ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Sabire DUMAN

Akademik Unvanı: Dr. Öğr. Üyesi

İş Adresi:

E-postası: sabire.duman@afsu.edu.tr

Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı): İngilizce, B1 Orta, 2011

Uzmanlık Alanı: Beslenme ve Dietetik
Gıda Analizleri
Gıda Bilimi Ve Teknolojisi
Gıda Bilimleri
Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)
Gıda Katkı Maddeleri
Gıda Mühendisliği
Gıda Teknolojisi

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	Selçuk Üniversitesi	2019
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2010
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Selçuk Üniversitesi	2007

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

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

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

Manda kaymağı ve yağının bileşimi üzerine laktasyon periyodunun etkisi

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Dr. Öğr. Üyesi	Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi	2021-Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi	Afyon Kocatepe Üniversitesi	2016-Devam Ediyor

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. *Hindistan Cevizi Yağının İn Vitro Gastrointestinal Sistem Modelinde Yağ Asidi Kompozisyonun Değerlendirilmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2024-2025.

2. *Hindistan Cevizi Yağının İn Vitro Gastrointestinal Sistem Modelinde Yağ Asidi Kompozisyonun Değerlendirilmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnce Palamutoğlu M. (Yürütücü), 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*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2023-2025.

4. *Afyonkarahisar İlinde Üretilen Sarı Haşhaş Tohumundan Elde Edilen Haşhaş Yağının Kızartmalık Olarak Sağlık Açısından Kullanım Derecesinin Belirlenmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S. (Yürütücü), 2021-2022.

5. *Bıldırcın Yumurta Sarısı Yağının Fiziko-kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S. (Yürütücü), 2021-2022.

6. *Antep fıstığı dış kabuk yağlarının fiziksel ve kimyasal kompozisyonu*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2020-2021.

7. *Farklı ekstraksiyon methodları ile elde edilen kenevir tohum ve yağlarının fiziksel ve kimyasal kompozisyonu*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2019-2020.

8. *Taze Çilek Çekirdeklerinin ve Çekirdek Yağlarının Fiziksel ve Kimyasal Kompozisyonu*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2018-2020.

9. *Deve sütü ve yağının fiziko-kimyasal özellikleri ile süt yağının nano boyutdaki görünümü*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2018-2020.

10. *Yer Bademi (Cyperus esculentus) çeşitlerinin tohum yağlarının fiziko-kimyasal özellikleri*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2018-2019.

11. *Ayçiçek Yağının Rafinasyonu Aşamasında Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimler ve Nanoboyutdaki Safsızlıklar*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2017-2019.

12. *İnek, manda ve koyun sütünden elde edilen kaymakların ve yağlarının fiziko-kimyasal özellikleri*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2017-2018.

13. *Zeytinyağı Kimyasal Kompozisyonu Üzerine Farklı Tıbbi ve Aromatik Özellikteki Bitkilerin Etkisi ve Antimikrobiyal Özellikleri*, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Duman S., 2016-2017.

İdari Görevler:

1. Bölüm Başkan Yardımcısı - Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi (2024 - Devam Ediyor)
2. Anabilim/Bilim Dalı Başkanı - Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi (2023 - Devam Ediyor)

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2025	Güz	GIDA KATKI MADDELERİ			
2025	Güz	BESLENME ANTROPOLOJİSİ			
2025	Güz	BİTİRME PROJESİ I			
2025	Güz	SEMİNER I			
2025	Güz	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ			
2025	Güz	TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE KULLANIM ETİĞİ			
2025	Bahar	GIDA KATKI MADDELERİ			
2025	Bahar	BESLENME ANTROPOLOJİSİ			
2025	Bahar	BİTİRME PROJESİ I			
2025	Bahar	SEMİNER I			
2025	Bahar	YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ YÖNETİMİ			
2025	Bahar	TIBBİ AROMATİK BİTKİLER VE KULLANIM ETİĞİ			

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

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

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*, Azerbaycan, 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"*, Bosna-Hersek, 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 Propertıes 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*, Belçika, 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. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

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. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

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. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

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.