

Doç. Dr. TUĞÇA BİLENLER KOÇ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422 377 4790](tel:+904223774790)

E-posta: tugca.bilenler@inonu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 6c-0RXAAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7831-6337

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

ScopusID: 55757786100

Yoksis Araştırmacı ID: 59373

Eğitim Bilgileri

Doktora, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2017

Yüksek Lisans, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2010

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Isıl işlem görmüş sucuk benzeri et ürününün kalitesinin iyileştirilmesinde enkapsüle starter kültür kullanımı, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017

Yüksek Lisans, Karadut meyvesinin antimikrobiyal aktivitesinin ve bileşenlerinin belirlenmesi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2022-2023

İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans Çift Anadal, 2022-2023

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.56, sa.6, ss.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, cilt.25, sa.3, ss.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, cilt.55, sa.6, ss.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, cilt.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, cilt.123, sa.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, cilt.18, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Hastane patojenlerinin ticari uçucu yağlara karşı hassasiyetlerinin belirlenmesi**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ.
Gıda Mühürleme ve Hane Açıniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.9, sa.4, ss.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, cilt.36, sa.16, ss.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, cilt.55, sa.7, ss.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, cilt.42, sa.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, cilt.75, ss.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, cilt.66, sa.18, ss.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, cilt.30, sa.5, ss.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, cilt.38, sa.4, ss.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, cilt.84, sa.2, ss.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, cilt.16, sa.7, ss.1442-1451, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.40, sa.1, ss.50-57, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.2, ss.218-228, 2019 (Hakemli Dergi)

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

BİLENLER T., KARABULUT İ.

Food and Health, cilt.5, sa.4, ss.215-226, 2019 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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 Ekim 2020, ss.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 Ekim 2020, ss.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 Nisan 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 Nisan 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 Nisan 2019
- VI. **Farklı Olgunluklardaki İki Kayısı (Prunus Armenica L.) ÇeşidininAntioksidan Özelliklerindeki Değişimin Belirlenmesi**
KARABULUT İ., BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., GÖKBULUT İ.
ICAFOP 2019 3.International Conference on Agriculture, Veterinary and Pharmacy Sciences, 16 - 18 Nisan 2019
- VII. **Enkapsüle Propolisin Antimikrobiyal Aktivitesi**
GÖKBULUT İ., BAĞDATLI M., BİLENLER T.
ICAFOP 2019, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.247
- IX. **Green Sythesis and Antibacterial Effect of Silver Nanoparticles**
TOSUN E., BİLENLER T.
International Conference on Physical Chemistry and Functional Materials, Elazığ, Türkiye, 19 - 21 Haziran 2018, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.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, Türkiye,

2 - 05 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.85
- XIII. **Farklı Olgunluk Dönemlerindeki Kayıların 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, Türkiye, 2 - 05 Nisan 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 Kasım 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 Ekim 2017, ss.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 Ekim 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, Türkiye, 23 - 26 Ağustos 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 Ekim 2014
- XIX. **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
- XX. **Esansiyel yağ ve standart antimikrobiyallerin etkileşim şekillerinin belirlenmesi**
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., LEVENT O.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.444
- XXII. **Uçucu Yağların Mikroenkapsülasyonu**
GÖKBULUT İ., KARABULUT İ., BİLENLER T.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012
- XXIII. **Yağ yapılandırma için kullanılacak yeni teknoloji: Organojelasyon**
BİLENLER T., KARABULUT İ., GÖKBULUT İ.
YABİTED I. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012
- XXIV. **Geleneksel tıpta yaygın kullanılan bitki ekstarkatlarının antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
BİLENLER T., GÖKBULUT İ., Güler F.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011

Desteklenen Projeler

BİLENLER KOÇ T., KARABULUT İ., KUYUMCU SAVAN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli meyve ve sebzelerin antioksidan niteliklerinin saptanması için geleneksel yöntemlere alternatif elektrokimyasal yöntem geliştirilmesi, 2020 - 2022

BİLENLER KOÇ T., ÇOLAKDALCI Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrokapsüle Karanfil Uçucu Yağının Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesi Üzerine Farklı Duvar Materyal Kombinasyonlarının Etkisi, 2019 - 2022

KARABULUT İ., BİLENLER T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tereyağı Üretiminde Atık Olarak Ortaya Çıkan Yayıktı Suyunun Ruşeym Yağının Enkapsülasyonunda Kullanımının Araştırılması, 2019 - 2021

BİLENLER KOÇ T., ÇETİNKAYA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ruşeym yağının Saccharomyces cerevisiae hücresi ile biyokapsülasyonu ve biyokapsüllerin karakterizasyonu, 2019 - 2021

BİLENLER KOÇ T., GÖKBULUT İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hastane Patojenlerinin Bazı Tıbbi Uçucu Yağlara Karşı Hassasiyetlerinin Araştırılması, 2018 - 2019

Metrikler

Yayın: 43

Atf (WoS): 113

Atf (Scopus): 98

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6