

Dr.Öğr.Üyesi Oya SİPAHİOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32734

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32734

Fax Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666)

E-posta: osipahioglu@erciyes.edu.tr

Web: <http://aves.erciyes.edu.tr/osipahioglu/>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ohio State University, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Amerika Birleşik Devletleri 1996 - 2002

Yüksek Lisans, Ohio State University, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi , Amerika Birleşik Devletleri 1994 - 1996

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1989 - 1994

Araştırma Alanları

Teknik Bilimler, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2018

Yönetilen Tezler

SİPAHİOĞLU O., Microwave disinfection of date fruits, Yüksek Lisans, S.Al(Öğrenci), 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Variations in oil, protein, fatty acids and vitamin E contents of pumpkin seeds under deficit irrigation**
Kırmak H., İRİK H. A. , SİPAHİOĞLU O., ÜNLÜKARA A.
GRASAS Y ACEITES, cilt.70, 2019
- **Characterization and modeling of dielectric properties of turkey meat**
Sipahioglu O., BARRINGER S., TAUB I., YANG A.
Journal of Food Science, cilt.68, ss.521-527, 2003
- **Dielectric properties of vegetables and fruits as a function of temperature, ash, and moisture content**
Sipahioglu O., BARRINGER S.
Journal of Food Science, cilt.68, ss.234-239, 2003
- **Structure, physico-chemical and sensory properties of feta cheese made with tapioca starch and lecithin as fat mimetics**
Sipahioglu O., ALVAREZ V., SOLANO-LOPEZ C.
International Dairy Journal, cilt.9, ss.783-789, 1999

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Effects of Different Irrigation Levels on Oil and Fatty Acid Composition of Pumpkin Seeds**
Kırmak H., İRİK H. A. , SİPAHİOĞLU O., ÜNLÜKARA A., Yılmaz M.

II. International Conference on Engineering Technology and Innovation (ICETI), Budapeşte, Macaristan, 7 - 11 March 2018, ss.71

- **Using infrared drying method for producing pastirma**

Batman S., SİPAHİOĞLU O., YETİM H.

62nd ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Tayland, 14 - 19 August 2016, ss.156

Desteklenen Projeler

SİPAHİOĞLU O., TÜBİTAK Projesi, İç Anadolu Bölgesinde Damla Sulama Sistemi ile Sulanan Çerezlik Kabakta Farklı Sulama Seviyelerinin Bitkisel Gelişimi, Tohum Verimi ve Kalitesine Etkisi ile Vejetasyon İndekslerinin Sulama Yönetiminde Kullanımı, 2014 - Devam Ediyor

KIRNAK H., İRİK H. A. , ULAŞ A., SİPAHİOĞLU O., ÜNLÜKARA A., KÖKSAL E. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İç Anadolu Bölgesinde Damla Sulama Sistemi İle Sulanan Çerezlik Kabakta Farklı Sulama Seviyelerinin Bitkisel Gelişim Tohum Verimi ve Kalitesine Etkisi İle Vejetasyon İndekslerinin Sulama Yönetiminde Kullanımı, 2015 - 2017

KIRNAK H., KÖKSAL E. S. , YETİŞİR H., ÜNLÜKARA A., ULAŞ A., SİPAHİOĞLU O., TÜBİTAK Projesi, İç Anadolu Bölgesinde Damla Sulama Sistemi ile Sulanan Çerezlik Kabakta Farklı Sulama Seviyelerinin Bitkisel Gelişim, Tohum Verimi ve Kalitesine Etkisi ile Vejetasyon İndekslerinin Sulama Yönetiminde Kullanımı, 2014 - 2017

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):156

h-indeksi (WOS):3