

Doç.Dr. EVRİM GÜNEŞ ALTUNTAŞ

Kişisel Bilgiler

E-posta: egunes@ankara.edu.tr

Web: <https://avesis.ankara.edu.tr/egunes>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4897-9388

Publons / Web Of Science ResearcherID: AES-0033-2022

ScopusID: 36236860200

Yoksis Araştırmacı ID: 182101

Biyografi

Doç.Dr. Evrim Güneş Altuntaş, Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olmuş ve aynı bölümde 2011 yılında gıda mikrobiyolojisi alanında doktorasını almıştır. 2011 yılı itibari ile doktorasının sonuna kadar Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde çalışmış, ardından Ankara Üniversitesi Biyoteknoloji Enstitüsü'ne geçiş yapmıştır. Halen Ankara Üniversitesi Biyoteknoloji Enstitüsü'nde Doçent olarak görev yapmaktadır. Doktora çalışmaları sırasında ve sonrasında İngiltere'de University of Nottingham Trent ve ABD'de USDA Tarımsal Araştırma Servisi'nde bilimsel araştırmalarda bulunmuştur. Araştırma ilgi alanları gıda mikrobiyolojisi ve biyoteknolojisi alanları kapsamında, ağırlıklı olarak gıda güvenliği ve güvenliğinin sağlanması, gıda kalitesinin artırılması, biyokontrol ve hızlı teşhis yöntemlerinin geliştirilmesidir. Çalışmaları, klasik mikrobiyoloji, moleküler mikrobiyoloji ve matematiksel modelleme tekniklerini kullanarak gıda güvenliğine odaklanmaktadır. Laktik asit bakterileri, probiyotikler, bakteriyosinler, biyofilmler, biyosensörler ve antimikrobiyal duyarlılık konularında araştırmalar yapmıştır. Gıda ve insan kaynaklı bakterilerin çeşitli özelliklerinin izolasyonu, tanımlanması ve araştırılması konusunda deneyim sahibidir. Yaklaşık 30 hakemli makale ve kitap bölümünde, 45 kongre sunumunda ve 13 proje çalışmasında yer almıştır.

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Sağlık Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2023 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2012 - 2023

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2012

Jüri Üyelikleri

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Sakarya Üniversitesi, Kasım, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2023

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Sakarya Üniversitesi, Mayıs, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Hacettepe Üniversitesi, Mayıs, 2023

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Sakarya Üniversitesi, Ocak, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Pamukkale Üniversitesi, Temmuz, 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Molecular Dynamic Study on the Structure and Thermal Stability of Mutant Pediocin PA-1 Peptides Engineered with Cysteine Substitutions**
Sevim B., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
PROBIOTICS AND ANTIMICROBIAL PROTEINS, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Two-Dimensional (2D) materials in the detection of SARS-CoV-2**
Uzunoglu A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., Huseyin Ipekci H., ÖZOĞLU Ö.
Microchemical Journal, cilt.193, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of Disulfide Bonds on the Thermal Stability of Pediocin: In-silico Screening Using Molecular Dynamics Simulation**
Ünal M. A., Kaymaz Ö., Güneş Altuntaş E., Juneja V. K., Elmalı A.
Journal of Food Protection, cilt.86, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The apoptotic effect of the Lycopodium clavatum extracts on MCF-7 human breast cancer cells.**
Kucukbagriacik Y., DASTOURİ M., Yilmaz H., Altuntas E.
Medical oncology (Northwood, London, England), cilt.40, sa.10, ss.289, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Electrochemical detection of lactate produced by foodborne presumptive lactic acid bacteria**
Özoğlu Ö., Uzunoglu A., Ünal M. A., Gümüştas M., Özkan S. A., Korukluoğlu M., Güneş Altuntaş E.
JOURNAL OF BIOSCIENCE AND BIOENGINEERING, cilt.135, sa.4, ss.313-320, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **SARS-CoV-2 Mutations and their Viral Variants**
Cosar B., Karagulleoglu Z. Y., Unal S., Ince A. T., Uncuoglu D. B., Tuncer G., Kilinc B. R., Ozkan Y. E., Ozkoc H. C., Demir I. N., et al.
CYTOKINE & GROWTH FACTOR REVIEWS, cilt.63, ss.10-22, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Inactivation of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7, and *Salmonella* spp. on dates by antimicrobial washes**
Juneja V. K., Osoria M., Altuntas E., Salazar J. K., Kumar G. D., Sehgal S., Baker D.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Authentication and Quality Assessment of Meat Products by Fourier-Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy**
CANDOĞAN K., Altuntas E., İĞCİ N.
FOOD ENGINEERING REVIEWS, cilt.13, sa.1, ss.66-91, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Host variations in SARS-CoV-2 infection**
Altıok D., Savci E. Z., Ozkara B., Alkan K., Namdar D. S., Tuncer G., Kilinc B. R., Suicmez E., Cetin G., Unal S., et al.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.45, sa.4, ss.404-424, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Cytotoxic effects of contemporary bulk-fill dental composites: A real-time cell analysis**
DEMİREL G., GÜR G., Demirsoy F. F., Altuntas E., Yener-Ilce B., KILIÇARSLAN M. A.
DENTAL MATERIALS JOURNAL, cilt.39, sa.1, ss.101-110, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **RS sample: Can be guide for empirical treatment of haematological malignancy patients?**
KAŞKATEPE B., Yildiz S. S., Mumcuoglu I., Ozet G., Altuntas E.
MICROBIAL PATHOGENESIS, cilt.125, ss.164-167, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Differentiation of beef mixtures adulterated with chicken or turkey meat using FTIR spectroscopy**
Deniz E., Altuntas E., Ayhan B., İĞCİ N., Demiralp D. O., CANDOĞAN K.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.10, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Determination of phenolic acid decarboxylase produced by lactic acid bacteria isolated from shalgam (shalgam) juice using green analytical chemistry method**
Okcu G., Ayhan K., Altuntas E., VURAL N., Poyrazoglu E. S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.66, ss.615-621, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **Isolation, identification and characterization of *Staphylococcus epidermidis* in**

human milk

Altuntas E.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.60, sa.1, ss.36-41, 2015 (SCI-Expanded)

- XV. **Purification and mass spectrometry based characterization of a pediocin produced by *Pediococcus acidilactici*** 13

Altuntas E., Ayhan K., Peker S., Ayhan B., Demiralp D. O.

MOLECULAR BIOLOGY REPORTS, cilt.41, sa.10, ss.6879-6885, 2014 (SCI-Expanded)

- XVI. **Predictive model for the reduction of heat resistance of *Listeria monocytogenes* in ground beef by the combined effect of sodium chloride and apple polyphenols**

Juneja V. K., Altuntas E., Ayhan K., Hwang C., Sheen S., Friedman M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.164, sa.1, ss.54-59, 2013 (SCI-Expanded)

- XVII. **Some growth parameters and antimicrobial activity of a bacteriocin-producing strain *Pediococcus acidilactici*** 13

Altuntas E., Cosansu S., Ayhan K.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.141, sa.1-2, ss.28-31, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Does Daily Consumed Herbal Tea Have an Inhibitory Effect on Dental Plaque Formation?**
TÜRKMEN B., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., DEMİREL G., ÖZOĞLU Ö., AYHAN K.
Journal of Biological & Environmental Sciences, cilt.16, sa.46, ss.33-42, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Doğal Fermente Gıdalardan İzole Edilen Muhtemel Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri ve Laktik Asit Üretim Düzeylerinin İncelenmesi**
ÖZOĞLU Ö., GÜMÜŞTAŞ M., ÖZKAN S. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.36, sa.1, ss.25-40, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **PROTEOMIC VIEW ON GLUTEN STRUCTURE IN DIFFERENT TYPES OF FLOUR AND BREAD SAMPLES BY USING BOTTOM UP PROTEOMICS AND FT-IR SPECTROSCOPY**
Gunes Altuntas E., Yıldızhan H., Dastouri M., Özel Demiralp D.
GIDA, cilt.47, sa.2, ss.344-358, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **DETECTION OF PORK, HORSE OR DONKEY MEAT ADULTERATION IN BEEF-BASED FORMULATIONS BY FOURIER TRANSFORM INFRARED SPECTROSCOPY**
Deniz E., Gunes Altuntas E., İÇCİ N., Ayhan B., Özel Demiralp F. D., CANDOĞAN K.
GIDA, cilt.45, sa.2, ss.369-379, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **Biyosensörler: Gıda ve Sağlık Alanında Laktat Biyosensörleri**
ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
Türk Yaşam Bilimleri Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.180-193, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Biosensors: Lactate Biosensors in Food and Health Field**
ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
Turkish Journal of Life Sciences, cilt.2, sa.2, ss.180-193, 2017 (Hakemli Dergi)
- VII. **Identification of Meat Species by Using Molecular and Spectroscopic Methods**
GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., DENİZ E., AYHAN B., CANDOĞAN K., ÖZEL DEMİRALP F. D.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.4, sa.5, ss.488-492, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Dental Plak Oluşumundan Sorumlu Mikroorganizmalar ve Bunların Tüketilen Gıdalarla İlişkisi**
Türkmen B., AYHAN K., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.0, sa.0, ss.51, 2016 (Hakemli Dergi)
- IX. **Genetiği değiştirilmiş organizmalar artık güvenli mi?**
GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
TSE Standard Dergisi, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Engeller teknolojisinde bakteriyosinlerin kullanımı**

GÜNEŞ-ALTUNTAŞ E.

Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, cilt.71, sa.3, ss.155-164, 2014 (Scopus)

- XI. **Çiğ süt ve peynir örneklerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin antimikrobiyel aktiviteleri**
Gunes Altuntas E., AYHAN K., OKCU G., ERKANLI K., BALCI M. H., SONAKIN Ş. S.
GIDA, cilt.35, sa.3, ss.197-203, 2010 (Hakemli Dergi)
- XII. **Süt ve Süt Ürünlerinde Bakteriyosinlerin Kullanımı**
GÜNEŞ-ALTUNTAŞ E., AYHAN K.
Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.113-120, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Killer özellikli mayaların etki mekanizmaları ve endüstride yol açtıkları sorunlar**
ALTUNTAŞ G. E., ÖZÇELİK F.
GIDA, cilt.32, sa.4, ss.205-212, 2007 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİYOSENSÖR TEKNOLOJİSİNİN KULLANIMI**
ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayit Fatma, Gül Hülya, Editör, IKSAD Publishing House, Ankara, ss.223-255, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Evaluation of Thermal and Structural Stability of Pediocin PA-1 Mutants with MD Simulations.**
SEVİM B., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
33rd International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 02-06 July 2023, Ankara-Turkey., Ankara, Türkiye, 2 - 06 Temmuz 2023
- II. **Geleneksel Gıdalarda İzlenebilirlik için Biyosensör Kullanımı: Laktat Biyosensörü Çalışması Örneği**
ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 Kasım 2022, ss.78
- III. **Diacetyl production in pediococci.**
Çelik A. A., AYHAN K., GÜMÜŞTAŞ M., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
6th. ICAFS 2022 (International Conference on Agricultural and Food Science), İzmir, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022
- IV. **Production of pediocin in pediococci and the presence of plasmid pSMB74.**
SEVİM B., VAİZOĞLU R. D., Çelik A. A., MERGEN H., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
6th. ICAFS 2022 (International Conference on Agricultural and Food Science). 28-30 September 2022, Full Webinar (Virtual online), İzmir Turkey., İzmir, Türkiye, 28 Eylül 2022
- V. **Alternative Medium Development for Pediococci Isolation.**
SEVİM B., Çelik A. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
Sevim, B., Çelik, A.A., Altuntaş, E.G. 2022. Alternative Medium Development for Pe2nd International Congress of Engineering and Natural Sciences Uluslararası Mühendislik ve Doğa Bilimleri Çalışmaları Kongresi, ICENSS, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2022
- VI. **INVESTIGATION OF THE ANTILISTERIAL ACTIVITY OF LACTIC ACID BACTERIA WITH PHYSIOLOGICAL AND CHROMATOGRAPHIC WAY**
GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., GÜMÜŞTAŞ M., ÇELİK A. A., İŞLEYEN İ.
ICONAT 2021, Girne, Kıbrıs (Kktc), 18 Eylül 2021
- VII. **Structural advantages and application areas of pediocins.**
GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
BIOTECHMEET2021, Porto, Portekiz, 16 - 18 Eylül 2021
- VIII. **Investigation of Clonal Relationship between Gram negative bacteria isolated from intestinal flora and different clinical materials of hemotologic malignancy patients.**

KAŞKATEPE B., SÜZÜK YILDIZ S., MUMCUOĞLU İ., ÖZET G., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.

ISOPS-12, 26 - 29 Haziran 2018

IX. Laktik Asit Bakterilerinin Antimikrobiyal Aktiviteleri ve Laktik Asit Üretim Düzeyleri

ÖZOĞLU Ö., GÜMÜŞTAŞ M., ÖZKAN S. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.

Gastronomi Zirvesi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018

X. Bulk-fill kompozitlerin fibroblast hücreler üzerindeki sitotoksik etkisinin ICELLigence sistemi ile belirlenmesi

GÜR G., DEMİRİSOY F., DEMİREL G., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., YENER İLCE B., TÜRKMEN B., KILIÇARSLAN M. A.

15. Ulusal Tıbbi Biyoloji ve Genetik Kongresi, Türkiye, 26 - 29 Ekim 2017

XI. LACTATE BIOSENSORS IN MEDICAL AND FOOD INDUSTRY

ÖZOĞLU Ö., ÜNAL M. A., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.

International DNA Day and Genome Congress, Kırşehir, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2017

XII. Western Blot Immunassay in Detecting Mechanically Deboned Chicken Meat in Beef Mixtures

DENİZ E., KARAHİSAR TURAN S., YILDIZHAN H., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., ÖZEL DEMİRALP F. D., CANDOĞAN K.

63rd ICOMST (International Congress of Meat Science and Technology), Cork, İrlanda, 13 - 18 Ağustos 2017

XIII. Detection of Fraudulent poultry meat species in raw beef mixtures through sarcoplasmic and myofibrillar protein fractions by FTIR spectroscopy

DENİZ E., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., AYHAN B., ÖZBEY SUBAŞI Ö., CANDOĞAN K.

The 6th International Congress on Food Technology, ATİNA, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017

XIV. Detection of Chicken Adulteration in Beef with Fourier Transform Infrared (FT-IR) Spectroscopy

DENİZ E., AYHAN B., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., ÖZEL DEMİRALP F. D., CANDOĞAN K.

61st ICOMST (International Congress of Meat Science and Technology), Polydome - Clermont-Ferrand, Fransız Polinezyası, 23 - 28 Ağustos 2015

XV. DETECTION OF CHICKEN MEAT ADULTERATION IN MEAT MIXTURES WITH FOURIER TRANSFORM INFRARED FT IR SPECTROSCOPY

DENİZ E., AYHAN B., ALTUNTAŞ E., ÖZEL DEMİRALP F. D., CANDOĞAN K.

61st International Congress of Meat Science and Technology, Clermont-Ferrand, Fransa, 23 - 28 Ağustos 2015

XVI. Determination of antibiotic resistance pattern and bacteriocin sensitivity of Listeria monocytogenes strains isolated from different foods in Turkey

GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., KOÇAN D., COŞANSU AKDEMİR S., AYHAN K., Juneja V., MATERON L.

1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Kasım 2010

XVII. Isolation of bacteriocin producing lactic acid bacteria from different foods

GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., AYHAN K., COŞANSU AKDEMİR S.

Third International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 Nisan 2009

Metrikler

Yayın: 49

Atıf (WoS): 248

Atıf (Scopus): 276

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 8