Prof. Dr. ÖZLEM ÇAĞINDI

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 236 201 2263
E-posta: ozlem.cagindi@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ozlem.cagindi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: XLlxGNIAAAAJ
ORCID: 0000-0002-6436-9208
Publons / Web Of Science ResearcherID: JQX-0119-2023
ScopusID: 7801577337
Yoksis Araştırmacı ID: 109742

Eğitim Bilgileri

Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye 1993 - 2020
Doktora, Ege Üniversitesi, Türkiye 2002 - 2009
Yüksek Lisans, Türkiye 1997 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, 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 Üniversitesi, 2009
Yüksek Lisans, Türkiye'xxde bazı yörelerden temin edilen buğday çeşitlerinin kalitelerinin belirlenmesi, 2000

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji
WoS Araştırma Alanları: Tarım ve Çevre Bilimleri (Age), Temel Bilimler (Sci)

Akademik Ünvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002 - 2009
Araştırma Görevlisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1997 - 2002

Akademik İdari Deneyim

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, 2017 - 2026

Verdiği Dersler

Lisans

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

Lisans Çift Anadal

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE UYGULAMA VE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ, Lisans Çift Anadal, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirilmesi , Lisans Çift Anadal, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012

Yönetilen Tezler

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

Makaleler

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, cilt.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, cilt.105, sa.9, ss.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, cilt.62, sa.3, ss.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, cilt.48, ss.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, cilt.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, cilt.75, sa.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, cilt.52, sa.1, ss.234-243, 2023 (TRDizin)

VIII. **TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA TAKVİYE EDİCİ GIDALARA GENEL BİR BAKIŞ**
SAVLAK N., Çağındı Ö., DEDEOĞLU M., İnce C., KÖSE E.
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.576-590, 2022 (TRDizin)

IX. **COVID-19 HASTALIĞINI ÖNLEMEDE KULLANILAN TAKVİYE EDİCİ GIDALAR VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
Çağındı Ö., SAVLAK N., İnce C., DEDEOĞLU M., KÖSE E.
GIDA, cilt.47, sa.2, ss.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, cilt.29, 2022 (Scopus)

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

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, cilt.20, sa.1, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.23, sa.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, cilt.9, sa.1, ss.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, cilt.9, sa.9, ss.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), cilt.35, sa.2, ss.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, cilt.45, sa.5, ss.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, cilt.29, sa.6, ss.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, cilt.18, sa.4, ss.411-420, 2020 (Scopus, TRDizin)

XXII. **Küf Kontaminasyonu ve Mikotoksin Varlığı Açısından Kimyon**
DOĞAN E., ÇAĞINDI Ö., KIŞLA D.
APELASYON, cilt.69, ss.1-8, 2019 (Hakemli Dergi)

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, cilt.11, sa.3, ss.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), cilt.2, sa.3, ss.177-186, 2018 (Hakemli Dergi)

XXV. **ÜZÜM PESTİLİ ÜRETİMİNDE ÜZÜM POSASININ KULLANIMI**
Özaltın K. E., ÇAĞINDI Ö.
Bahçe, cilt.47, sa.1, ss.321-326, 2018 (TRDizin)

XXVI. **Determination of Antioxidant Properties of Dry Rose Tea**
Kart D., Çağındı Ö.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SECONDARY METABOLITE, cilt.4, ss.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, cilt.3, sa.4, ss.150-160, 2017 (TRDizin)

XXVIII. **Aflatoxins in mesir paste Aflatoxinas en pasta Mesir**
ÇAĞINDI Ö.
CYTA - Journal of Food, cilt.15, sa.3, ss.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, cilt.34, ss.201-208, 2017 (TRDizin)

XXX. **Mikrodalga Uygulamasının Kırmızı Üzüm Suyunun Antosiyanin İçeriği ileBazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**

ÇAĞINDI Ö.
AKADEMIK GIDA, cilt.14, sa.4, ss.356-361, 2016 (TRDizin)

XXXI. **Aflatoxins and ochratoxin A in dried eggplant and green bell pepper**
ÇAĞINDI Ö., Gürhayta O. F.
Food Control, cilt.70, ss.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, cilt.12, sa.2, ss.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, cilt.22, sa.2, ss.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, cilt.38, sa.3, ss.164-174, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXV. **glukan önemi ve gıda ürünlerinde kullanımı**
ÇAĞINDI Ö., Uyanık B., Burcu T.
Analiz 35, sa.24, ss.32-37, 2015 (Hakemli Dergi)

XXXVI. **Laboratuvar Bilgi Yönetim Sistemi**
Öner M., ÇAĞINDI Ö.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.80-85, 2014 (Hakemli Dergi)

XXXVII. **Gıda Laboratuvarlarında Atık Yönetimi**
Berkel Kaşıkcı M., Çağındı Ö.
Akademik Gıda, cilt.12, ss.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, cilt.39, sa.3, ss.147-154, 2014 (TRDizin)

XXXIX. **Bisküvinin fonksiyonel bileşenlerce zenginleştirilmesi**
AKSOYLU Z., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
AKADEMIK GIDA, cilt.10, sa.3, ss.70-78, 2012 (TRDizin)

XL. **Çikolatanın bileşimi ve sağlık üzerine etkileri**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Dünya Gıda, sa.4, ss.95-99, 2012 (Hakemli Dergi)

XLI. **Health importance of arsenic in drinking water and food**
Ötleş S., ÇAĞINDI Ö.
Environmental Geochemistry and Health, cilt.32, sa.4, ss.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, sa.4, ss.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, sa.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, cilt.1, ss.32-37, 2007 (Hakemsiz Dergi)

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, cilt.10, sa.4, 2007 (Hakemli Dergi)

XLVI. **Likopen ve sağlığımız**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S., AKÇİÇEK İ. E.
Dünya Gıda, sa.2, ss.74-78, 2007 (Hakemli Dergi)

XLVII. **Cereal based functional foods and nutraceuticals**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
ACTA SCIENTIARUM POLONORUM, TECHNOLOGIA ALIMENTARIA, cilt.5, sa.1, ss.107-112, 2006 (ESCI)

XLVIII. **İşleme ve depolanın meyve sebze antioksidanlarına etkisi**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Dünya Gıda, sa.7, ss.76-78, 2005 (Hakemli Dergi)

XLIX. **Sarımsağın beslenme ve gıda yönünden önemi ve tüketilme şekilleri Ekim 130 138**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Hi-Tech, ss.130-138, 2004 (Hakemsiz Dergi)

L. **Kefir A Probiotic Dairy Composition Nutritional and Therapeutic Aspects**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
PAKISTAN JOURNAL OF NUTRITION, cilt.2, sa.2, ss.54-59, 2003 (Hakemli Dergi)

LI. **An investigation into the use of different flours in tarhana**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.10, sa.54, ss.46-52, 2001 (Hakemli Dergi)

LIII. **Türkiye de yetiştirilen bazı ekmeklik buğday çeşitlerinin tane niteliklerinin belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., KINACI G.
Unlu Mamuller Teknolojisi,, cilt.10, sa.53, ss.34-40, 2001 (Hakemli Dergi)

LIV. **Ekstrüzyon ve hububat uygulamaları Unlu Mamuller Teknolojisi**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
Unlu Mamuller Teknolojisi, cilt.9, sa.3, ss.34-38, 2000 (Hakemli Dergi)

LV. **Tarhana yapımında farklı un çeşitlerinin kullanılma olanaklarının araştırılması**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
Unlu Mamuller Teknolojisi,, cilt.9, sa.1, ss.34-38, 2000 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

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

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

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

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

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

VI. **Kristalizasyon**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
MUTFAĞIN GİZEMLERİ MUTFAK KİMYASI: GIDA BİLİMİ VE MUTFAK SANATLARI. ., Prof. Dr. Y. Birol Saygı, Prof. Dr. Semih Ötleş, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.132-149, 2023

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXI. **Zeytinyağı Kalite Kontrolü.**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Zeytinyağı, Göğüş, f., Özkaya, M.T. & Ötleş, S, Editör, Eflatun Yayınevi, Ankara, ss.157-187, 2009

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

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **B12 Vitamininin Beslenmede Yeri ve Önemi**
Özbay Y., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
9th International Students Science Congress, Manisa, Türkiye, 22 Mayıs 2025, (Tam Metin Bildiri)

II. **Depolamanın Pestisitler Uzerindeki Etkisi**
Kocaahmetoğlu B., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
8. International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 23 - 24 Mayıs 2024, ss.239-245, (Tam Metin Bildiri)

III. **Nutrisyonel Genomik ve Kişiselleştirilmiş Beslenme**
Demir E., ÇAĞINDI Ö.
8. International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 23 - 24 Mayıs 2024, ss.246-254, (Tam Metin Bildiri)

IV. **Occurrence of Microplastics in Foods and Health Effects**
ÇAĞINDI Ö., ÇETİN M. E.
11. The International Euro-Aliment Symposium, Galati, Romanya, 19 - 20 Ekim 2023, (Özet Bildiri)

V. **Application of Spray Drying Process for Food Bioactive Compounds.**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2023, ss.155-159, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 12 Mayıs 2023, ss.138-142, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.456-459, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, İtalya, 21 Haziran 2022, ss.235, (Özet Bildiri)

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, İtalya, 21 - 24 Haziran 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 25 - 27 Kasım 2021, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 25 - 27 Kasım 2021, (Tam Metin Bildiri)

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, Romanya, 31 Ağustos - 03 Eylül 2021, (Özet Bildiri)

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, Romanya, 31 Ağustos - 03 Eylül 2021, (Özet Bildiri)

XVI. **Gıda Mühendisliğinde Dijitalleşme ve Önemi**
ÇETİN M. E., ÇAĞINDI Ö.
4 th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2020, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2020, ss.176-182, (Tam Metin Bildiri)

XVIII. **Vegan beslenmede yeni yaklaşımlar**
Gediz Y., ÇAĞINDI Ö.
2nd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2020), Gaziantep, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2020, ss.239-246, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2020, ss.170-175, (Tam Metin Bildiri)

XX. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Amino Asit Kompozisyonlarının Belirlenmesi,**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, (Tam Metin Bildiri)

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, İspanya, 26 - 27 Mart 2019, ss.711, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 14 - 15 Kasım 2018, ss.95-98, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 14 - 12 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 14 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

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 Temmuz 2018, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2018, ss.186-193, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2018, ss.728, (Özet Bildiri)

XXIX. **Gıda Güvenliği ve İç Denetimlerin Önemi**
Kart D., Çağındı Ö.
6.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 03 Mayıs 2018, ss.142, (Özet Bildiri)

XXX. **Gıda Güvenliği Sistemleri: Alerjenlerin Gıda Endüstrisinde Yönetimi**
Kart D., İnce C., Çağındı Ö.
6.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 03 Mayıs 2018, ss.143, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, (Tam Metin Bildiri)

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

XXXIII. **Use of multiple emulsions as fat substitues in meat products**
ÇAĞINDI Ö., İnce C.
63. International Congress of Meat Nad Technology -ICOMST, Cork, İrlanda, 13 - 18 Ağustos 2017, ss.686-687, (Tam Metin Bildiri)

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, İrlanda, 13 - 18 Ağustos 2017, ss.733-734, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, (Tam Metin Bildiri)

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

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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

XXXIX. **Biyoaktif bileşenlerin biyoyararlılığını artırmada nanoemülsiyon uygulamaları**
ince c., ÇAĞINDI Ö.
Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Gıda Katkıları Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.111-115, (Tam Metin Bildiri)

XL. **Eriğin Yapay Kurutucular ile Kurutulması**
Kart D., Çağındı Ö.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, (Özet Bildiri)

XLI. **Aflatoxins in dried eggplant**
ÇAĞINDI Ö., GURHAYTA O. F.
7TH International Conference Quality And Safety In Food Production Chain, Wroclaw, Polonya, 23 - 24 Haziran 2016, (Özet Bildiri)

XLII. **ANTIDIABETIC AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DIFFERENT CITRUS PEELS**
ÇAĞINDI Ö.
The 7th International Symposium Euro Aliment All about Food, Galati, Romanya, 24 - 26 Eylül 2015, (Tam Metin Bildiri)

XLIII. **KÖFTÜR Geleneksel ve Fonksiyonel Bir Ürün**
Özdeveci Ş., Zortaş H., ÇAĞINDI Ö.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1026, (Özet Bildiri)

XLIV. **Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliği**
ÇAĞINDI Ö., AKSOYLU Z., KASAP D., ÖZDEVECİ Ş., HI Z.
4.Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, (Tam Metin Bildiri)

XLV. **Gıda İşleme Tekniklerinde Gıda Güvenliği**
AKSOYLU Z., KASAP D., ÖZDEVECİ Ş., ZORTAŞ H., ÇAĞINDI Ö.
4.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, (Özet Bildiri)

XLVI. **Gıdalara uygulanan bazı işlemlerin pestisitlerin kalıntı düzeyleri üzerine etkileri**
ÇAĞINDI Ö., TALAY A.
11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.399, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.50-53, (Tam Metin Bildiri)

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

XLIX. **Kanatlı eti ürünlerinde fonksiyonel bileşenlerin kullanımı**
ÇAĞINDI Ö., ÖZDEVECİ Ş., KASAP D., AKSOYLU Z.
II. Et Ürünleri Çalıştayı, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Mayıs 2012, ss.131-133, (Tam Metin Bildiri)

L. **Kanatlı eti ürünlerinde kullanılan hububat bazlı kaplama materyalleri**
AKSOYLU Z., UÇAK C., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
II. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 07 Mayıs 2012, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2011, ss.47

LII. **Functional food development Novel Approaches in Food Industry**
ÇAĞINDI Ö.
The International Food Congress, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.908, (Özet Bildiri)

LIII. **Farklı ekstraksiyon yöntemlerinin çikolatanın antioksidan özellikleri üzerine etkisi**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.507-510, (Tam Metin Bildiri)

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, Avusturya, 8 - 10 Eylül 2009, ss.152-153, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 21 - 23 Ocak 2009, ss.163-164, (Özet Bildiri)

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, Bulgaristan, 24 - 26 Eylül 2008, ss.47

LVII. **The effects of cocoa polyphenols on cancer**
ÖTLEŞ S., DAL B., ÇAĞINDI Ö.
1st International ISEKI_Food Conference, Porto, Portekiz, 10 - 12 Eylül 2008, ss.122, (Özet Bildiri)

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

LIX. **Cereal components in healthy choices**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Bosphorus 2008. ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 Nisan - 26 Ağustos 2008

LX. **Importance of Diet in cancer prevention**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
International Symposium on Food, Nutrition And Cancer, İzmir, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2008, ss.104, (Özet Bildiri)

LXI. **The effects of green tea polyphenols on cancer**
ÖTLEŞ S., COŞKUN D., ÇAĞINDI Ö.
International Symposium on Food, Nutrition And Cancer, İzmir, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2008, ss.100, (Özet Bildiri)

LXII. **The effects of antioxidants on cancer**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S., ÖVÜN E. T.
International Symposium on Food, Nutrition And Cancer, İzmir, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2008, ss.94, (Özet Bildiri)

LXIII. **The role of some plant phytoconstituents in hypocholesterolemia**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
5th International Congress on Food Technology, SELANİK, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007, ss.108-116, (Tam Metin Bildiri)

LXIV. **Fermente hububt ürünlerine genel bir bakış**
ÖTLEŞ S., ÇAĞINDI Ö.
Hububat ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.196-201, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2006, ss.58

LXVI. **Beslenme ve sağlık açısından kefirin önemi**
ÇAĞINDI Ö., ÖTLEŞ S.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.371-374, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.203-209, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000, ss.107, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 16 - 20 Mayıs 2000, ss.101, (Özet Bildiri)

LXX. **Türkiye'de Üretilen Makarnaların Bazı Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi.**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., DURAK F.
Gıda Mühendisliği Kongresi. Gaziantep'98, Gaziantep, Türkiye, 16 Eylül 1998, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023

SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025

ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutulmuş Ciğer Tozundan Vitamin B12 Sert Jelatin Kapsülü Üretimi ve In Vitro Gastrointestinal Sindirim İle Biyoerişilebilirliğinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

ÇAĞINDI Ö., ERCAN U. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 - Devam Ediyor

ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Güdümlü, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019
ÇAĞINDI Ö., KIŞLA D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polikarbonat Su Damacanalarından Bisfenol A Migrasyonuna Çeşitli Faktörlerin Etkilerinin Değerlendirlmesi, 2015 - 2018
ÇAĞINDI Ö., Gürhayta O. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, İzmir İlinde Satışa Sunulan Kurutulmuş Patlıcan ve Dolmalık Yeşilbiberde Aflatoksin B1, B2, G1, G2 ve Okratoksin A Varlığının Araştırılması., 2015 - 2017
ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bisküvinin, Fonksiyonel Özellik Taşıyan Bazı Bitkisel Ürünlerce Zenginleştirilmesi, 2011 - 2013
ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bisküvinin fonksiyonel özellik taşıyan bazı bitkisel ürünlerce zenginleştirilmesi, 2011 - 2012
ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polikarbonat bebek biberonlarından Bisfenol a BPA migrasyonu ve polikarbonat degradasyonu sonucu bpa oluşumuna çeşitli faktörlerin etkisinin belirlenmesi, 2010 - 2014
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı bitkisel çayların antioksidan aktivitesi üzerine demleme süresi ve öğütme etkisinin araştırılması, 2006 - 2007

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

AKADEMIK GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2016
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2015

Metrikler

Yayın: 150
Atıf (WoS): 234
Atıf (Scopus): 467
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 10

Sanatsal Etkinlik

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