

## Arş.Gör.Dr. Şehriban Oğuz

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 225 1727](tel:+904322251727) Dahili: 28340

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

E-posta: [sehribanoguz@yyu.edu.tr](mailto:sehribanoguz@yyu.edu.tr)

Diğer E-posta: [sehribanoguz@outlook.com](mailto:sehribanoguz@outlook.com)

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

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

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2015 - 2022

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2015

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2010

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Escherichia coli'nin Yüksek Tuz Ortamına Adaptasyonunun İncelenmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

#### I. A1 milk and beta-casomorphin-7

Andiç S., Ayaz R. M. , Oğuz Ş.

Food and Health, cilt.7, sa.2, ss.128-137, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

#### 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, cilt.30, sa.Additional issue, ss.928-937, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

### **III. PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANILAN STARTER KÜLTÜRLER**

Oğuz Ş., Andiç S.

Gıda, cilt.44, sa.6, ss.1174-1196, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

### **IV. MİKROORGANİZMALARA ETKİ EDEN BAŞLICA STRES FAKTÖRLERİ**

UĞUZ Ş., ANDİÇ S.

Gıda, cilt.41, sa.6, ss.427-434, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- 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, İran, 17 - 19 Eylül 2019, ss.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, İran, 17 - 19 Eylül 2019, ss.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., Gündüçoğlu H.  
3rd International and 26th National Iranian Food Science and Technology Congress, Tahran, İran, 17 - 19 Eylül 2019, ss.1
- IV. Süt Kaynaklı Biyoaktif Peptitler**  
Oğuz Ş., Andiç S.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.234
- V. Natural Whey Cultures**  
Oğuz Ş., Andiç S.  
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.586
- VII. Integrated Management Systems In Food Industry**  
KURT H., Andiç S., Uğuz Ş.  
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017
- VIII. Oxidative Stress in Microorganisms**  
Uğuz Ş., Andiç S.  
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017
- IX. Artisanal Cheeses**  
Uğuz Ş., Andiç S.  
II. International Iğdır Symposium, Iğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.193
- XI. Moleculer Methods in Food Microbiology**

- Uğuz Ş., Andiç S.  
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1818
- XIV. **Food Additive:CURCUMIN**  
Uğuz Ş., Andiç S.  
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.126
- XV. **Escherichia coli ve E. coli O157:H7'nin Tuza Adaptasyonu**  
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.149
- XVI. **Probiyotik Mikroorganizmaların Stres Koşullarına Adaptasyonu**  
Uğuz Ş., Andiç S.  
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.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, İspanya, 28 - 30 Ekim 2015, ss.159
- XVIII. **Secondary Cultures in Traditional Dairy Products**  
Uğuz Ş., Andiç S.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.39
- XIX. **Escherichia coli'nin Yüksek Tuz Ortamına Adaptasyonunun İncelenmesi**  
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.  
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.372
- XX. **Erzincan'ın Geleneksel Marmelatı:GORAVA**  
Uğuz Ş., Çoksöyler F. N.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.214
- XXII. **Gıdalarda Mikroorganizma Gelişimi ve İnaktivasyonunun Matematiksel Modellenmesi**  
Çoksöyler F. N., ÖZHAN ÖZER N., ŞAHİNÖZ M., Uğuz Ş.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.24
- XXIII. **Maksimum Gelişme Sıcaklığının Matematiksel Modellenmesi**  
Çoksöyler F. N., Uğuz Ş., ŞAHİNÖZ M., ÖZHAN ÖZER N.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.213
- XXIV. **The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"**  
Uğuz Ş.  
Pickled Cherry, Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Bosna-Hersek, 26 - 29 Ağustos 2013, ss.448

## **Desteklenen Projeler**

Andiç S., Uğuz Ş., Karaca N., Güdücüođlu H., Yükseköđretim Kurumları Destekli Proje, Asit Ortamına Adapte Edilmiř Bifidobacterium bifidum ve Lactobacillus asidophilus Kültürlerinin Raf mr Süresince Yođurttaki Canlılıklarının Belirlenmesi, 2015 - 2018

Çoksöyler F. N. , Güdücüođlu H., Uğuz Ş., Yükseköđretim Kurumları Destekli Proje, Gıda rneklerinde E Coli O157:H7nin Selektif Zenginleřtirilmesi için Bir Tekniđin Geliřtirilmesi, 2013 - 2016