Prof. ÖZLEM ÇAĞINDI

Personal Information

Office Phone: +90 236 201 2263
Email: ozlem.cagindi@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ozlem.cagindi

International Researcher IDs
ScholarID: XLlxGNIAAAAJ
ORCID: 0000-0002-6436-9208
Publons / Web Of Science ResearcherID: JQX-0119-2023
ScopusID: 7801577337
Yoksis Researcher ID: 109742

Education

Undergraduate, Manisa Celal Bayar University, Turkey 1993 - 2020
Doctorate, Ege University, Turkey 2002 - 2009
Postgraduate, Turkey 1997 - 2000

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Ayçiçeği, keten tohumu, yulaf ve mürdüm eriği kurusu ile zenginleştirilmiş sütlü, acı (bitter) ve beyaz çikolataların raf ömrü boyunca bazı fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerinin araştırılması, Ege University, 2009
Postgraduate, Türkiye'xxde bazı yörelerden temin edilen buğday çeşitlerinin kalitelerinin belirlenmesi, 2000

Research Areas

Avesis Research Areas: Agricultural Sciences, Engineering and Technology
WoS Research Areas: Agriculture & Environment Sciences (Age), Natural Sciences (Sci)

Academic Positions

Research Assistant, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002 - 2009
Research Assistant, Manisa Celal Bayar University, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1997 - 2002

Academic and Administrative Experience

Erasmus Program Department Coordinator, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, 2017 - 2026

Courses

Undergraduate

FONKSİYONEL GIDALAR, Undergraduate, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
GIDA KİMYASI 1, Undergraduate, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
ENSTRÜMANTAL GIDA ANALİZLERİ, Undergraduate, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
GIDA ANALİZLERİNDE SPEKTROSKOPİK YÖNTEMLER, Undergraduate, 2015-2016, 2011-2012
Analitik Kimya, Undergraduate, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012

Undergraduate Double Major

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE UYGULAMA VE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ, Undergraduate Double Major, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirilmesi , Undergraduate Double Major, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012

Supervised Theses

ÇAĞINDI Ö., Bebek Maması Üretim Hattında Biyofilm Oluşturan Mikroorganizmalar İçin Yerinde Temizleme Yönteminin Belirlenmesi, Postgraduate, Ş.HORASAN(Student), 2024
ÇAĞINDI Ö., Atmosferik soğuk plazmanın yüksek ihracat kapasitesine sahip kuru incir ve kuru üzümdeki aflatoksinler ve okratoksin a üzerine etkisi, Doctorate, D.BENZER(Student), 2023
ÇAĞINDI Ö., Üzüm posasının pestil üretiminde kullanılabilirliğinin belirlenmesi ve yeni geliştirilecek fonksiyonel ürünün farklı muhafaza şartlarındaki değişiminin izlenmesi, Doctorate, K.EMRE(Student), 2023
ÇAĞINDI Ö., Vegan ve çölyak bireyler için geliştirilen tarhanaların bazı karakteristik özellikleri ile antioksidan potansiyelinin belirlenmesi, Postgraduate, Y.GEDİZ(Student), 2021
ÇAĞINDI Ö., Beyaz ve tam buğday ekmek çeşitlerine eklenen beyaz dut (Morus alba) yapraklarının ve posasının antidiyabetik aktivite üzerine etkisinin ve in vitro biyoerişilebilirliğinin belirlenmesi, Postgraduate, C.İNCE(Student), 2019
ÇAĞINDI Ö., Bazı sade ve çeşnili pestil çeşitlerinin mikotoksinler açısından incelenmesi, Postgraduate, A.TALAY(Student), 2019
ÇAĞINDI Ö., Eriğin kurutulmasında mikrodalga tekniğinin ürün kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, Postgraduate, D.KART(Student), 2017
ÇAĞINDI Ö., İzmir ilinde satışa sunulan kurutulmuş patlıcan ve dolmalık yeşil biberde aflatoksin B1, B2, G1, G2 ve okratoksin A varlığının araştırılması, Postgraduate, O.FATİH(Student), 2015

Articles

I. **Development of a plant-based double-layered emulsion system enriched with α-tocopherol for animal fat replacement in emulsified sausages**
NACAK B., Kavuşan H. S., Öztürk-Kerimoğlu B., ÇAĞINDI Ö., Serdaroğlu M.
Meat Science, vol.234, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Do sugar substitutes affect quality characteristics and HMF levels of cakes?**
Akder R. N., ÇAĞINDI Ö., ÇAKIROĞLU F. P.
Journal of the Science of Food and Agriculture, vol.105, no.9, pp.5020-5029, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Effects of Green Extraction Methods on Antioxidant and Antimicrobial Properties of Artichoke (Cynara scolymus L.) Leaves**
Turksever C., Gurel D. B., Sahiner A., ÇAĞINDI Ö., Esmer O. K.
Food Technology and Biotechnology, vol.62, no.3, pp.279-291, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **KURUTULMUŞ ET İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ TAM BUĞDAY UNLU GALETALARDA IN VITRO DEMİR BİYOERİŞİLEBİLİRLİĞİNİN SAPTANMASI.**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
GIDA, vol.48, pp.1216-1229, 2023 (TRDizin)

V. **Melon seed: A nutritionally valuable by-product and its effects on cake quality**
ÇAĞINDI Ö., Akca E., KÖSE E.
FOOD CHEMISTRY, vol.427, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)

VI. **Can Enzyme-Resistant Starch Snack Prevent Blood Glucose Fluctuations? A Pilot Trial in Patients with Insulin-Treated Type 2 Diabetes**
Cesur F., Seçkiner S., Kucukerdonmez O., ÇAĞINDI Ö., Saygili L. F., Meseri R.
Starch/Staerke, vol.75, no.9-10, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Üzüm Çekirdeği Tozu Ve Kabuk Tozu Katkısının Pestilin Renk, Tekstür Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi.**
Özaltın K. E., ÇAĞINDI Ö.
Bahçe, vol.52, no.1, pp.234-243, 2023 (TRDizin)

VIII. **AN OVERVIEW OF THE DIETARY SUPPLEMENTS IN TURKEY AND THE WORLD**
SAVLAK N., Çağındı Ö., DEDEOĞLU M., İnce C., KÖSE E.
GIDA, vol.47, no.4, pp.576-590, 2022 (TRDizin)

IX. **DIETARY SUPPLEMENTS USED TO PREVENT COVID-19 DISEASE AND THEIR EFFECTS ON HEALTH**
Çağındı Ö., SAVLAK N., İnce C., DEDEOĞLU M., KÖSE E.
GIDA, vol.47, no.2, pp.183-198, 2022 (TRDizin)

X. **Heat treatment and microwave applications on homemade sour cherry juice: The effect on anthocyanin content and some physicochemical properties**
YILDIZ D., Gürel D. B., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
Current Plant Biology, vol.29, 2022 (Scopus)

XI. **Bazı Bitkisel Çaylardaki Polifenol Bileşiklerinin Fonksiyonel Özellikleri ve Tip-2 Diyabet Açısından Önemi**
ÇAĞINDI Ö., İNCE C.
Analiz 35, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Effect of Sun and Microwave Drying on Physical Quality of Mürdüm Plums (Prunus domestica subsp. Insititia) Güneş ve Mikrodalga ile Kurutmanın Mürdüm Eriğinin (Prunus domestica subsp. Insititia) Fiziksel Kalitesi Üzerine Etkisi**
YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö.
Akademik Gida, vol.20, no.1, pp.40-53, 2022 (Scopus, TRDizin)

XIII. **Peanut and linseed oil emulsion gels as potential fat replacer in emulsified sausages**
NACAK B., Öztürk-Kerimoğlu B., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., Serdaroğlu M.
Meat Science, vol.176, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

XIV. **Cold-set or hot-set emulsion gels consisted of a healthy oil blend to replace beef fat in heat-treated fermented sausages**
Öztürk-Kerimoğlu B., Kavuşan H. S., Benzer Gürel D., ÇAĞINDI Ö., Serdaroğlu M.
Meat Science, vol.176, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

XV. **Medicinal and nutritional analysis of fig (ficus carica) seed oil; a new gamma tocopherol and omega-3 source**
Baygeldi N., Küçükerdönmez Ö., Akder R. N., ÇAĞINDI Ö.
Progress in Nutrition, vol.23, no.2, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

XVI. **İnek ve Keçi Sütleri Kullanımının Kefirin Antioksidan, Reolojik ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
GÜREL D. B., Ildız M., Sabancı S., KOCA N., ÇAĞINDI Ö., İÇİER F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.9, no.1, pp.7-14, 2021 (TRDizin)

XVII. **Ekşi Maya Fermantasyonu ile Üretilen Ekmeklerdeki Biyoaktif Bileşenlerin In Vitro Biyoerişilebilirliği ve Sağlık Üzerine Etkileri**
İNCE C., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.9, no.9, pp.1986-1694, 2021 (TRDizin)

XVIII. **Demir Minerali: Fonksiyonları, Gıda İşlemenin Biyoyararlılığı Üzerine Etkileri ve Biyoaktif Bileşenler ile İnteraksiyonları**
İnce C., ÇAĞINDI Ö.
Çukurova Tarım ve Gıda bilimleri dergisi (Online), vol.35, no.2, pp.151-164, 2020 (TRDizin)

XIX. **BEYAZ VE TAM BUĞDAY UNLU EKMEK ÇEŞİTLERİNE EKLENEN BEYAZ DUT (Morus alba) YAPRAK VE POSASININ ANTİOKSİDAN VE ANTİDİYABETİK AKTİVİTE ÜZERİNE ETKİSİ**
İNCE C., ÇAĞINDI Ö.
GIDA, vol.45, no.5, pp.977-988, 2020 (TRDizin)

XX. **Treatment Method Affects Color, Chemical, and Mineral Composition of Seabream (Sparus aurata) Fish Bone Powder from by-Products of Fish Fillet**
SAVLAK N., ÇAĞINDI Ö., Erk G., Öktem B., KÖSE E.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.29, no.6, pp.592-602, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

XXI. **Safety of Polycarbonate Water Carboys for Residual and Migration Levels of Bisphenol-A Polikarbonat Su Damacanalarının Bisfenol-A Kalıntı Miktar ve Migrasyonu Açısından Güvenliği ÖZ**
Esmer Ö. K., ÇAĞINDI Ö.
Akademik Gida, vol.18, no.4, pp.411-420, 2020 (Scopus, TRDizin)

XXII. **Küf Kontaminasyonu ve Mikotoksin Varlığı Açısından Kimyon**
DOĞAN E., ÇAĞINDI Ö., KIŞLA D.
APELASYON, vol.69, pp.1-8, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. **Effects of adding honey at different temperatures to linden tea on antioxidant properties and hydroxymethylfurfural formation**
Benzer Gürel D., ÇAĞINDI Ö.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, vol.11, no.3, pp.251-255, 2019 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIV. **Determination of Antioxidant Activity and Total Anthocyanin Content of Frozen and Thawed Strawberries under Different Conditions**
GÜREL D. B., KART D., ÇAĞINDI Ö., BAĞDATLIOĞLU N.
Uluslararası tarım araştırmalarında yenilikçi yaklaşımlar dergisi (Online), vol.2, no.3, pp.177-186, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XXV. **ÜZÜM PESTİLİ ÜRETİMİNDE ÜZÜM POSASININ KULLANIMI**
Özaltın K. E., ÇAĞINDI Ö.
Bahçe, vol.47, no.1, pp.321-326, 2018 (TRDizin)

XXVI. **Determination of Antioxidant Properties of Dry Rose Tea**
Kart D., Çağındı Ö.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SECONDARY METABOLITE, vol.4, pp.384-390, 2017 (TRDizin)

XXVII. **Does the realistic contact and daily use conditions limit the use of polycarbonate baby bottles for migration and residue level of Bisphenol A**
ESMER Ö., ÇAĞINDI Ö., şahin b.
Journal of Food and Health Science, vol.3, no.4, pp.150-160, 2017 (TRDizin)

XXVIII. **Aflatoxins in mesir paste Aflatoxinas en pasta Mesir**
ÇAĞINDI Ö.
CYTA - Journal of Food, vol.15, no.3, pp.369-373, 2017 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIX. **Ege Bölgesi nde satılan üzüm, erik ve kayısı pestillerinin aflatoksinler ve okraoksin A düzeylerinin belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., TALAY A.
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.34, pp.201-208, 2017 (TRDizin)

XXX. **Mikrodalga Uygulamasının Kırmızı Üzüm Suyunun Antosiyanin İçeriği ileBazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**
ÇAĞINDI Ö.
AKADEMIK GIDA, vol.14, no.4, pp.356-361, 2016 (TRDizin)

XXXI. **Aflatoxins and ochratoxin A in dried eggplant and green bell pepper**
ÇAĞINDI Ö., Gürhayta O. F.
Food Control, vol.70, pp.216-220, 2016 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXII. **Kurutulmuş Meyvelerde Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının ve Sağlık Üzerine Etkilerinin Değerlendirilmesi**
ÇAĞINDI Ö., Gürhayta O. F.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.12, no.2, pp.327-338, 2016 (TRDizin)

XXXIII. **Comparison of physicochemical and functional properties of domestic and commercial tarhana in Turkey**
ÇAĞINDI Ö., Aksoylu Z., SAVLAK N., KÖSE E.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, vol.22, no.2, pp.324-330, 2016 (Scopus)

XXXIV. **Effects of blueberry, grape seed powder and poppy seed incorporation on physicochemical and sensory properties of biscuit**
Aksoylu Z., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
Journal of Food Quality, vol.38, no.3, pp.164-174, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXV. **glukan önemi ve gıda ürünlerinde kullanımı**
ÇAĞINDI Ö., Uyanık B., Burcu T.
Analiz 35, no.24, pp.32-37, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVI. **Laboratuvar Bilgi Yönetim Sistemi**
Öner M., ÇAĞINDI Ö.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.9, no.3, pp.80-85, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVII. **Gıda Laboratuvarlarında Atık Yönetimi**
Berkel Kaşıkcı M., Çağındı Ö.
Akademik Gıda, vol.12, pp.54-59, 2014 (TRDizin)

XXXVIII. **Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
AKSOYLU Z., SAVLAK N., Yangıç Ç., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
GIDA, vol.39, no.3, pp.147-154, 2014 (TRDizin)

XXXIX. **Bisküvinin fonksiyonel bileşenlerce zenginleştirilmesi**
AKSOYLU Z., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
AKADEMIK GIDA, vol.10, no.3, pp.70-78, 2012 (TRDizin)

XL. **Çikolatanın bileşimi ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Dünya Gıda, no.4, pp.95-99, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XLI. **Health importance of arsenic in drinking water and food**
Ötleş S., ÇAĞINDI Ö.
Environmental Geochemistry and Health, vol.32, no.4, pp.367-371, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XLII. **THE HEALTH BENEFITS OF CHOCOLATE ENRICHMENT WITH DRIED FRUITS**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM-TECHNOLOGIA ALIMENTARIA, no.4, pp.63-69, 2009 (ESCI, Scopus)

XLIII. **Fatty Acid Composition of Turkey Meat Sucuk (Soudjuck), Salami, and Sausages**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, no.2, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

XLIV. **Fındığın beslenme ve sağlıktaki rolü The role of hazelnut in diet and health**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Nut Dried Fruit Bazaar, vol.1, pp.32-37, 2007 (Non Peer-Reviewed Journal)

XLV. **Determination of some physical and sensory properties of milk dark and white chocolate at different storage temperatures**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Electronic Journal of Polish Agricultural Universities, vol.10, no.4, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLVI. **Likopen ve sağlığımız**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S., AKÇİÇEK İ. E.

Dünya Gıda, no.2, pp.74-78, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLVII. **Cereal based functional foods and nutraceuticals**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM, TECHNOLOGIA ALIMENTARIA, vol.5, no.1, pp.107-112, 2006 (ESCI)

XLVIII. **İşleme ve depolanın meyve sebze antioksidanlarına etkisi**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Dünya Gıda, no.7, pp.76-78, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XLIX. **Sarımsağın beslenme ve gıda yönünden önemi ve tüketilme şekilleri Ekim 130 138**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Hi-Tech, pp.130-138, 2004 (Non Peer-Reviewed Journal)

L. **Kefir A Probiotic Dairy Composition Nutritional and Therapeutic Aspects**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
PAKISTAN JOURNAL OF NUTRITION, vol.2, no.2, pp.54-59, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

LI. **An investigation into the use of different flours in tarhana**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
International Journal of Food Science and Technology, vol.37, no.2, pp.219-222, 2002 (SCI-Expanded, Scopus)

LII. **Türkiye de yetiştirilen bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin un niteliklerinin belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Kınacı G.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.10, no.54, pp.46-52, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LIII. **Türkiye de yetiştirilen bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin tane niteliklerinin belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., KINACI G.
Unlu Mamuller Teknolojisi,, vol.10, no.53, pp.34-40, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LIV. **Ekstrüzyon ve hububat uygulamaları Unlu Mamuller Teknolojisi**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
Unlu Mamuller Teknolojisi, vol.9, no.3, pp.34-38, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

LV. **Tarhana yapımında farklı un çeşitlerinin kullanılma olanaklarının araştırılması**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
Unlu Mamuller Teknolojisi,, vol.9, no.1, pp.34-38, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

Books

I. **Spectroscopic Methods in Analysis of Anthocyanins**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
in: Handbook of Analysis and Extraction Methods of Anthocyanins, CRC Press, pp.271-284, 2025

II. **Farmakolojik Ürünler**
ÇAĞINDI Ö., Demir E.
in: ENDÜSTRİYEL GIDA ATIKLARINDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., pp.477-517, 2025

III. **Effect of Biofilm Formation on Microbial Quality of Infant Formulas**
ÇAĞINDI Ö., Horasan Ş.
in: Advances in Scientific Research, Duvar Publications, İzmir, pp.165-173, 2025

IV. **Wall Materials for Spray-drying of Carotenoids**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
in: Advances in Scientific Research, Duvar Publications, İzmir, pp.144-151, 2025

V. **Çikolata/Kakao**
ÇAĞINDI Ö., ÇETİN M. E.
in: MUTFAĞIN GİZEMLERİ MUTFAK KİMYASI: GIDA BİLİMİ VE MUTFAK SANATLARI., Prof. Dr. Y. Birol Saygı, Prof. Dr. Semih Ötleş, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.512-529, 2023

VI. **Kristalizasyon**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.

in: MUTFAĞIN GİZEMLERİ MUTFAK KİMYASI: GIDA BİLİMİ VE MUTFAK SANATLARI. ., Prof. Dr. Y. Birol Saygı, Prof. Dr. Semih Ötleş, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.132-149, 2023

VII. **-Plazma teknolojisi.**
ÇAĞINDI Ö., GÜREL D. B.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler., Kayaardı Semra, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.50-56, 2021

VIII. **Karotenler ve likopen**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, S.Ötleş, E.Akçiçek , Editor, Sidas Yayıncılık, İzmir, pp.257-269, 2016

IX. **Kakao ve çay polifenolleri**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Kanserden Korunmada Gıdalar ve Beslenme, S.Ötleş, E.Akçiçek , Editor, Sidas Yayıncılık, İzmir, pp.369-392, 2016

X. **Şarabın Bileşimi**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Şarap Sağlık Yaşam Eds pp 101 112 2013, Tankut İlker, Eren Akçiçek., Editor, Türk Gastroenteroloji Vakfı, pp.101-112, 2013

XI. **Safety Considerations of Nutraceuticals And Functional Foods**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Novel technologies in food science their impact on products consumer trends and environment, McElhatton, Anna; Amaral Sobral, Paulo José do, Editor, ISEKI SERIES Volume 9, Springer, New York, USA, New York, pp.121-136, 2011

XII. **Ahududu suyu**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, öTLEŞ, S & AKÇİÇEK, E, Editor, Palme Yayıncılık, Ankara, pp.201-202, 2010

XIII. **Cranberry suyu**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, Ötleş, S & Akçiçek, e, Editor, Palme Yayıncılık, Ankara, pp.303-311, 2010

XIV. **Probiyotik içecekler**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, Ötleş, S & Akçiçek,E, Editor, Palme Yayıncılık,, Ankara, pp.327-340, 2010

XV. **Zencefil içeceği,**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, Ötleş, S & Akçiçek, E, Editor, Palme Yayıncılık, NKARA, pp.299-302, 2010

XVI. **Domates suyu,**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, Ötleş. S & Akçiçek, E., Editor, Palme Yayıncılık, Ankara, pp.221-233, 2010

XVII. **Kakaolu ve çikolatalı içecekler**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, ÖTLEŞ, S.& AKÇİÇEK, E, Editor, Palme Yayıncılık, Ankara, pp.107-117, 2010

XVIII. **Soya içecekleri**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: İçecekler Beslenme ve Sağlık, Ötleş, S & Akçiçek, E, Editor, Palme Yayıncılık, Ankara, pp.239-248, 2010

XIX. **Kuruyemişler,**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Akdeniz Usulü Beslenme, Akçiçek, E., Ötleş, S & Tan, M., Editor, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, Ankara, pp.263-271, 2009

XX. **Akdeniz usulü beslenme**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Akdeniz Usulü Beslenme, Akçiçek, E., Ötleş, S & Tan, M., Editor, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, Ankara, pp.123-134, 2009

XXI. **Zeytinyağı Kalite Kontrolü.**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.

in: Zeytinyağı, Göğüş, f., Özkaya, M.T. & Ötleş, S, Editor, Eflatun Yayınevi, Ankara, pp.157-187, 2009

XXII. **Flavonoidler**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Akdeniz Usulü Beslenme, Akçiçek, E., Ötleş, S & Tan, M., Editor, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, Ankara, pp.109-122, 2009

XXIII. **Carotenoids as natural colorants**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
in: Food Colorants Chemical and Functional Properties, Socaciu, C, Editor, CRC Press, Taylor & Francis Group, New York, pp.51-70, 2007

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **B12 Vitamininin Beslenmede Yeri ve Önemi**
Özbay Y., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
9th International Students Science Congress, Manisa, Turkey, 22 May 2025, (Full Text)

II. **Depolamanın Pestisitler Uzerindeki Etkisi**
Kocaahmetoğlu B., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
8. International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 23 - 24 May 2024, pp.239-245, (Full Text)

III. **Nutrisyonel Genomik ve Kişiselleştirilmiş Beslenme**
Demir E., ÇAĞINDI Ö.
8. International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 23 - 24 May 2024, pp.246-254, (Full Text)

IV. **Occurrence of Microplastics in Foods and Health Effects**
ÇAĞINDI Ö., ÇETİN M. E.
11. The International Euro-Aliment Symposium, Galati, Romania, 19 - 20 October 2023, (Summary Text)

V. **Application of Spray Drying Process for Food Bioactive Compounds.**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 - 13 May 2023, pp.155-159, (Full Text)

VI. **Investigation of waste grape pulp for healthy, functional beverage production**
Yıldız D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Kayaardı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 May 2023, pp.138-142, (Full Text)

VII. **Kanatlı Sakatatı Ciğerin Nugget Formunda Değerlendirilmesi**
Benzer Gürel D., Yılmaz M., Yıldız D., Avşar E., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S., Çağındı Ö.
6. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 05 March 2023, pp.456-459, (Full Text)

VIII. **Cold Plasma Treatment in Decontamınatıon of Poultry Meat And Products and Evaluatıon in Terms of Food Safety**
GÜREL BENZER D., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

IX. **Cold Plasma Treatment in Decontamination of Poultry Meat and Products and Evaluatıon in Terms of Food Safety.**
GÜREL D. B., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7th International Food Safety Congress Abstract Book., İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

X. **FIBER AND LIPIT RICH MELON SEED FLOUR SUBSTITUTED CAKES: A STUDY ON COLOR, TEXTURE, AND SENSORY PROPERTIES**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
3rd International Conference on Food Bioactives & Health, Parma, Italy, 21 June 2022, pp.235, (Summary Text)

XI. **The Effect of Heat Treatment and Microwave Applications on Some Physicochemical Properties of Homemade Sugar Free Sour Cherry Juice**
YILDIZ D., GÜREL BENZER D., İNCE C., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
3rd International Conference on Food Bioactives and Health, Parma, Italy, 21 - 24 June 2022, (Summary Text)

XII. **Techniques For Increase The Stability Of Natural Pigments In Foods Functional Foods**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E.
2nd International / 12th National Food Engineering Congress, Ankara, Turkey, Ankara, Turkey, 25 - 27 November 2021, (Full Text)

XIII. **Determination of hydroxymethylfurfural (HMF) Content in Different Types of Coffee Drinks Using by HPLC-DAD Method.**
İNCE C., ÇAĞINDI Ö.
2nd International / 12th National Food Engineering Congress, Ankara, Turkey, Ankara, Turkey, 25 - 27 November 2021, (Full Text)

XIV. **Determination of HMF Contents and Sugar Composition of Cold Plasma Applied Raisins,**
ÇAĞINDI Ö., GÜREL D. B., ÖZDEMİR G., ERCAN U. K.
19th International Conference on Plasma Physics and Application, Bükreş, Romania, 31 August - 03 September 2021, (Summary Text)

XV. **Determination of Free Radical Formation in Dried Figs with Cold Plasma Treatment and Evaluation in Terms of Food Safety**
GÜREL D. B., ÇAĞINDI Ö., ÖZDEMİR G., ERCAN U. K.
19th International Conference on Plasma Physics and Application, Bükreş, Romania, 31 August - 03 September 2021, (Summary Text)

XVI. **Gıda Mühendisliğinde Dijitalleşme ve Önemi**
ÇETİN M. E., ÇAĞINDI Ö.
4 th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 18 - 19 September 2020, (Full Text)

XVII. **Farklı elma çeşitlerinin kabuklarındaki antidiyabetik ve antioksidan özelliklerinin belirlenmesi**
İNCE C., ÇAĞINDI Ö., Köylü İ., Mak A.
2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020), October 07-09, 2020 www.EurasianSciEnTech.org, Gaziantep, Turkey, 7 - 10 October 2020, pp.176-182, (Full Text)

XVIII. **Vegan beslenmede yeni yaklaşımlar**
Gediz Y., ÇAĞINDI Ö.
2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020), Gaziantep, Turkey, 7 - 09 October 2020, pp.239-246, (Full Text)

XIX. **Beslenmenin ruh sağlığı ve bağırsak mikrobiyotası üzerine etkileri**
İNCE C., ÇAĞINDI Ö.
2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020), Gaziantep, Turkey, 7 - 09 October 2020, pp.170-175, (Full Text)

XX. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Amino Asit Kompozisyonlarının Belirlenmesi,**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, (Full Text)

XXI. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Mineral Madde Kompozisyonları**
ERDAĞ E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Uygulamalı Bilimler, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, (Full Text)

XXII. **Ca tablet production from bream fish bone powder**
SAVLAK N., ÖKTEM B., ERK G., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
ICIFE 2019: International conference on Ingredients and Food Engineering, Madrid, Spain, 26 - 27 March 2019, pp.711, (Summary Text)

XXIII. **RESEARCH ASSISTANT SCHEDULING TO LABORATORY COURSES USING BINARY INTEGER PROGRAMMING**
ÇAĞINDI Ö., MIZRAK ÖZFIRAT P.
II. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION,RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 14 - 15 November 2018, pp.95-98, (Full Text)

XXIV. **DETERMINATION OF SOME QUALITY PROPERTIES WITH PHENOLICAND ANTHOCYANIN CONTENT OF PLUM JAM OBTAINED USINGDIFFERENT PROCESSING METHODS**

İnce C., KART D., GÜREL D. B., ÇAĞINDI Ö.
MANİSA CELAL BAYAR UNIVERSITYII. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION,RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 14 - 12 November 2018, (Full Text)

XXV. **Fenolic, Anthocyanin And Some Quality Properties Of Fruit Plum Jam Obtained Using Different Processing Technologies**
İnce C., Kart D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö.
Manisa Celal Bayar Üniversitesi II. Uluslararası Üniversite-sanayi İş birliği, Ar-ge ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Turkey, 14 November 2018, (Full Text)

XXVI. **POLİKARBONAT MALZEMELERDE BİSFENOL-A' NIN ÖNEMİ**
ESMER Ö., kesikbaş t., ÇAĞINDI Ö.
The International Congress of Eurasian Natural Nutrition and Healthy Life'2018, 12 - 15 July 2018, (Full Text)

XXVII. **Determination of Ochratoxin A in Sun and Microwave Dried Plums**
Kart D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Bağdatlıoğlu N.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 October 2018, pp.186-193, (Full Text)

XXVIII. **Determination of Antioxidant Activity and Total Anthocyanin Content of Frozen and Thawed Strawberries under Different Conditions**
Gürel Benzer D., Kart D., Çağındı Ö., Bağdatlıoğlu N.
International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 October 2018, pp.728, (Summary Text)

XXIX. **Gıda Güvenliği ve İç Denetimlerin Önemi**
Kart D., Çağındı Ö.
6.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 03 May 2018, pp.142, (Summary Text)

XXX. **Gıda Güvenliği Sistemleri: Alerjenlerin Gıda Endüstrisinde Yönetimi**
Kart D., İnce C., Çağındı Ö.
6.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 03 May 2018, pp.143, (Summary Text)

XXXI. **Determination of Chemical Properties of Home-Made Fruit Juices During Storage**
ÇAĞINDI Ö., GÜREL D. B., aydın t., kemah a.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, (Full Text)

XXXII. **Advancements in meat packaging and its significance**
ÇAĞINDI Ö., Bilge N. Ö.
63. International Congress of Meat Nad Technology -ICOMST, 13 - 18 August 2017, (Full Text)

XXXIII. **Use of multiple emulsions as fat substitues in meat products**
ÇAĞINDI Ö., İnce C.
63. International Congress of Meat Nad Technology -ICOMST, Cork, Ireland, 13 - 18 August 2017, pp.686-687, (Full Text)

XXXIV. **Effects of using gelled emulsion prepared with linseed oil on oxidative stability and fatty acid composition of model system meat emulsions**
SERDAROĞLU M., ÇAĞINDI Ö., ÖZTÜRK B., KARABIYIKOĞLU M.
63rd International Congress of Meat Science and Technology- ICoMST 2017, Cork, Ireland, 13 - 18 August 2017, pp.733-734, (Full Text)

XXXV. **THE EFFECT OF ADDING HONEY AT DIFFERENTTEMPERATURES ON ANTIOXIDANT PROPERTIES ANDHYDROXYMETHYL FURFURAL FORMATION IN LINDEN TEAPREPARED WIHT INFUSION AND DECOCTION**
GÜREL D. B., ÇAĞINDI Ö.
1st INTERNATIONAL CONGRESS onMEDICINAL and AROMATIC PLANTS -naturaland healthy life-, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, (Summary Text)

XXXVI. **EVALUATION OF MEDICAL AND AROMATIC PLANTS FORFOOD SAFETY**
Bilge N. Ö., ÇAĞINDI Ö.
1st INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS -naturaland healthy life-, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, (Full Text)

XXXVII. **DETERMINATION OF ANTIOXIDANT PROPERTIES OF DRYROSE TEA**
KART D., ÇAĞINDI Ö.
1st INTERNATIONAL CONGRESS onMEDICINAL and AROMATIC PLANTS -naturaland healthy life-, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, (Summary Text)

XXXVIII. **FUNCTIONAL PROPERTIES OF POLYPHENOL COMPOUNDS INSOME HERBAL TEAS AND IMPORTANCE IN TERMS OF TYPE-2 DIABETES**
ÇAĞINDI Ö., İnce C.
1st INTERNATIONAL CONGRESS onMEDICINAL and AROMATIC PLANTS -naturaland healthy life, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, (Summary Text)

XXXIX. **Biyoaktif bileşenlerin biyoyararlılığını artırmada nanoemülsiyon uygulamaları**
ince c., ÇAĞINDI Ö.
Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Gıda Katkıları Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.111-115, (Full Text)

XL. **Eriğin Yapay Kurutucular ile Kurutulması**
Kart D., Çağındı Ö.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, (Summary Text)

XLI. **Aflatoxins in dried eggplant**
ÇAĞINDI Ö., GURHAYTA O. F.
7TH International Conference Quality And Safety In Food Production Chain, Wroclaw, Poland, 23 - 24 June 2016, (Summary Text)

XLII. **ANTIDIABETIC AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DIFFERENT CITRUS PEELS**
ÇAĞINDI Ö.
The 7th International Symposium Euro Aliment All about Food, Galati, Romania, 24 - 26 September 2015, (Full Text)

XLIII. **KÖFTÜR Geleneksel ve Fonksiyonel Bir Ürün**
Özdeveci Ş., Zortaş H., ÇAĞINDI Ö.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1026, (Summary Text)

XLIV. **Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliği**
ÇAĞINDI Ö., AKSOYLU Z., KASAP D., ÖZDEVECİ Ş., HI Z.
4.Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 14 - 15 May 2013, (Full Text)

XLV. **Gıda İşleme Tekniklerinde Gıda Güvenliği**
AKSOYLU Z., KASAP D., ÖZDEVECİ Ş., ZORTAŞ H., ÇAĞINDI Ö.
4.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 May 2013, (Summary Text)

XLVI. **Gıdalara uygulanan bazı işlemlerin pestisitlerin kalıntı düzeyleri üzerine etkileri**
ÇAĞINDI Ö., TALAY A.
11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.399, (Summary Text)

XLVII. **Ege ve Marmara Bölgesi Tarhanalarının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., AKSOYLU ÖZBEK Z., SAVLAK N., KÖSE E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.50-53, (Full Text)

XLVIII. **Geleneksel bir içecek olan sübyenin bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerinin belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., ELCIOGLU D.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.50-53

XLIX. **Kanatlı eti ürünlerinde fonksiyonel bileşenlerin kullanımı**
ÇAĞINDI Ö., ÖZDEVECİ Ş., KASAP D., AKSOYLU Z.
II. Et Ürünleri Çalıştayı, Manisa, Turkey, 6 - 07 May 2012, pp.131-133, (Full Text)

L. **Kanatlı eti ürünlerinde kullanılan hububat bazlı kaplama materyalleri**
AKSOYLU Z., UÇAK C., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
II. Et Ürünleri Çalıştayı, Turkey, 6 - 07 May 2012, (Full Text)

LI. **Safety of polycarbonate baby bottles for Bisphenol A**
ESMER Ö., ÇAĞINDI Ö., SAYGILIER E.
4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress

on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 November 2011, pp.47

LII. **Functional food development Novel Approaches in Food Industry**
ÇAĞINDI Ö.
The International Food Congress, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.908, (Summary Text)

LIII. **Farklı ekstraksiyon yöntemlerinin çikolatanın antioksidan özellikleri üzerine etkisi**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.507-510, (Full Text)

LIV. **Quality evaluation of enriched chocolate products**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
3rd International EuroFIR Congress, European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality, VİYANA, Austria, 8 - 10 September 2009, pp.152-153, (Full Text)

LV. **The health importance of arsenic in drinking water and in usage of food industry**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
International Congress on Production of Safe Water, İzmir, Turkey, 21 - 23 January 2009, pp.163-164, (Summary Text)

LVI. **Determination of some physical and sensory properties of milk dark and white chocolates enrichment with sunflower seed flax seed oat and dried damson plum**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
8th International Conference of Food Physicists Physics and Physical Chemistry of Food, Plovdiv, Bulgaria, 24 - 26 September 2008, pp.47

LVII. **The effects of cocoa polyphenols on cancer**
ÖTLEŞ S., DAL B., ÇAĞINDI Ö.
1st International ISEKI_Food Conference, Porto, Portugal, 10 - 12 September 2008, pp.122, (Summary Text)

LVIII. **Farklı demleme sürelerinde hazırlanan bitki çaylarının antioksidan aktiviteleri ile renkleri arasındaki korelasyonun belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Türkiye 10.Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.109-112

LIX. **Cereal components in healthy choices**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Bosphorus 2008. ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 April - 26 August 2008

LX. **Importance of Diet in cancer prevention**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
International Symposium on Food, Nutrition And Cancer, İzmir, Turkey, 17 - 19 April 2008, pp.104, (Summary Text)

LXI. **The effects of green tea polyphenols on cancer**
ÖTLEŞ S., COŞKUN D., ÇAĞINDI Ö.
International Symposium on Food, Nutrition And Cancer, İzmir, Turkey, 17 - 19 April 2008, pp.100, (Summary Text)

LXII. **The effects of antioxidants on cancer**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S., ÖVÜN E. T.
International Symposium on Food, Nutrition And Cancer, İzmir, Turkey, 17 - 19 April 2008, pp.94, (Summary Text)

LXIII. **The role of some plant phytoconstituents in hypocholesterolemia**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
5th International Congress on Food Technology, SELANİK, Greece, 9 - 11 March 2007, pp.108-116, (Full Text)

LXIV. **Fermente hububt ürünlerine genel bir bakış**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Hububat ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.196-201, (Full Text)

LXV. **Effect of influsion time and grinding on antioxidant capacity of selected herbal tes nd green tea**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticls, İstanbul, Turkey, 4 - 06 May 2006, pp.58

LXVI. **Beslenme ve sağlık açısından kefirin önemi**

ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 - 23 May 2003, pp.371-374, (Full Text)

LXVII. **Tatlıcak 97 Tritikale çeşidinin ekmek yapımında kullanılma olanaklarının araştırılması**
KÖSE E., üNAL S., ÇAĞINDI Ö., KINACI G.
Hububat 2002, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.203-209, (Full Text)

LXVIII. **Research on physical chemical and technological properties of some wheat varieties in Turkey**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., KINACI G.
Food 2000, Blacksea and Central Asian Symposium on food Technology, Ankara, Turkey, 12 - 16 October 2000, pp.107, (Summary Text)

LXIX. **Comparison reflectance colorimetry method with extraction spectrometric method of pigment content in some Turkish durum wheat varieties**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
International Conference on Agro and Food Physics, İstanbul, Turkey, 16 - 20 May 2000, pp.101, (Summary Text)

LXX. **Türkiye'de Üretilen Makarnaların Bazı Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi.**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., DURAK F.
Gıda Mühendisliği Kongresi. Gaziantep'98, Gaziantep, Turkey, 16 September 1998, (Full Text)

Funded Projects

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025
ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Kurutulmuş Ciğer Tozundan Vitamin B12 Sert Jelatin Kapsülü Üretimi ve In Vitro Gastrointestinal Sindirim İle Biyoerişilebilirliğinin Belirlenmesi, 2022 - 2023
ÇAĞINDI Ö., ERCAN U. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Atmosferik Soğuk Plazma Tekniğinin Yüksek İhracat Kapasitesine Sahip Kuru Üzüm ve Kuru İncirdeki Küfler, Aflatoksinler ve Okratoksin A Üzerine Etkisinin Araştırılması ve Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi, 2022 - Present
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir ile Zenginleştirilmesi Ve Demir Biyoerişilebilirliğinin in vitro sindirim modeli ile Belirlenmesi (MCBÜ-BAP, 2020-2021)„ 2020 - 2021
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir İle Zenginleştirilmesi ve Demir Biyoerişilebilirliğinin İn Vitro Sindirim Modeli İle Belirlenmesi, 2020 - 2021
ÇAĞINDI Ö., UYARCAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, İleri Gıda Bileşen Analizlerine Yönelik Laboratuvar Alt Yapısının Güçlendirilmesi, 2018 - 2020
SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Alabalık, Çipura ve Levrek Kılçıklarının Ca++ , P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanımı, 2018 - 2020
ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., SAVLAK N., Alabalık, Çipura ve Levrek Kılçıklarının Ca, P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanım, 2018 - 2020
ÇAĞINDI Ö., ŞAHİNER A., TÜRKSEVER C., ESMER Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİ UYGULANARAK EKSTRAKTE EDİLEN ATIK ENGİNAR YAPRAKLARININ ANTİOKSİDAN VE ANTİBİKROBİYAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2018 - 2021
ÇAĞINDI Ö., Özaltın K. E., Üzüm posasının pestil üretiminde kullanılabilirliğinin belirlenmesi ve yeni geliştirilecek fonksiyonel ürünün farklı muhafaza şartlarındaki değişiminin izlenmesi, 2018 - 2021
BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ÇAĞINDI Ö., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Guided, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019

ÇAĞINDI Ö., KIŞLA D., Project Supported by Higher Education Institutions, Kimyon Ve Haşhaş Tohumlarında Küf Kontaminasyonu Ve Okratoksin A Seviyesinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
ÇAĞINDI Ö., TOLDRA F., ÖZTÜRK KERİMOĞLU B., Et Ürünleri Üretiminde Güncel Stratejiler: Sağlıklı Yağ Kombinasyonlarının Jel Emülsiyon ve Çoklu Emülsiyon Formunda Isıl işlem Görmüş Sucuk ve Sosis Formülasyonlarına Taşınması, 2017 - 2019
ÇAĞINDI Ö., KESİKBAŞ T., ESMER Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Polikarbonat Su Damacanalarından Bisfenol A Migrasyonuna Çeşitli Faktörlerin Etkilerinin Değerlendirlmesi, 2015 - 2018
ÇAĞINDI Ö., Gürhayta O. F., Project Supported by Higher Education Institutions, İzmir İlinde Satışa Sunulan Kurutulmuş Patlıcan ve Dolmalık Yeşilbiberde Aflatoksin B1 B2 G1 G2 ve Okratoksin A Varlığının Araştırılması, 2015 - 2017
ÇAĞINDI Ö., GÜRHAYTA O. F., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, İzmir İlinde Satışa Sunulan Kurutulmuş Patlıcan ve Dolmalık Yeşilbiberde Aflatoksin B1, B2, G1, G2 ve Okratoksin A Varlığının Araştırılması., 2015 - 2017
ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Sade ve Çeşnili Pestil Çeşitlerinin Mikotoksinler Açısından İncelenmesi, 2013 - 2015
ÇAĞINDI Ö., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Celal Bayar Üniversitesi Gıda Güvenliği Laboratuvarının Geliştirilmesi, 2011 - 2012
KÖSE E., AKSOYLU ÖZBEK Z., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bisküvinin, Fonksiyonel Özellik Taşıyan Bazı Bitkisel Ürünlerce Zenginleştirilmesi, 2011 - 2013
ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bisküvinin fonksiyonel özellik taşıyan bazı bitkisel ürünlerce zenginleştirilmesi, 2011 - 2012
ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Polikarbonat bebek biberonlarından Bisfenol a BPA migrasyonu ve polikarbonat degradasyonu sonucu bpa oluşumuna çeşitli faktörlerin etkisinin belirlenmesi, 2010 - 2014
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayçiçeği, Keten Tohumu, Yulaf Ve Mürdüm Eriği Kurusu İle Zenginleştirilmiş Sütlü, Acı (Bitter) Ve Beyaz Çikolataların Raf Ömrü Boyunca Bazı Fiziksel, Kimyasal ve duyusal Özelliklerinin araştırılması, 2007 - 2009
ÇAĞINDI Ö., TUBITAK Project, Ayçiçeği keten tohumu yulaf ve mürdüm eriği kurusu ile zenginleştirilmiş sütlü acı bitter ve beyaz çikolataların raf ömrü boyunca bazı fiziksel kimyasal ve duyusal özelliklerinin araştırılması, 2007 - 2010
ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı bitkisel çayların antioksidan aktivitesi üzerine demleme süresi ve öğütme etkisinin araştırılması, 2006 - 2007

Peer Reviews in Scientific Publications

AKADEMIK GIDA, Other Journals, January 2016
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Other journals, January 2016
Other journals, January 2016
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Other journals, January 2016
Other Journals, January 2015

Metrics

Publication: 150
Citation (WoS): 234
Citation (Scopus): 467
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 10

Artistic Activity

ÇAĞINDI Ö., 5. Uluslararası Gıda arge proje pazarı, May 2017