

NALAN YAZICIOĞLU

Doç. Dr.

nalani.yazicioglu@sbu.edu.tr



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2009 - 2016	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) (İNGİLİZCE) Tez Adı : Modeling of heat and mass transfer in microwave-infrared heating of zucchini (2016) Tez Danışmanı : (Serpil Şahin; Servet Gülüm Şümnü)
Yüksek Lisans 2006 - 2009	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) (İNGİLİZCE) Tez Adı : Optimization of roasting conditions of hazelnuts in microwave assisted ovens (2009) Tez Danışmanı : (Serpil Şahin; Servet Gülüm Şümnü)
Lisans 2001 - 2006	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR. (İNGİLİZCE)

Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2023	SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ / GÜLHANE SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ / BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ / BESLENME BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2021 - 2023	SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ / HAMİDİYE SAĞLIK HİZMETLERİ MESLEK YÜKSEKOKULU (İSTANBUL) / BİTKİSEL VE HAYVANSAL ÜRETİM BÖLÜMÜ / TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER PR.
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2006 - 2012	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans

2026

- BAŞTÜRK ZÜLAL SILA,(2026). Development and characterization of fibers with antioxidant properties obtained by centrifugal force, ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ -> FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
- ÇOLAK NAİME NUR,(2026). Maş fasulyesi atık suyunun yumurta ikamesi olarak pankek yapımında kullanılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> GÜLHANE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI
- ÇALIKUŞU ÖZLEM,(2026). Baklagil Atık Sularının Yumurta İkamesi Olarak Mereng Yapımında Kullanılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> GÜLHANE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

2025

- SİYASAL DAĞAŞAN KÜBRA,(2025). Çam fıstığı zarından biyoaktif maddelerin özütlenmesinin optimizasyonu ve özütün oksidasyon önleyici kaplama olarak kullanılmasının değerlendirilmesi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> GÜLHANE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

2024

- KOÇ FERDA,(2024). Kuş üvezi özütünün karniyarik otu tozu müslajıyla enkapsülasyonu ve karakterizasyonu, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> GÜLHANE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

Projelerde Yaptığı Görevler

- 1071- ULUSLARARASI ARASTIRMA FONLARINDAN YARARLANMA KAPASITESININ VE ULUSLARARASI AR-GE ISBIRLIKLERINE KATILIMIN ARTTIRILMASINA YÖNELİK DESTEK PROGRAMI 2523 - Kore Ulusal Arastırma Vakfı (NRF) ile İkili İşbirliği Programı- Emülsiyon Tipi Gıdalarda Yenilikçi Tuz Azaltma Yöntemi: İkili Emülsiyonlar, Uluslararası İkili İşbirliği Programları, Araştırmacı, 01/02/2024 - , (ULUSLARARASI)
- Çam Fıstığı Zarından Biyoaktif Maddelerin Özütlenmesinin Optimizasyonu Ve Özütün Oksidasyon Önleyici Kaplama Olarak Kullanılmasının Değerlendirilmesi, -Tübitak 1002, Yürütücü, 01/02/2024 - 01/11/2024, (ULUSAL)
- Merkezkaç kuvvetiyle elde edilen antioksidan ve antimikrobiyal özellikte nanoliflerin yara iyileştirici özelliklerinin değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı, 01/09/2023 - , (ULUSAL)

Dersler *

2023-2024

Lisans

CHE423 Chemical Engineering Economics	İngilizce	3
Seminer Sunumu	Türkçe	2
Proje Çalışması	Türkçe	2
Literatür Tarama ve Değerlendirme	Türkçe	2
Introduction to Foods II	Türkçe	2
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama II (Şube 2)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama II (Şube 1)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri II	Türkçe	2
Seminer Hazırlama	Türkçe	2
Proje Planlama İlkeleri	Türkçe	2
Mesleki Oryantasyon	Türkçe	2
Introduction to Foods I	Türkçe	2
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama I (Şube 2)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama I (Şube 1)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri I	Türkçe	2
CHE423 CHEMICAL ENGINEERING ECONOMICS	İngilizce	3

Yüksek Lisans

Uzmanlık Alan Dersi II	Türkçe	4
Tez Çalışması II	Türkçe	0
Seminer (Yüksek Lisans)	Türkçe	0
Uzmanlık Alan Dersi I	Türkçe	4
Tez Çalışması I	Türkçe	0
Besin Kalitesi	Türkçe	2

2022-2023

Lisans

CHE423 Chemical Engineering Economics	İngilizce	3
Seminer Sunumu	Türkçe	2
Proje Çalışması	Türkçe	2
Literatür Tarama ve Değerlendirme	Türkçe	2
Introduction to Foods II	Türkçe	2

Biyoistatistik II	Türkçe	2
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama II (Şube 2)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama II (Şube 1)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri II	Türkçe	2
Seminer Hazırlama	Türkçe	2
Proje Planlama İlkeleri	Türkçe	2
Introduction to Foods I	Türkçe	2
Biyoistatistik I	Türkçe	2
BESLENME VE DİYETETİK ALAN UYGULAMASI II	Türkçe	13
Besin Kimyası ve Analizleri I	Türkçe	2
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama I (Şube 2)	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama I (Şube 1)	Türkçe	3
CHE423 CHEMICAL ENGINEERING ECONOMICS	İngilizce	3
Yüksek Lisans		
Seminer (Yüksek Lisans)	Türkçe	0
BESİN TEKNOLOJİSİ VE BESİNLERİN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ	Türkçe	2
Uzmanlık Alan Dersi I	Türkçe	4
Tez Çalışması I	Türkçe	0
Besin Kalitesi	Türkçe	2
2021-2022		
Lisans		
Proje Çalışması	Türkçe	2
Seminer Sunumu	Türkçe	2
Biyoistatistik II	Türkçe	2
Introduction to Foods II	Türkçe	2
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama II	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri II	Türkçe	2
Proje Planlama İlkeleri	Türkçe	2
Seminer Hazırlama	Türkçe	2
Biyoistatistik I	Türkçe	2
Introduction to Foods I	Türkçe	2
Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama I	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri I	Türkçe	2
CHE423 Chemical Engineering Economics	İngilizce	3
BESLENME VE DİYETETİK ALAN UYGULAMASI V	Türkçe	13
BESLENME VE DİYETETİK ALAN UYGULAMASI II	Türkçe	13
CHE423 CHEMICAL ENGINEERING ECONOMICS	İngilizce	3
Yüksek Lisans		
Besin Kalitesi	Türkçe	2
Seminer (Yüksek Lisans)	Türkçe	0
2020-2021		
Lisans		

Besin Kimyası ve Analizleri Uygulama II	Türkçe	3
Besin Kimyası ve Analizleri II	Türkçe	2
CHE423 Chemical Engineering Economics	İngilizce	3
CHE423 CHEMICAL ENGINEERING ECONOMICS	İngilizce	3

2019-2020

Lisans

CHE423 Chemical Engineering Economics	İngilizce	3
CHE423 CHEMICAL ENGINEERING ECONOMICS	İngilizce	3

2018-2019

Lisans

CHE423 Chemical Engineering Economics	İngilizce	3
CHE423 CHEMICAL ENGINEERING ECONOMICS	İngilizce	3

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Baştürk Zülal Sıla, Guler Gunes Su, YAZICIOĞLU NALAN, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL (2025). Impact of Kale (Brassica oleracea) Extract on Characterization of Centrifugally Spun Fibers and Delay of Lipid Oxidation. Polymer Engineering and Science, 65(11), 5864-5879. , Doi: 10.1002/pen.70087 (Yayın No : 9798595)
2. KOÇ FERDA, YAZICIOĞLU NALAN, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM (2025). Enhanced bioavailability of rowanberry bioactives via ultrasonic extraction and encapsulation. Journal of Food Measurement and Characterization, 19(), 8563-8580. , Doi: 10.1007/s11694-025-03552-8 (Yayın No : 9798577)
3. SÖNMEZLER DEMET, YAZICIOĞLU NALAN, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL (2025). Encapsulation of Olive Leaf Extract by Double Emulsion Method for Enriched Bakery Products: Enhancing Stability and Functionality. Food and Bioprocess Technology, 18(), 3356-3374. , Doi: 10.1007/s11947-024-03671-y (Yayın No : 9358161)
4. YAZICIOĞLU NALAN, MERT Imran, ÖZMEN Tuğba, ÖZTÜRK Şevval, SARITAŞ Esra, ÖZER Ramazan (2025). Development of Edible Coating Incorporating Cherry Stem Powder or Leek Powder to Decrease Oil Uptake and Lipid Oxidation in Potatoes During Air, Oven, and Deep Oil Frying Methods. Potato Research, 68(), 2777-2794. , Doi: 10.1007/s11540-025-09848-y (Yayın No : 9487383)
5. YAZICIOĞLU NALAN (2025). Optimizing Ultrasonic Assisted Extraction of Waste Fig Seed and Incorporation into Tapioca Starch Films: Investigating Physical, Barrier, and Antioxidant Properties. Waste and Biomass Valorization, 16(2), 627-640. , Doi: 10.1007/s12649-024-02693-z (Yayın No : 9115212)
6. Guler Gunes Su, Baştürk Zülal Sıla, YAZICIOĞLU NALAN, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL (2025). Optimization and Characterization of Centrifugally Spun Gelatin-Based Fibers Incorporated with Bay Laurel (Laurus nobilis L.) Leaf Essential Oil. Food and Bioprocess Technology, 18(), 1939-1956. , Doi: 10.1007/s11947-024-03575-x (Yayın No : 9115220)
7. YAZICIOĞLU NALAN (2024). Utilization of green lentil wastewater as egg replacer in green lentil flour based muffins. Journal of Food Science and Technology, 61(8), 1503-1515. , Doi: 10.1007/s13197-023-05916-8 (Yayın No : 9115203)
8. GULER GUNES SU, YILDIZ EDA, YAZICIOĞLU NALAN, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL (2024). Reduction of lipid oxidation in olive oil using gelatin-based centrifugally spun fibers loaded with caffeic acid. Food Bioscience, 59(), 104009-. , Doi: 10.1016/j.fbio.2024.104009 (Yayın No : 9115163)
9. YAZICIOĞLU NALAN (2024). Chitosan/teff flour active films incorporated with citric acid and beetroot leaf extract: Physicochemical properties and mathematical modeling of phenolic release. International Journal of Biological Macromolecules, 270(1), 132301-. , Doi: 10.1016/j.ijbiomac.2024.132301 (Yayın No : 9115169)
10. Guler Gunes Su, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, YAZICIOĞLU NALAN (2024). Caffeic Acid Encapsulated Centrifugally Spun Antioxidant Fibers: Characterization and Incorporation in Cakes. Food and Bioprocess Technology Doi: 10.1007/s11947-024-03455-4 (Yayın No : 9115185)
11. YAZICIOĞLU NALAN (2023). Finite Element Method for Simulation of Frozen Potato Tempering in Microwave and Microwave Infrared Oven. Potato research, 66(4), 981-998. , Doi: 10.1007/s11540-022-09609-1 (Yayın No : 8015433)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

12. YAZICIOĞLU NALAN (2023). Sensory analysis of microwave-roasted fenugreek and coffee blend. Legume Science, 5 (3), 166-. , Doi: 10.1002/leg3.166 (Yayın No : 7955347)
13. YAZICIOĞLU NALAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2021). Heat and mass transfer modeling of microwave infrared cooking of zucchini based on Lambert law. Journal of Food Process Engineering, 44(12), 13895-. , Doi: 10.1111/jfpe.13895 (Yayın No : 7563742)
14. DEMİRKESEN MERT İLKEM,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL,YAZICIOĞLU NALAN (2011). Optimisation of formulations and infrared-microwave combination baking conditions of chestnut-rice breads. International Journal of Food Science & Technology, 46(9), 1809-1815. , Doi: 10.1111/j.1365-2621.2011.02682.x (Yayın No : 7563737)
15. YAZICIOĞLU NALAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2009). Optimization of microwave infrared roasting of hazelnut. Journal of Food Engineering, 90(2), 255-261. , Doi: 10.1016/j.jfoodeng.2008.06.029 (Yayın No : 7302906)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler

1. Aslan Nuran Gökçen,Tezcan Zülal,Kızıldağ Sudez,YAZICIOĞLU NALAN (2025). Optimization Of Ultrasonic Assisted Extraction Of Bioactive Compounds Of Rumex Acetosella. 4th International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, (Tam metin bildiri) (Yayın No:9798630)
2. YAZICIOĞLU NALAN (2024). OPTIMIZATION OF ULTRASONIC ASSISTED EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS OF LINGONBERRY (Vaccinium vitis-idaea L.). 13th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING, ARCHITECTURE AND DESIGN, (Tam metin bildiri) (Yayın No:9360366)
3. YAZICIOĞLU NALAN (2023). Physical and barrier properties of leek waste and guar gum edible films. 2nd International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium , 430-436, (Tam metin bildiri) (Yayın No:8699814)
4. YAZICIOĞLU NALAN (2023). Effects of Leek Powder and Sunflower Oil in Guar Gum Edible Coating on the Preservation of Mushrooms (Agaricus bisporus). 3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology , 140-146, (Tam metin bildiri) (Yayın No:9143063)
5. YAZICIOĞLU NALAN (2023). EFFECT OF TEFF FLOUR, GLYCEROL AND ORANGE PEEL EXTRACT EDIBLE COATING ON SHELF LIFE OF CHERRY TOMATO. 11th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING, ARCHITECTURE AND DESIGN , 872-880, (Tam metin bildiri) (Yayın No:8699716)
6. YAZICIOĞLU NALAN (2022). The Effect of Roasting Conditions on Consumer Sensory Analysis of Coffee-Like Beverage From Buckwheat. 3. Uluslararası Sağlıklı Beslenme Kongresi , 257-269, (Tam metin bildiri) (Yayın No:7966224)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler

1. Sürdürülebilir Sağlıkta İşlevsel Besinler, Bölüm adı: (İşlevsel Besin Endüstrisinde Yeni Biyoteknolojiler ve İyi Uygulama Örnekleri) (2023). ,YAZICIOĞLU NALAN, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Editör: KOÇ NEVRA, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-625-6448-34-6, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 8699709)
2. Sürdürülebilir Sağlıkta İşlevsel Besinler, Bölüm adı: (Tanım ve sınıflandırma) (2023). ,YAZICIOĞLU NALAN, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Editör: KOÇ NEVRA, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-625-6448-34-6, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 8699706)
3. Electrospinning and Electrospaying Encapsulation of Food Bioactive Compounds, Bölüm adı: (Chapter 7 - Electrospun fiber-based delivery of vitamins, flavors, and minerals) (2025). ,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,YAZICIOĞLU NALAN, Academic Press, Editör: Falsafi Seid Reza, Luo Yangchao, Rostamabadi Hadis, Basım sayısı: 1, ISBN: 978-0-443-22228-3, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 9548688)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

1. YAZICIOĞLU NALAN,SİYASAL KÜBRA (2024). Quick-dissolvable heat-sealable edible films made from orange peel powder and guar gum for instant beverage packaging. Food and Health, 10(2), 115-128. (Kontrol No : 8963515)
2. YAZICIOĞLU NALAN (2023). Effects of Leek Powder and Sunflower Oil in Guar Gum Edible Coating on the Preservation of Mushrooms (Agaricus bisporus). Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 11(1), 2533-2539. (Kontrol No : 8777106)
3. YAZICIOĞLU NALAN (2023). Effect of Fenugreek Gum and Eggplant Peel Extract on Physicochemical, Storage, Bioactive, and Sensory Properties of Dairy Dessert. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 11 (12), 2323-2331. (Kontrol No : 8777173)

2018 - 2021	Mühendis	GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI/Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı , Tütün mamullerinin üretiminde kullanılan katkı maddelerini incelemek, uluslararası mevzuatı takip etmek, ulusal mevzuatı geliştirmek. 7 bilim insanından oluşan Bilimsel Komisyon'un Sekreteryası , ()
2012 - 2018	Mühendis	Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu , Tütün mamullerinin üretiminde kullanılan katkı maddelerini incelemek, uluslararası mevzuatı takip etmek, ulusal mevzuatı geliştirmek. 7 bilim insanından oluşan Bilimsel Komisyon'un Sekreteryası , ()

Sertifika

- 1 . Gülhane Hayvan Deneyleri Yerel Etik Kurulu tarafından düzenlenen IV. Gülhane Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası Eğitim Programı, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Gülhane Külliyesi Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sertifika, 31/10/2022-11/11/2022, (Ulusal)