

## Prof. Dr. BERRİN ÖZKAYA

### Kişisel Bilgiler

E-posta: ozkayab@ankara.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7326-7369

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAH-5370-2020

Yoksis Araştırmacı ID: 4987

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Türkiye 1986 - 1989

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), Türkiye 1984 - 1986

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1980 - 1984

### Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı doğal katkıların irmiğin makarnalık kalitesine etkileri üzerinde araştırmalar, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), 1989

Yüksek Lisans, Farklı Oranlarda Ekmeklik Buğday Katılmış Bazı Durum Çeşitlerinin Makarnalık Kalitesi Üzerinde Araştırmalar, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), 1986

### Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1985 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

GIDA MÜHENDİSLİĞİ LABORATUVAR UYGULAMALARI-2, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

UZMANLIK ALANI DERSİ, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA ANALİZLERİ, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

TAHİL TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

BİSKÜVİ TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA MÜHENDİSLİĞİ LABORATUVAR UYGULAMALARI-I, Lisans, 2013 - 2014

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ-2, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ-1, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

DENEYSEL EKMEKÇİLİK, Yüksek Lisans, 2012 - 2013

## Yönetilen Tezler

- ÖZKAYA B., Defitinize buğday kepeği katkılı, ekşi hamur ilavesi ile üretilen ekmeklerin kalitesinin ve fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, H.ÇETİN(Öğrenci), 2021
- ÖZKAYA B., Mikrofluidizasyon işlemi uygulanmış keten tohumu unu ilavesinin bisküvi özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, G.KARAKURT(Öğrenci), 2019
- ÖZKAYA B., Kavuzsuz arpanın fonksiyonel özelliklerinin iyileştirilmesi ve bisküvide kullanılabilme olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, A.ÖZER(Öğrenci), 2019
- ÖZKAYA B., Yulaf kepeği katkılı ekmeklerin fonksiyonel ve kalite özelliklerine ekme yapım yöntemlerinin etkisi, Yüksek Lisans, M.SAKA(Öğrenci), 2019
- ÖZKAYA B., Mikrofluidizasyon ve mekanik öğütme uygulanmış bulgur ve nohut kepeğinin ekmeğin fonksiyonel özellikleri ve kalitesi üzerine etkisi, Doktora, B.BAUMGARTNER(Öğrenci), 2018
- ÖZKAYA B., Meyve ve sebze lif konsantreleri ilavesinin hamurun reolojik özellikleri ve bisküvi kalitesine etkileri, Doktora, S.TÜRKSOY(Öğrenci), 2011
- ÖZKAYA B., Kepekli ekmeğin fitik asit miktarına prosesin etkisi, Yüksek Lisans, P.ÇAY(Öğrenci), 2008
- ÖZKAYA B., Değişik un pasajlarının bazı geleneksel ekme çeşitlerine uygunluğunun belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.TAŞDEMİR(Öğrenci), 2005
- ÖZKAYA B., Ekmeğin fitik asit miktarına buğday çeşidi ve un ekstraksiyon oranının etkisi, Yüksek Lisans, S.TÜRKSOY(Öğrenci), 2005
- ÖZKAYA B., Erişte kalitesini etkileyen bazı faktörler üzerine araştırma, Yüksek Lisans, N.UZUNOĞLU(Öğrenci), 2002
- ÖZKAYA B., Mısır ekmeğinin bazı özellikleri ve yapım yöntemlerinin fitik asit miktarı üzerine etkileri, Yüksek Lisans, E.AKBAŞ(Öğrenci), 2000
- ÖZKAYA B., Makarnanın diyet lifçe zenginleştirilmesi üzerine araştırma, Yüksek Lisans, Y.ŞAMLIOĞLU(Öğrenci), 1998

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Nutritional and physical properties of cookies enriched with whole wheat flour of ancient wheats**  
Arslan Unal N., ÖZKAYA B.  
Cereal Chemistry, cilt.101, sa.2, ss.356-366, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Functional and Physicochemical Properties of Milled and Microfluidized Bulgur and Chickpea Brans**  
Baumgartner B., ÖZKAYA B., Saka İ., Özkaya H.  
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.200-208, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of Quality Characteristics of Sourdough Bread Produced by Isolated Lactic Acid Bacteria and Dephytinized Wheat Bran**  
Cetin-Babaoglu H., AKIN N., ÖZKAYA B.  
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.66, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Usability of microfluidized flaxseed as a functional additive in bread**  
SAKA İ., Baumgartner B., ÖZKAYA B.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, ss.505-513, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Recent strategies for tackling the problems in gluten-free diet and products**  
Demirkesen I., ÖZKAYA B.  
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.62, sa.3, ss.571-597, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Chemical composition and quality characteristics of cookies enriched with microfluidized flaxseed flour**  
Karakurt G., Ozkaya B., Saka I.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.154, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **The effect of bread-making methods on functional and quality characteristics of oat bran blended**

## **bread**

SAKA M. C., ÖZKAYA B., Saka I.

INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.26, 2021 (SCI-Expanded)

- VIII. **Effect of radio frequency processing on physical, chemical, rheological and bread-baking properties of white and whole wheat flour**  
SAKA İ., Topcam H., Son E., ÖZKAYA B., ERDOĞDU F.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.147, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Potential utilization of bulgur bran as a source of dietary fiber in cookies**  
SAKA İ., Ozkaya H., ÖZKAYA B.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.97, sa.5, ss.930-939, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Changes in the functional constituents and phytic acid contents of firiks produced from wheats at different maturation stages**  
ÖZKAYA B., TÜRKSOY S., Ozkaya H., Baumgartner B., Ozkeser I., Koksel H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.246, ss.150-155, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Functional and physical properties of cookies enriched with dephytinized oat bran**  
Baumgartner B., Ozkaya B., SAKA İ., Ozkaya H.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.80, ss.24-30, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of concentrated and dephytinized wheat bran and rice bran addition on bread properties**  
ÖZKAYA B., Baumgartner B., Ozkaya H.  
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.49, sa.1, ss.84-93, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of Dephytinization by Fermentation and Hydrothermal Autoclaving Treatments on the Antioxidant Activity, Dietary Fiber, and Phenolic Content of Oat Bran**  
Ozkaya H., Ozkaya B., Duman B., Turksoy S.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.65, sa.28, ss.5713-5719, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **Dephytinization of wheat and rice brans by hydrothermal autoclaving process and the evaluation of consequences for dietary fiber content, antioxidant activity and phenolics**  
ÖZKAYA B., TÜRKSOY S., Ozkaya H., Duman B.  
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.39, ss.209-215, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **SECOND-ORDER RESPONSE SURFACE METHOD: FACTORIAL EXPERIMENTS AN ALTERNATIVE METHOD IN THE FIELD OF AGRONOMY**  
Tekindal M. A., BAYRAK H., ÖZKAYA B., YAVUZ Y.  
TURKISH JOURNAL OF FIELD CROPS, cilt.19, sa.1, ss.35-45, 2014 (SCI-Expanded)
- XVI. **Box- behnken experimental design in factorial experiments: The importance of bread for nutrition and health**  
Tekindal M. A., BAYRAK H., ÖZKAYA B., Genc Y.  
Turkish Journal of Field Crops, cilt.17, sa.2, ss.115-123, 2012 (SCI-Expanded)
- XVII. **Pumpkin and Carrot Pomace Powders as a Source of Dietary Fiber and Their Effects on the Mixing Properties of Wheat Flour Dough and Cookie Quality**  
Turksoy S., ÖZKAYA B.  
Food Science and Technology Research, cilt.17, sa.6, ss.545-553, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of black carrot (*Daucus carota* L. ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) fiber addition on the composition and quality characteristics of cookies**  
Turksoy S., Keskin S., ÖZKAYA B., Ozkaya H.  
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.9, sa.3-4, ss.57-60, 2011 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of wheat variety and flour extraction rate on phytic acid content of bread**  
Turksoy S., ÖZKAYA B., Akbas S.  
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.8, sa.2, ss.178-181, 2010 (SCI-Expanded)
- XX. **Technological properties of a variety of soft and hard bread wheat infested by *Rhizopertha dominica* (F.) and *Tribolium confusum* du Val**  
Özkaya H., ÖZKAYA B., Colakoglu A. S.  
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.7, sa.3-4, ss.166-172, 2009 (SCI-Expanded)

- XXI. **Effects of wheat maturation stage and cooking method on dietary fiber and phytic acid contents of firik, a wheat-based local food**  
Ozboy O., Ozkaya B., Ozkaya H., Koksel H.  
NAHRUNG-FOOD, cilt.45, sa.5, ss.347-349, 2001 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effects of wheat maturation stage and cooking method on physical and chemical properties of firiks**  
Ozkaya B., Ozkaya H., Eren N., Unsal A., Koksel H.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.66, sa.1, ss.97-102, 1999 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Barley bulgur: Effect of processing and cooking on chemical composition**  
Koksel H., Edney M., Ozkaya B.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.29, sa.2, ss.185-190, 1999 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Effects of Dephytinized Wheat Bran on Rheological Properties of Dough and Sourdough Fermentation**  
ÇETİN BABAĞLU H., AKIN N., ÖZKAYA B.  
SELÇUK JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCES, cilt.36, sa.1, ss.91-97, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **The Application of Data Envelopment Analysis and Response Surface Methodology in Food Industry for the Optimization of Multi Response Problems**  
EBEGİL M., BAYRAK H., Kılıç D., Apaydın B., ÖZKAYA B.  
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.32, sa.3, ss.1083-1090, 2019 (Scopus)
- III. **Optimization Of Multi Responses Using Data Envelopment Analysis: The Application in Food Industry**  
EBEGİL M., BAYRAK H., ÖZKAYA B., Kilic D., Avsar B. A.  
GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.32, sa.3, ss.1083-1090, 2019 (ESCI)
- IV. **Mısır Ekmeğinin Fitik Asit Miktarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesinde Yanıt Yüzey Yöntemi Yaklaşımı**  
Kılıç D., BAYRAK H., ÖZKAYA B.  
Selçuk Üniversitesi Fen Fakültesi, Fen Dergisi, cilt.44, sa.2, ss.121-134, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Productivity in the first degree or the optimum point determination of factorial trials : An application 'xx Birinci derece faktöriyel denemelerde verimlilik için optimum noktaların belirlenmesi bir uygulama'xx**  
BAYRAK H., ÖZKAYA B., TEKİNDAL M. A.  
Türkiye Klinikleri Biyoistatistik Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.18-27, 2010 (Hakemli Dergi)
- VI. **Die kocheigenschaften von traditionell hergestellten türkischen nadeln Erişte**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H., büyükikiz e.  
Getreide Mehl und Brot, cilt.55, sa.2, ss.120-125, 2001 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Abbau der Phytinsäure in gelockerten und nicht gelockerten türkischen Flachbrot**  
BAŞMAN A., ÖZKAYA B., KÖKSEL H.  
Getreide Mehl und Brot, cilt.55, sa.4, ss.225-227, 2001 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Zum phytinsäuregehalt in bulgur**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H., KÖKSEL H.  
Getreide Mehl und Brot, cilt.54, sa.4, ss.254-257, 2000 (Hakemli Dergi)
- IX. **Zenginleştirilmiş ekmeğin vitamin değerini etkileyebilecek bazı faktörler ve zenginleştirme amacıyla katılan vitamin ve minerallerin kaliteye etkileri üzerinde araştırma**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999 (Hakemli Dergi)
- X. **buğday rüşeymi süt tozu ve peynir altı suyu tozunun ekmeğin bazı vitamin ve mineral içeriğine etkileri**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., EKŞİ A.  
S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999 (Hakemli Dergi)

- XI. **Makarnanın diyet lifçe zenginleştirilmesi üzerine araştırma**  
ŞAMLIOĞLU Y., ÖZKAYA B.  
Food Hi-Tech., 1999 (Hakemli Dergi)
- XII. **Ekmeğin zenginleştirilmesinde buğday rüşeymi süt tozu ve peynir altı suyu tozunun kullanım olanakları**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., EKŞİ A.  
S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 1999 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Değişik tarla bitkilerinden sonra ekilen bazı mercimek çeşitlerinin pişme kaliteleri ve kimyasal özellikleri II Bazı vitamin ve mineral madde miktarları**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., ÜNSAL A. S.  
Gıda Teknolojisi Dergisi, 1998 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Değişik tarla bitkilerinden sonra ekilen bazı mercimek çeşitlerinin pişme kaliteleri ve kimyasal özellikleri I Verim bazı özellikler ve pişme kalitesi**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., EREN N.  
Gıda Teknolojisi Dergisi, 1998 (Hakemli Dergi)
- XV. **Einflu der herstellungsbedingungen auf den phytinsauregehalt im bulgur**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H.  
Getreide Mehl und Brot, cilt.52, sa.3, ss.182-184, 1998 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Physikalische und chemische eigenschaften von Firiks Grünkern**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H., KÖKSEL H.  
Getreide Mehl und Brot, cilt.52, sa.5, ss.298-301, 1998 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Farklı partikül iriliğine sahip şeker pancarı kaynaklı diyet liflerin hamur reolojik özellikleri ve ekme kalitesine etkileri**  
ÖZKAYA B.  
Gıda Teknolojisi Dergisi, 1997 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Değişik kaynaklı konsantre diyet liflerin makarnaya katılma olanakları**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., TURHAN T., ŞAMLIOĞLU Y.  
Gıda Teknolojisi Dergisi, 1996 (Hakemli Dergi)
- XIX. **değişik sürelerde depolanmış buğdayların yağ asitleri kompozisyonuna böcek faaliyetinin etkisi**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., BAYRAK A.  
Gıda Teknolojisi Dergisi, 1996 (Hakemli Dergi)
- XX. **riboflavin thiamin und mineralstoffgehalte in bulgur ausverschiedenen durum weizensorten**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H., KÖKSEL H.  
Getreide Mehl und Brot, cilt.50, sa.6, ss.347-349, 1996 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Protein electrophoretic characteristics starch birefringence properties and baking quality of the flours obtained from wheats irradiated at various levels**  
KÖKSEL H., ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., TUTLUER H.  
Gıda Mühendisliği, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Değişik yulaf ürünlerinin ekmeğe katılma olanakları üzerinde bir araştırma**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Değişik oranlarda yulaf unu katılmış ekmeçlik unların teknolojik özelliklerine atomize gluten ve K Bromatın etkileri**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
Gıda Sanayii Dergisi, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Bazı arpa çeşitlerinden yapılan bulgurların tiamin riboflavin ve mineral içerikleri ile proteinlerinin elektroforetik ve nişastalarının birefringence özellikleri**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., KÖKSEL H.  
Standard, ekonomik ve teknik dergi, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Farklı durum çeşitlerinden mahalli ve laboratuvar koşullarında yapılmış bulgurların bazı vitamin ve mineral içerikleri**

- ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., KÖKSEL H.  
GIDA, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Bazı buğday çeşitlerinden farklı yöntemlerle üretilen bulgurların bazı vitamin ve mineral içerikleri ile proteinlerinin elektroforetik ve nişastalarının birefringence özellikleri üzerine araştırmalar**  
ÖZKAYA B., KÖKSEL H., ÖZKAYA H.  
Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **effects of gamma irradiation on wheat quality ı various chemical properties vitamin contents and dough properties of the flours obtained from wheats irradiated at various levels**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., KÖKSEL H., TUTLUER H.  
Turkish Journal of Nuclear Sciences, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Effects of gamma irradiation on chemical properties thiamin and riboflavin contents dough properties and baking quality of the flours**  
ÖZKAYA B., KÖKSEL H., ÖZKAYA H., TUTLUER H.  
Turkish Journal of Nuclear Sciences, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Farklı ısıtma işlemi uygulanarak stabilize edilmiş yulaf ununun ekmeklik unlarının kalitesine etkileri**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi, 1993 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Mısır katkı unlarının teknolojik özelliklerine vital gluten ve SSL nin Na Stearoyl 2 Lactilate etkileri**  
ÖZKAYA B., özkaya h.  
gıda dergisi, 1992 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **un teknolojisi**  
Özkaya B.  
Endüstriyel gıda üretim teknikleri, pınar şanlıbaba,yalçın güçer, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.215-236, 2022
- II. **Un teknolojisi**  
ÖZKAYA B.  
Endüstriyel gıda üretim teknikleri, Şanlıbaba Pınar, Güçer Yalçın, Editör, Nobel, Ankara, ss.215-236, 2022
- III. **Bölüm 11 - Buğday Öğütme Teknolojisi**  
ÖZKAYA A. H., ÖZKAYA B.  
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Editör, SİDAŞ, ss.207-245, 2021
- IV. **Bölüm 14 - Ekmek Üretim Teknolojisi**  
ÖZKAYA B.  
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Editör, SİDAŞ, ss.291-311, 2021
- V. **Ekmek**  
Özkaya B.  
Fermente gıdalar, Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.501-542, 2019

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Ticari Değirmenden Elde Edilen Pasaj Unlarının Kimyasal Özelliklerinin Ve Bisküvilik Kalitelerinin Belirlenmesi**  
Uslu K., Özkaya B.  
INTERNATIONAL GRAIN AND PULSES CONGRESS, İstanbul, Türkiye, 2 - 04 Mayıs 2024, ss.100
- II. **TAHİL ÜRÜNLERİNDE MİKROFLUDİZASYON UYGULAMALARI**  
SAKA İ., ÖZKAYA B.  
türkiye 14. gıda kongresi, Türkiye, 19 Ekim 2022, ss.36

- III. **BUĞDAY KABUĞUNUN TEKNOLOJİK VE FONKSİYONEL AÇIDAN ÖNEMİ**  
SAKA İ., ÖZKAYA B.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- IV. **BUĞDAYIN BULGURA İŞLENMESİ SIRASINDA BİLEŞİMDE MEYDANA GELEN DEĞİŞMELER**  
ÇETİN BABAOĞLU H., SAKA İ., ÖZKAYA B.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- V. **Effect of process conditions on phytic acid content of corn bread**  
BAUMGARTNER B., SAKA İ., ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H.  
4. uluslararası Adriyatikten kafkaslara geleneksel gıdalar sempozyumu, Girne, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018
- VI. **Changes in Chemical Composition of Wheat During Bulgur Processing**  
SAKA İ., ÇETİN BABAOĞLU H., BAUMGARTNER B., ÖZKAYA B.  
4.Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Girne, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018
- VII. **leblebi by-product:chickpea hull, and its effect on dough rheological properties**  
BAUMGARTNER B., SAKA İ., ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H.  
4. uluslararası Adriyatikten kafkaslara geleneksel gıdalar sempozyumu, 19 - 21 Nisan 2018
- VIII. **Gıda Sektöründe Yanıt Yüzeyi Yöntemi ve Faktöriyel Tasarımın uygulanması**  
KILIÇ D., ÖZKAYA B., BAYRAK H.  
EYİ 2017, Trabzon, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017
- IX. **EFFECT OF FIBER CONCENTRATED AND DEPHYTINIZED WHEAT BRAN ON BREAD TEXTURE**  
BAUMGARTNER B., ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H.  
FOOD INOVA- 2017, İtalya, 31 Ocak - 03 Şubat 2017
- X. **Effect of concentrated and dephytinized oat bran on bread textural properties**  
ÖZKAYA H., DUMAN B., ÖZKAYA B., ÖZKESER İ.  
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XI. **Microfluidized Chickpea Bran as a Functional Ingredient**  
ÖZKAYA B., DUMAN B., ÖZKESER İ., ÖZKAYA H.  
15th international cereal and bread congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XII. **The Effect of Microfluidization Process on the Functional Properties of Bulgur Bran**  
ÖZKAYA B., DUMAN B., ÖZKESER İ., özkaya h.  
15th international cereal and bread congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XIII. **The Importance of Bulgur Bran as a Source of Dietary Fiber**  
Özkaya H., ÖZKESER İ., DUMAN B., ÖZKAYA B.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XIV. **Factors Affecting on Chemical Composition and Functional Properties of Traditional Product Firik**  
ÖZKAYA B., Özkaya H., DUMAN B., ÖZKESER İ., ÇETİN BABAOĞLU H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus., 1 - 04 Ekim 2015
- XV. **The Effect of Carrot Fiber on Fiber Content Cooking Quality and Sensorial Properties of Erişte**  
ÖZKAYA B., DUMAN B., ÖZKESER İ., ÇETİN BABAOĞLU H., Özkaya H.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus., 1 - 04 Ekim 2015
- XVI. **Effects of Yeast Types on Phytic Acid Content of Traditional Cornbread**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H., duman b.  
The 2. international symposium on "traditional foods from Adriatic to Caucasus", 24 - 26 Ekim 2013
- XVII. **Technological and Sensory Properties of Corn Bazlama Turkish Flatbread Made with Sourdough and Compressed Yeast**  
ÖZKAYA A. H., ÖZKAYA B., duman b.  
The 2. international symposium on "traditional foods from Adriatic to Caucasus", Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XVIII. **Determination of the effect of the flour extraction and drying method on quality characteristics of erişte Turkish noodle with factorial design**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H., duman b., GÖKPINAR F., GÖKPINAR E.  
The 2. international symposium on "traditional foods from Adriatic to Caucasus", Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XIX. **Turunçgil Lif Konsantrelerinin Bisküvilerde Reolojik ve Termal Özelliklere Etkisi**

- TÜRKSOY S., ÖZKAYA B., kahveci e., ÖZKAYA A. H.  
11. Gıda kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XX. **Bisküvi Formülasyonunda Elma ve Kayısı Liflerinin Kullanım Olanakları**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H.  
11. Gıda kongresi, Türkiye, 10 Ekim 2012 - 12 Ekim 2013
- XXI. **Effects of dietary fibre powders from citrusfruits on the selected properties of cookies**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
5th International Dietary Fibre Conference, 7 - 09 Mayıs 2012
- XXII. **Effects of pumpkin and carrot fibres addition on the thermal properties and quality characteristics of wire cut cookies**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B., KAHVECİ E., ÖZKAYA H., VURAL H.  
5th International Dietary Fibre Conference, 7 - 09 Mayıs 2012
- XXIII. **Effects of pumpkin and carrot fibres addition on the thermal properties and quality characteristics of wire cut cookies**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B., kahveci e., ÖZKAYA A. H., vural h. a.  
5th International Dietary Fibre Conference 2012, 7 - 09 Mayıs 2012
- XXIV. **Determination of suitability of different flour streams of a commercial mill for Yufka making**  
taşdemir b., ÖZKAYA B., akbaş ş., TÜRKSOY S.  
Traditional foods from adriatic to caucasus, 15 - 17 Nisan 2010
- XXV. **The effect of wheat bran addition on the phytic acid content of flat bread bazlama**  
TÜRKSOY S., akbaş ş., ÖZKAYA B., ÖZKAYA A. H.  
Traditional foods from adriatic to caucasus, 15 - 17 Nisan 2010
- XXVI. **The effect of black carrot pomace powder addition on polyphenol content antioxidant capacity and quality characteristics of cookie**  
TÜRKSOY S., AKBAŞ Ş., ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
2009 IFT Annual meeting Food expo. Anaheim, USA, 6 - 09 Haziran 2009
- XXVII. **The effect of bread making process on phytic acid content of bran supplemented bread**  
ÇAY P., ÖZKAYA B., TÜRKSOY S., AKBAŞ Ş.  
2009 IFT Annual meeting Food expo. Anaheim, USA, 6 - 09 Haziran 2009
- XXVIII. **Effect of extrusion process on phytic acid and total dietary fiber contents of barley flour**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., ÖZTÜRK S., RYU S., NG G. H., KÖKSEL H.  
Bosphorus 2008, ICC international conference, 24 - 26 Nisan 2008
- XXIX. **Phytic acid content of durum wheat as affected by extrusion cooking**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., BAŞMAN A., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H., RYU G., NG P.  
Bosphorus 2008, ICC international conference, 24 - 26 Nisan 2008
- XXX. **Effects of variety and flour extraction rate on the phytic acid content of yufka Turkish flat bread**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B., AKBAŞ Ş., ÖZKAYA H.  
Bosphorus 2008, ICC international conference, 24 - 26 Nisan 2008
- XXXI. **Phytic acid content of bazlama made from different extraction rates of flour**  
AKBAŞ Ş., ÖZKAYA H., TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
Bosphorus 2008, ICC international conference, 24 - 26 Nisan 2008
- XXXII. **Determination of suitability of flour streams of durum and common wheat blends for bazlama making**  
TAŞDEMİR B., ÖZKAYA B., TÜRKSOY S.  
Bosphorus 2008, ICC international conference, 24 - 26 Nisan 2008
- XXXIII. **Use of dietary fiber in bakery products**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
2nd international Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 Ekim 2007
- XXXIV. **Farklı ekstraksiyonlu unlardan yapılan ekmeklerin fitik asit miktarları**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
Hububat 2006 hububat ürünleri teknolojisi kongresi, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006



- XXXV. **Hamur reolojisini etkileyen fiziksel ve kimyasal faktörler**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
Hububat 2006 hububat ürünleri teknolojisi kongresi, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006
- XXXVI. **Hazır karışım unları ve özellikleri**  
ÖZKAYA B., TÜRKSOY S., AKBAŞ Ş.  
Hububat 2006 hububat ürünleri teknolojisi kongresi, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006
- XXXVII. **Gluten ve Çölyak Hastalığı**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
- XXXVIII. **Bazı buğday çeşitleri ve bunlardan yapılan ekmeklerin fitik asit miktarları**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
G.A.P. IV. Tarım kongresi, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2005
- XXXIX. **Destruktion Of Phytic Acid In Leavened And Unleavened Turkish Flat Breads**  
BAŞMAN A., ÖZKAYA B., KÖKSEL H.  
EURO FOOD CHEM XIII "Macromolecules And Their Degradation Products In Food-Physiological, Analytical And Technological Aspects", 21 - 23 Eylül 2005
- XL. **Effects Of Wheat Variety Extraction Rate And Drying Method On Quality The Characteristics Of Erişte**  
UZUNOĞLU N., ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., BAŞMAN A., KÖKSEL H.  
ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, 3 - 06 Temmuz 2005
- XLI. **Bulgurun Fitik Asit İçeriğine Prosesin Etkisi**  
ÖZKAYA H., ÖZKAYA B., BAYRAK H., GÖKPINAR F.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004
- XLII. **Bulgurun Besin Değeri Ve Prosesin Bileşim Üzerine Etkileri**  
TÜRKSOY S., ÖZKAYA B.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004
- XLIII. **Erişte Kalitesine Kurutma İşlemlerinin Etkileri**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., BAYRAK H., GÖKPINAR F.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004
- XLIV. **Buğday Polipeptidleri ve Önemi**  
ÖZKAYA B., UZUNOĞLU N.  
Hububat 2002. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002
- XLV. **Unun Ekmeklik Kalitesini Etkileyen Bazı Faktörler Arasındaki İlişkilerin Kovaryans seçimli Model ile Belirlenmesi**  
ÖZKAYA B., BAYRAK H., GÖKPINAR F.  
Hububat 2002. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002
- XLVI. **Ekmekğin Fitik Asit Miktarına Etkili Bazı Faktörlere Grafikselsel Model ile Yaklaşım**  
ÖZKAYA B., BAYRAK H., GÖKPINAR F.  
Hububat 2002. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002
- XLVII. **Fitik Asit ve Tahıl Ürünlerindeki Önemi**  
ÖZKAYA B.  
Hububat 2002. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002
- XLVIII. **Effects of wheat maturation stage and cooking method on the dietary fiber and phytic acid contents of firiks**  
ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., ÖZKAYA B., ÖZKAYA H., KÖKSEL H.  
AACC Annual Meeting Charlotte North Carolina Charlotte Convention Center, 14 - 18 Ekim 2001
- XLIX. **Buğday tane sertliğinin teknolojik açıdan önemi**  
ÖZKAYA B.  
Türkiye 2. Değirmencilik Sanayii ve Teknolojisi Sempozyumu, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 1997
- L. **Bulgur işleme tekniğinin besleme kalitesi açısından önemi**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
2. Un- Bulgur- Bisküvi Sempozyumu, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 1996

- LI. **Bisküvi üretiminde hamur reolojik özelliklerinin modifikasyonu ve önemi**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
2. Un- Bulgur- Bisküvi Sempozyumu, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 1996
- LII. **Depolanmış buğday kalitesine depo zararlılarının etkileri**  
ÖZKAYA H., ÖZKAYA B.  
2. Un- Bulgur- Bisküvi Sempozyumu, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 1996
- LIII. **Makarna kalitesinde buğday bileşiminin önemi**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
Makarnalık Buğday ve Mamulleri Sempozyumu, Türkiye, 30 Kasım - 03 Aralık 1993
- LIV. **buğday irmik ve makarna kalitesini değerlendirme yöntemleri**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
Makarnalık Buğday ve Mamulleri Sempozyumu, Türkiye, 29 Kasım - 03 Aralık 1993
- LV. **Öğütme sırasındaki nişasta zedelenmesi ve ekmekçilikteki önemi**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
I. Türkiye Değirmencilik Sanayii ve Teknolojisi Sempozyumu, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 1994
- LVI. **Ekmek zenginleştirmede dozlama alternatifleri ve sistemleri**  
Özkaya H., ÖZKAYA B.  
beslenme ve uygulama açısından ekmeğin zenginleştirilmesi, Türkiye, 29 - 30 Haziran 1992
- LVII. **Ekmek katkı maddeleri önemi ve kullanımındaki sorunlar**  
ÖZKAYA B., ÖZKAYA H.  
gıda mevzuatımızda aksayan hususlar ve çözüm yolları sempozyumu, Türkiye, 2 - 03 Haziran 1992

## Desteklenen Projeler

Özkaya B., Biçici G., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Farklı tam tahıl unlarına pelemir (Cephalaria Syriaca (L) Schrad) ilavesinin ekmeğin fonksiyonel ve teknolojik özellikleri üzerine etkisinin belirlenmesi, 2024 - 2026

Özkaya B., Konak Ü. İ., TÜBİTAK Projesi, Mikrofluidizasyon ve ultrasonik homojenizasyon uygulanan kahve çekirdeği zararının fonksiyonel özelliklerinin iyileştirilmesi ve kahvaltılık gevrek üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, 2023 - 2025

Özkaya B., Günaydın E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrofluidizasyon işlemi uygulanmış siyah havuç ve kırmızı pancarın fonksiyonel katkı olarak bisküvide kullanım olanakları, 2024 - 2024

Özer A., Özkaya B., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Farklı Tahıl Unlarından Geliştirilen Ekstrüde Ürünlerin Teknolojik ve Bazı Besinsel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024

Özkaya B., Aslan N., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Bazı Yerel ve Kavuzlu Buğdaylardan Elde Edilen Ürünlerin Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2024

Özkaya B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Defitinizasyon ve mikrofluidizasyon işlemlerinin susam, haşhaş, kenevir ve çörek otunun fonksiyonel bileşenlerine ve bisküvide kullanılabilme özelliklerine etkisi, 2021 - 2023

Özkaya B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Unununun Bisküvinin Fonksiyonel Özellikleri ve Teknolojik Kalitesine Etkisi, 2021 - 2022

ÖZKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavuzsuz arpanın fonksiyonel özelliklerinin iyileştirilmesi ve bisküvide kullanılabilme olanaklarının araştırılması, 2018 - 2019

ÖZKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrofluidize edilmiş keten tohumunun ekmekte fonksiyonel katkı olarak kullanılabilirliği, 2017 - 2018

ÖZKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrofluidizasyon işlemi uygulanmış keten tohumu unu ilavesinin bisküvi özelliklerine etkisi, 2017 - 2018

SAKA İ., ÖZKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrofluidizasyon işlemiyle parçalanmış bulgur ve nohut kepeğinin bisküvi özelliklerine etkisi, 2015 - 2017

ÖZKAYA B., TÜBİTAK Projesi, Mikro düzeyde inceltilmiş bulgur ve nohut kepeğinin ekmekte lif kaynağı olarak kullanılabilirliği, 2014 - 2016

Özkaya B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı yöntemlerle defitinize edilen tahıl kepeklerinin bisküvinin fonksiyonel özellikleri ve teknolojik kalitesine etkileri, 2011 - 2013

Özkaya B., Özkaya A. H., TÜBİTAK Projesi, Farklı yöntemlerle defitinize edilen tahıl kepeklerinin ekmeğin fonksiyonel özellikleri ve teknolojik kalitesine etkileri, 2011 - 2013

Özkaya B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyve lifi konsantresi ilavesinin hamurun reolojik özellikleri ve bisküvi kalitesine etkileri, 2008 - 2010

Özkaya B., TÜBİTAK Projesi, Diyet Lif ve Polifenol Kaynağı Olarak Meyve ve Sebze Lif Konsantrelerinin Bisküvide Kullanım Olanakları, 2008 - 2010

Özkaya B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmeğin fitik asit miktarına buğday çeşidi ve Un ekstraksiyon oranının etkisi, 2002 - 2004

Özkaya B., TÜBİTAK Projesi, Mısır Ekmeğinin Bazı Özellikleri ve Fitik Asit Miktarı Üzerine Yapım Yöntemlerinin Etkileri, 1999 - 2000

## **Metrikler**

Yayın: 117

Atf (WoS): 479

Atf (Scopus): 447

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 12