

Res. Asst. PhD Şehriban Oğuz

Personal Information

Office Phone: [+90 432 225 1727](tel:+904322251727) Extension: 28340

Fax Phone: [+90 432 225 1730](tel:+904322251730)

Email: sehribanoguz@yyu.edu.tr

Other Email: sehribanoguz@outlook.com

Web: <https://avesis.yyu.edu.tr/sehribanoguz>

Address: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, B Blok, 1. Kat Zeve Kampüsü
Tuşba/VAN

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2015 - 2022

Postgraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2012 - 2015

Undergraduate, Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, Turkey 2005 - 2010

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Kars Kaşar Peynirlerine Ait Peyniraltı Sularından İzole Edilen Termofilik Bakterilerin Starter Kültür Olabilme Potansiyellerinin Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022

Postgraduate, Escherichia coli'nin Yüksek Tuz Ortamına Adaptasyonunun İncelenmesi , Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Continues

Articles Published in Other Journals

I. A1 milk and beta-casomorphin-7

Andiç S., Ayaz R. M., Oğuz Ş.

Food and Health, vol.7, no.2, pp.128-137, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

II. Comparison of the compositions of butter and butter oil produced in the province of Hakkari

Hakkari bölgesinden temin edilen tereyağı ve sadeyağların bileşimlerinin karşılaştırılması

Sevmiş E., Andiç S., Oğuz Ş.

Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, vol.30, no.Additional issue, pp.928-937, 2020 (Scopus)

III. PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER

Oğuz Ş., Andiç S.

Gıda, vol.44, no.6, pp.1174-1196, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IV. MİKROORGANİZMALARA ETKİ EDEN BAŞLICA STRES FAKTÖRLERİ

UĞUZ Ş., ANDIÇ S.

Gıda, vol.41, no.6, pp.427-434, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **A1 Milk and Beta-casomorphin-7**
Andiç S., AYAZ R. M., Oğuz Ş.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahran, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1
- II. **An Edible Medicinal Plant: Rheum ribes Linn**
Oğuz Ş., Andiç S.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahran, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1
- III. **Determination of Viability of Acid Adapted Bifidobacterium bifidum and Lactobacillus acidophilus Cultures in Yoghurt During Shelf Life**
Oğuz Ş., Badak N., Andiç S., Güdücüoğlu H.
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahran, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1
- IV. **Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptitler**
Oğuz Ş., Andiç S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.234
- V. **Natural Whey Cultures**
Oğuz Ş., Andiç S.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.585
- VI. **Use Of Cat's Claw As A Food Supplement**
Oğuz Ş., Andiç S.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Turkey, 16 - 18 April 2019, pp.586
- VII. **Integrated Management Systems In Food Industry**
KURT H., Andiç S., Uğuz Ş.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- VIII. **Oxidative Stress in Microorganisms**
Uğuz Ş., Andiç S.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- IX. **Artisanal Cheeses**
Uğuz Ş., Andiç S.
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017
- X. **A New and Emerging Food Processing Approach-High Hydrostatic Pressure**
Uğuz Ş., Andiç S.
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.193
- XI. **Moleculer Methods in Food Microbiology**
Uğuz Ş., Andiç S.

International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.1233

- XII. **Antimicrobial Effects of Essential Oils Extracted from Aromatic and Medicinal Herbs**
Uğuz Ş., Andiç S.
I. International Congress On Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1775
- XIII. **Chia Seed: A New Functional Food**
Uğuz Ş., Andiç S.
I. International Congress On Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1818
- XIV. **Food Additive:CURCUMIN**
Uğuz Ş., Andiç S.
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.126
- XV. **Escherichia coli ve E. coli O157:H7'nin Tuza Adaptasyonu**
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.149
- XVI. **Probiyotik Mikroorganizmaların Stres Koşullarına Adaptasyonu**
Uğuz Ş., Andiç S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, pp.87
- XVII. **Investigation of Adaptation of Escherichia coli to High Salt Environment**
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.
VI International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, Barcelona, Spain, 28 - 30 October 2015, pp.159
- XVIII. **Secondary Cultures in Traditional Dairy Products**
Uğuz Ş., Andiç S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.39
- XIX. **Escherichia coli'nin Yüksek Tuz Ortamına Adaptasyonunun İncelenmesi**
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.372
- XX. **Erzincan'ın Geleneksel Marmelatı:GORAVA**
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.766
- XXI. **Doğrusal Olmayan İnaktivasyon Modellerinde Termal Ölüm Süresi, D ve Z - Değerleri Karşılıklarının Hesaplanması**
ÖZHAN ÖZER N., Uğuz Ş., ŞAHİNÖZ M., Çoksöyler F. N.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.214
- XXII. **Gıdalarda Mikroorganizma Gelişimi ve İnaktivasyonunun Matematiksel Modellenmesi**
Çoksöyler F. N., ÖZHAN ÖZER N., ŞAHİNÖZ M., Uğuz Ş.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.24
- XXIII. **Maksimum Gelişme Sıcaklığının Matematiksel Modellenmesi**
Çoksöyler F. N., Uğuz Ş., ŞAHİNÖZ M., ÖZHAN ÖZER N.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.213
- XXIV. **The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"**
Uğuz Ş.
Pickled Cherry, Struga, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.378
- XXV. **Comparison efficiency of medium, median and geometric medium at evaluation of microbiological analysis results of foods**
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.
2nd International Eurasian Conference on Mathematical Sciences and Applications, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 26 - 29 August 2013, pp.448

Supported Projects

Andiç S., Uğuz Ş., Karaca N., Güdücüoğlu H., Project Supported by Higher Education Institutions, Asit Ortamına Adapte Edilmiş Bifidobacterium bifidum ve Lactobacillus asidophilus Kùltürlerinin Raf Ömrü Süresince Yoğurttaki Canlılıklarının Belirlenmesi, 2015 - 2018

Çoksöyler F. N., Güdücüoğlu H., Uğuz Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda örneklerinde E Coli O157:H7nin Selektif Zenginleştirilmesi için Bir Tekniđin Geliştirilmesi, 2013 - 2016

Metrics

Publication: 30