

## Arş. Gör. KÜBRA ŞİŞLİOĞLU

### Kişisel Bilgiler

E-posta: kubra.sislioglu@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/kubra.sislioglu>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1022-1128

Yoksis Araştırmacı ID: 59111

### Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2012

Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2009

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Isıl işlem gören bazı et ürünlerinin lipit fraksiyonlarında meydana gelen bazı değişimlerin belirlenmesi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, University of Massachusetts Amherst, Food Science, Food Science, 2016 - 2016

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2014

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Changes in Compositional Properties during Fruit Development and On-Tree Ripening of Two Common Apricot (*Prunus armeniaca* L.) Cultivars**  
KARABULUT İ., Ozdemir I. S., Koc T., Sislioglu K., GÖKBULUT İ., Saritepe Y.  
CHEMISTRY & BIODIVERSITY, cilt.18, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
- II. Chemical composition of apricots affected by fruit size and drying methods**  
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., OZDEMİR I. S., SEYHAN F., OZTURK K.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.36, sa.16, ss.1937-1948, 2018 (SCI-Expanded)
- III. Effect of fruit maturity level on quality, sensory properties and volatile composition of two common apricot (*Prunus armeniaca* L.) varieties**  
KARABULUT İ., GÖKBULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., OZDEMİR I. S., BAHAR B., CELİK B., SEYHAN F.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.7, ss.2671-2678, 2018 (SCI-Expanded)

- IV. **Effect of fruit canopy positions on the properties of apricot (*Prunus armeniaca* L.) varieties**  
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., SEYHAN F., OZDEMİR I. S., OZTURK B.  
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Synthesis and characterization of acrylamide-based copolymeric hydrogel-silver composites: Antimicrobial activities and inhibition kinetics against E-coli**  
BOZTEPE C., TOSUN E., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMERIC MATERIALS AND POLYMERIC BIOMATERIALS, cilt.66, sa.18, ss.934-942, 2017 (SCI-Expanded)
- VI. **Antioxidant and antimicrobial properties of thyme essential oil encapsulated in zein particles**  
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., KARABULUT İ.  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.30, sa.5, ss.392-398, 2015 (SCI-Expanded)
- VII. **Changes in Volatile Compounds and Some Physicochemical Properties of European Cranberrybush (*Viburnum opulus* L.) During Ripening Through Traditional Fermentation**  
YILMAZTEKİN M., ŞİŞLİOĞLU K.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, sa.4, 2015 (SCI-Expanded)

### **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Farklı Olgunluklardaki İki Kayısı (*Prunus Armenaica* L.) Çeşidinin Antioksidan Özelliklerindeki Değişimin Belirlenmesi**  
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.  
ICAFOB 2019 3. International Conference on Agriculture, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 Nisan 2019
- II. **Beta-Carotene Enriched Organogel Lipid Carrier System: Impact of Storage and pH on Chemical and Physical Stability**  
ŞİŞLİOĞLU K., MCCLEMENTS D. J., KARABULUT İ.  
YABİTED 4. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2019
- III. **Enkapsüle Nane Esansiyel Yağının Karakterizasyonu ve Biyoaktif Özellikleri**  
BİLENLER T., KARABULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.  
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 Ekim 2017
- IV. **The Synthesis, Characterization and Investigation of Antimicrobial Inhibition Kinetics of Acrylamide Based Hydrogel-Silver Nanocomposite System**  
BOZTEPE C., TOSUN E., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K.  
3rd International Chemical Engineering and Chemical Technologies Conference, İstanbul, Türkiye, 30 Kasım - 02 Aralık 2015, ss.169
- V. **The Synthesis, Characterization and Investigation of Antimicrobial Inhibition Kinetics of Acrylamide Based Hydrogel-Silver Nanocomposite System**  
BOZTEPE C., TOSUN E., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K.  
3rd International Chemical Engineering and Chemical Technologies Conference, İstanbul, Türkiye, 30 Kasım - 02 Aralık 2015, ss.169
- VI. **Hidrojel-Gümüş Kompozit Sistemlerin Hazırlanması ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi**  
Brahima S., BOZTEPE C., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., TOSUN E.  
11. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2014, ss.14-15
- VII. **Hidrojel-Gümüş Kompozit Sistemlerin Hazırlanması ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi**  
Brahima S., BOZTEPE C., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., TOSUN E.  
11. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi, Eskişehir, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2014, ss.14-15
- VIII. **Aroma compounds of gilaburu (*Viburnum opulus* L.) during repining through traditional fermentation**  
ŞİŞLİOĞLU K., YILMAZTEKİN M.  
International Food Congress (Novel Approaches in Food Industry 2014), Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.116

**IX. Esansiyel Yağ ve Standart Antimikrobiyelin Etkileşim Şeklinin Belirlenmesi**

BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., LEVENT O.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.819-822

**X. Determination of Antimicrobial Activity of Viburnum Opulus Gilaboru Fruit Juice Comparing with Fermented and Pasteurized Product**

ŞİŞLİOĞLU K., BİLENLER T., LEVENT O.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid Lake, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.444

## **Metrikler**

Yayın: 17

Atıf (WoS): 66

Atıf (Scopus): 52

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 4