Arş. Gör. Dr. PELİN ÖZKAYA

Kişisel Bilgiler

E-posta: pelin.ozkaya@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/pelin.ozkaya

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: pelin
ORCID: 0000-0001-6198-8313
Publons / Web Of Science ResearcherID: LXA-2728-2024
Yoksis Araştırmacı ID: 333300

Eğitim Bilgileri

Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Farklı coğrafi bölgelerimizde yetiştirilen kıl keçilerinde et kalite kriterlerinin karşılaştırılması, 2015

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Biyoteknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi
WoS Araştırma Alanları: Mühendislik
Scopus Araştırma Alanları: Biyoteknoloji

Verdiği Dersler

Lisans
Teknoloji Uygulamaları II, Lisans, 2024 - 2025
SOSYAL SORUMLULUK, Lisans, 2024-2025
PROJE SEMİNERİ, Lisans, 2024-2025

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **Şarap Analizlerinde Biyosensörler**
Özkaya P., Dağbağlı S.
3. Ulusal Bağcılık ve Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 30 Ekim - 01 Kasım 2025, (Yayınlanmadı)

II. **Simultaneous Determination of ATP Degradation Products with the Electrospun Polyacrylonitrile**

(PAN) Nanomodified Pencil Graphite Electrodes (PGE) for Detection of Meat and Fish Freshness
Özkaya P., Dağbağlı S., Kara Kadayıfcılar P.
35th Anniversary World Congress On Biosensors , 19 - 22 Mayıs 2025, (Yayınlanmadı)

III. **Simultaneous Electrochemical Biosensing of Hypoxanthine, Xanthine And Uric Acid with The Electrospun Polyacrylonitrile (PAN) Nanomodified Pencil Graphite Electrodes (PGE) for Detection of Fish Freshness**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
VI. Eser Analiz Kongresi, Manisa, Türkiye, 5 - 08 Eylül 2024, (Özet Bildiri)

IV. **Gıdaların Kalite ve Güvenilirliğinin Değerlendirilmesinde Biyosensörler**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
MCMCBÜ V. Ulusal Üniversite Sanayi İşbirliği, Arge ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Türkiye, 13 - 14 Aralık 2023, (Tam Metin Bildiri)

V. **Et ve Et Ürünlerinin Güvenilirliğinin Değerlendirilmesinde Biyosensörler**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
I. Kayseri Geleneksel Et Ve Et Ürünleri Çalıştayı, 16 - 18 Kasım 2023, (Özet Bildiri)

VI. **Production of New Generation Packaging Materials with Utilization of Food Wastes**
Özkaya P., Yıldız D., Uyarcan M., Dağbağlı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2023, ss.122-126, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Determination of Anthocyanin Content and Some Physicochemical Properties of Reyhan Drink Obtained by Different Methods**
Yıldız D., Özkaya P., Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Kayaardı S.
V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, ss.278, (Özet Bildiri)

VIII. **The Effect of Different Baking Methods on Physical and Chemical Properties of Blackberry Fortified Biscuits**
Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Yıldız D., Özkaya P., Köse E.
V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, ss.279, (Özet Bildiri)

IX. **Isıl İşlem, İnfüzyon ve Mikrodalga Uygulamaları ile Elde Edilen Reyhan İçeceğinin Antosiyanin İçeriği ve Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
YILDIZ D., ÖZKAYA P., BEYLİKÇİ S. C., ERDAĞ AKCA E.
V. AGRIBALKAN 2023, 20 - 23 Eylül 2023

X. **Meatball Production From Beef With Wet Basil (Ocimum Basilicum) Addition**
Özkaya P., Yıldız D., Beylikçi S. C., Erdağ Akca E., Dağbağlı S.
V. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.533, (Özet Bildiri)

XI. **Effect of Different Drying Methods on The Bioactive Compounds and The Physical Properties of Bitter Gourd (Mormordica Charantia)**
Beylikçi S. C., Erdağ Akca E., Özkaya P., Yıldız D., Eren İ.
V. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.534, (Özet Bildiri)

XII. **An Investigation About Voltmetric Biosensing Performance of Pencil Graphite Electrode (PGE) for Simultaneous Detection of Xanthine, Hypoxanthine And Uric Acid**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, 18 - 20 Eylül 2023

XIII. **Production of New Generation Packaging Materials with Utilization of Food Wastes**
Özkaya P., Yıldız D., Uyarcan M., Dağbağlı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2023, ss.122-126, (Tam Metin Bildiri)

XIV. **Usage of Bioplastics in Food Industry**
Özkaya P., Uyarcan M., Dağbağlı S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Aralık 2022 - 02 Ocak 2023, ss.8, (Özet Bildiri)

XV. **Utilization Of Food Wastes in Production of Bacterial Cellulose**

ÖZKAYA P., UYARCAN M., DAĞBAĞLI S.
I.International Congress On Biotech Studies (ICBIOS), 8 - 10 Kasım 2022

XVI. **Susam ve Ürünlerinin Güvenilirliğinde Sürdürülebilirliğin Sağlanması**
ÖZKAYA P., KARAGÖZLÜ N.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.135-136, (Tam Metin Bildiri)

XVII. **Bebek Mamaları ve Yeni Doğan Formülasyonlarında Gıda güvenilirliğine Yönelik Biyosensör Tasarımları**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda (SAFFI) Sempozyumu, 16 - 17 Ekim 2022

XVIII. **Etin Tazelik Kriterlerinin Belirlenmesinde Yeni Yaklaşımlar**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı. 6-8 Ekim, Kuşadası Aydın., Aydın, Türkiye, 06 Ekim 2020, (Özet Bildiri)

XIX. **The Presence of Allergens In Meat Products and A General Look On Current and New Detection Techniques**
ÖZKAYA P., KAYAARDI S.
1. Ulusal, 11. Uluslararası Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019

XX. **. Detectıon Of Mycotoxıns Wıth Bıosensors For Assurance Of Food Safety**
DAĞBAĞLI S., Özkaya P., KAYAARDI S.
2. International University Industry Cooperation, RD and Innıvation Congress, 14 - 15 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

XXI. **Et ve Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Analizlerinde Klasik Yöntemle Tempo, Vidas Yöntemlerinin Karşılaştırılması**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013

XXII. **Tavuk Etinin Günümüzdeki Önemi ve Tavuk Etinden Üretilen Bazı Ürün Çeşitleri**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı: İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, 6 - 07 Aralık 2012

XXIII. **Otel Mutfaklarında Gıda Güvenliği Uygulamaları**
DEMİRCİOĞLU S., ÖZKAYA P., KAYAARDI S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012

XXIV. **Gıdalarda Dioksin ve Dioksin Benzeri PCB Varlığının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012

Desteklenen Projeler

ÖZKAYA P., KARA P., DAĞBAĞLI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık Örneklerinde Hipoksantin/Ksantin/Ürik Asit Belirlenmesine Yönelik Nanobiyosensör Tasarımı, 2022 - 2024

Metrikler

Yayın: 32
Atıf (WoS): 1
Atıf (Scopus): 6
H-İndeks (Scopus): 1

Akademi Dışı Deneyim

Ticari Kuruluş Özel, TTL Tütün, Kalite Güvence, Kalite Mühendisi