

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı** : Hale İnci Öztürk Negiş
2. **Doğum Tarihi** : 04 Eylül 1989
3. **Unvanı** : Araştırma Görevlisi
4. **Öğrenim Durumu** : Yüksek Lisans
5. **Çalıştığı Kurum** : Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2008
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2012
Doktora	Gıda Mühendisliği	Selçuk Üniversitesi	2015

5. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

- 6.1. Yüksek Lisans Tezleri
6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

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

- Öztürk, H. İ., Aydın, S., Sözeri, D., Demirci, T., Sert, D., & Akın, N., 2018. Fortification of set-type yoghurts with *Elaeagnus angustifolia* L. flours: Effects on physicochemical, textural, and microstructural characteristics. LWT-Food Science and Technology, 90, pp. 620-626.
- Öztürk, H.İ., Demirci, T. and Akın, N., 2018. Production of functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: The comparison of the prebiotic potentials on *Lactobacillus casei* 431 and functional characteristics. LWT-Food Science and Technology, 90, pp. 339-345.
- Demirci, T., Aktaş, K., Sözeri, D., Öztürk, H.İ. and Akın, N., 2017. Rice bran improve probiotic viability in yoghurt and provide added antioxidative benefits. Journal of Functional Foods, 36, pp. 396-403.
- Öztürk, H.İ. and Akın, N., 2017. Comparison of some functionalities of water soluble peptides derived from Turkish cow and goat milk Tulum cheeses during ripening. Food Science and Technology, (AHEAD).

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- Öztürk, H.İ., Aydın, S. and Akın, N., 2017. Effect of lavender powder on microbial, physicochemical, sensory and functional properties of yoghurt. International Journal of Secondary Metabolite (IJSM), 4(3), pp. 94-102.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- Öztürk, H. İ., Aydın, S., Akın, N., 2017. Effect of lavender powder on microbial, physicochemical, sensory and functional properties of yoghurt. 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants Natural and Healthy Life. May 10-12, 2017, Konya, Turkey.
- Demirci, T., Öztürk, H. İ., Sözeri, D., Oraç, A., Konak Göktepe, Ç., Aktaş, K., Akın, N., 2016. Viability of *L. acidophilus* Ncfm Howaru in yoghurt enriched with immature wheat grain powder during refrigeration. 2nd International Conference on Science, Ecology and Technology (ICONSETE). October 14-16, 2016, Barcelona, Spain.
- Öztürk, H. İ., Akın, N., 2016. Production of new functional probiotic ice creams with white and dark blue fruits of *Myrtus communis*: the comparison of the physicochemical, sensory and functional characteristics and prebiotic effects. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. July 7-9, 2016, Kalamata, Greece.
- Öztürk, H.İ. and Akın, N., 2015. Examination of functional properties and bioactive peptide contents of Tulum cheese. 3rd International Symposium on Innovative Technologies in Engineering and Science (ISITES 2015), June 3-5, 2015, Valencia, Spain.
- Akın, N., Demirci, T., Ozturk, H. I., Aktas, K. and Dertli, E., 2014. Probiotic beverage from black carrot juice fermented with *Lactobacillus casei*. 3rd International Conference and Exhibition on Probiotics, Functional & Baby Foods. September 23-25, 2014, Naples, Italy.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

- Akın, N., & Öztürk, H. İ., 2018. The Effects of Probiotic Cultures on Quality Characteristics of Ice Cream. In *Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology* (pp. 297-315). IGI Global.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- Öztürk, H. İ., Akın, N., 2017. Yoğurt bileşenlerinin sağlık üzerine etkisi. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs, 2017, Ankara, Türkiye.
- Öztürk, İnci, Türker, S., Ertaş, N., Madenci, 2012. Geleneksel Türk tatlıları: Azık ve semene. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, 2012, Konya, Türkiye.

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

2016-2018 Keçi Sütlerinde miRNA'ların Belirlenmesi ve Bu Sütleri Tüketen İnsanlara miRNA'ların Transportunun Değerlendirilmesi. Selçuk Üniversitesi B.A.P. Koordinatörlüğü-Proje No: 16401098 (Yardımcı Araştırmacı).

9. İdari Görevler

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

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	
	Güz				
	İlkbahar				
	Güz				
	İlkbahar				

Not: Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.