

## Prof. Dr. SİBEL ULUATA

---

**E-posta:** sibel.ulyata@inonu.edu.tr

**Web:** <https://avesis.inonu.edu.tr/sibel.ulyata>

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ORCID: 0000-0002-7451-9791

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-8417-2020

ScopusID: 53868507500

Yoksis Araştırmacı ID: 108159

## Eğitim Bilgileri

---

- I. Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 2003 - 2010
- II. Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1997 - 2001
- III. Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Türkiye 1990 - 1994

## Yabancı Diller

---

- I. İngilizce, B2 Orta Üstü

## Yaptığı Tezler

---

- I. Doktora, Bazi Bitkisel Yağların Karakterizasyonu, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri, Fen Bilimleri/Kimya, 2010

## Araştırma Alanları

---

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

## Akademik Unvanlar / Görevler

---

- I. Doç. Dr., İnönü Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik, 2019 - Devam Ediyor

## Akademik İdari Deneyim

---

- I. Bölüm Başkanı, İnönü Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, 2019 - Devam Ediyor
- II. Bölüm Başkanı, İnönü Üniversitesi, 2011 - 2019

## Verdiği Dersler

---

- I. Gıdalarda Fiziksel Özellikler, Lisans Çift Anadal, 2019-2020
- II. Gıdalarda Biyokimyasal Değişimler, Lisans Yandal, 2019-2020

- III. GIDA KATKI MADDELERİ, Ön Lisans, 2018-2019
- IV. GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I, Ön Lisans, 2018-2019
- V. BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2018-2019
- VI. GİDALARDA FİZİKSEL OZELLİKLER, Lisans Çift Anadal, 2018-2019
- VII. Gıdalarda Fiziksel Özellikler, Lisans Çift Anadal, 2017-2018
- VIII. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2017-2018
- IX. Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2017-2018
- X. Gıdalarda Temel İşlemler, Ön Lisans, 2017-2018
- XI. Gıda stabilitesi, Lisans Yandal, 2017-2018
- XII. Bioaktif GIDA Bilesenleri, Lisans Çift Anadal, 2017-2018
- XIII. Gıdalarda Temel işlemler, Ön Lisans, 2016-2017
- XIV. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2016-2017
- XV. Gıdalarda Temel İşlemler I, Ön Lisans, 2016-2017
- XVI. Gıdalarda Temel İşlemler II, Ön Lisans, 2016-2017
- XVII. Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2016-2017
- XVIII. Gıda Güvenliği, Ön Lisans, 2015-2016
- XIX. Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2015-2016
- XX. Gıdalarda Temel İşlemler I, Ön Lisans, 2015-2016
- XXI. Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2015-2016
- XXII. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2015-2016
- XXIII. Meslek Etiği, Ön Lisans, 2015-2016
- XXIV. Gıdalarda Temel İşlemler I-II, Ön Lisans, 2012-2013
- XXV. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2012-2013
- XXVI. Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2011-2012
- XXVII. Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2011-2012
- XXVIII. Gıdalarda Temel İşlemler I-II, Ön Lisans, 2011-2012

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

---

- I. **Comparing physical stability of ultrasound and Pickering emulsion fortified with vitamin D**  
ULUATA S., Avci S., DURMAZ G.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.99, ss.91-92, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of Lipid Hydroperoxides in Oil-in-water Emulsions Using by a Novel Technique.**  
ULUATA S., DURMAZ G., McClements D., Decker E.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.98, ss.120, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Characterization of Turkish Extra Virgin Olive Oils and Classification Based on Their Growth Regions Coupled with Multivariate Analysis**  
ULUATA S., Altuntaş Ü., Özçelik B.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.14, sa.8, ss.1682-1694, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Ability of Sodium Dodecyl Sulfate (SDS) Micelles to Increase the Antioxidant Activity of alpha-Tocopherol**  
Inchingolo R., Bayram I., Uluata S., Kiralan S. S., Rodriguez-Estrada M. T., McClements D. J., Decker E. A.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.69, sa.20, ss.5702-5708, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Apium Plants: Beyond Simple Food and Phytopharmacological Applications**  
Salehi B., Venditti A., Frezza C., YÜCETEPE A., Altuntaş Ü., ULUATA S., Butnariu M., Sarac I., Shaheen S., Petropoulos S. A., et al.  
APPLIED SCIENCES-BASEL, cilt.9, sa.17, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Riboflavin-induced oxidation in fish oil-in-water emulsions: Impact of particle size and optical transparency**

- Uluata S., McClements D. J., Decker E. A.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.213, ss.457-461, 2016 (SCI-Expanded)
- VII. **Physical and oxidation stability of self-emulsifying krill oil-in-water emulsions**  
Wu Q., Uluata S., Cui L., Wang C., Li D., McClements J., Decker E. A.  
FOOD & FUNCTION, cilt.7, sa.8, ss.3590-3598, 2016 (SCI-Expanded)
- VIII. **Biochemical Characterization of Arbequina Extra Virgin Olive Oil Produced in Turkey**  
ULUATA S., Altuntaş Ü., Özçelik B.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, sa.5, ss.617-626, 2016 (SCI-Expanded)
- IX. **Biochemical Characterization of Arbequina Extra Virgin Olive Oil Produced in Turkey**  
ULUATA S., Altuntas U., Ozcelik B.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.93, ss.617-626, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **Optimization of Nanoemulsion Fabrication Using Microfluidization: Role of Surfactant Concentration on Formation and Stability**  
Uluata S., Decker E. A., McClements D. J.  
FOOD BIOPHYSICS, cilt.11, sa.1, ss.52-59, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Physical Stability, Autoxidation, and Photosensitized Oxidation of omega-3 Oils in Nanoemulsions Prepared with Natural and Synthetic Surfactants**  
Uluata S., McClements D. J., Decker E. A.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.63, sa.42, ss.9333-9340, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **How the Multiple Antioxidant Properties of Ascorbic Acid Affect Lipid Oxidation in Oil-in-Water Emulsions**  
ULUATA S., McClements D. J., Decker E. A.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.63, sa.6, ss.1819-1824, 2015 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antioxidant Activities and Oxidative Stabilities of Some Unconventional Oilseeds**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.89, sa.4, ss.551-559, 2012 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

---

- I. **COVID-19 PANDEMİ KISITLAMALARININ BESLENME ALIŞKANLIKLARINA ETKİSİ**  
GÜLER P., BOZKIR Ç., uluata s.  
Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.32, sa.2, ss.237-243, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Evaluation of Chemical Characterization, Antioxidant Activity and Oxidative Stability of Some waste seed oil**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, cilt.5, sa.1, ss.48-53, 2017 (Hakemli Dergi)
- III. **Effect of Extraction Method on Biochemical Properties and Oxidative Stability of Apricot Seed Oil**  
ULUATA S.  
AKADEMİK GIDA, cilt.14, ss.333-340, 2016 (Hakemli Dergi)

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

---

- I. **ALOE VERA (Aloe arborescens) BİTKİSİNİN ANTIOKSİDAN KAPASİTESİ, TOPLAM FENOL İÇERİĞİ ve FİZİKO-KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**  
İZCİLAR F., BİNGÜL S., GÖKBULUT İ., DURMAZ G., ULUATA S.  
Uluslararası Maldiv Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Türkiye, 14 Ekim 2022
- II. **Improving Oxidative Stability of Flaxseed Oil by Microemulsified Polar Antioxidants**  
Yılmaz A., ULUATA S., KARABULUT İ., DURMAZ G.

6th World Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Magusa, Kıbrıs (Kktc), 13 - 17 Kasım 2019, ss.181

- III. **Determination of Lipid hydroperoxides in oil-in-water emulsion using by fluorescent technique**  
ULUATA S., DURMAZ G., McClements J. D., Decker E. A.  
17th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 20 - 23 Ekim 2019
- IV. **Potential of Emulsion-based Delivery Systems to Enhance Vitamin D Bioavailability**  
GÜMÜŞ C. E., ULUATA S.  
14th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 20 - 23 Ekim 2019
- V. **Determination of Lipid Hydroperoxides in Oil-in-water Emulsions using by a Fluorescent Technique**  
ULUATA S., Decker A. E., DURMAZ G., McClements D.  
17th EuroFed Lipid congress and Expo, Sevilla, İspanya, 20 - 23 Ekim 2019, ss.269
- VI. **Ability of SDS micelles to increase Antioxidant activity of a-tocopherol**  
Inchingolo R., Kiralan S. S., ULUATA S., Estrada M. T. R., McClements J. D., Decker E. A.  
2018 Annual American Oil Chemistry Meeting, 6 - 09 Mayıs 2018
- VII. **Determination of physical and chemical stability in nanoemulsion system using by model oil**  
ULUATA S.  
Gıda, Metabolizma ve Sağlık:Biyoaktifbileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, Türkiye, 28 - 29 Kasım 2016
- VIII. **Determination Chemical composition and Antioxidant Activity of Terebinth (Pistacio terebinthus)seed oil**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
International Symposium on Medical, Aromatic and Dye Plants (Reyhan 2017), 5 - 07 Ekim 2017
- IX. **MENENGİÇ (Pistacia terebinthus) ÇEKİRDEK YAĞININ KİMYASAL BİLEŞİMİ VEANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
International Symposium on Medicinal Aromatic and Dye Plants, Malatya, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017
- X. **Photosensitizer and Particle size effect on Lipid oxidation in oil-in water emulsion**  
ULUATA S., McClements J. D., Decker E. A.  
15th Euro Fed Lipidcongress, 27 - 30 Ağustos 2017
- XI. **Photosensitizer and Particle Size effect Lipid oxidation in Oil-in-water Emulsion**  
ULUATA S.  
15th Euro fed Lipid Congress, Upsala, Belçika, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.97
- XII. **Physical and oxidative stability of self-emulsifying Krill oil-in water emulsion**  
Wu Q., Decker E. A., ULUATA S., Cui L., Wang C., Li D.  
2017 AOCS Annual Meeting and expo, 30 Nisan - 03 Mayıs 2017
- XIII. **Investigation of the influence of particle size in oil in water emulsion system**  
ULUATA S., McClements J. D., Decker E. A.  
YABİTED, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017
- XIV. **Omega 3 yağlarının nanoemulsiyonun Fiziksel ve oksidatif stabilitesinin belirlenmesi**  
ULUATA S., McClements D. J., Eric A D.  
12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XV. **Gaziantep yöresine ait Sızma zeytin yağlarının Bazı karakteristik özellikleri ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**  
ULUATA S., ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B., Abidin T.  
Türkiye II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2016
- XVI. **Fabrication of Nanoemulsion using Microfluidization Role of Surfactant Concentration on Formation and Stability**  
ULUATA S., McClements D. J., Decker E. A.  
14th EuroFed Lipid, 18 - 21 Eylül 2016
- XVII. **Autoxidation and photosensitized oxidation of w 3 oils in nanoemulsion**  
ULUATA S., D Julian M., Decker E. A.  
14th Eurofed Lipid, 18 - 21 Eylül 2016
- XVIII. **Optimization of Nanoemulsion Fabrication using Microfluidization Role of Surfactant Concentration**

### **on Formation and Stability**

ULUATA S., McClements D. J., Decker E. A.

107th AOCS Annual meeting, 1 - 04 Mayıs 2016

- XIX. **Biochemical Characterization of Arbequina Extra virgin Olive Oil Produced in Turkey**  
Umit A., ULUATA S., Beraat O.  
13th EuroFed Lipid, 27 - 29 Eylül 2015
- XX. **Ascorbic Acid Multiple Properties and its Affect on Lipid oxidation oil in water Emulsion System**  
ULUATA S., McClements D. J., Decker E. A.  
YABITED, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015
- XXI. **Ascorbic acid Oxygen Scavenging Properties and Its Effect on Lipid Oxidation in Oil in Water Emulsion System**  
ULUATA S., David J M., Eric A D.  
106th AOCS Annual Meeting, 1 - 04 Mayıs 2015
- XXII. **Chemical composition of arbequina extra virgin olive oil**  
ULUATA S., ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.  
Functional Food, Nutraceuticals, natural health products and Dietary supplements, 14 - 17 Ekim 2014
- XXIII. **Fatty acid Composition and tocopherol content of white mulberry Morus alba Seed oil**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
12th Euro Fed Lipid Congress, 14 - 17 Eylül 2014
- XXIV. **Fatty acid Composition Antioxidant Activity and Oxidative Stabily of Apricot Kernel oil**  
ULUATA S.  
105th AOCS Annual Meeting, 4 - 07 Mayıs 2014
- XXV. **Determination of Some Biochemical Characteristics and Antioxidant Activity of Extra Virgin Olive oil produced from Ayvalık Olive Cultivars in Turkey**  
ULUATA S., ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.  
IFT13 Annual Meeting, 13 - 16 Temmuz 2013
- XXVI. **Characterization of The Extra Virgin Olive oils Produced from Arbequina cultivars cultivated in Turkey**  
ULUATA S., ALTUNTAŞ Ü., ÖZÇELİK B.  
Eurofoodchem XVII, 7 - 10 Haziran 2013
- XXVII. **Kiraz Prunus avium çekirdek yağının antioksidan aktivite ve oksidatif stabilitesinin belirlenmesi**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXVIII. **Kavun Cucumis melo çekirdek yağının yağ asidi bileşenlerinin antioksidan aktivite ve oksidatif stabilitesinin belirlenmesi**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
11. Türkiye Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXIX. **Determination Fatty acid Tocopherol contents and antioxidant capacities of some waste oil seeds**  
ULUATA S.  
4th International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 Ekim 2011
- XXX. **Tüketilmeyen Bazı bitkisel Yağların Kısmi Karekterizasyonu**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
Ulusal Kimya Kongresi, Erzurum, Türkiye, 27 Haziran - 02 Temmuz 2011
- XXXI. **Geleneksel olarak Tüketilmeyen Bazı bitkisel Yağların Kısmi Karakterizasyonu**  
ULUATA S., ÖZDEMİR N.  
25.Ulusal Kimya Kongresi, Türkiye, 27 Haziran - 02 Temmuz 2011

- I. DURMAZ G., ULUATA S., ER B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ispanaktan lutein ve beta-karotenin bulutlanma noktası tekniği ile ekstraksiyonu, 2021 - 2023
- II. ULUATA S., YELMER N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zencefil Biyoaktif Bileşenlerinin Enkapsulasyonu ve Biyoyararlılığının Belirlenmesi, 2019 - 2023
- III. YILDIZ T., ÇELİK O. T., SAĞLAM M., TALU B., AKSOY DERYA Y., UÇAR T., ULUATA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, 2022 - 2022
- IV. ULUATA S., GÜLER P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Covid 19 Pandemi Sürecinin Beslenme Alışkanlığı Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2021 - 2022
- V. ULUATA S., GÜLER P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Helal Gıda Analiz Yöntemleri ve Tüketici eğilimlerinin Araştırılması (Malatya örneği), 2020 - 2022
- VI. ULUATA S., ABACI Z. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Omega-3 Yağ Asitleri ile Zenginleştirilmiş Kayısı Suyunun Fiziksel ve Oksidatif Stabilitésinin Belirlenmesi, 2019 - 2021
- VII. ULUATA S., DECKER E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fosfolipidlerin krill yağ-su emülsiyonu oksidatif stabilitesi üzerine etkisinin araştırılması ve oksidatif stabilitesinin balık yağ-su emülsiyonu ile karşılaştırılması, 2018 - 2020
- VIII. ULUATA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GIDA ANALİZLERİ VE MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARLARININ GELİŞTİRİLMESİ, 2016 - 2018
- IX. ULUATA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Emülsiyon sistemlerde oksidasyon etkisinin araştırılması, 2017 - 2017

## Metrikler

---

Yayın: 52

Atıf (WoS): 190

Atıf (Scopus): 174

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 7

## Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

---

- I. 15th Eurofed Lipid Congress, Katılımcı, Uppsala, İsveç, 2017
- II. Eurofedlipid, Katılımcı, Belçika, 2016
- III. AOCS annual meeting, Katılımcı, Amerika Birleşik Devletleri, 2016
- IV. Eurofedlipid, Katılımcı, İtalya, 2015

## Antrenörlük Görevleri

---

## Hakemlik Görevleri

---

## Akademi Dışı Deneyim

---

- I. MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI