**ÖZGEÇMİŞ**

**1. Adı Soyadı :** Özge Seçmeler

**2. Doğum Tarihi :** 01/09/1978

**3. Unvanı :** Doktor Öğretim Üyesi

**4. Öğrenim Durumu :** Doktora

**5. Çalıştığı Kurum :** Altınbaş Üniversitesi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Derece** | **Alan** | **Üniversite** | **Yıl** |
| Lisans | Gıda Mühendisliği | ODTÜ | 2001 |
| Y. Lisans | Gıda Mühendisliği | ODTÜ | 2003 |
| Doktora | Biyoteknoloji | Yeditepe Üniversitesi (Burslu) | Şubat 2017 |

**5. Akademik Unvanlar:**

Doktor Öğretim Üyeliği Tarihi: 31.03.2017

**6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri**

**6.1**. **Yüksek Lisans Tezleri**

Association study of polymorphic variants of candidate genes in rheumatoid arthritis and comparison of patient diets, Hayder Wasea Khalaf AL-KUBAISI, Altınbaş Üniversitesi, Biyomedikal Bilimler Y. Lisans Programı, 2022, Advisor: Özge Seçmeler, Co-advisor: Prof. Dr. Dhafer A. F. Al-Koofee.

A study of polymorphic variants of repairing genes in breast cancer and comparison of patient diets in Iraqi population, Huda Salih Mezaal MEZAAL, Altınbaş Üniversitesi, Biyomedikal Bilimler Y. Lisans Programı, 2024, Advisor: Özge Seçmeler, Co-advisor: Prof. Dr. Dhafer A. F. Al-Koofee.

**6.2. Doktora Tezleri**

**7. Yayınlar**

**7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI, SSCI, Arts and Humanities)**

A Rapid in-house validated GC-FID method for simultaneous determinatıon of lipophilic bioactives in olive oil: squalene, -tocopherol and -sitosterol, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, European Journal of Lipid Science and Technology, ISSN: 1438-9312, 2016/119/ DOI: 10.1002/ejlt.201500420. (Atıf: 7)

Behavior of lipophilic bioactives during olive oil processing, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, European Journal of Lipid Science and Technology, ISSN: 1438-9312, DOI:10.1002/ejlt.201600404 (Atıf: 1)

Effect of subcritical water and steam explosion pretreatments on the recovery of sterols, phenols and oil from olive pomace, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, Juan Fernández-Bolaños, Guillermo Rodríguez-Gutiérrez, Food Chemistry, DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.05.088

Partitioning of predominant lipophilic bioactives (squalene, -tocopherol and -sitosterol) during olive oil processing, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, International Journal of Food Science and Technology, DOI:10.1111/ijfs.14029

Functional food development using olive pomace phenolics and hydrogels, **Ozge Seçmeler**, Tuba Gözet, Sercan Azbaz, Murat Muhammet Dülger, Merve Yavuz Düzgün, Sanem Argın, International Journal of Food Science and Technology, (2024) https://doi.org/10.1111/ijfs.17101 (International research article) Q2

**7.2**. **Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

Association between non-coding transcript variant polymorphisms (rs3135499, rs3135500) of the NOD2 gene and the propensity to rheumatoid arthritis in the Iraqi population, Hayder Wasea Khalaf, Dhafer A.F. Al-Koofee, **Özge Seçmeler**, Human Gene 39 (2024) 201263, https://doi.org/10.1016/j.humgen.2024.201263 (International research article)

**7.3. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

Zeytinyağı Sektörü Atık ve Yan Ürünlerindeki Biyoaktif Maddelerin Değerlendirilmesi, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, Dünya Gıda Dergisi, Mayıs.2015/90-98, Mayıs.2015

Effects of cooking techniques on phenolic content and sensory profiles of cauliflower, **Özge Seçmeler**, Merve Yavuz Düzgün, Murat Muhammet Dülger, Gökhan Taşpınar, Food & Health, 2024, (National research article) TR Dizin

**7.4. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler**

Ahmet Karakaş, Yaşar Sevimli, Özge Seçmeler, Developing innovative recipes with zero waste practices in the kitchen, Ankara International Congress On Scientific Research-VIII, 31.05.2023. (**Sözlü sunum, Tam Metin**)

Steaming is the best cooking technique for phenolics and sensory acceptance of the cauliflower, Özge Seçmeler, Murat Muhammed Dülger, Gökhan Taşpınar, Merve Yavuz Düzgün, ISEKI 2023, 7th International ISEKI-Food conference, AgroParisTech, Paris-Saclay University, Paris, France, 05 - 07 July 2023. (**abstract book**) (TUBITAK 2224)

New functional food development with olive phenolics obtained from olive vegetation water using molecular gastronomy techniques, Özge Seçmeler, Özge Seçmeler, Sercan Azbaz, Murat Muhammed Dülger, Tuba Gözet, Merve Yavuz Düzgün, Sanem Argin, ISEKI 2023, 7th International ISEKI-Food conference, AgroParisTech, Paris-Saclay University, Paris, France, 05 - 07 July 2023. (abstract book) (TUBITAK 2224)

Using molecular gastronomy for diet of older adults to meet their special nutrient needs: Hydrocolloids and phenolic compounds. **Özge Seçmeler**, Sercan Azbaz, ISNFF 2022, Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, Istanbul, Türkiye, 2-5. Ekim.2022 (Sözlü Sunum)

Investigation of green techniques for the recovery of sterols, phenols and oil from olive pomace: subcritical water and steam explosion pretreatments. **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, Juan Fernández-Bolaños, Guillermo Rodríguez-Gutiérrez, Food Waste Recovery Workshop, 5th International ISEKI Food Conference, University of Hohenheim, Sttutgard-Almanya, 2 Temmuz 2018 (Sözlü sunum)

Distribution of lipophilic bioactives (squalene, -tocopherol and -sitosterol) between oil and waste streams during olive oil processing, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, The Food Factor I Barcelona Conference, Formatex Research Center, İspanya, 2-4 Kasım 2016 (Sözlü sunum)

Optimization and validation of a GC method for the simultaneous determination of -sitosterol, squalene and -tocopherol in olive oil, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, EuroFoodCHEMXVIII, Madrid, İspanya, 13-16. Ekim. 2015 (Poster)

A rapid method for simultaneous determination of lipohilic bioactives in olive oil: squalene, -tocopherol and -sitosterol, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, ISNFF 2014, Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, Istanbul, Türkiye, 14-17. Ekim.2014 (Poster)

Evaluating the effects of olive oil processing on the lipophilic olive bioactives: squalene, sterols and tocopherols, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, The International Conference on Food and Biosystem Engineering-FABE Yunanistan, Haziran 2013 (Sözlü sunum ve tam metin)

Distribution of phenolics between olive oil and waste streams during virgin olive oil processing, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, 11. Euro Fed Lipid Congress 2013: Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, YABITED, Antalya, Ekim 27-30, 2013 (Poster)

**7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler**

Mutfak Kimyasında Maden Suyu, **Özge Seçmeler**, I. Ulusal Maden Suyu Kongresi, 25-26 Kasım 2020, Kızılay Akademi ve Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Online (Sözlü Sunum)

Zeytinyağı Sektörü Atık ve Yan Ürünlerindeki Biyoaktif Maddelerin Değerlendirilmesi, **Özge Seçmeler**, Özlem Güçlü Üstündağ, II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi, Ekim 3, 2012 (Sözlü Sunum)

**7.6. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler**

Olive Fruit and Olive Oil, Chapter 8 In: Innovationas in Traditional Foods, **Özge Seçmeler**, Charis M. Galanakis, Page: 193-220, Elsevier, 2019. DOI: 10.1016/B978-0-12-814887-7.00008-3 (Kitap bölümü)

Chapter 9 Recipes for the valorization of culinary by-products and leftovers, In: Gastronomy and Food Science. **Özge Seçmeler** & Yaşar Sevimli, https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820057-5.00009-1, Elsevier, 2020. (Kitap bölümü)

* 1. **Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler**

Bölüm 10 Maden Suyunun Mutfaklarda Kullanımı ve Kimyası, **Özge Seçmeler**, Yaşar Sevimli, Kızılay Kültür Sanat Yayınları, 2020. (Kitap Bölümü)

Temel Mutfak Matematiği: Çözümlü Sorularla Detaylı Anlatım, Deneme Soruları ve Excel Uygulamaları, **Özge Seçmeler** ve Gökhan Taşpınar, Mayıs 2024, ISBN: 978-625-8174-79-3, Nobel Yayınları (Kitap)

**7.8. Diğer yayınlar**

Bal Sektörü için İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi, no:1, 2009, Balder-Bal Çalışma Grubu asistanı olarak, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (Kitapcık)

Bal Analizlerinde Metot Seçimi, Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği, UME, 09.11.2007 (Sözlü Sunum)

**8. Projeler**

Balda Orijin Tespiti, TEYDEB, Altıparmak Gıda, 2004-2007 (araştırmacı ve panelist (duyusal analiz))

Altınbaş Üniversitesi Hücre Kültürü, Kromatografi ve Ekstraksiyon Araştırma Laboratuvarları Kurulumu, BAP AYP2020- 4, Altınbaş Üniversitesi, 2021, 5 ay (Araştırmacı)

BAP2021-UBF-4, Altınbaş Üniversitesi, 2022, 12 ay (Yürütücü), Bitkisel gıda üretim atıklarından elde edilen biyoaktif maddeler ve moleküler gastronomi teknikleri ile yenilikçi fonksiyonel gıda geliştirilmesi: Zeytin Karasuyu Fenolikleri ve Hidrojel

BAP2021-UBF-2, Altınbaş Üniversitesi, 2022, 12 ay (Araştırmacı), Endemik Bitkilerin Gastronomi Perspektiften Değerlendirilmesi ve Biyoaktif Maddece Zengin Endemik Bitkilerin Kullanıldığı Reçetelerin Tespit Edilmesi: Edirne, Kırklareli, Tekirdağ ve Çanakkale Örneği

BAP2021-UBF-5, Altınbaş Üniversitesi, 2022, 12 ay (Araştırmacı), Coğrafi İşaretin Kullanımına Yönelik Kontrol ve Sertifikasyon Programı: Malatya Kayısı Örneği

**9. İdari Görevler**

**Altınbaş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Erasmus Koordinatörü (2017-devam)**

Altınbaş Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanlığı (2017- Devam)

Altınbaş Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekan Yardımcılığı (2017-2020)

Altınbaş Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Senato Üye Temsilcisi (2018-2019)

**10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler**

1. 4. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI ÇALIŞTAYI, ASOMDER, Mengen, 23-29. Nisan.2018, **Çalıştay Grup Başkanlığı**, Önlisans ve lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren okullardaki uygulama eğitimleri çalıştayı raporu
2. **Doktora bursiyeri-Misafir Araştırmacı, İspanya yağ enstitüsünde (CSIC-Instituto de la Grasa), Sevilla, İspanya, 31.07.2015-23.08.2016**
3. IAMAW (International Association of Mediterranean Agro-Industrial Wastes) üyeliği 2013-2018
4. **Yeditepe Üniversitesi-Gıda Müh. Bölümü, Lisansüstü burslu personel,** 10.11.2011-30.01.2015
5. TURKLAB – EUROLAB İSTANBUL 2011 KONFERANSI, 13.04.2011, Geleceğin dünyasına laboratuvarlar yön veriyor. Greenpark Otel, Taksim/ İstanbul, **Konferans Düzenleme Kurulu Üyeliği**
6. TURKAK (Türk Akreditasyon Kurumu) **Teknik Uzmanı** 2010-2022
7. **Erasmus Personel Hareketliliği** **Ziyaretçi Öğretim Üyesi**, **Unıversıtà Degli Studi Di Napoli Federico II Dipartımento Di Agraria Sezione Di Scienze Della Vigna E Del Vino, 25-29.11. 2019**
8. **Altıparmak Gıda A. Ş., Laboratuvar Kalite Geliştirme Uzmanı, 01.09.2003-05.11.2011**
9. **İpekyolu Baharat ve Gıda San. İth. İhr. ve Tic. LTD. ŞTİ, Gıda Mühendisi- HACCP ve ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Temsilcisi, 09.2001-02.2002**

**11. Ödüller**

**TUBITAK Öncelikli Alanlara Yönelik Doktora Bursu (2211c) 2014-2016**

**12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Akademik**  **Yıl** | **Dönem** | **Dersin Adı** | **Haftalık Saati** | | **Öğrenci Sayısı** |
| **Teorik** | **Uygulama** |
| 2023-2024 | **Güz** | Gıdalar ve Özellikleri | 2 | 0 | 44 |
| Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı | 2 | 0 | 8 |
| Bitirme Projesi | 1 | 0 | 3 |
| **Bahar** | Mutfak Matematiği ve Temel İstatistiksel Analiz | 2 | 2 | 44 |
| Mutfak Kimyası | 1 | 3 | 50 |
| Bitirme Projesi | 1 | 0 | 3 |
| 2022-2023 | **Güz** | Gıdalar ve Özellikleri | 2 | 0 | 43 |
| Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı | 2 | 0 | 9 |
| Bitirme Projesi | 1 | 0 | 5 |
| **Bahar** | Mutfak Matematiği ve Temel İstatistiksel Analiz | 2 | 2 | 39 |
| Mutfak Kimyası | 3 | 0 | 43 |
| Pişirme Teknolojisi | 3 | 0 | 14 |
| Bitirme Projesi | 1 | 0 | 3 |