

Arş. Gör. SELÇUK OK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20060

E-posta: selcukok@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/selcukok>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4257-6097

Publons / Web Of Science ResearcherID: V-9898-2017

Yoksis Araştırmacı ID: 242406

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2018 - Devam Ediyor

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İktisat Fakültesi, İktisat Bölümü, Türkiye 2019 - 2023

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2015 - 2018

Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Karpuz ve kavun çekirdeklerinden soğuk pres tekniği ile yağ üretimi ve ürün karakterizasyonu, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Preparation and Characterization of 3D Printed Objects Based on Different Kefir Gels
OK S., YILMAZ E., DEMİREL ZORBA N. N.
Food Biophysics, cilt.19, sa.2, ss.453-470, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Comprehensive characterization of physicochemical, thermal, compositional, and sensory properties of cold-pressed rosehip seed oil

Eren T., Ok S., Yilmaz E.

GRASAS Y ACEITES, cilt.74, sa.4, ss.534-564, 2023 (SCI-Expanded)

III. Effects of high-pressure homogenization on the rheological properties of spray-dried aquafaba powder

Begliyev H., YAVUZ N., OK S.

Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.8, 2023 (SCI-Expanded)

IV. Cold-pressed milk thistle seed oil: physico-chemical properties, composition and sensory analysis

Ayduđan A., Ok S., Yilmaz E.

GRASAS Y ACEITES, cilt.73, sa.4, ss.481-491, 2022 (SCI-Expanded)

V. Application of MOFs and natural clays for removal of MCPD and GEs from edible oils

Şahin T., Ok S., Yilmaz E.

GRASAS Y ACEITES, cilt.73, sa.2, ss.461-473, 2022 (SCI-Expanded)

VI. Comparison of Roasting and Boiling Pre-treatments for Cold Pressed Melon Seed Oil.

Ok S., Yilmaz E.

Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, cilt.97, ss.37-49, 2020 (SCI-Expanded)

VII. Cholesterol removal by selected metal-organic frameworks as adsorbents

YILMAZ E., Senel E., OK S.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, sa.1, ss.173-181, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. Valorization of Capia Pepperseed Flour-II: Sensory Properties and Storage Stability of the New Spreadable Pastes

YILMAZ E., Bostanci H., OK S.

WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.10, ss.3163-3171, 2019 (SCI-Expanded)

IX. Valorization of Grapefruit Seeds: Cold Press Oil Production

YILMAZ E., Guneser B. A., OK S.

WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.9, ss.2713-2724, 2019 (SCI-Expanded)

X. The Pretreatment of the Seeds Affects the Quality and Physicochemical Characteristics of Watermelon Oil and Its By-Products

OK S., YILMAZ E.

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.96, sa.4, ss.453-466, 2019 (SCI-Expanded)

XI. Valorization of Capia Pepperseed Flour-I: Spreadable New Products Development

Bostanci H., OK S., YILMAZ E.

WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.3, ss.681-690, 2019 (SCI-Expanded)

XII. Cold Pressed Versus Refined Winterized Corn Oils: Quality, Composition and Aroma.

YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., OK S.

GRASAS Y ACEİTES, cilt.68, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Soğuk Baskı Yöntemiyle Üretilmiş Greyfurt Çekirdek Yağındaki Acılığın Yıkama/Ekstraksiyon Teknikleriyle Giderilmesi

Deviren A., OK S., YILMAZ E.

AKADEMİK GIDA, cilt.19, sa.4, ss.404-413, 2021 (Hakemli Dergi)

II. Valorization of Sour Cherry and Cherry Seeds: Cold Press Oil Production and Characterization

Yılmaz E., Keskin O., Ok S.

Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, cilt.26, sa.3, ss.228-240, 2020 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Edible Applications of Wax-based Oleogels

YILMAZ E., OK S.

Edible Oil Structuring: Concepts, Methods and Applications, Patel, Ashok R., Editör, Royal Society of Chemistry , Cambridge, ss.217-249, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Optimization of spray drying variables for chickpea cooking water (aquafaba) powder with maximum protein and saponin contents**
Yavuz N., Ok S., Begliyew H.
4th ISEKI-Food E-conference Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy, 10 - 12 Kasım 2021, ss.44
- II. **The effects of pectin gelation on foaming characteristics of pectin-saponin solutions**
YAVUZ N., OK S.
E-conference on Food Texture and Rheology, ISEKI-Food Association, 25 - 26 Kasım 2019, ss.17
- III. **3D Yazıcılar ve Gıda Uygulamaları.**
YILMAZ E., OK S.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.1871-1877
- IV. **Karpuz ve Kavun Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yöntemi ile Yağ Eldesi ve Ürün Karakterizasyonu**
OK S., Yilmaz E.
II. ÇANAKKALE TARIMI SEMPOZYUMU, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017

Metrikler

Yayın: 19

Atıf (WoS): 32

Atıf (Scopus): 30

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 3