Maillard reaction**  
Riaz R., TAŞ O., ÖZTOP H. M., Niazi M. B. K., Janjua H. A.  
International Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Quality changes in high hydrostatic pressure treated enriched tomato sauce**  
Erdem F., Taş O., Erol N., Öztıp H. M., Alpas H.  
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **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)

- II. **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 (ESCI)

## **Metrikler**

Yayın: 11

Atıf (WoS): 74

Atıf (Scopus): 85

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6