CURRICULUM VITAE AND PUBLICATIONS LIST

CURRICULUM VITAE

Name and Surname: Sabire DUMAN

Academic Title: Assistant Professor

Work Address:

Email: sabire.duman@afsu.edu.tr

Foreign Languages Known (Score and Year): English, B1 Intermediate, 2011

Area of Expertise:
Food Additives
Food Analysis
Food Engineering
Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)
Food Science
Food Technology
Nutrition and Dietetics
Tarımsal Bilimler > Diğer > Gıda Bilimi Ve Teknolojisi

Degree	Department/Program	University	Year
Doctorate	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	Selçuk University	2019
Master's Degree	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)	Afyon Kocatepe University	2010
Bachelor's Degree	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Selçuk University	2007

Master's Thesis Title (abstract attached) and Thesis Supervisor(s):

Eriğin (Prunus domestica) osmotik dehidrasyon parametrelerinin ve kurumaya etkisinin incelenmesi

Doctoral Thesis/Proficiency Study/Medical Specialization Thesis Title (abstract attached) and Supervisor(s):

Manda kaymağı ve yağının bileşimi üzerine laktasyon periyodunun etkisi

Position Title	Workplace	Year
Assistant Professor	Afyonkarahisar Health Sciences University	2021-Continues
Research Assistant	Afyon Kocatepe University	2016-Continues

Roles in Projects:

1. *Hindistan Cevizi Yağının İn Vitro Gastrointestinal Sistem Modelinde Yağ Asidi Kompozisyonun Değerlendirilmesi*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2024-2025.

2. *Hindistan Cevizi Yağının İn Vitro Gastrointestinal Sistem Modelinde Yağ Asidi Kompozisyonun Değerlendirilmesi*, Project Supported by Higher Education Institutions, İnce Palamutoğlu M. (Executive), Duman S., Palamutoğlu R., Duman E., 2024-2025.

3. *Hodan ve kenevir tohumu yağlarının mikroenkapsülasyonu için çapraz bağlayıcı olarak yenilikçi Transglutaminaz ve tannik asidin kullanımı*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2023-2025.

4. *Afyonkarahisar İlinde Üretilen Sarı Haşhaş Tohumundan Elde Edilen Haşhaş Yağının Kızartmalık Olarak Sağlık Açısından Kullanım Derecesinin Belirlenmesi*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S. (Executive), 2021-2022.

5. *Bıldırcın Yumurta Sarısı Yağının Fiziko-kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S. (Executive), 2021-2022.

6. *Antep fıstığı dış kabuk yağlarının fiziksel ve kimyasal kompozisyonu*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2020-2021.

7. *Farklı ekstraksiyon methodları ile elde edilen kenevir tohum ve yağlarının fiziksel ve kimyasal kompozisyonu*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2019-2020.

8. *Taze Çilek Çekirdeklerinin ve Çekirdek Yağlarının Fiziksel ve Kimyasal Kompozisyonu*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2018-2020.

9. *Deve sütü ve yağının fiziko-kimyasal özellikleri ile süt yağının nano boyutdaki görünümü*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2018-2020.

10. *Yer Bademi (Cyperus esculentus) çeşitlerinin tohum yağlarının fiziko-kimyasal özellikleri*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2018-2019.

11. *Ayçiçek Yağının Rafinasyonu Aşamasında Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimler ve Nanoboyutdaki Safsızlıklar*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2017-2019.

12. *İnek, manda ve koyun sütünden elde edilen kaymakların ve yağlarının fiziko-kimyasal özellikleri*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2017-2018.

13. *Zeytinyağı Kimyasal Kompozisyonu Üzerine Farklı Tıbbi ve Aromatik Özellikteki Bitkilerin Etkisi ve Antimikrobiyal Özellikleri*, Project Supported by Higher Education Institutions, Duman S., 2016-2017.

Administrative Duties:

1. Deputy Head of Department - Afyonkarahisar Health Sciences University (2024 - Continues)
2. Head of Main Science/Science Department - Afyonkarahisar Health Sciences University (2023 - Continues)

Undergraduate and graduate level courses taught in the last two years (If offered, summer courses will also be added to the table):

Academic Year	Semester	Course Name	Weekly Hours		Number of Students
			Theoretical	Practical	
2025	Spring	GIDA KATKI MADDELERİ			
2025	Spring	BESLENME ANTROPOLOJİSİ			
2025	Spring	BİTİRME PROJESİ I			
2025	Spring	SEMİNER I			
2025	Spring	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ			
2025	Spring	TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE KULLANIM ETİĞİ			
2025	Fall	GIDA KATKI MADDELERİ			
2025	Fall	BESLENME ANTROPOLOJİSİ			
2025	Fall	BİTİRME PROJESİ I			
2025	Fall	SEMİNER I			
2025	Fall	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ			
2025	Fall	TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE KULLANIM ETİĞİ			

PUBLICATIONS

A. Articles published in international peer-reviewed journals:

A1. Duman E., Evcin A., Duman S., Kesik Oktay M., Riaz M. F., Sabri M. M., Hussain F., Chandio A. D., "Physicochemical Characterization, Microencapsulation, and In-vitro Wound Healing Potential of Cold-Pressed Industrial Hemp Seed Oil", *Journal of Oleo Science*, vol. 75, no. 9, pp. 1053-1067, 2026.

A2. Palamutoğlu R., Kasnak C., Özen Ünaldı 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.

A3. Uğur H., Çatak J., Duman S., Yaman M., "Determination and assessment of the most potent precursors of advanced glycation end products in baklava and Turkish delight by HPLC", *FapUNIFESP (SciELO)*, vol. 42, 2022.

A4. Özcan M. M., Duman E., Duman S., "Influence of refining stages on the physicochemical properties and phytochemicals of canola oil", *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, vol. 45, no. 2, 2021.

B. Papers presented at international scientific meetings and published in proceedings:

B1. Duman S., Duman E., Farklı Ambalajlarda Depolanan Ayçiçek Yağının Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Zamana Bağlı Değişimi, In: *4 th International Symposium on Characterization (ISC´24)*, Sakarya, Türkiye, 2024, pp. 465-474.

B2. Duman S., Duman E., Kanola Yağının Rafinasyon Aşamalarında Nano Boyutdaki Safsızlıkların Belirlenmesi, In: *3rd International Symposium on Characterization*, İstanbul, Türkiye, 2023, pp. 377.

B3. Demir K., Ertekin Tezcan E., Kesik Ülker S., Uğur H., Duman S., Yaman M., Çatak J., Kırmızı Etlerde Riboflavin Pişirme Kayıplarının ve in-vitro Gastrointestinal Sistem ile Biyoerişilebilirliğinin Araştırılması, In: *2nd International Symposium on Characterization*, Afyonkarahisar, Türkiye, 2022, pp. 103.

B4. Duman S., Duman E., DETERMINATION OF SOME PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF QUAIL EGG YOLK OIL, In: *AGRO International Conference on Agriculture*, Azerbaijan, 2022, pp. 150-159.

B5. Duman S., Duman E., CHARACTERIZATION OF CREAM AND CREAM OILS' OBTAINED FROM COW MILK, In: *1st INTERNATIONAL SYMPOSIUM on CHARACTERIZATION*, Türkiye, 2021, pp. 38.

B6. Duman S., Duman E., Physico-Chemical Properties of Cream and Ghee Obtained from Sheep's Milk, In: *INTERNATIONAL CONGRESS ON BIOLOGICAL AND HEALTH SCIENCES*, Türkiye, 2021, pp. 64.

B7. Duman E., Demirci A. Ş., Duman S., The effect on olive oil fatty acids composition and antimicrobial properties of thyme oil obtained by maceration and distillation methods, In: *VIII. International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2017"*, Bosnia and Herzegovina, 2017, pp. 209-209.

B8. Duman E., Yaman M., Duman S., MUSK SAGE SEED'S SOME PHYSICO CHEMICAL PROPERTIES, In: *InternationalSymposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017)*, Malatya, Türkiye, 2017, pp. 342-342.

B9. Duman E., Yaman M., Duman S., Prophet broom (artemisia annua) seed oil amount, refractıve index and fatty acid composition, In: *InternationalSymposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017)*, Malatya, Türkiye, 2017, pp. 549-549.

B10. Duman E., Seddar Z., Değirmenci M., Duman S., Echinacea (Echinacea Pallida) and Nettle (Urtica Dioica) Seeds Oil Rations and Fatty Acid Compositions, In: *International Symposium on Biodiversity and Edible Wild Species*, Antalya, Türkiye, 2017, pp. 293-293.

B11. Duman E., Demirci A. Ş., Duman S., Physıcochemıcal, Antıbacterıal And Antıfungal Properties Of Essentıal Oıls Obtaıned From Basıl (Ocimum Basilicum) And Thyme (Thymus Serpyllum) Plants, In: *International Symposium on Advances in Lamiaceae Science*, Antalya, Türkiye, 2017, pp. 29-29.

B12. Duman E., Duman S., Monitoring of composition of fig yellow loop dry fruit and seed oil in Turkey, In: *14 th EURO FED LİPİD CONGRESS*, Belgium, 2016, pp. 359-359.

B13. Duman S., Duman E., Sarımsak Katkılı Natural Zeytinyağında Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimler ve Oksidasyon Kararlılığı, In: *1 st International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences*, Afyonkarahisar, Türkiye, 2016, pp. 394-394.

B14. Duman S., Duman E., Kaz Yağının Fizikokimyasal Özellikler ve Oksidatif Stabilitesi, In: *1 st International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences*, Afyonkarahisar, Türkiye, 2016, pp. 395-395.

C. National/international books written or chapters in books:

C2. Chapters in national/international books written:

C2.1. Duman S., Duman E., "ALLERGEN SUBSTANCES IN SOME OIL SEEDS CONSUMED AS FOOD AND PRECAUTIONS", *Current Studies in Food Science and Technology*, Livre de Lyon, LYON, 2024.

D. Articles published in national peer-reviewed journals:

D1. İnce Palamutoğlu M., Duman S., Palamutoğlu R., Duman E., "Physicochemical Properties and Fatty Acid Profile of Coconut Oil in an in Vitro Gastrointestinal System", *GIDA*, vol. 51, no. 1, pp. 45-59, 2026.

D2. Duman S., "Physicochemical Stability of Cold-Pressed Yellow Poppy Seed Oil from Afyonkarahisar during Repeated Frying", *Kocatepe Veterinary Journal*, vol. 18, no. 4, pp. 405-416, 2025.

D3. Dinç Girgin B., Duman S., "Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Gıda Endüstrisinde Kullanımı ve Sağlık Üzerine Etkileri", *JOURNAL OF CHARACTERIZATION*, vol. 5, no. 2, pp. 89-101, 2025.

D4. Duman E., Yıldız A., Dülger A., Duman S., "Seydiler Bölgesi (Afyonkarahisar) Diyatomitinin Bitkisel Yağların Ağartılmasında Kullanım Olanaklarının Araştırılması", *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, vol. 21, no. 4, pp. 971-977, 2021.

D5. Duman E., Özcan M. M., Duman S., "Determination of Effects Commercial Antioxidant and Essential Oil Additives on Some Physico-Chemical Properties of Olive Oil", *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, vol. 0, no. 18, 2020.

D6. Duman E., Türk Baydır A., Duman S., "Ayçiçek Yağının Oksidasyon Kararlılığına Retinol Palmitat'ın Etkisinin Ransimat Metodu ile Tespiti", *Kocatepe Veteriner Dergisi*, vol. 8, no. 1, pp. 33-38, 2015.

E. Papers presented at national scientific meetings and published in proceedings:

E1. Duman S., Özcan M. M., Manda Kaymağının Bazı Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Laktasyon Periyodunun Etkisi, In: *The 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Conference*, Türkiye, 2019.