

## Assoc. Prof. TUĞÇA BİLENLER KOÇ

### Personal Information

Office Phone: [+90 422 377 4790](tel:+904223774790)

Email: [tugca.bilenler@inonu.edu.tr](mailto:tugca.bilenler@inonu.edu.tr)

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/tugca.bilenler>

### International Researcher IDs

ScholarID: 6c-0RXAAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7831-6337

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-8427-2020

ScopusID: 55757786100

Yoksis Researcher ID: 59373

### Education Information

Doctorate, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2017

Postgraduate, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2007 - 2010

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2002 - 2006

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Dissertations

Doctorate, Isıl işlem görmüş sucuk benzeri et ürününün kalitesinin iyileştirilmesinde enkapsüle starter kültür kullanımı, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017

Postgraduate, Karadut meyvesinin antimikrobiyal aktivitesinin ve bileşenlerinin belirlenmesi, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010

### Research Areas

Food Microbiology, Food Technology

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

### Courses

Genel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2022-2023

İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Undergraduate Double Major, 2022-2023

Et Teknolojisi, Undergraduate, 2022-2023  
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Undergraduate, 2022-2023  
Gıda Mikrobiyolojisi, Undergraduate, 2021-2022  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Undergraduate, 2021-2022  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2020-2021  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Undergraduate, 2020-2021  
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2020-2021  
İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Undergraduate Double Major, 2020-2021  
Et Teknolojisi, Undergraduate, 2020-2021  
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Undergraduate, 2020-2021  
Gıda Mikolojisi ve Mikotoksinler, Undergraduate Double Major, 2020-2021  
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2020-2021  
Et Teknolojisi, Undergraduate, 2019-2020  
Mikrobiyolojik Kalite Kontrol, Undergraduate, 2019-2020  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Undergraduate, 2019-2020  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2019-2020  
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2019-2020  
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Undergraduate, 2019-2020  
Gıda Mikolojisi ve Mikotoksinler, Undergraduate Double Major, 2019-2020  
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2019-2020  
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Undergraduate, 2018-2019  
Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2018-2019  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı, Undergraduate, 2018-2019  
Gıda Mikolojisi ve Mikotoksinler, Undergraduate Double Major, 2018-2019  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2018-2019  
Et Teknolojisi, Undergraduate, 2018-2019  
Et Kimyası, Undergraduate Double Major, 2018-2019  
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2018-2019

## **Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI**

- I. **Electrochemical Determination of the Antioxidant Capacity, Total Phenolics, and Ascorbic Acid in Fruit and Vegetables by Differential Pulse Voltammetry (DPV) with a p-Toluene Sulfonic Acid Modified Glassy Carbon Electrode (TSA/GCE)**  
BİLENLER T., KUYUMCU SAVAN E., KARABULUT İ.  
ANALYTICAL LETTERS, vol.56, no.6, pp.881-894, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Chemical Composition and Antimicrobial Activity of Pummelo (Citrus maxima) Essential Oil Derived from Fruit Peel**  
KARAKAYA H., ÖZTÜRK F. S., BİLENLER T., YASAR K.  
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, vol.25, no.3, pp.524-535, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of Antioxidant Properties and beta-Carotene in Orange Fruits and Vegetables by an Oxidation Voltammetric Assay**  
Koc T., Kuyumcu Savan E., Karabulut İ.  
ANALYTICAL LETTERS, vol.55, no.6, pp.891-903, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Changes in oxidative stability and phytochemical contents of microencapsulated wheat germ oil during accelerated storage**  
Aslan K. S., Karabulut İ., Koc T.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.44, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Oxidative Stability and In Vitro Release Properties of Encapsulated Wheat Germ Oil in Saccharomyces cerevisiae Cell-Based Microcapsules**

Cetinkaya N., Koc T., KARABULUT İ.

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.123, no.10, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **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, vol.18, no.8, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Hastane patojenlerinin ticari uçucu yağlara karşı hassasiyetlerinin belirlenmesi**  
BİLENLER T., GÖKBULUT İ.  
Gıda Mühendisliği ve Gıda Bilimleri Fakültesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.9, no.4, pp.716-723, 2019 (AHCI)
- VIII. **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, vol.36, no.16, pp.1937-1948, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **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, vol.55, no.7, pp.2671-2678, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **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, vol.42, no.1, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of encapsulated starter cultures on microbial and physicochemical properties of traditionally produced and heat treated sausages (sucuks)**  
BİLENLER T., KARABULUT İ., Candogan K.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.75, pp.425-433, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **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, vol.66, no.18, pp.934-942, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antioxidant and antimicrobial properties of thyme essential oil encapsulated in zein particles**  
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., KARABULUT İ.  
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.30, no.5, pp.392-398, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **VOLATILE COMPOSITION, ANTIOXIDANT AND ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF HERBAL PLANTS USED IN THE MANUFACTURE OF VAN HERBY (OTLU) CHEESE**  
DAGDELEN S., BİLENLER T., DURMAZ G., GOKBULUT İ., HAYALOĞLU A. A., KARABULUT İ.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.38, no.4, pp.1716-1725, 2014 (SCI-Expanded)
- XV. **Antibacterial and mechanical properties of propolis added to glass ionomer cement**  
Hatunoglu E., Ozturk F., BİLENLER T., Aksakalli S., ŞİMŞEK N.  
ANGLE ORTHODONTIST, vol.84, no.2, pp.368-373, 2014 (SCI-Expanded)
- XVI. **Determination of Chemical Composition, Total Phenolic, Antimicrobial, and Antioxidant Activities of *Echinophora tenuifolia* Essential Oil**  
GÖKBULUT İ., BİLENLER T., KARABULUT İ.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.16, no.7, pp.1442-1451, 2013 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Effect of Altitude and Location on Compositions and Antioxidant Activity of Laurel Cherry (*Prunus Laurocerasus* L.)**  
BİLENLER T., KARABULUT İ.  
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.40, no.1, pp.50-57, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **FARKLI OLGUNLUK AŞAMALARINDAKİ ALTIN ÇİLEĞİN (*Physalis peruviana* L.) BİLEŞİMİ**

## ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

BİLENLER T., KARABULUT İ.

Eskişehir Teknik Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi - C Yaşam Bilimleri Ve Biyoteknoloji, vol.8, no.2, pp.218-228, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

### III. EFFECT OF ENCAPSULATED STARTER CULTURE INCLUSION AND HEAT TREATMENT ON BIOGENIC AMINES CONTENT OF SUCUK

BİLENLER T., KARABULUT İ.

Food and Health, vol.5, no.4, pp.215-226, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Enkapsüle karvakrol içeren hamurun kızartılmasında kullanılan ayçiçeği yağında 5-Hidroksimetilfurfural miktarının belirlenmesi**  
BAĞIŞ Ü., BİLENLER T., KARABULUT İ.  
2 nd International Eurasian Conference on Science Engineering and Technology, 7 - 09 October 2020, pp.159
- II. **Süt, meyve suyu ve besiyeri ortamlarında D-limonenin antibakteriyel etkisinin belirlenmesi**  
BİLENLER T.  
2 ND International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, 7 - 09 October 2020, pp.23
- III. **Kekik Uçucu Yağının Standart Antimikrobiyal (Tetrasiklin) ile Etkileşim Şeklinin Belirlenmesi**  
BİLENLER T., TOSUN E.  
3.International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- IV. **Farklı olgunluklardaki iki kayısı (Prunus armenica L.) çeşidinin antioksidan özelliklerindeki değişimin belirlenmesi**  
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.  
3.International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- V. **Comparison of Antimicrobial Activity of Aloe vera oil own and loaded into Hydrogel**  
BİLENLER T., BOZTEPE C., TOSUN E.  
3.International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- VI. **Farklı Olgunluklardaki İki Kayısı (Prunus Armenica L.) Çeşidinin Antioksidan Özelliklerindeki Değişimin Belirlenmesi**  
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.  
ICAFOP 2019 3.International Conference on Agriculture, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 April 2019
- VII. **Enkapsüle Propolisin Antimikrobiyal Aktivitesi**  
GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., BİLENLER T.  
ICAFOP 2019, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.1378
- VIII. **Chemical composition of Essential Oil of Mentha x piperita L. Grown in Malatya, Turkey.**  
TOSUN E., BİLENLER T., YÜCEER A. M.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.247
- IX. **Green Synthesis and Antibacterial Effect of Silver Nanoparticles**  
TOSUN E., BİLENLER T.  
International Conference on Physical Chemistry and Functional Materials, Elazığ, Turkey, 19 - 21 June 2018, pp.182
- X. **Determination of Antimicrobial Activity of Essential Oil of Mentha x piperita L.**  
Tosun E., Bilenler T., Yuceer A. M.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.246
- XI. **Maviyemiş (Vaccinium myrtillus) Meyvesinin Kimyasal Kompozisyonu ve Fonksiyonel Özellikleri**  
BİLENLER T., KARAKAYA H., TEKELİOĞLU K., ÖZTÜRK F. S.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies-ICAFOP 2018, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.83

- XII. **Pomelo (*Citrus maxima* Burm. Merrill) Uçucu Yağının Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi**  
KARAKAYA H., BİLENLER T., ÖZTÜRK F. S., TEKELİOĞLU K.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies-ICAFOF 2018, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.85
- XIII. **Farklı Olgunluk Dönemlerindeki Kayısların Farklı Tabakalarında (dış, orta ve iç) Fenolik Bileşenlerin, Organik Asit ve Şekerlerin Dağılımı**  
BİLENLER T., KARABULUT İ., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018
- XIV. **Effect of Encapsulated Starter Cultures Usage and Heat Treatment on Lipid Oxidation of Sucuk: A Turkish Sausage**  
BİLENLER T., KARABULUT İ.  
International Advanced Researches and Engineering Congress, 16 - 18 November 2017
- XV. **LİMON ESANSİYEL YAĞININ ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTESİ**  
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ., KARABULUT İ.  
International symposium on medicinal, aromatic and dye plants, 5 - 07 October 2017, pp.61
- XVI. **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 October 2017
- XVII. **Sarı Kantaron *Hypericum Perforatum* L Uçucu Yağının Ticari Kreme Katılması Suretiyle Antimikrobiyal Aktivitesinin Araştırılması**  
KARAKAPLAN N., BİLENLER T., TOSUN E., YÜCEER A. M.  
12. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK-2016), İzmir, Turkey, 23 - 26 August 2016
- XVIII. **D carvone eklenmiş geleneksel cam iyonomer simanların antibakteriyel etkisinin değerlendirilmesi**  
BİRİM A., BİLENLER T., TOY E.  
XIV International congress of Turkish Orthodontic Society, 25 - 29 October 2014
- XIX. **Esansiyel Yağ ve Standart Antimikrobiyelin Etkileşim Şeklinin Belirlenmesi**  
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., LEVENT O.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.819-822
- XX. **Esansiyel yağ ve standart antimikrobiyallerin etkileşim şekillerinin belirlenmesi**  
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., LEVENT O.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XXI. **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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.444
- XXII. **Uçucu Yağların Mikroenkapsülasyonu**  
GÖKBULUT İ., KARABULUT İ., BİLENLER T.  
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012
- XXIII. **Yağ yapılandırma için kullanılacak yeni teknoloji: Organojelasyon**  
BİLENLER T., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.  
YABİTED 1. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Turkey, 12 - 14 April 2012
- XXIV. **Geleneksel tıpta yaygın kullanılan bitki ekstarkatlarının antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**  
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., Güler F.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011

## Supported Projects

BİLENLER KOÇ T., KARABULUT İ., KUYUMCU SAVAN E., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli meyve

ve sebzelerin antioksidan niteliklerinin saptanması için geleneksel yöntemlere alternatif elektrokimyasal yöntem geliştirilmesi, 2020 - 2022

BİLENLER KOÇ T., ÇOLAKDALCI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrokapsüle Karanfil Uçucu Yağının Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesi Üzerine Farklı Duvar Materyal Kombinasyonlarının Etkisi, 2019 - 2022  
KARABULUT İ., BİLENLER T., Project Supported by Higher Education Institutions, Tereyağı Üretiminde Atık Olarak Ortaya Çıkan Yayıkalı Suyunun Ruşeym Yağının Enkapsülasyonunda Kullanımının Araştırılması, 2019 - 2021

BİLENLER KOÇ T., ÇETİNKAYA N., Project Supported by Higher Education Institutions, Ruşeym yağının Saccharomyces cerevisiae hücresi ile biyokapsülasyonu ve biyokapsüllerin karakterizasyonu, 2019 - 2021

BİLENLER KOÇ T., GÖKBULUT İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Hastane Patojenlerinin Bazı Tıbbi Uçucu Yağlara Karşı Hassasiyetlerinin Araştırılması, 2018 - 2019

## **Metrics**

Publication: 43

Citation (WoS): 113

Citation (Scopus): 98

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6