

Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM

Kişisel Bilgiler

E-posta: eolum@medipol.edu.tr

Web: <https://avesis.medipol.edu.tr/eolum>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7188-817X

Yoksis Araştırmacı ID: 24991

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2017

Akademik Unvanlar / Görevler

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2018

Araştırma Görevlisi, Gümüşhane Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2011

Akademik İdari Deneyim

İstanbul Medipol Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2018 - 2019

Verdiği Dersler

Gıda Teknolojisi 1, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Teknolojisi 2, Lisans, 2021 - 2022

Mezuniyet Projesi, Lisans, 2021 - 2022

Mezuniyet Projesi 2, Lisans, 2021 - 2022

Mutfak Bilimi 1, Lisans, 2021 - 2022

GIDA BİLİMİ VE BESLENME İLKELERİ, Lisans, 2019 - 2020

ET BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020

GIDALARDA BOZULMA, Lisans, 2019 - 2020

MUTFAK BİLİMİ, Lisans, 2019 - 2020

Gastronomiye Giriş, Lisans, 2018 - 2019

Beslenmenin Temel İlkeleri, Lisans, 2018 - 2019

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019

GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON, Lisans, 2017 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Evaluation of rheological, textural, and sensory characteristics of optimized vegan rice puddings prepared by various plant-based milks**
Karimidastjerd A., Gulsunoglu-Konuskan Z., OLUM E., TOKER Ö. S.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.3, ss.1779-1791, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Comparative study on microwave and tray drying of beef: Effect of partial salt replacement on drying kinetics and structural characteristics**
OLUM E., CANDOĞAN K.
International Food Research Journal, cilt.31, sa.1, ss.42-55, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Advanced osmotic dehydration techniques combined with emerging drying methods for sustainable food production: Impact on bioactive components, texture, color, and sensory properties of food**
Pandiselvam R., Tak Y., OLUM E., Sujayasree O., Tekgöl Y., Çalışkan Koç G., Kaur M., Nayi P., Kothakota A., Kumar M.
Journal of Texture Studies, cilt.53, sa.6, ss.737-762, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Changes in chicken meat proteins during microwave and electric oven cooking**
Taşkıran M., OLUM E., CANDOĞAN K.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.44, sa.2, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar**
TAŞ D., OLUM E.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.3082-3098, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **Türk Mutfağındaki Fonksiyonel Gıdaların Gastronomi Turizmi Açısından Önemi**
ÇİRİŞOĞLU E., OLUM E.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.3, sa.4, ss.1659-1680, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Hayvansal Gıda Üretimi**
OLUM E.
Gıda Felsefesi, Doğan Murat, Editör, Nobel, Ankara, ss.203-233, 2021
- II. **Gıda Endüstrisinde Sürdürülebilirlik**
OLUM E., TAŞ D.
Gıda Mühendisliğine Giriş, Dr. Murat Doğan, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, Ankara, ss.405-432, 2020
- III. **Edible Films and Coatings: Sensory Aspects**
CANDOĞAN K., Barbosa Canovas G., ÇARKCIOĞLU E.
Edible Films and Coatings Fundamentals and Applications, M. Pilar Montero, M. Carmen Gómez-Guillén, M. Elvira López-Caballero, Gustavo V. Barbosa-Cánovas Hardback £159.00, Editör, CRC Press., ss.497-519, 2017
- IV. **1. Bölüm Et Teknolojisi**
CANDOĞAN K., ÇARKCIOĞLU E.
Her Yönüyle Gıda, Fügen Durlu Özkaya, Serap Coşansu, Kamuran Ayhan, Editör, Sidaş, İzmir, ss.1-38, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Comparison on Pastırma Processing by the Conventional Method and Microwave Drying: Physical, Biochemical, Microbiological, and Sensory Aspects**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., KUTLU KANTAR N., YILMAZ M. S., OLUM E., ORHAN YANIKAN E., TAĞI Ş., AYHAN K., İŞÇİ YAKAN A., Barbosa Canovas G., CANDOĞAN K.
65th International Congress of Meat Science and Technology, 4 - 09 Ağustos 2019

- II. **Drying of pastirma by two microwave based technologies Physical, biochemical, microbiological and sensory aspects**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., KUTLU KANTAR N., YILMAZ M. S., OLUM E., ORHAN YANIKAN E., TAĞI Ş., AYHAN K., İŞCİ YAKAN A., BARBOSA CANOVAS G. V., CANDOĞAN K.
65th International Congress of Meat Science and Technology, 4 - 09 Ağustos 2019
- III. **Gastronomide Sürdürülebilir Bir Yaklaşım: Dijital Teknolojiler**
TAŞ D., OLUM E.
I. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2018, ss.670-672
- IV. **Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi**
ÇİRİŞOĞLU E., OLUM E.
I. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2018
- V. **Alterations in Proteins and Functional Characteristics of Chicken Breast and Thigh Meats with Microwave Cooking**
Taşkiran M., OLUM E., CANDOĞAN K.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch'2018, 9 - 12 Mayıs 2018
- VI. **Microwave Drying as an Alternative to Dry Meat Products and Its impact on DNA Integrity and SDS-PAGE Protein Profile**
OLUM E., CANDOĞAN K.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- VII. **Modeling the effect of salting beef cubes on tray and microwave drying performance**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
31th EFFoST International Congress, 13 - 16 Kasım 2017, cilt.1, ss.207
- VIII. **EFFECT OF PARTIAL SUBSTITUTION OF SODIUM CHLORIDE ON THE DRYING CHARACTERISTICS OF BEEF SLICES**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
63th International Congress of Meat Science and Technology, 13 - 18 Ağustos 2017, cilt.1, ss.668-669
- IX. **MICROWAVE DRYING OF SALTED AND NON-SALTED BEEF**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
6th International Congress on Food Technology, 18 - 19 Mart 2017, cilt.5
- X. **ET ÜRETİM ZİNCİRİNDE ETİK KONULAR**
CANDOĞAN K., DENİZ E., ÇARKCIOĞLU E.
1. TARIM VE GIDA ETİĞİ KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017
- XI. **The Influence of Microwave Drying on Microstructural Properties of Beef Semimembranosus Muscle**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
2nd Congress on Food Structure Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XII. **Microstructural Properties of Reduced Salt Chicken Meat Myofibrillar Protein Gels Containing Kappa Carrageenan**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K., UVER T., DENİZ E.
2nd Congress on Food Structure Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XIII. **Adding Value to Mechanically Deboned chicken Meat by Drying**
ÇARKCIOĞLU E., ÖZOĞLU Ö., TEPE F., DEMİR H., KOR H., BULUT B., CANDOĞAN K.
18th IUFoST - World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XIV. **Allergens associated with muscle foods**
AŞÇIOĞLU Ç., ŞEVİK R., ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
Food Allergy & Hypersensitivity, 5 - 07 Temmuz 2016
- XV. **COLOR AND OXIDATIVE STABILITY OF GROUND BEEF PATTIES AS AFFECTED BY OXYGEN SCAVENGERS AND MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING DURING REFRIGERATED STORAGE**
ÇARKCIOĞLU E., DEMİRHAN B., AYHAN K., CANDOĞAN K.
61st International Congress of Meat Science and Technology, 23 - 28 Ağustos 2015

- XVI. **Tavuk etinden pastırma aromalı cips üretimi**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K., AYDEMİR İ., AYDIN S., TARAKÇI GENÇER B., YALÇIN M. H., Mumcu N.
3. Uluslararası beyaz et kongresi, Antalya, Türkiye, 22 - 26 Nisan 2015
- XVII. **Tuzu azaltılmış sığır eti protein jellerine sodyumtripolifosfat ve potasyum klorür ilavesinin tekstürel ve fonksiyonel özelliklere etkisi**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
III. Et Ürünleri Çalıştayı., Tokat, Türkiye, 6 Ekim - 07 Kasım 2014
- XVIII. **Textural and water binding properties of Reduced salt chicken myofibrillar protein gels Formulated with guar gum and bean fiber**
ÇARKCIOĞLU E., CANDOĞAN K.
2nd International Congress on Food Technology., Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014
- XIX. **Microwave drying a novel processing step in the manufacturing of pastırma**
KUTLU N., ÇARKCIOĞLU E., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A., AYHAN K., CANDOĞAN K.
2nd International Symposium on Fermented Meats, Valencia, İspanya, 20 - 23 Ekim 2014
- XX. **Combined effect of chitosan coating and oxygen scavengers on the shelf life of modified atmosphere packaged sliced fermented sausage**
ÇARKCIOĞLU E., DEMİRHAN B., CANDOĞAN K.
2nd International Symposium on Fermented Meats, Valencia, İspanya, 20 - 23 Ekim 2014