



Dr. Öğr. Üyesi ÖZGE SEÇMELER

Gayrettepe Sosyal Bilimler Yerleşkesi

+90 (212) 604 01 00 / 2516

Görüşme Saatleri: Pazartesi - 13:00 - 14:00

ozge.secmeler@altinbas.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0002>

-5348-2782

<https://scholar.google.com/citations?user=wmERVUYAAAAJ&hl=en>

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp>

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp>

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp>

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp>

<https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp>

EĞİTİM BİLGİLERİ

Derece	Üniversite	Bölüm	Yıl
Doktora	Yeditepe Üniversitesi	Biyoteknoloji (DR) (ingilizce)	2012 - 2017
Doktora	Yeditepe Üniversitesi	Kimya Mühendisliği (DR)	2011 - 2012
Yüksek Lisans	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği (YL) (tezli)	2001 - 2003
Lisans	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü	1996 - 2001

ARAŞTIRMA ALANLARI

Gıda Kimyası, Gıda Teknolojileri, Fonksiyonel Gıdalar, Sürdürülebilir Tarım Ürünleri, Aromatik Yağların Tarım ve Gıda Sektöründe Fonksiyonel Kullanımı, Gıda Muhafaza Sistemleri

AKADEMİK GÖREVLER

Görev	Üniversite	Alan	Yıl
Doktor Öğretim Üyesi	Altınbaş Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	2018 -

İDARİ GÖREVLER

Görev	Üniversite	Yıl
Bölüm Başkanı	Altınbaş Üniversitesi	2021 -
Erasmus Koordinatörü	Altınbaş Üniversitesi	2017 - 2022
Dekan Yardımcısı	Altınbaş Üniversitesi	2017 - 2020
Bölüm Başkanı	Altınbaş Üniversitesi	2017 - 2020

AKADEMİK VE MESLEKİ ÜYELİKLER

Kurum	Üyelik	Yıl
GADER-Gastronomi Akademisyenleri Derneği	Akademisyen üye	2021 -
TURKAK T.C. DIŞİŞLERİ BAKANLIĞI TÜRK AKREDİTASYON KURUMU	Teknik Uzman (Laboratuvar Akreditasyonu)	2010 - 2019

ÜNİVERSİTE DIŞI DENEYİM

Ülke	Kurum	Görev	Yıl
İSPANYA	İspanya Yağ Enstitüsü (CSIC-Instituto de la Grasa)	Misafir Araştırmacı	2015 - 2016
TÜRKİYE	Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Lisansüstü Burslu Personel	2011 - 2015
TÜRKİYE	TURKAK (Türk Akreditasyon Kurumu)	Teknik Uzman	2010 - 2022
TÜRKİYE	Altıparmak Gıda A. Ş.	Laboratuvar Kalite Yönetim Temsilcisi (Uzman)	2003 - 2011
TÜRKİYE	İpekyolu Baharat ve Gıda San. İth. İhr. ve Tic. LTD. ŞTİ.	Kalite Yönetim Sistemi Temsilcisi	2001 - 2002

KİTAPLAR

Mechanical Separation Processes in the Food Industry

Merve Yavuz-Düzgün, Emrah Kırtıl, Sevil Çıkırıkçı-Erünsal, Özge Seçmeler

Woodhead Publishing, , 978-0-12-819523-9, 2025

Bilimsel Kitap Bölüm(ler)

Temel Mutfak Matematiği (Çözümlü Sorularla Detaylı Anlatım, Deneme Soruları ve Excel Uygulamaları)

Özge Seçmeler, Gökhan Taşpınar

Nobel Yayınevi, 978-625-8174-79-3, 2024

Ders Kitabı Tümü

Gastronomy and Food Science

SEÇMELER ÖZGE, SEVİMLİ YAŞAR

Academic Press, Elsevier, 9780128200575, 2020

Bilimsel Kitap Bölüm(ler)

Mucize İçecek Maden Suyu

Özge Seçmeler, Yasar Sevimli

Kızılay Kültür Sanat yayınları, 978-60506729-0-9, 2020

Bilimsel Kitap Bölüm(ler)

Innovationas in Traditional Foods

Özge Seçmeler, Charis Galanakis

Elsevier, 9780128148874, 2019

Bilimsel Kitap Bölüm(ler)

MAKALELER

Coğrafi İşaretli Tarımsal Ürünlerin Denetimi ve Belgelendirilmesi: Malatya Kayısı Örneği

Fusun Zehra Ökzan, Mehmet hasdemir, Mine Hasdemir, Özge Seçmeler, Gökhan Taşpınar, Sercan Azbaz

Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi, 2025

Ulusal DOI: <https://doi.org/10.63556/tisej.2025.1645>

Effects of cooking techniques on phenolic content and sensory profiles of cauliflower

SEÇMELER ÖZGE, YAVUZ DÜZGÜN MERVE, DÜLGER MURAT MUHAMMET, TAŞPINAR GÖKHAN

Food and Health, 2024

Ulusal

Functional food development using olive pomace phenolics and hydrogels

SEÇMELER ÖZGE, GÖZET FATMA TUBA, AZBAZ SERCAN, DÜLGER MURAT MUHAMMET, YAVUZ DÜZGÜN

MERVE, ARGİN SANEM

International Journal of Food Science and Technology, 2024

Uluslararası DOI: [10.1111/ijfs.17101](https://doi.org/10.1111/ijfs.17101)

Association between non-coding transcript variant polymorphisms (rs3135499, rs3135500) of the NOD2 gene and the propensity to rheumatoid arthritis in the Iraqi population

Khalaf Hayder Wasea, Al-Koofee Dhafer A.F., SEÇMELER ÖZGE

Elsevier BV, 2024

Uluslararası DOI: [10.1016/j.humgen.2024.201263](https://doi.org/10.1016/j.humgen.2024.201263)

Partitioning of predominant lipophilic bioactives (squalene, α -tocopherol and β -sitosterol) during olive oil processing

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2019

Uluslararası DOI: [10.1111/ijfs.14029](https://doi.org/10.1111/ijfs.14029)

Effect of subcritical water and steam explosion pretreatments on the recovery of sterols, phenols and oil from olive pomace

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM, Fernndez Bolanos Juan, Rodriguez Gutierrez Guillermo

FOOD CHEMISTRY, 2018

Uluslararası DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.05.088](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.05.088)

MAKALELER

Behavior of lipophilic bioactives during olive oil processing

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2017

Uluslararası DOI: 10.1002/ejlt.201600404

A rapid in-house validated GC-FID method for simultaneous determination of lipophilic bioactives in olive oil: Squalene, α -tocopherol, and β -sitosterol

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2017

Uluslararası DOI: 10.1002/ejlt.201500420

Zeytinyağı sektörü atık ve yan ürünlerindeki biyoaktif maddelerin değerlendirilmesi

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

Dünya Gıda Dergisi, 2015

Ulusal

BİLDİRİLER

MUTFAKLARDA SIFIR ATIK UYGULAMALARI KAPSAMINDA YENİLİKÇİ REÇETELER GELİŞTİRME

Karakaş Ahmet, SEVİMLİ YAŞAR, SEÇMELER ÖZGE

ANKARA INTERNATIONAL CONGRESS ON SCIENTIFIC RESEARCH-VIII, 2023

Uluslararası

Steaming is the best cooking technique for phenolics and sensory acceptance of the cauliflower

SEÇMELER ÖZGE, DÜLGER MURAT MUHAMMET, TAŞPINAR GÖKHAN, YAVUZ DÜZGÜN MERVE

7 International ISEKI-Food Conference, 2023

Uluslararası

New functional food development with olive phenolics obtained from olive vegetation water using molecular gastronomy techniques

SEÇMELER ÖZGE, AZBAZ SERCAN, DÜLGER MURAT MUHAMMET, GÖZET FATMA TUBA, YAVUZ DÜZGÜN MERVE, ARGİN SANEM

7 International ISEKI-Food Conference, 2023

Uluslararası

Using Molecular Gastronomy for Diet of Older Adults to meet their Special Nutrient Needs: Hydrocolloids and Phenolic compounds

SEÇMELER ÖZGE, AZBAZ SERCAN

2022 Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, 2022

Uluslararası

Maden Suyunun Mutfakta Kullanımı

SEÇMELER ÖZGE, SEVİMLİ YAŞAR

I. Ulusal Maden Suyu Kongresi E-Kongre, 2020

Ulusal

Investigation of green techniques for the recovery of sterols, phenols and oil from olive pomace: subcritical water and steam explosion pretreatments

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM, Fernndez Bolanos Juan, Rodrguez Gutirrez Guillermo

Food Waste Recovery Workshop, International ISEKI Food Conference, 2018

Uluslararası

Distribution of lipophilic bioactives (squalene, alpha-tocopherol and beta-sitosterol) between oil and waste streams during olive oil processing

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

The Food Factor, 2016

Uluslararası

BİLDİRİLER

Optimization and validation of a GC method for the simultaneous determination of beta-sitosterol, squalene and alpha-tocopherol in olive oil

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

XVIII EuroFoodChem, 2015

Uluslararası

A rapid method for simultaneous determination of lipophilic bioactives in olive oil: squalene, alpha-tocopherol and beta-sitosterol

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

ISNFF Annual Conference & Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, 2014

Uluslararası

Evaluating the effects of olive oil processing on the lipophilic olive bioactives: squalene, sterols and tocopherols

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

The International Conference on Food and Biosystem Engineering-FABE, 2013

Uluslararası

Distribution of phenolics between Olive Oil and Waste Streams During Virgin Olive Oil Processing

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

11 th Euro Fed Lipid Congress, 2013

Uluslararası

Zeytinyağı Sektörü Atık ve Yan Ürünlerindeki Biyoaktif Maddelerin Değerlendirilmesi

SEÇMELER ÖZGE, GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ ÖZLEM

II. ZEYTİN ve ZEYTİNYAĞI KONGRESİ, 2012

Ulusal

PROJELER

Fikogastronomi Uygulamaları ile Fonksiyonel Ürün Geliştirilmesi (Araştırmacı)

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 14.03.2023 -

Ulusal Devam Ediyor

Coğrafi İşaretin Kullanımına Yönelik Kontrol ve Sertifikasyon Programı: Malatya Kayısı Örneği (Araştırmacı)

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 31.01.2022 - 19.12.2023

Ulusal Tamamlandı

Endemik Bitkilerin Gastronomi Perspektiften Değerlendirilmesi ve Biyoaktif Maddece Zengin Endemik Bitkilerin Kullanıldığı Reçetelerin Tespit Edilmesi: Edirne, Kırklareli, Tekirdağ ve Çanakkale Örneği. (Araştırmacı)

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 28.01.2022 - 31.08.2023

Ulusal Tamamlandı

Bitkisel gıda üretim atıklarından elde edilen biyoaktif maddeler ve moleküler gastronomi teknikleri ile yenilikçi fonksiyonel gıda geliştirilmesi: Zeytin Karasuyu Fenolikleri ve Hidrojel (Yürütücü)

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 28.01.2022 - 05.07.2023

Ulusal Tamamlandı

Altınbaş Üniversitesi Merkezi Araştırma Laboratuvarına Bağlı Hücre Kültürü ve Kromatografi Laboratuvarlarının Kurulumu (Araştırmacı)

Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 03.05.2021 - 14.12.2021

Ulusal Tamamlandı

FARKLI COĞRAFİ VE BİTKİSEL ORJİNİ BALLARIN KRİSTALLEŞME ÖZELLİKLERİNİN TESPİT EDİLEREK KREM BAL OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ (Araştırmacı)

Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), 01.07.2007 - 31.12.2009

Ulusal Tamamlandı

BALDA, YÖRELERE GÖRE KALINTI, HİLE VE ORJİN TESPİTİ AR-GE PROJESİ (Araştırmacı)

Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), 01.07.2004 - 30.06.2007

Ulusal Tamamlandı

PROJELER

TEZ DANIŞMANLIKLARI

A study of polymorphic variants of repairing genes in breast cancer and comparison of patient diets in Iraqi population

HUDA SALİH MEZAAL MEZAAL

2024 Yüksek Lisans

Association study of polymorphic variants of candidate genes in rheumatoid arthritis and comparison of patient diets

HAYDER WASEA KHALAF ALKUBAISI

2022 Yüksek Lisans

DERSLER

Ders Türü	Ders Kodu	Ders Adı
Lisans	GAS101	GIDA GÜVENLİĞİ VE SANİTASYON
Lisans	GAS104	MUTFAK KİMYASI
Lisans	GAS214	PIŞIRME TEKNOLOJİSİ
Lisans	GAS207	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ
Lisans	GAS228	MUTFAK MATEMATİĞİ VE TEMEL İSTATİSTİKSEL ANALİZ
Lisans	GAS325	SOFRALIK ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ
Lisans	GAS313	GIDA MUHAFAZA TEKNİKLERİ
Lisans	GAS217	GIDA ÖZELLİKLERİ VE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ
Lisans	GAS425	GIDA POLİTİKALARI VE MEVZUATI
Lisans	GAS494	BİTİRME PROJESİ

KİŞİSEL BİLGİLER

İLETİŞİM BİLGİLERİ

Görüşme Saatleri: Pazartesi - 13:00 - 14:00

Gayrettepe Sosyal Bilimler Yerleşkesi

Büyükdere Caddesi, No: 147 Esentepe / İstanbul

+90 (212) 604 01 00 / 2516

