Asst. Prof. SÜMEYYE BETÜL BOZATLI

Personal Information

Email: betul.kaya@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/betul.kaya

International Researcher IDs
ScholarID: uXkyGXYAAAAJ
ORCID: 0000-0003-3986-9021
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-9248-2021
ScopusID: 57219575168
Yoksis Researcher ID: 110631

Education

Post Doctorate, Quadram Institute Bioscience, Gut Health and Microbiome, England 2023 - 2024
Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Turkey 2012 - 2019
Postgraduate, Turkey 2008 - 2012
Undergraduate, Turkey 2004 - 2008

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Shigatoksin üreten Escherichia coli'xxlerin sosislerde canlılığının ve asit dayanımının incelenmesi, Manisa Celal Bayar University, 2019
Postgraduate, Bazı organik tarım ürünlerinde aflatoksin, okratoksin a ve fumonisin varlığının araştırılması, 2012

Research Areas

Avesis Research Areas: Food Engineering, Food Science, Food Microbiology
WoS Research Areas: Food Science & Technology, Microbiology, Engineering
Scopus Research Areas: Microbiology, Life Sciences

Academic Positions

Assistant Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Present
Assistant Professor, Quadram Institute Bioscience, Gut Health and Microbiome, 2023 - 2024
Research Assistant, 2010 - 2023

Supervised Theses

Supervised Theses

BOZATLI S. B., Bazı gıdaların üretim aşamalarında sporlu probiyotiklerin yaşamının araştırılması, Postgraduate, K.CAN(Student), 2024

Articles

I. **Survival of two probiotic Bacillaceae during processing, storage, and digestion of meat products**
Can K., BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
npj Science of Food, vol.10, no.1, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Production of zinc oxide (ZnO) doped biodegradable film and investigation of its photocatalytic/antimicrobial properties**
Karabaş E., YURDDAŞKAL M., BOZATLI S. B., YILMAZ T.
Journal of Photochemistry and Photobiology A: Chemistry, vol.462, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Investigation of efficient thermal inactivation parameters of Escherichia coli O157:H7 in meatballs by grilling**
Tosuncuk Ö., BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
Journal of Food Science and Technology, vol.60, no.6, pp.1731-1737, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Determination of the changes in the gastric fluid endurance of O157 and non-O157 Shiga toxin-producing Escherichia coli during storage of experimentally produced beef frankfurter**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A., ERGÖNÜL B.
Journal of Food Science and Technology, vol.58, no.8, pp.3086-3093, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Investigating the effect of decontaminants on microbiological and chemical properties of rainbow trouts**
DİKİCİ A., Özpolat E., BOZATLI S. B., Koluman A., Patir B., Çalicioğlu M.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.45, no.4, pp.691-699, 2021 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

VI. **Microbiological Attributes of Tahin (Sesame) Helva Sold under Market Conditions in Manisa**
Kaya B., ERGÖNÜL B.
JOURNAL OF PURE AND APPLIED MICROBIOLOGY, vol.8, no.2, pp.927-929, 2014 (ESCI, Scopus)

VII. **Occurence of total aflatoxin, ochratoxin a and fumonisin in some organic foods**
Bozatlı S. B., Tosun H.
JOURNAL OF PURE AND APPLIED MICROBIOLOGY, vol.7, no.4, pp.2925-2932, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

Books

I. **Role of Fermentation in Plant-Based Food Production and Non-dairy Fermented Foods**
BOZATLI S. B.
in: Plant-Based Foods: Ingredients, Technology and Health Aspects, Alev Yüksel Aydar, Editor, Springer, pp.73-86, 2023

II. **Gıda Ambalajlarında Nanoteknoloji Uygulamaları**
KARABAŞ E., YILMAZ T., YURDDAŞKAL M., BOZATLI S. B.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas, İzmir, pp.402-410, 2022

III. **Use of Molds in same industrial foods**
KARAGÖZLÜ N., BOZATLI S. B.
in: MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS: Economics Production Agricultural Ultilization and Other Aspects, Eren, Sıdıka, Editor, İKSAD Basımevi, Ankara, pp.137-160, 2021

IV. **İnsan Sütü**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
in: Süt ve Süt Ürünleri, Mustafa Atasever, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.32-35, 2019

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Hayvansal Sütlere Alternatif Bitkisel Süt ve Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanması için Alternatif Kaynakların Araştırılması; Karpuz Çekirdeğinden Bitkisel Süt ve Fermente İçecek**
ÖZEN H., TOSBIYIK B., TOPÇU D., NACAK B., BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Turkey, 10 November 2022, (Summary Text)

II. **Geleneksel Türk Köftelerinde Escherichia coli O157:H7'nin Termal İnaktivasyonu**
DİKİCİ A., Tosuncuk Ö., BOZATLI S. B.
8. National / 2. International Veterinary Food Hygiene Congres, 24 - 27 October 2019, pp.93-94, (Summary Text)

III. **Uşak İlinde Satışa Sunulan Çiğ ve Pişmiş Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi**
DİKİCİ A., Kemah A., Tosuncuk Ö., BOZATLI S. B.
8th National / 2nd International Veterinary Food Hygiene Congress, 24 October 2019, pp.154-155, (Summary Text)

IV. **Thermal Inactivation of Listeria monocytogenes in İnegöl and Kasap Köfte (Traditional Turkish Meatballs)**
Kemah A., DİKİCİ A., BOZATLI S. B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 June 2019, pp.287-292, (Full Text)

V. **STEC Survival and Synthetic Gastric Fluid Resistance During Storage of Experimentally Produced Frankfurters**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A., ERGÖNÜL B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 June 2019, pp.279-286, (Full Text)

VI. **Non-O157 STEC Survival and Gastric Fluid Resistance During Storage of Commercially Available Frankfurters**
DİKİCİ A., BOZATLI S. B., ERGÖNÜL B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.220-225, (Full Text)

VII. **Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalara Bir Bakış**
KARAGÖZLÜ N., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.240, (Summary Text)

VIII. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürlerin Çoğaltılması veDondurularak Kurutulması**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 April 2019, (Summary Text)

IX. **Survival and Acid Tolerance of Shigatoxigenic Escherichia coli (STEC) During Frankfurter Sausage Storage**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
4 th INTERNATIONAL CONGRESS ON VETERINARY and ANIMAL SCIENCES, Turkey, 12 - 15 July 2018, vol.1, pp.51-53, (Full Text)

X. **Microbiological Attributes of Vacuum Packed Frankfurters Obtained From Local Markets in İzmir**
DİKİCİ A., BOZATLI S. B.
4th INTERNATIONAL CONGRESS onVETERINARY and ANIMAL SCIENCES, Turkey, 12 - 15 July 2018, vol.1, pp.41-43, (Full Text)

XI. **Microbiological Load of Frankfurters Produced in Pilot Plant and Stored at 4°C**
DİKİCİ A., BOZATLI S. B.
4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, 12 - 15 July 2018, pp.90, (Summary Text)

XII. **Survival of non-O157 STEC on Pilot Plant Produced and Vacuum Packed Frankfurters During Storage at 4°C**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, 12 - 15 July 2018, pp.84, (Summary

Text)

Funded Projects

BOZATLI S. B., YURDDAŞKAL M., YILMAZ T., Project Supported by Higher Education Institutions, Çinko Oksit Katkılı Biyobozunur Film Üretimi ve Fotokatalitik/Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi, 2022 - 2023
BOZATLI S. B., AKSOYLU ÖZBEK Z., YILDIZ K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., Project Supported by Other Private Institutions, Probiyotik Özellikli Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKSOYLU ÖZBEK Z., BOZATLI S. B., YILDIZ K., Project Supported by Other Private Institutions, Probiyotik Özellikli Hurma Tozu Katkılı Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmes, 2022 - 2023
YILDIZ K., AKSOYLU ÖZBEK Z., BOZATLI S. B., GÜNÇ ERGÖNÜL P., Project Supported by Higher Education Institutions, Probiyotik Özellikli Sütlü Tablet Çikolata Üretimi ve Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - Present
YILDIZ K., AKSOYLU ÖZBEK Z., GÜNÇ ERGÖNÜL P., BOZATLI S. B., Project Supported by Other Private Institutions, Probiyotik Özellikli Hurma Tozu Katkili Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
BOZATLI S. B., DİKİCİ A., Project Supported by Higher Education Institutions, Sosiste Bazı STEC'xxlerin Yaşamı ve Sentetik Mide Sıvısında Asit Adaptasyon Kabiliyetlerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
AKPINAR A., BOZATLI S. B., SÖBELİ C., DAĞBAĞLI S., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt ve Geleneksel Süt Ürünlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Starter Kültür Olarak Üretilmesi ve Endüstriyel Boyutta Peynir, Yoğurt ve Dondurma Üretiminde Kullanımı, 2017 - 2019
ERGÖNÜL B., haseken b., BOZATLI S. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'de Üretilen Organik Tarım Ve Konvansiyonel Tarım Ürünlerinin Pestisit İçerikleri Açısından Karşılaştırılması, 2015 - 2017
BOZATLI S. B., ERGÖNÜL B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'De Üretilen Organik Tarım Ve Konvansiyonel Tarım Ürünlerinin Pestisit İçerikleri Açısından Karşılaştırılması, 2015 - 2016

Metrics

Publication: 23
Citation (WoS): 14
Citation (Scopus): 19
H-Index (WoS): 2
H-Index (Scopus): 2

Scholarships

2219 - Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, TUBITAK, 2023 - 2024

Non Academic Experience

CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ