

## Dr. Öğr. Üyesi OYA SİPAHİOĞLU

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 32734

E-posta: osipahioglu@erciyes.edu.tr

Diğer E-posta: oyasipahioglu@gmail.com

Web: <https://avesis.erciyes.edu.tr/osipahioglu/>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2932-6007

Yoksis Araştırmacı ID: 195739

### 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

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

### 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

Sipahioğlu O., Keçiboynuzu pekmezi kullanılarak şeker içeriği azaltılan bisküvilerin bazı özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, C.İNANIR(Öğrenci), 2018

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

### Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Erciyes Üniversitesi, Mayıs, 2019

### Tasarladığı Dersler

Sipahioğlu O., Helal Gıda Üretimi ve Sertifikasyonu, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Variations in oil, protein, fatty acids and vitamin E contents of pumpkin seeds under deficit irrigation**  
Kirnak H., İrik H. A., Sipahioğlu O., Ünlükara A.  
GRASAS Y ACEITES, cilt.70, sa.2, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Modeling the dielectric properties of ham as a function of temperature and composition**  
Sipahioğlu O., Barringer S., Taub I., Prakash A.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.3, ss.904-909, 2003 (SCI-Expanded)
- III. **Dielectric properties of vegetables and fruits as a function of temperature, ash, and moisture content**  
Sipahioğlu O., BARRINGER S.  
Journal of Food Science, cilt.68, sa.1, ss.234-239, 2003 (SCI-Expanded)
- IV. **Characterization and modeling of dielectric properties of turkey meat**  
Sipahioğlu O., BARRINGER S., TAUB I., YANG A.  
Journal of Food Science, cilt.68, sa.2, ss.521-527, 2003 (SCI-Expanded)
- V. **THE DIELECTRIC PROPERTIES OF MEATS AS A FUNCTION OF TEMPERATURE AND COMPOSITION**  
Sipahioğlu O., Barringer S. A., Bircan C.  
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.38, sa.3, ss.161-169, 2003 (SCI-Expanded)
- VI. **Structure, physico-chemical and sensory properties of feta cheese made with tapioca starch and lecithin as fat mimetics**  
Sipahioğlu O., ALVAREZ V., SOLANO-LOPEZ C.  
International Dairy Journal, cilt.9, sa.11, ss.783-789, 1999 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **GENÇ TÜKETİCİLERİN HELAL SERTİFİKASI KONUSUNDA FARKINDALIĞI VE BUNUN GIDA TERCİHİ ÜZERİNE ETKİLERİ: KAYSERİ İLİ ÖRNEĞİ**  
Sipahioğlu O., Akbulut M. S., Daştan Ş., Can E.  
Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, cilt.1, sa.2, ss.110-121, 2019 (Hakemli Dergi)

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The Effect of Enrichment of Biscuits by Carob Molasses on Physicochemical, Functional and Sensory Properties**  
İnanır C., Sipahioğlu O.  
1st International Erciyes Agriculture, Animal and Food Sciences Conference, Kayseri, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019
- II. **Effects of Different Irrigation Levels on Oil and Fatty Acid Composition of Pumpkin Seeds**  
Kirnak H., İRİK H. A., SİPAHİOĞLU O., ÜNLÜKARA A., Yılmaz M.  
II. International Conference on Engineering Technology and Innovation (ICETI), Budapeşte, Macaristan, 7 - 11 Mart 2018, ss.71
- III. **Variation of oil protein fatty acids and vitamin e content of pumpkin seed under deficit irrigation**  
KIRNAK H., SİPAHİOĞLU O., İRİK H. A.  
6th International Chemistry Conference (6th ICC), Riyad, Suudi Arabistan, 8 - 10 Kasım 2016, ss.292
- IV. **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 Ağustos 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

SİPAHİOĞLU O., İNANIR C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Pekmezi Kullanılarak Şeker İçeriği Azaltılan Bisküvilerin Bazı Özelliklerinin Araştırılması, 2017 - 2018

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

## Metrikler

Yayın: 11

Atf (WoS): 269

Atf (Scopus): 304

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6