Dr. Öğr. Üyesi SÜMEYYE BETÜL BOZATLI

Kişisel Bilgiler

E-posta: betul.kaya@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/betul.kaya

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: uXkyGXYAAAAJ
ORCID: 0000-0003-3986-9021
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-9248-2021
ScopusID: 57219575168
Yoksis Araştırmacı ID: 110631

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Quadram Institute Bioscience, Gut Health and Microbiome, İngiltere 2023 - 2024
Doktora, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye 2012 - 2019
Yüksek Lisans, Türkiye 2008 - 2012
Lisans, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi
WoS Araştırma Alanları: Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Mikrobiyoloji, Mühendislik
Scopus Araştırma Alanları: Mikrobiyoloji, Yaşam Bilimleri

Akademik Ünvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Quadram Enstitüsü, Bağırsak Sağlığı ve Mikrobiyom, 2023 - 2024
Araştırma Görevlisi, 2010 - 2023

Yönetilen Tezler

Yönetilen Tezler

BOZATLI S. B., Bazı gıdaların üretim aşamalarında sporlu probiyotiklerin yaşamının araştırılması, Yüksek Lisans, K.CAN(Öğrenci), 2024

Makaleler

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, cilt.10, sa.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, cilt.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, cilt.60, sa.6, ss.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, cilt.58, sa.8, ss.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, cilt.45, sa.4, ss.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, cilt.8, sa.2, ss.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, cilt.7, sa.4, ss.2925-2932, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

Kitaplar

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

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

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

IV. **İnsan Sütü**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
Süt ve Süt Ürünleri, Mustafa Atasever, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.32-35, 2019

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, Türkiye, 10 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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 Ekim 2019, ss.93-94, (Özet Bildiri)

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 Ekim 2019, ss.154-155, (Özet Bildiri)

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 Haziran 2019, ss.287-292, (Tam Metin Bildiri)

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 Haziran 2019, ss.279-286, (Tam Metin Bildiri)

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), Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.220-225, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalara Bir Bakış**
KARAGÖZLÜ N., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.240, (Özet Bildiri)

VIII. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürlerin Çoğaltılması veDondurularak Kurutulması**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, cilt.1, ss.51-53, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, cilt.1, ss.41-43, (Tam Metin Bildiri)

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 Temmuz 2018, ss.90, (Özet Bildiri)

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 Temmuz 2018, ss.84, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

BOZATLI S. B., YURDDAŞKAL M., YILMAZ T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çinko Oksit Katkılı Biyobozunur Film Üretimi ve Fotokatalitik/Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi, 2022 - 2023
BOZATLI S. B., AKSOYLU ÖZBEK Z., YILDIZ K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, 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., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Özellikli Sütlü Tablet Çikolata Üretimi ve Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor
YILDIZ K., AKSOYLU ÖZBEK Z., GÜNÇ ERGÖNÜL P., BOZATLI S. B., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Probiyotik Özellikli Hurma Tozu Katkili Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
BOZATLI S. B., DİKİCİ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sosiste Bazı STEC'xxlerin Yaşamı ve Sentetik Mide Sıvısında Asit Adaptasyon Kabiliyetlerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
AKPINAR A., BOZATLI S. B., SÖBELİ C., DAĞBAĞLI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'de Üretilen Organik Tarım Ve Konvansiyonel Tarım Ürünlerinin Pestisit İçerikleri Açısından Karşılaştırılması, 2015 - 2017
BOZATLI S. B., ERGÖNÜL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'De Üretilen Organik Tarım Ve Konvansiyonel Tarım Ürünlerinin Pestisit İçerikleri Açısından Karşılaştırılması, 2015 - 2016

Metrikler

Yayın: 23
Atıf (WoS): 14
Atıf (Scopus): 19
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 2

Burslar

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

Akademi Dışı Deneyim

CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ