

Res. Asst. SELİN ÖZGE DİNÇ

Personal Information

Email: selinozge.dinc@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/selinozge.dinc>

International Researcher IDs

ScholarID: XFBsVRAAAAAJ

ORCID: 0000-0003-1597-1929

Publons / Web Of Science ResearcherID: HZL-2392-2023

ScopusID: 57712293200

Yoksis Researcher ID: 331142

Education Information

Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turkey 2021 - Continues

Postgraduate, Nigde Omer Halisdemir University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 2014 - 2017

Undergraduate, Tokat Gaziosmanpaşa University, Faculty Of Engineering And Natural Sciences, Turkey 2010 - 2014

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Postgraduate, EFFECT OF DIETARY FIBER ADDITION ON CONJUGATED LINOLEIC ACID CONTENT OF KEFIRS, Nigde Omer Halisdemir University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2017

Research Areas

Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2020 - Continues

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Profiling the effects of starter cultures on biochemical compounds in fermented fish sauces and their relationships with sensory perceptions**

Dinç S. Ö., Çolakoğlu F., Künili İ. E., Ormancı H. B.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, no.59, pp.6473-6490, 2024 (SCI-Expanded)

II. Aroma profiles of shalgam: Effect of purple carrot (*Daucus carota*) amount

Tangüler H., Şen K., Dinç S. Ö.

FOOD SCIENCE & NUTRITION, no.12, pp.5162-5175, 2024 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Investigating the effects of climate change on the perception of safe food and consumption behaviors in Turkey**
Künili İ. E., Çolakoğlu F., Ormancı H. B., Ertuğral T. G., Çolakoğlu S., Dinç S. Ö.
MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), vol.29, no.1, pp.71-83, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Determination the changes of *E. coli* depuration times in *Ruditapes decussatus* and *Venus verrucosa* by production area and species differences**
Künili İ. E., Dinç S. Ö.
Aquatic Animal Reports, vol.2, no.1, pp.1-8, 2024 (Scopus)
- III. **Alternative to traditional meat production and consumption: Meat analogues**
Künili İ. E., Dinç S. Ö., Çolakoğlu F.
ENGINEERING SCIENCES, vol.12, no.1, pp.159-174, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Impact of Climate Change Process on Sustainable and Safe Food Production**
Dinç S. Ö., Künili İ. E., Çolakoğlu F.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.36, no.2, pp.447-460, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Effect of Production Method and Temperature on Quality Characteristics of Shalgam Beverages during Storage**
Tangüler H., Dinç S. Ö., Ekenel G., Ertekin D. A., Şimşek C., Ataklı H.
Akademik Gıda, vol.20, no.1, pp.20-29, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Problems, Suggestions and Last Trends Related to Salgam Beverage which is Traditional Product of Turkey**
Tangüler H., Dinç S. Ö., Beylikci S. C.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.8, no.6, pp.1266-1271, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **EFFECT OF INULIN AND MALTODEXTRIN ADDITION ON CONJUGATED LINOLEIC ACID CONTENT OF KEFIRS**
Dinç S. Ö., Özbey A., Erinç Ö.
Gıda, vol.43, no.3, pp.413-421, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Vibrio Türlerinin Çanakkale Boğazı'ndaki Sayı ve Dağılımlarının Belirlenmesi**
KÜNİLİ İ. E., DİNÇ S. Ö., AY M., ÇAKIR F., GEZEN O.
in: SU ÜRÜNLERİNDE YENİ GELİŞMELER, Hikmet Yeter Coğun, Editor, BİDGE Yayınları, Ankara, pp.5-23, 2023

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Akdeniz midyesinden (*Mytilus galloprovincialis*) üretilen midye sosunun antioksidan aktivitesinin belirlenmesi**
KÜNİLİ İ. E., DİNÇ S. Ö.

6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023), Ankara, Turkey, 11 October 2023, pp.1038-1042

- II. **Akdeniz midyesinden (*Mytilus galloprovincialis*) üretilen pilakilerin mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi**
KÜNİLİ İ. E., DİNÇ S. Ö.
6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2023), Ankara, Turkey, 11 October 2023, pp.1068-1070
- III. **Balık Yağı ile Güçlendirilmiş Mayonezin Duyusal Özellikleri**
Hisar M., Ongan Y. K., Çelen C., Dinç S. Ö., Künili İ. E.
2. KOCATEPE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ ÖĞRENCİ SEMPOZYUMU, Afyonkarahisar, Turkey, 22 - 24 May 2023, pp.16
- IV. **Akdeniz Midyesi (*Mytilus galloprovincialis*)'nden Elde Edilen Midye Sosunun Renk ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
Soykan A. A., Dinç S. Ö., Künili İ. E.
2. KOCATEPE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ ÖĞRENCİ SEMPOZYUMU, Afyonkarahisar, Turkey, 22 - 24 May 2023, pp.18
- V. **Geleneksel Yöntem ve *Lactobacillus plantarum* Kullanılarak Üretilen Vegan Balık Sosunun Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi**
Ongan Y. K., Çelen C., Hisar M., Dinç S. Ö., Künili İ. E.
2. KOCATEPE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ ÖĞRENCİ SEMPOZYUMU, Afyonkarahisar, Turkey, 22 May - 24 August 2023, pp.17
- VI. **Vegan Balık Sosu Üretiminde *Lactobacillus plantarum* Kullanımının Ürünün Renk ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Çelen C., Hisar M., Ongan Y. K., Dinç S. Ö., Künili İ. E.
2. KOCATEPE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ ÖĞRENCİ SEMPOZYUMU, Afyonkarahisar, Turkey, 22 - 24 May 2023, pp.15
- VII. **Comparison microorganism levels of mussel (*Mytilus galloprovincialis*) samples in Canakkale Strait, Saros Gulf and Southern Marmara Sea**
Künili İ. E., Dinç S. Ö., Çakır F.
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022) November 23-25, 2022, Ankara, Turkey, 23 - 25 November 2022, pp.1549-1553
- VIII. **Çanakkale İli ve Çevresinde Satışa Sunulan İşlenmiş Su Ürünlerinden İzole Edilen *Staphylococcus spp.* türlerinin antibiyotik dirençliliklerinin belirlenmesi**
Künili İ. E., Dinç S. Ö.
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022) November 23-25, 2022, Ankara, Turkey, 23 - 25 November 2022, pp.1761
- IX. **DETERMINATION OF SENSORY PROPERTIES OF SARDINE (*Sardina pilchardus*) FISH SAUCE**
Dinç S. Ö., Künili İ. E., Soykan A. A., Çolakoğlu F.
III. International Science and Innovation Congress, Ankara, Turkey, 9 - 12 June 2022, pp.132-138
- X. **DENİZEL VE KARASAL PROTEIN KAYNAKLARI: GELENEKSEL ET ÜRETİMİ VE TÜKETİMİNE ALTERNATİF**
Dinç S. Ö., Künili İ. E., Çolakoğlu F.
INTERNATIONAL GLOBAL CLIMATE CHANGE CONGRESS, Çanakkale, Turkey, 3 - 05 June 2021
- XI. **İKLİM DEĞİŞİMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR VE GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİNE ETKİSİ**
Künili İ. E., Dinç S. Ö., Çolakoğlu F.
INTERNATIONAL GLOBAL CLIMATE CHANGE CONGRESS, Çanakkale, Turkey, 3 - 05 June 2021
- XII. **Dinç S. Ö., Tangüler H.**
32. ULUSAL ONLINE KİMYA KONGRESİ, Eskişehir, Turkey, 17 - 19 September 2020, pp.261
- XIII. **EFFECT OF INULIN AND MALTODEXTRIN ADDITION ON CONJUGATED LINOLEIC ACID CONTENT OF KEFIRS**
Özbey A., Dinç S. Ö., Erinç Ö.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.281

Supported Projects

Çakır F., Künili İ. E., Dinç S. Ö., Selçuk B. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Mavi Yüzgeçli Orkinos Balığı (Thunnus thynnus)'ndan Pastırma Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2024 - 2025

Künili İ. E., Dinç S. Ö., Ay M., Çakır F., Gezen O., Project Supported by Higher Education Institutions, Çanakkale Kıyı Sularında Vibrio spp. Türlerinin Dağılımı, Genetik Karakterizasyonu ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi, 2023 - 2024

ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B., KÜNİLİ İ. E., DİNÇ S. Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Üretim Yöntemlerinin Balık Sosu Kalitesi Üzerine Etkileri, 2022 - 2024

Dinç S. Ö., Çolakoğlu F., Project Supported by Higher Education Institutions, The Effect of Different Starter Cultures Used in Fish Sauce Production on Fragmentation Products, 2022 - 2023

Çolakoğlu F., Dinç S. Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Fish Sauce Production and Characterizations of Metabolites and Degradation Products Comprised During Fermentation Process, 2022 - 2023

Metrics

Publication: 23

Non Academic Experience

GAMA Pharma Innovation