

Prof. MEHMET ÖZKAN

Personal Information

Email: mozkan@ankara.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5565-1458

ScopusID: 56946319300

Yoksis Researcher ID: 3874

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1995 - 2001

Postgraduate, California State University, Fresno, Gıda Bilimi Ve Beslenme, United States Of America 1989 - 1991

Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1981 - 1986

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Kuru kayıslardan kükürt dioksitin uzaklaştırılma yöntemleri üzerinde araştırma, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2001

Postgraduate, Taze fasulyelerin duyuşal özellikleri üzerine değişik haşlama metodlarının ve dondurarak depolamanın etkisi, California State University, Fresno, Gıda Bilimi Ve Beslenme, 1991

Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - Continues

Academic and Administrative Experience

Ankara University, 2003 - 2005

Advising Theses

ÖZKAN M., Asitliği düzenlemek amacıyla limon suyu eklenen karadut sularının antosiyanin stabilitesi üzerine tarçın, zencefil ve karanfil ekstraktlarının etkisi, Postgraduate, K.GÜVEN(Student), 2020

ÖZKAN M., Effect of amino acids added to mixed fruit juice consisting of pomegranate and orange on the thermal stability of anthocyanins, Postgraduate, H.ÜNAL(Student), 2019

ÖZKAN M., Effect of different amino acids on the thermal stability of strawberry anthocyanins, Postgraduate,

A.BİNGÖL(Student), 2019

ÖZKAN M., Determination of quality characteristics of kefir added with anthocyanin-rich fruit and vegetable juices and production of fermented beverage from black carrot juice with kefir culture, Doctorate, S.ALAGÖZ(Student), 2019

ÖZKAN M., Farklı düzeylerde kükürtlenen kuru kayısıların polifenol oksidaz aktivitesi ve polifenollerinde depolama boyunca meydana gelen değişimlerin esmerleşme üzerine etkisi, Postgraduate, M.ALTINDAĞ(Student), 2018

ÖZKAN M., Farklı düzeylerde kükürtlenen kuru kayısıların organik asit ve karotenoid miktarlarında depolama boyunca meydana gelen değişimin, kayısının rengi ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, A.SALUR(Student), 2018

ÖZKAN M., Vişne suyu konsantresinin renk yoğunluğu ve stabilitesi üzerine doğal kaynaklardan elde edilen kopigmentlerin etkisi ve depolama boyunca renkte meydana gelen değişimler, Postgraduate, A.NAVRUZ(Student), 2017

ÖZKAN M., Increasing the color intensity and stability of sour cherry and strawberry nectars by the added copigments from natural sources and changes in color during storage, Postgraduate, K.ERTAN(Student), 2016

ÖZKAN M., Effect of SO₂ concentration on the changes of sugar, amino acid, HMF and Furocine contents in dried apricots during storage, Postgraduate, F.HAMZAOĞLU(Student), 2016

ÖZKAN M., Kükürtlenmemiş gün kurusu kayısıların farklı sıcaklıklarda depolanmaları sonucunda mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesindeki değişimler, N.GÜZEL(Student), 2015

ÖZKAN M., Kükürtlenmemiş gün kurusu kayısıların farklı sıcaklıklarda depolanması süresince mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesindeki değişimler, Doctorate, N.GÜZEL(Student), 2015

ÖZKAN M., Nar ve çilek sularının sıcak durultma yöntemiyle durultulması, Postgraduate, B.ORHAN(Student), 2014

ÖZKAN M., Farklı konsantrasyonlarda nem ve sorbik asit içeren gün kurusu kayısıların değişik sıcaklıklarda depolanması sürecinde mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesindeki değişimler, Postgraduate, S.ALAGÖZ(Student), 2013

ÖZKAN M., Nar sularının çeşitli durultma yardımcı maddeleri ile durultulması ve konsantrelerin depolanması sürecinde bileşimindeki değişimler, Doctorate, B.ERKAN(Student), 2013

ÖZKAN M., Kalecik karası üzümünden (Vitis vinifera L.) üretilen kırmızı üzüm suyunun çeşitli durultma yardımcı maddeleri ile durultulması ve durultmanın üzüm suyu rengi üzerine etkisi, Postgraduate, S.DIBLAN(Student), 2013

ÖZKAN M., Çilek suyu konsantresi üretim aşamalarında ve depolama sürecinde polifenoller, askorbik asit ve antioksidan aktivitedeki değişimler, Postgraduate, A.MENEVŞEOĞLU(Student), 2012

ÖZKAN M., Düşük düzeylerde kükürtlenmiş kuru kayısıların değişik sıcaklıklarda depolanması sürecinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik niteliklerindeki değişimler, Doctorate, M.TÜRKYILMAZ(Student), 2011

ÖZKAN M., Siyah havuç suyu konsantresi üretimi ve depolanması sürecinde fenolik maddelerdeki değişimler ve bu değişimlerin antioksidan aktivite ile ilişkisi, U.DERELİ(Student), 2010

ÖZKAN M., Nar suyu konsantresi üretim aşamalarında prosiyandinlerdeki değişimler, Postgraduate, N.GÜZEL(Student), 2010

ÖZKAN M., Siyah havuç suyu üretimi ve depolanması sürecinde fenolik maddelerdeki değişimler ve bu değişimlerin antioksidan aktivite ile ilişkisi, Postgraduate, U.DERELİ(Student), 2010

ÖZKAN M., Farklı kükürtleme yöntemlerinin ve depolama sıcaklıklarının kuru kayısıların fiziksel ve kimyasal niteliklerine etkisi, Doctorate, A.LEVENT(Student), 2010

ÖZKAN M., Nar suyu konsantresi üretim ve depolama sürecinde antosiyaninlerdeki değişimler, Postgraduate, Ö.TURFAN(Student), 2008

ÖZKAN M., Nar suyu konsantresi üretim ve depolanma sürecinde antioksidan aktivitedeki değişimler, Postgraduate, E.APAYDIN(Student), 2008

ÖZKAN M., Geleneksel Türk gıdalarının adsorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi, Postgraduate, B.KOROŞ(Student), 2007

ÖZKAN M., Pembe greyfurt suyu ve domates pulpunda likopen ve B-karotenin ısıl stabiliteeri, Postgraduate, H.SEVİNDİK(Student), 2007

ÖZKAN M., PEMBE GREYFURT SUYU VE DOMATES PULPUNDA LİKOPEN VE -KAROTENİN ISIL STABİLİTEERİ, H.SEVİNDİK(Student), 2007

ÖZKAN M., Orta nemli kayısıların depolanma stabilitesi, Postgraduate, F.SAĞIRLI(Student), 2006

Books & Book Chapters

I. Mulberry juice

Türkyılmaz M., ÖZKAN M.

in: Handbook of Functional Beverages and Human Health, Fereidoon Shahidi, Cesarettin Alasalvar, Editor, CRC Press Taylor and Francis Group, Boca Raton, pp.399-408, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. Changes in polyphenols and antioxidant activity in strawberry juice concentrates during storage at various temperatures**
DIBLAN S., MENEVŞEOĞLU A., Türkyılmaz M., HAMZAOĞLU F., ÖZKAN M.
3rd International Congress on Food Technology, Kapadokya, Turkey, 10 - 12 October 2018
- II. Changes in Anthocyanins in Black Carrot Juice Concentrate Stored at Various Temperatures**
Türkyılmaz M., YEMİŞ O., HAMZAOĞLU F., ÖZKAN M.
4th International Conference on Food Chemistry and Technology, 5 - 07 November 2018
- III. Exposure of Oversulfated Dried Apricots to Hot-Air Flow for the Removal of Sulfur Dioxide**
ÖZKAN M., HAMZAOĞLU F., Türkyılmaz M.
4th International Conference on Food Chemistry and Technology, 5 - 07 November 2018
- IV. Effect of Various Amino Acids and pHs on the Thermal Stability of Anthocyanins in Strawberry Juice**
Erdal E., Soysal H., Öztürk A., Sarı E., Göçmen M., HAMZAOĞLU F., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, 10 - 12 October 2018
- V. Changes in quality characteristics of kefir beverages fortified with anthocyanin-rich fruit and vegetable juices during storage**
Alagöz Kabakcı S., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.407
- VI. Effects of K-sorbate dip parameters on sorbic acid content of dried apricots**
Alagöz Kabakcı S., Türkyılmaz M., Ünal H., ÖZKAN M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.391
- VII. Effect of SO₂ concentration on polyphenol oxidase activity and polyphenols in dried apricots during storage**
Altındağ M., ÖZKAN M., Türkyılmaz M.
31st EFFoST International Conference, Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, Sitges, Spain, 13 - 16 November 2017
- VIII. Effects of various copigment sources on the stabilities of anthocyanins isolated from sour cherry juice concentrates during storage**
HAMZAOĞLU F., ÖZKAN M., Türkyılmaz M.
31st EFFoST International Conference, Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, Sitges, Spain, 13 - 16 November 2017
- IX. Copigmentation effect of amino acids on the stability of anthocyanins in orange and pomegranate mixed juices during storage**
Bay A., Güney H. G., Gülseven E., Emektar K., Ayhan M. F., HAMZAOĞLU F., ÖZKAN M., Türkyılmaz M.
31st EFFoST International Conference, Food Science and Technology Challenges for the 21st Century - Research to Progress Society, Sitges, Spain, 13 - 16 November 2017
- X. Changes in anthocyanins and color of strawberry juice concentrates during storage**
Navruz A., Halıcı D. Ö., Semerci E., Gülmez N., Erkan Koç B., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, France, 23 - 25 October 2017, pp.125
- XI. Thermal stabilities of lycopene and β -Carotene in pink grapefruit juice and tomato pulp**
HAMZAOĞLU F., Sevindik H., ÖZKAN M., Türkyılmaz M.
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, France, 23 - 25 October 2017, pp.120
- XII. Chances in antioxidant activity and phenolic content of pomegranate juice concentrate during storage**
Bingöl A., Apaydın E., ÖZKAN M., Türkyılmaz M.

19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, France, 23 - 25 October 2017

- XIII. **Use of hydrogen peroxide to remove sulfur dioxide from oversulfitted dried apricots**
HAMZAOĞLU F., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, France, 23 - 25 October 2017
- XIV. **Hamzaoglu, F., Altındağ, M., Salur, A., Türkyılmaz, M., Özkan, M. Effects of organic acids, sugars and amino acids on browning of dried apricots containing SO₂ at different concentrations during storage.**
HAMZAOĞLU F., SALUR A., ALTINDAĞ M., TÜRKYILMAZ M., ÖZKAN M.
30th EFFoST International Conference, Targeted Technology for Sustainable Food Systems, VIYANA, Austria, 28 - 30 November 2016
- XV. **Effects of sweeteners on anthocyanins and turbidity of sour cherry nectars during storage**
ERTAN K., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
30th EFFoST International Conference, Targeted Technology for Sustainable Food Systems, Viyana, Austria, 28 - 30 November 2016
- XVI. **Effects of organic acids sugars and amino acids on browning of dried apricots containing SO₂ at different concentrations during storage**
HAMZAOĞLU F., Altındağ M., Ayşenur S., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
30th EFFoST International Conference, Targeted Technology for Sustainable Food Systems, Viyana, Austria, 28 - 30 November 2016
- XVII. **Effect of various SO₂ concentrations on sugars and amino acids in sulfured dried apricots**
Hamzaoglu F., Türkyılmaz M., Özkan M.
Proceedings of 4th International Conference and Exhibition on Food Processing Technology, London, England, 9 - 12 August 2015
- XVIII. **Effects of sulfuring at different concentrations on polyphenols an polyphenol oxidase activity in dried apricots**
Altındağ M., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Londrina, Brazil, 10 - 12 August 2015, vol.6, pp.164
- XIX. **Effects of various co pigments honey and sugars on anthocyanins and color of sour cherry nectars**
ERTAN K., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Londrina, Brazil, 10 - 12 August 2015, vol.6, pp.106
- XX. **Effects of moisture contents and storage temperatures on the physical chemical and microbial qualities of non sulfited sun dried apricots**
GÜZEL N., ÖZKAN M., TAĞI Ş.
IFT (Institute of Food Technologists) Congress, Chicago, United States Of America, 11 - 14 July 2015
- XXI. **Effecys of Clarification on the Anthocyanins of Vitis Vinifera Red Wine Cultivars**
DIBLAN S., GÜÇER Y., Erkan Koç B., ÖZKAN M.
35th World Congress of Vine and Wine, İzmir, Turkey, 18 - 22 June 2012, pp.114-115

Metrics

Publication: 84

Citation (WoS): 1578

Citation (Scopus): 1848

H-Index (WoS): 23

H-Index (Scopus): 24