

Prof.Dr. MEHMET ÖZKAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: mozkan@ankara.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5565-1458

ScopusID: 56946319300

Yoksis Araştırmacı ID: 3874

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1995 - 2001

Yüksek Lisans, California State University, Fresno, Gıda Bilimi Ve Beslenme, Amerika Birleşik Devletleri 1989 - 1991

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1981 - 1986

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Kuru kayısılardan kükürt dioksitin uzaklaştırılma yöntemleri üzerinde araştırma, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2001

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Ankara Üniversitesi, 2003 - 2005

Yönetilen Tezler

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

ÖZKAN M., Nar ve portakaldan oluşan karışık meyve suyuna eklenen amino asitlerin antosiyaninlerin ısı stabilitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, H.ÜNAL(Öğrenci), 2019

ÖZKAN M., Çilek antosiyaninlerinin ısı stabilitesi üzerine farklı amino asitlerin etkisi, Yüksek Lisans, A.BİNGÖL(Öğrenci),

2019

- ÖZKAN M., Antosiyaninlerce zengin meyve ve sebze suyu eklenmiş kefirlerin kalite özelliklerinin belirlenmesi ve kefir kültürü ile siyah havuç suyundan fermente içecek üretimi, Doktora, S.ALAGÖZ(Öğrenci), 2019
- ÖZKAN M., Farklı düzeylerde kükürtlenen kuru kayısıların polifenol oksidaz aktivitesi ve polifenollerinde depolama boyunca meydana gelen değişimlerin esmerleşme üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.ALINDAĞ(Öğrenci), 2018
- ÖZKAN M., Farklı düzeylerde kükürtlenen kuru kayısıların organik asit ve karotenoid miktarlarında depolama boyunca meydana gelen değişimin, kayısının rengi ve duyu özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.SALUR(Öğrenci), 2018
- ÖZKAN M., Vişne suyu konsantrisinin renk yoğunluğu ve stabilitesi üzerine doğal kaynaklardan elde edilen kopigmentlerin etkisi ve depolama boyunca renkte meydana gelen değişimler, Yüksek Lisans, A.NAVRUZ(Öğrenci), 2017
- ÖZKAN M., Vişne ve çilek nektarlarının renk yoğunluğu ve stabilitesinin doğal kaynaklardan eklenen kopigmentler ile artırılması ve depolama boyunca renkte meydana gelen değişimler, Yüksek Lisans, K.ERTAN(Öğrenci), 2016
- ÖZKAN M., Kuru kayısıların şeker, aminoasit, hidroksimetilfurfural ve furosin içeriğinde depolama boyunca meydana gelen değişim üzerine SO₂ konsantrasyonunun etkisi, Yüksek Lisans, F.HAMZAOĞLU(Öğrenci), 2016
- ÖZKAN M., Kükürtlenmemiş gün kurusu kayısıların farklı sıcaklıklarda depolanmaları sonucunda mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesindeki değişimler, N.GÜZEL(Öğrenci), 2015
- ÖZKAN M., Kükürtlenmemiş gün kurusu kayısıların farklı sıcaklıklarda depolanması süresince mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesindeki değişimler, Doktora, N.GÜZEL(Öğrenci), 2015
- ÖZKAN M., Nar ve çilek sularının sıcak durultma yöntemiyle durultulması, Yüksek Lisans, B.ORHAN(Öğrenci), 2014
- ÖZKAN M., Farklı konsantrasyonlarda nem ve sorbik asit içeren gün kurusu kayısıların değişik sıcaklıklarda depolanması sürecinde mikrobiyolojik ve kimyasal kalitesindeki değişimler, Yüksek Lisans, S.ALAGÖZ(Öğrenci), 2013
- ÖZKAN M., Nar sularının çeşitli durultma yardımcı maddeleri ile durultulması ve konsantrelerin depolanması sürecinde bileşimindeki değişimler, Doktora, B.ERKAN(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, S.DIBLAN(Öğrenci), 2013
- ÖZKAN M., Çilek suyu konsantresi üretim aşamalarında ve depolama sürecinde polifenoller, askorbik asit ve antioksidan aktivitedeki değişimler, Yüksek Lisans, A.MENEVŞEOĞLU(Öğrenci), 2012
- ÖZKAN M., Düşük düzeylerde kükürtlenmiş kuru kayısıların değişik sıcaklıklarda depolanması sürecinde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik niteliklerindeki değişimler, Doktora, M.TÜRKYILMAZ(Öğrenci), 2011
- ÖZKAN M., Siyah havuç suyu konsantresi üretimi ve depolanması sürecinde fenolik maddelerdeki değişimler ve bu değişimlerin antioksidan aktivite ile ilişkisi, U.DERELİ(Öğrenci), 2010
- ÖZKAN M., Nar suyu konsantresi üretim aşamalarında prosiyaninlerdeki değişimler, Yüksek Lisans, N.GÜZEL(Öğrenci), 2010
- ÖZKAN M., Siyah havuç suyu üretimi ve depolanması sürecinde fenolik maddelerdeki değişimler ve bu değişimlerin antioksidan aktivite ile ilişkisi, Yüksek Lisans, U.DERELİ(Öğrenci), 2010
- ÖZKAN M., Farklı kükürtleme yöntemlerinin ve depolama sıcaklıklarının kuru kayısıların fiziksel ve kimyasal niteliklerine etkisi, Doktora, A.LEVENT(Öğrenci), 2010
- ÖZKAN M., Nar suyu konsantresi üretim ve depolama sürecinde antosiyaninlerdeki değişimler, Yüksek Lisans, Ö.TURFAN(Öğrenci), 2008
- ÖZKAN M., Nar suyu konsantresi üretim ve depolanma sürecinde antioksidan aktivitedeki değişimler, Yüksek Lisans, E.APAYDIN(Öğrenci), 2008
- ÖZKAN M., Geleneksel Türk gıdalarının adsorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.KOROŞ(Öğrenci), 2007
- ÖZKAN M., Pembe greyfurt suyu ve domates pulpunda likopen ve B-karotenin ısıl stabilitesi, Yüksek Lisans, H.SEVİNDİK(Öğrenci), 2007
- ÖZKAN M., PEMBE GREYFURT SUYU VE DOMATES PULPUNDA LİKOPEN VE B-KAROTENİN ISIL STABİLİTELERİ, H.SEVİNDİK(Öğrenci), 2007
- ÖZKAN M., Orta nemli kayısıların depolanma stabilitesi, Yüksek Lisans, F.SAĞIRLI(Öğrenci), 2006

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Mulberry juice

Türkyılmaz M., ÖZKAN M.

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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 Kasım 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 Kasım 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 Ekim 2018
- V. **Changes in quality characteristics of kefir beverages fortified with anthocyanin-rich fruit and vegetable juices during storage**
Alagöz Kabakçı S., Türkyılmaz M., ÖZKAN M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.407
- VI. **Effects of K-sorbate dip parameters on sorbic acid content of dried apricots**
Alagöz Kabakçı S., Türkyılmaz M., Ünal H., ÖZKAN M.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.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, İspanya, 13 - 16 Kasım 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, İspanya, 13 - 16 Kasım 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, İspanya, 13 - 16 Kasım 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, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, ss.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, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, ss.120
- XII. **Changes 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, Fransa, 23 - 25 Ekim 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, Fransa, 23 - 25 Ekim 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, Avusturya, 28 - 30 Kasım 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, Avusturya, 28 - 30 Kasım 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, Avusturya, 28 - 30 Kasım 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, İngiltere, 9 - 12 Ağustos 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, Brezilya, 10 - 12 Ağustos 2015, cilt.6, ss.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, Brezilya, 10 - 12 Ağustos 2015, cilt.6, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 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, Türkiye, 18 - 22 Haziran 2012, ss.114-115

Metrikler

Yayın: 84

Atıf (WoS): 1578

Atıf (Scopus): 1848

H-İndeks (WoS): 23

H-İndeks (Scopus): 24