



YRD. DOÇ. DR. FİLİZ UÇAN TÜRKMEN

Kişisel Bilgiler

Doğum Yeri ve Tarihi : Elazığ/Maden, 16.05.1983
e-mail : filizucan@kilis.edu.tr
ucanfiliz@gmail.com
Adres :Kilis 7 Aralık Üniversitesi,
Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Bölümü, Merkez Kampüs, 79000, Kilis.
Tel. : 0 (348) 814 30 96/1812 -1804
Fax : 0 (348) 814 30 98

Yabancı Dil : İngilizce(04.09.2016yds) YDS=67.50-----YÖKDİL-Fen(05.03.2017)=76.250

Çalışma Alanları : Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Kimyası, Enzim Bilimi ve Teknolojisi.

Öğrenim Durumu

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Biyoloji	Çukurova Üniversitesi	2000-2004
Y.Lisans	Biyoteknoloji	Çukurova Üniversitesi	2005-2008
Doktora	Gıda Mühendisliği	Çukurova Üniversitesi	2008-2013
Yrd.Doç.Dr.	Gıda Mühendisliği	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	2013- ----

Yüksek Lisans (YL) Tez Başlığı: DL-Limonenin mayalar üzerine antifungal etkisi, *Ç.Ü. Fen Bilimleri Ens., Biyoteknoloji Anabilim Dalı.*

YL Tez Danışmanı: Prof. Dr. M. Ümit ÜNAL (Çukurova Üniversitesi)

Doktora Tez Başlığı: Berrak ve Doğal Bulanık Limon Suyu Konsantresi Üretimi ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, *Ç.Ü. Fen Bilimleri Ens., Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.*

Doktora Tez Danışmanı: Doç. Dr. Asiye AKYILDIZ (Çukurova Üniversitesi)

İDARİ GÖREVLER

Görev	Kurum	Dönem
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği	2015-2015
Eğitim-Öğretim İşleri Daimi Komisyonu (Başkan)	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2015-2017
Mevzuat Komisyonu	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2015-2017
Staj Komisyonu	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2015-2017
Fakülte Kurulu Üyeliği	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2015-2017
Gıda Bilimleri Anabilim Dalı Başkanı	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği	2013-....
Akademik Teşvik Düzenleme, Denetleme ve İtiraz Komisyonu Üyeliği	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Rektörlüğü	2017-....
Diploma Düzenleme Komisyonu Üyeliği	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Rektörlüğü	2017-....
Fakülte Kurulu Üyeliği	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2017-....
Fakülte Yönetim Kurulu Üyeliği	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2017-....
Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dekan Yardımcısı	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi	2017-....
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı	Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği	2017-....

ÜYESİ BULUNDUĞU KURULUŞLAR

ALDIĞI YURTDIŞI EĞİTİMLER

BURS, ÖDÜL DESTEKLERİ

ALDIĞI SERTİFİKALAR

1. Training for laboratories from Cukurova University on the Method Validation for Testing Laboratories accredited under the Standard ISO 17025, Çukurova Üniversitesi, Adana, 2011.
2. Training for laboratories in Cukurova University on the Accreditation Standard ISO 17025, Çukurova Üniversitesi, Adana, 2011.
3. Training for laboratories from Cukurova University on the Measurement Uncertainty for Testing Laboratories, Çukurova Üniversitesi, Adana, 2011.
4. In course on “Sampling and evaluation strategies for arbuscular mycorrhiza fungi (AMF)”, University of Cukurova, Adana Turkey, June 8-10 2005.
5. Tanıda moleküler yöntemler IX. Biyokimya Yaz Okulu, Çukurova Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Biyokimya Anabilim Dalı, 5-9 Haziran 2006.

Yönetilen Yüksek Lisans/Doktora Tezleri

Danışmanlığını yaptığı öğrenci sayısı		Tamamlanan	Devam Eden
	Y.Lisans (Eş Danışman)	-	2
	Doktora		

BİLİMSEL FAALİYETLER

PROJELERDE ALDIĞI GÖREVLER

TUBİTAK TARAFINDAN DESTEKLENENLER

PROJENİN ADI		DESTEKLEYEN KURUM	PROJEDEKİ GÖREVİ	PROJENİN DURUMU
1	Berrak ve doğal bulanık limon suyu üretimi ve kalite parametrelerinin belirlenmesi	TÜBİTAK-TOVAG/1100786	Bursiyer	2010-2012
2	Çukurova Bölgesinin Bazı Yörelere Yetiştirilen Gemlik Zeytin Çeşidinden Doğal Fermente (Salamura) Siyah Zeytin Üretimi ve Fermantasyonda Etkili Olan Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Moleküler Karakterizasyonu Üzerinde Araştırmalar	TÜBİTAK-TOVAG/1120164	Bursiyer	2012-2014

ÜNİVERSİTE ARAŞTIRMA PROJELERİ

1. M. Ümit ÜNAL, **Filiz UÇAN**. DL-limonenin mayalar üzerine antifungal etkisi. Çukurova Üniversitesi BAP projesi, ZF2006.YL.34, 2006-2008, **Yardımcı Araştırmacı**.
2. Asiye AKYILDIZ, **Filiz UÇAN**. Berrak ve Doğal Bulanık Limon Suyu Konsantresi Üretimi ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. Çukurova Üniversitesi BAP projesi, ZF2010D29, 2010-2012, **Yardımcı Araştırmacı**.
3. **Filiz UÇAN**, H. AYSUN MERCİMEK. Aspergillus niger suşlarından meyve suyu berraklaştırılmasında kullanılan pektinazların eldesi. Kilis 7 Aralık Üniversitesi BAP projesi, 2013-2015, **Proje Yürütücüsü**.
4. H. AYSUN MERCİMEK, **Filiz UÇAN**. Bakteriyel kökenli kitosan filmlerin antimikrobiyal aktivitesinin araştırılması. Kilis 7 Aralık Üniversitesi BAP projesi, 2013-2016, **Yardımcı Araştırmacı**.
5. **FİLİZ UÇAN TÜRKMEN**, H. AYSUN MERCİMEK TAKCI, NAZIM ŞEKEROĞLU, HİDAYET SAĞLAM. Kilis piyasasında satışa sunulan nar, sumak ve koruk ekşilerinin bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi. Kilis 7 Aralık Üniversitesi BAP projesi. 2017/03/27. **Proje Yürütücüsü**.
6. HİDAYET SAĞLAM, **FİLİZ UÇAN TÜRKMEN**. Kilis Bölgesinde Satışı Yapılan Peynirlerden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik ve Bazı Endüstriyel Özelliklerinin İncelenmesi. Kilis 7 Aralık Üniversitesi BAP projesi. 2017/., **Yardımcı Araştırmacı**.

SON İKİ YILDA VERDİĞİ LİSANS VE LİSANSÜSTÜ DÜZEYDEKİ DERSLER

Akademik yıl	Dönem	Dersin adı	Haftalık saati	Öğrenci sayısı
2016-2017	Güz	Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	4	34
		Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (I.Ö)	4	19
		Enzim Bilimi ve Teknolojisi	2	34
		Enzim Bilimi ve Teknolojisi (I.Ö)	2	19
		Gıda Kimyası	3	34
		Gıda Kimyası (I.Ö)	3	19
	Bahar	Meyve Suyu Teknolojisi	2	34
		Meyve Suyu Teknolojisi(I.Ö)	2	19
		Gıda Biyokimyası	2	34
		Gıda Biyokimyası (I.Ö)	2	19
		Gıda İşletme Sanitasyonu	2	34
		Gıda İşletme Sanitasyonu(I.Ö)	2	19

ESER LİSTESİ

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI ve endekste taranan dergiler):

- A1.** ÜNAL, M.Ü., UÇAN, F., ŞENER, A., DİNÇER, S. 2011. Research on antifungal and inhibitory effects of DL-Limonene on some yeasts. Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 36, 1-8.
- A2.** UÇAN, F., AKYILDIZ, A., AĞÇAM, E., 2014. Effects of different enzymes and concentrations in the production of clarified lemon juice. Hindawi Publishing Corporation-Journal of Food Processing, Article ID 215854, 14 pages, <http://dx.doi.org/10.1155/2014/215854>.
- A3.** UÇAN, F., AĞÇAM, E., AKYILDIZ, A., 2016. Bioactive compounds and quality parameters of natural cloudy lemon juices. Journal of Food Science and Technology. Vol:53, Number:3, 1465-1474. DOI: 10.1007/s13197-015-2155-y.
- A4.** MERCİMEK H. A., GÜZELDAĞ, G., UÇAN, F., KARAMAN, M., GÜLER, K. Ç., KARAYILAN, R., 2015. Inhibition of polyphenol oxidase purified from potato (*Solanum tuberosum*) using plant extracts. Romanian Biotechnological Letters. Vol. 20, No. 6, Pages:10961-10968.
- A5.** MERCİMEK TAKCI H. A., UÇAN TÜRKMEN, F. 2016. Extracellular pectinase production and purification from a newly isolated *Bacillus subtilis* strain. International Journal of Food Properties. 19:2443-2450. DOI: 10.1080/10942912.2015.1123270.
- A6.** UÇAN TÜRKMEN, F, MERCİMEK TAKCI H. A., ŞEKEROĞLU, N. 2017. Total Phenolic and Flavonoid Contents, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Traditional Unripe Grape Products. Indian Journal of Pharmaceutical Education and Research | Vol 51 | Issue 3 | Jul-Sep, 2017 (Special Issue). S489-493. DOI: 10.5530/ijper.51.3s.72.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler:

- B1. UÇAN, F., KÖTEN, M., 2013.** “Taş Ekmeği”. The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus Abstract Book, 24-26 October, 2013 Struga-Ohrid /Macedonia, TFP_1889, 222 s.
- B2. UÇAN, F., KÖTEN, M., 2013.** A Taste From Elaziğ: “Harput Köftesi”. The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Abstract Book, 24-26 October, 2013 Struga-Ohrid /Macedonia, TFP_1890, 303 s.
- B3. UÇAN, F., KÖTEN, M., 2013.** Maden Çöreği. The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Abstract Book, 24-26 October, 2013 Struga-Ohrid /Macedonia, TFP_1891, 223 s.
- B4. KÖTEN, M., UÇAN, F., 2013.** Cennet Çamuru. The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Abstract Book, 24-26 October, 2013 Struga-Ohrid /Macedonia, TFP_1887, 613 s.
- B5. MERCİMEK H. A., GÜZELDAĞ, G., UÇAN, F., KARAMAN, M., ÇAKTU GÜLER, K, KARAYILAN, R., 2014.** Partial purification of polyphenol oxidase (PPO) from potato (*Solanum tuberosum*). 3rd International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Sarajevo, Bosnia Herzegovina, 02-06 June, Abstracts Book, P: 175.
- B6. UÇAN, F., MERCİMEK H. A. ÇİMEN, G, ŞEKEROĞLU, N., 2015.** Total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activities of Kahvaltılık Zahter. 2nd Symposium on Medicinal and Aromatic Plants of Mediterranean, Oral presentation-129, Abstracts Book, P:201, April 22-25, 2015, Antalya-Turkey.
- B7. UÇAN, F., GÜMÜŞ, P., 2015.** Hoşaf. The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, Abstracts Book, P:348, October 1-4, Sarajevo/Bosnia and Herzegovina.
- B.8. ŞEKEROĞLU, N., KOCA ÇALIŞKAN, U., UÇAN, F. 2015.** Gıda ve ilaç olarak kullanılan bitkisel ürünlerde modern tasarımlar. Sözlü Bildiri. 1. Uluslararası Mühendislik Mimarlık ve Tasarım Kongresi. P:162, 13-14 Kasım, Kocaeli, Türkiye.
- B.9. UÇAN TÜRKMEN, F., AĞÇAM, E., AKYILDIZ, A. 2016.** Fining and Fining Agents In Clear Fruit Juice Production. Oral presentation. International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE’16). P:2966-2975, 19-20 Mart, Kilis, Türkiye.
- B.10. UÇAN TÜRKMEN, F., SAĞLAM, H., MERCİMEK TAKCI, H.A., GÜZELDAĞ, G. 2016.** The Use of Biosensor in Food Applications. Oral presentation. International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE’16). P:2953-2965, 19-20 Mart, Kilis, Türkiye.
- B.11. UÇAN TÜRKMEN, F., KORKMAZ, G. 2016.** Minor Processing in Food Technology. Oral presentation. International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE’16). P:2942-2952, 19-20 Mart, Kilis, Türkiye.
- B.12. SAĞLAM, H., UÇAN TÜRKMEN, F. 2016.** Ultrasound Application on Microorganism Inactivation. Oral presentation. International Conference on Natural Science and Engineering (ICNASE’16). P:3187-3196, 19-20 Mart, Kilis, Türkiye.
- B.13. UÇAN TÜRKMEN, F., TAKCI, H. A., ŞEKEROĞLU, N. 2017.** Total Phenolic and Flavanoid Contents, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Traditional Unripe Grape Products. Oral presentation-103. MESMAP-3, April 13th - 16th, 2017 / Girne-Turkish Republic of Northern Cyprus, P:178.

B.14. TAKCI, H. A., UÇAN TÜRKMEN, F., ANLAS, F.C., ALKAN, F.U., BAKIRHAN, P., ŞEKEROĞLU, N. 2017. Antioxidant Activity, Cytotoxicity, Total Phenolic and Flavonoid Contents of Alkanna Tinctoria (L.) Tausch Root Extracts. Oral presentation-93. MESMAP-3, April 13th - 16th, 2017 / Girne-Turkish Republic of Northern Cyprus, P:166.

B.15. TAKCI, H. A., UÇAN TÜRKMEN, F., DEMİR, C., ŞEKEROĞLU, N. 2017. Antimicrobial Activity of Various Extracts and Traditional Herbal Cream Prepared From Alkannet Root. Poster Presentation-40. MESMAP-3, April 13th - 16th, 2017 / Girne-Turkish Republic of Northern Cyprus, P:228.

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

C1.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

D1. UÇAN, F., AKYILDIZ, A., 2012. Meyve Suyu Sanayinde Enzimatik Uygulamalar. Gıda 37 (6):363-370.

D2. UÇAN, F., AĞÇAM, E., AKYILDIZ, A., 2014. Doğal Bulanık Limon Suyu Üretimi Üzerine Bir Araştırma, Gıda 39 (1): 25-32, doi: 10.5505/gida.2013.88598.

D3. UÇAN, F., MERCİMEK, H.A., 2013. Gıda Endüstrisinde Kitosan Filmlerin Önemi. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 1(2): 79-85, 2013.

D4. UÇAN, F., AKYILDIZ, A., AĞÇAM, E., POLAT, S., 2014. Limon Ekşisi Üretimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda 39 (5): 283-290, doi:10.15237/gida.GD14025.

D5. UÇAN, F., AKYILDIZ, A., AĞÇAM, E., 2015. Berrak Limon Suyu Üretimi Aşamalarında Bazı Mineral Madde Bileşenlerinin Belirlenmesi. Akademik Gıda/Academic Food Journal, 13(1): 42-46.

D6. KÖTEN, M., SAĞLAM, H., UÇAN TÜRKMEN, F. 2016. Gaziantep Kurutmalıkları. Catering guide. Yıl:12, Sayı:59 Temmuz- Ağustos. Sayfa:50-52.

D7. UÇAN TÜRKMEN, F., MERCİMEK H. A., ŞEKEROĞLU, N. 2016. The comparison of total phenolic content, antioxidant and antimicrobial activities of homemade and industrial Kahvaltılık Zahter samples. Akademik Gıda/Academic Food Journal. 14(3) (2016) 242-246.

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

E1. POLAT, S., AĞÇAM, E., UÇAN, F., AKYILDIZ, A., FENERCİOĞLU, H., 2012. Dolmalık Patlıcan Kuru Üretimi Üzerine Bir Araştırma. 3. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 10-12 Mayıs, s:194-196, Konya.

E2. UÇAN, F., 2013. Karotenoid bileşikler üzerinde bir araştırma. İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, 2-4 Ekim, Niğde, Cilt II , Gıda Mühendisliği, s:226-229.

E3. UÇAN, F., MERCİMEK, H.A., 2013. Gıda Endüstrisinde Kitosan Filmlerin Önemi. İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, 2-4 Ekim, Niğde, Cilt II , Gıda Mühendisliği, s:220-225.

E4. UÇAN, F., KULAK, M., ÇİMEN, G., ŞEKEROĞLU, N., 2014. Kahvaltılık Zahterin Besin Değeri Açısından Değerlendirilmesi. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:689-693, Adana.

- E5.** AKÇALIOĞLU, O., AĞÇAM, E., POLAT, S., UÇAN, F., AKYILDIZ, A., 2014. Turunç Ekşisi Üzerine Bir Araştırma. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:814-818, Adana.
- E6.** UÇAN, F., KÖTEN, M., 2014. Elazığ'dan Bir Lezzet: Sırın. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:128-130, Adana.
- E7.** GÜMÜŞ, P., UÇAN, F., 2014. Malatya Peynir Helvası. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:279-282, Adana.
- E8.** GÜMÜŞ, P., UÇAN, F., 2014. Malatya'dan Bir Lezzet: Gün Kurusu Tatlısı. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:275-278, Adana.
- E9.** GÜMÜŞ, P., UÇAN, F., KÖTEN, M., 2014. Malatya'nın Meşhur Biliği. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:316-319, Adana.
- E10.** KÖTEN, M., UÇAN, F., 2014. Gerebiç. Çukurova Üniversitesi 4. Geleneksel gıdalar sempozyumu, 17-19 Nisan, s:595-598, Adana.
- E11.** MERCİMEK H. A., GÜZELDAĞ, G., UÇAN, F., ARKUT, A., KAYIŞ, F., ÖZDENEFE, M.S., KARAYILAN, R., 2014. Hücre Bağımlı Bakteriyosinlerin Antibakteriyel Aktivitelerinin Ticari Kitosanlar ile Karşılaştırılması. 22. Ulusal Biyoloji Kongresi, s:772, Eskişehir.
- E12.** MERCİMEK H. A., UÇAN, F., 2015. Bacillus sp. suşlarından pektinolitik enzim eldesi. İç Anadolu Bölgesi II. Tarım ve Gıda Kongresi, s:173, 28-30 Nisan, Nevşehir.
- E13.** KÖTEN, M., SAĞLAM, H., UÇAN, F. 2015. Gaziantep Kurutmalıkları. III. Gıda Sempozyumu-Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar-, s:219, 13-15 Mayıs, Denizli.
- E14.** MERCİMEK H. A., GÜZELDAĞ, G., UÇAN, F., ÖZDENEFE, M.S., ARKUT, A., BÜYÜKKAYA KAYIŞ, F., 2015. Toprak izolatu *Bacillus subtilis*'in Amilaz ve Selülaz Aktivitesinin Araştırılması. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, s:129, 21-24 Ağustos, Afyon.
- E15.** BOZKURT, Y., AMUK, A., UÇAN, F. 2015. Abdigör Köftesi. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, s:92, 12-14 Kasım, Selçuk-İzmir.