

### ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: RECEP PALAMUTOĞLU  
Akademik Unvanı: Doç. Dr.  
İş Adresi:  
E-postası: recep.palamutoglu@afsu.edu.tr  
Uzmanlık Alanı: Mühendislik ve Teknoloji

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	SPOR BİLİMLERİ BÖLÜMÜ	Atatürk Üniversitesi	2024
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	Selçuk Üniversitesi	2016
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)	Selçuk Üniversitesi	2004
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Selçuk Üniversitesi	2001

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

Taze dondurulmuş sığır Longissimus dorsi kaslarının bazı teknolojik özellikleri üzerine çeşitli bitkisel enzimlerin etkileri

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Sucuğun bazı kalite karakteristikleri üzerine enkapsülasyon uygulanmış kollajen peptitleri ilavesinin etkilerinin araştırılması

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Doç. Dr.	Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi	2023-Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi	Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi	2021-2023
Öğretim Görevlisi	Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi	2018-2021
Öğretim Görevlisi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2012-2018
Öğretim Görevlisi	Selçuk Üniversitesi	2010-2012

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Hindistan Cevizi Yağının *In Vitro* Gastrointestinal Sistem Modelinde Yağ Asidi Kompozisyonun Değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M. (Yürütücü), Duman S., Palamutoğlu R., Duman E., 2024-2025.

2. Farklı Fermente Süt Ürünleriyle Üretilen Geleneksel Tarhananın Bazı Fiziko-Kimyasal Özelliklerinin ve *In Vitro* Gastrointestinal Modelinde Laktik Asit Bakterilerinin Canlılıklarının Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M. (Yürütücü), Palamutoğlu R., Oruçoğlu B., Kasnak C., Yılmaz S., 2024-2025.

3. Çözünür yeşil çay üretiminde farklı ekstraksiyon metotlarının kullanımı ve elde edilen ürünün *in vitro* gastrointestinal sistemde değişiminin belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R. (Yürütücü), Kasnak C., 2023-2024.

4. *Piyasada Satılan Probiyotikli Çayların İn Vitro Gastrointestinal Sistemde Laktik asit bakterilerinin canlılıklarının Belirlenmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R. (Yürütücü), Kasnak C., 2023-2024.
5. *Farklı Gıdalarla Birlikte Tüketilen Probiyotik Gıda Takviyelerindeki Mikroorganizmaların Canlılıklarının Dinamik İn Vitro Gastrointestinal Sistem Modeli ile Belirlenmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R. (Yürütücü), Kasnak C., Özen Ünalı B., 2022-2023.
6. *Piyasada Satılan Probiyotik Yoğurtlardaki Laktik Asit Bakterilerinin Canlılıklarının Belirlenmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M., Kasnak C. (Yürütücü), Palamutoğlu R., 2022-2023.
7. *Kuzukulağı (Rumex acetosella) Tozunun Fermente Sucuğun Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R. (Yürütücü), Kasnak C., 2022-2023.

---

#### İdari Görevler:

1. Bölüm Başkanı - Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi (2022 - Devam Ediyor)
2. Anabilim/Bilim Dalı Başkanı - Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi (2021 - Devam Ediyor)
3. Bölüm Başkan Yardımcısı - Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi (2019 - 2022)

---

## **ESERLER**

#### **A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

- A1. Palamutoğlu M. İ., Sipahi S., Palamutoğlu R., Kasnak C., "Determination of the total phenolic content of commercially available green teas using an in vitro gastrointestinal system: a preliminary study", *Italian Journal of Food Science*, vol. 38, no. 1, pp. 298-307, 2026.
- A2. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., Kasnak C., Özen Ünalı B., "Determination of the viability of microorganisms in probiotic supplement' consumed with different beverages using the dynamic in vitro gastrointestinal system model", *Journal of Food Measurement and Characterization*, vol. 19, no. 10, pp. 7481-7495, 2025.
- A3. Keyvan E., Adesemoye E., Champomier-vergès M., Chanséaume-bussiere E., Mardon J., Nikolovska Nedelkoska D., Palamutoğlu R., Russo P., Sarand I., Songre-ouattara L. vd., "Vitamins formed by microorganisms in fermented foods: effects on human vitamin status—a systematic narrative review", *Frontiers in Nutrition*, vol. 12, 2025.
- A4. Palamutoğlu R., Kasnak C., "Anti-browning Effect of Acorn (*Quercus ithaburensis*) Cupule Extract on Fresh-Cut Potatoes", *Potato Research*, vol. 67, no. 2, pp. 565-581, 2024.
- A5. Palamutoğlu R., Kasnak C., Özen Ünalı B., Duman S., Türk Baydır A., "Effect of Olive Oil Hydrogel as a Fat Replacer in Beef Meatballs", *Food Technology and Biotechnology*, vol. 62, 2024.
- A6. Kasnak C., Palamutoğlu R., "Antioxidant Capacity and Phenolic Content of New Turkish Cultivars of Potato", *Potato Research*, vol. 65, no. 3, pp. 571-580, 2022.
- A7. Lastochkina O., Pusenkova L., Garshina D., Kasnak C., Palamutoğlu R., Shpirnaya I., Mardanshin I., Maksimov I., "Improving the Biocontrol Potential of Endophytic Bacteria *Bacillus subtilis* with Salicylic Acid against *Phytophthora infestans*-Caused Postharvest Potato Tuber Late Blight and Impact on Stored Tubers Quality", *Horticulturae*, vol. 8, no. 2, 2022.
- A8. Palamutoğlu R., Kasnak C., Dursun M., Ünalı R. N., Özkaplan N., "DETERMINATION OF PHENOLIC CONTENTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF INFUSIONS PREPARED FROM LEMONGRASS (*Melissa officinalis*)", *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, vol. 14, no. 1, pp. 98-109, 2022.
- A9. Kasnak C., Palamutoğlu R., "Effect of Yogurt Serum on Enzymatic and Oxidative Activity in Fresh-Cut Potatoes", *ACS Food Science and Technology*, vol. 1, no. 10, pp. 1842-1848, 2021.
- A10. Palamutoğlu R., "Replacement of Beef Fat in Meatball with Oleogels (Black Cumin Seed Oil/Sunflower Oil)", *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, vol. 72, no. 3, pp. 3031-3040, 2021.
- A11. Palamutoğlu R., "Antibrowning effect of commercial and acid-heat coagulated whey on potatoes during refrigerated storage", *Journal of Food Science*, vol. 85, no. 11, pp. 3858-3865, 2020.
- A12. Lastochkina O., Pusenkova L., Garshina D., Yuldashev R., Shpirnaya I., Kasnak C., Palamutoğlu R., Mardanshin I., Garipova S., Sobhani M. vd., "The effect of endophytic bacteria *Bacillus subtilis* and salicylic acid on some resistance and quality traits of stored *Solanum tuberosum* L. Tubers infected with *Fusarium dry rot*", *Plants*, vol. 9, no. 6, 2020.
- A13. Lastochkina O., Baymiev A., Shayahmetova A., Garshina D., Koryakov I., Shpirnaya I., Pusenkova L., Mardanshin I., Kasnak C., Palamutoğlu R., "Effects of endophytic *Bacillus subtilis* and salicylic acid on postharvest diseases (*Phytophthora infestans*, *Fusarium oxysporum*) development in stored potato tubers", *Plants*, vol. 9, no. 1, 2020.

A14. Palamutoğlu R., Sariçoban C., "Physico-chemical investigation and antioxidant activity of encapsulated fish collagen hydrolyzates with maltodextrin", *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati, Fascicle VI: Food Technology*, vol. 43, no. 1, pp. 94-105, 2019.

## B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

B1. Palamutoğlu R., Kasnak C., İnce Palamutoğlu M., Özen B., Kuzukulağı (Rumex acetosella) Tozunun Fermente Sucuğun Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, In: *2nd International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium*, Mersin, Türkiye, 2023.

B2. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., Kasnak C., Gıda Okuryazarlığı ve Gıda Güvenliği Konusunda Sağlık Bilimleri Fakültesi Öğrencilerinin Bilgi, Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi, In: *International Congress on Scientific Advances*, Türkiye, 2021, pp. 43-53.

B3. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., Kasnak C., Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, In: *6. ULUSLARARASI BESLENME OBEZİTE VE TOPLUM SAĞLIĞI KONGRESİ*, Türkiye, 2021, pp. 174-179.

B4. Özen Ünalđı B., Kasnak C., Palamutoğlu R., Determination of Maximum Functional Capacity in Infused Linden Flowers by Response Surface Method, In: *2nd International / 12th National Food Engineering Congress*, Ankara, Türkiye, 2021.

## C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

### C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C1.1. Palamutoğlu R., Kasnak C., *Food Pollution: Effects on Health*, İstanbul University Press, İstanbul, 2026.

### C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1. Saritaş A. B., Palamutoğlu R., "Presence of Microplastics in Food and Health Risks", *Food Pollution: Effects on Health*, İstanbul University Press, İstanbul, 2026.

C2.2. Palamutoğlu R., "Fonksiyonel Probiyotik Gıdalar", *SAĞLIK & BİLİM 2024: Beslenme-II*, Efe Akademi Yayınları, İstanbul, 2024.

C2.3. Palamutoğlu R., "Cultured Meat From Lab to Table: Potential and Future Perspectives", *Current Studies in Food Science and Technology*, Livre De Lyon, Lyon, 2024.

C2.4. Palamutoğlu R., İnce Palamutoğlu M., "Beneficial health effects of collagen hydrolysates", *Studies in Natural Products Chemistry Bioactive Natural Products Volume 80*, Elsevier, Amsterdam, 2024.

C2.5. Palamutoğlu R., "BLOCKCHAIN TECHNOLOGY IN FOOD COLD CHAIN MANAGEMENT", *BLOCKCHAIN INNOVATIVE BUSINESS PROCESSES AND LONG-TERM SUSTAINABILITY*, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, 2022.

C2.6. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., "Sağlıklı Beslenme için Sürdürülebilir Gıda Sistemleri", *SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ Üzerine Araştırmalar*, Sidas, İzmir, 2022.

C2.7. Palamutoğlu R., "BLOCKCHAIN TEKNOLOJİSİNİN GIDA ENDÜSTRİSİNE ETKİSİ", *BLOCKCHAIN TEKNOLOJİLERİ VE SEKTÖREL ETKİLERİ*, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti, Ankara, 2022.

C2.8. Palamutoğlu R., "ÇİFTLİKTEN ÇATALA GIDA TEDARİK ZİNCİRİNDE BLOCKCHAIN TEKNOLOJİSİ KULLANIMI", *BLOCKCHAIN TEKNOLOJİSİNİN İŞLETME FAALİYETLERİNE ETKİSİ*, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti, Ankara, 2022.

C2.9. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., "Sağlıklı Beslenme için Sürdürülebilir Gıda Sistemleri", *Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar*, Sidas medya yayınevi, Manisa, 2022.

C2.10. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., "Ulusal ve Uluslararası Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri", *insac Health Sciences*, Duvar Kitapevi, 2021.

C2.11. Kasnak C., Palamutoğlu R., "Gıda Endüstrisinde Elektronik Burun Kullanımı", *MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK ÇALIŞMALARI 2018*, Çizgi Yayınevi, Konya, 2018.

C2.12. Palamutoğlu R., Kasnak C., "Biyoaktif Peptitler", *MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK ÇALIŞMALARI 2018*, Çizgi Yayınevi, Konya, 2018.

## D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., Oruçoğlu B., Kasnak C., Yılmaz S., "Effect of fermented dairy products on physicochemical and probiotic properties of tarhana in an in vitro gastrointestinal system", *Journal of Food Science and Technology*, 2026.

D2. İnce Palamutoğlu M., Palamutoğlu R., Kasnak C., "Soluble green tea production and determination of changes during the in vitro gastrointestinal system", *Journal of Agricultural Faculty of Ege University*, vol. 62, no. 4, pp. 451-464, 2025.

D3. Yalcin S., Kasnak C., Palamutoğlu R., Unlu U., "Antioxidant Activity and Phytochemical Profile of Eight Wild Edible Plants Grown in Afyonkarahisar, Türkiye Afyonkarahisar'da Yetişen Sekiz Yabani Yenilebilir Bitkinin Antioksidan Aktivitesi ve

Fitokimyasal Profili", *Akademik Gıda*, 2025.

- D4.** Palamutoğlu R., İnce Palamutoğlu M., Yücel İ. Ş., Ordu K., Çınar M., "The Effect of New Concepts Used for Meat on Neophobia", *Eurasian Journal of Food Science and Technology*, vol. 7, no. 2, pp. 85-95, 2023.
- D5.** Palamutoğlu R., Kasnak C., Özen Ünalı B., "Encapsulation of black cumin seed (*Nigella sativa*) oil by using inverse gelation method", *Food Hydrocolloids for Health*, vol. 2, no. 100089, 2022.
- D6.** Palamutoğlu R., İnce Palamutoğlu M., Kantar A. G., Çorapçı B., Kazak M., Kasnak C., "Üniversite Öğrencilerinin Et Tüketimi ve Gıda Neofobisinin Değerlendirilmesi", *Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, vol. 6, no. 3, pp. 144-153, 2022.
- D7.** Palamutoğlu R., İnce Palamutoğlu M., Kasnak C., Özen Ünalı B., "Fermente Gıdaların Tüketimi ve Bu Gıdalar Hakkında Bilgi Düzeylerinin Sağlık Harcamalarına ve Ekonomiye Olan Etkisi", *Yaşar Üniversitesi*, vol. 17, no. 65, pp. 236-248, 2022.
- D8.** Palamutoğlu R., Fidan A., Kasnak C., "Spinach powder addition to Sucuk for alternative to nitrite addition", *Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II: Forestry, Wood Industry, Agricultural Food Engineering*, vol. 11, 2018.
- D9.** Palamutoğlu R., Sariçoban C., "The effect of the addition of encapsulated collagen hydrolysate on some quality characteristics of sucuk", *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, vol. 36, no. 6, pp. 807-818, 2016.