

Arş.Gör. SELİN ÖZGE DİNÇ

Kişisel Bilgiler

E-posta: selinozge.dinc@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: XFBsVRAAAAAJ

ORCID: 0000-0003-1597-1929

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

ScopusID: 57712293200

Yoksis Araştırmacı ID: 331142

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türkiye 2021 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2014 - 2017

Lisans, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2010 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, BESİNSEL LİF İLAVESİNİN KEFİRLERİN KONJÜGE LİNOLEİK ASİT İÇERİĞİ ÜZERİNE ETKİSİ, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2020 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- İklim değişiminin Türkiye’de güvenli gıda algısı ve tüketim davranışlarına etkisinin incelenmesi
Künili İ. E., Çolakoğlu F., Ormancı H. B., Ertuğral T. G., Çolakoğlu S., Dinç S. Ö.

MUSTAFA KEMAL UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES (MKUJAS), cilt.29, sa.1, ss.71-83, 2024
(Hakemli Dergi)

- 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, cilt.2, sa.1, ss.1-8, 2024 (Scopus)
- III. **Geleneksel et üretimini ve tüketimine alternatif: Et analogları**
Künili İ. E., Dinç S. Ö., Çolakoğlu F.
ENGINEERING SCIENCES, cilt.12, sa.1, ss.159-174, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **İklim Değişimi Sürecinin Sürdürülebilir ve Güvenli Gıda Üretimine Etkisi**
Dinç S. Ö., Künili İ. E., Çolakoğlu F.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.36, sa.2, ss.447-460, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.20, sa.1, ss.20-29, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.6, ss.1266-1271, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **İNÜLİN VE MALTODEKSTRİN İLAVESİNİN KEFİRLERİN KONJÜGE LİNOLEİK ASİT İÇERİĞİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Dinç S. Ö., Özbey A., Erinç Ö.
Gıda, cilt.43, sa.3, ss.413-421, 2018 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 11 Ekim 2023, ss.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, Türkiye, 11 Ekim 2023, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2023, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2023, ss.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, Türkiye, 22 Mayıs - 24 Ağustos 2023, ss.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, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2023, ss.15

VII. Çanakkale Boğazı, Saroz Körfezi ve Güney Marmara Denizi Midye (Mytilus galloprovincialis) Örneklerinin Mikroorganizma Seviyelerinin Karşılaştırılması

Künili İ. E., Dinç S. Ö., Çakır F.

5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022) November 23-25, 2022, Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022, ss.1761

IX. SARDALYA (Sardina pilchardus) BALIK SOSUNUN DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

Dinç S. Ö., Künili İ. E., Soykan A. A., Çolakoğlu F.

III. International Science and Innovation Congress, Ankara, Türkiye, 9 - 12 Haziran 2022, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Haziran 2021

XI. İKLİM DEĞİŞİMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR VE GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİNE ETKİSİ

Künili İ. E., Dinç S. Ö., Çolakoğlu F.

INTERNATIONAL GLOBAL CLIMATE CHANGE CONGRESS, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Haziran 2021

XII. Gıda Ambalajlamada Yeni Dönem: Nanoteknoloji Uygulamaları

Dinç S. Ö., Tangüler H.

32. ULUSAL ONLİNE KİMYA KONGRESİ, Eskişehir, Türkiye, 17 - 19 Eylül 2020, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.281

Desteklenen Projeler

ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B., KÜNİLİ İ. E., DİNÇ S. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Üretim Yöntemlerinin Balık Sosu Kalitesi Üzerine Etkileri, 2022 - Devam Ediyor

Çakır F., Künili İ. E., Dinç S. Ö., Selçuk B. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale Kıyı Sularında Vibrio spp. Türlerinin Dağılımı, Genetik Karakterizasyonu ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi, 2023 - 2024

Dinç S. Ö., Çolakoğlu F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık Sosu Üretiminde Kullanılan Farklı Starter
Kültürlerin Parçalanma Ürünlerine Etkisi, 2022 - 2023

Çolakoğlu F., Dinç S. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık Sosu Üretimi ve Fermantasyon Sürecinde Oluşan
Metabolit ve Parçalanma Ürünlerinin Karakterizasyonu, 2022 - 2023

Metrikler

Yayın: 21

Akademi Dışı Deneyim

GAMA Pharma Innovation