

Dr. Öğretim Üyesi ŞİRİN OBA İLTER

E-posta: sirin.oba@amasya.edu.tr

Kurum: Suluova Meslek Yüksekokulu / Gıda İşleme Bölümü / Gıda Teknolojisi Prog.



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

YÖKSİS Araştırmacı ID: 101354

Eğitim Bilgileri

- I. ANKARA ÜNİVERSİTESİ · Doktora · Yurt İçi · 2012–2017 · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) · B-v tohum kristalleri kullanımı ile non-karyojenik çikolata üretimi (2012–2017)
- II. ERCİYES ÜNİVERSİTESİ · Yüksek Lisans · Yurt İçi · 2009–2012 · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) · Ekstraksiyon koşulları optimize edilmiş bazı baharat ekstraktlarının köftenin depolama stabilitesi üzerine etkilerinin cevap yüzey metodu kullanılarak belirlenmesi (2009–2012)
- III. YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ · Lisans · Yurt İçi · 2004–2008 · ZİRAAT FAKÜLTESİ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ (2004–2008)

Araştırma Alanları

Mühendislik Temel Alanı · Gıda Bilimleri ve Mühendisliği · Gıda Teknolojileri ; Gıda Kimyası ; Meyve ve Sebze Teknolojisi

Yönetilen Tezler

- I. Farklı bitkisel yağ kaynaklı hidrojel oleojel ile fonksiyonel sürülebilir çikolata üretimi (2024)
- II. Manda sütünden oleojel ilaveli fonksiyonel dondurma üretimi (2022)
- III. L. paracasei'nin enkapsülasyonu ve instant toz çikolatalı içecek üretimi (2022)

Makaleler

- I. Enhancing cocoa butter crystallization through high-intensity ultrasound processing (2026)
OBA İLTER ŞİRİN, Martini Silvana
- II. Effect of Novel Fish Oil-Based Bigels on Survival of Probiotic Bacteria: A Framework for a Chocolate Spread (2026)
Yıldırım Tuğçe, OBA İLTER ŞİRİN
- III. Preparatif Kromatografi: Temel Prensipleri, Uygulamaları ve Analitik Kromatografiden Ayrıntılı Değerlendirilmesi (2025)
OBA İLTER ŞİRİN
- IV. Using plant-based hydrogel-oleogels to replace palm oil: impact on texture, sensory, and fatty acid composition of chocolate spreads (2024)
OBA İLTER ŞİRİN, Yıldırım Tuğçe
- V. TOZ KAKAOLU İÇECEKLERİN PREBİYOTİK KOMBİNASYONUN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ YÖNÜNDEN OPTİMİZASYONU (2023)
OBA İLTER ŞİRİN, YILMAZ OSMAN
- VI. Probiotics Safety Aspect of Functional Foods (2022)
Yıldırım Tuğçe, OBA İLTER ŞİRİN, KARATAŞ ŞEYDA MERVE
- VII. Farklı prebiyotik ajanların toz çikolatalı içeceklerin renk ve duyu özellikleri üzerine etkileri (2022)
OBA İLTER ŞİRİN, YILMAZ OSMAN
- VIII. A Multidisciplinary Approach to Coronavirus Disease (COVID-19) (2021)
GEDİZ ERTÜRK ALİYE, ŞAHİN ARZU, BATI AY EBRU, PELİT EMEL, BAĞDATLI EMİNE, KULU İREM, GÜL MELEK, MESCİ SEDA, ERYILMAZ SERPİL, OBA İLTER ŞİRİN, YILDIRIM TUBA
- IX. Food biotechnology and food safety (2020)
Yıldırım Tuğçe, OBA İLTER ŞİRİN
- X. Pre-crystallization process in chocolate: Mechanism, importance and novel aspects (2020)
Pirouzian Haniyeh Rasouli, KONAR NEVZAT, PALABIYIK İBRAHİM, OBA İLTER ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD
- XI. Optimization of Solid-Phase Microextraction Conditions Of Milk Chocolate (2020)
OBA İLTER ŞİRİN, TOKER ÖMER SAİD, Pirouzian Haniyeh Rasouli, PALABIYIK İBRAHİM, KONAR NEVZAT, ARTIK NEVZAT, SAĞDIÇ

XII. Effects of Process Conditions on Citrus Beverage Emulsions' Creaming Index: RSM Approach (2019)

KONAR NEVZAT,Ozarda Özlem,Şenocak Seçil,Unluturk Naïke N.,OBA İLTER ŞİRİN

XIII. Alternative Tempering of Sugar-Free Dark Chocolates by β v Seeding: Sensorial, Micro-Structural and Some Physical Properties and Volatile Profile (2019)

TOKER ÖMER SAİD,OBA İLTER ŞİRİN,PALABIYIK İBRAHİM,Pirouzian Haniyeh Rasouli,KONAR NEVZAT,ARTIK NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN

XIV. Formulation of dark chocolate as a carrier to deliver eicosapentaenoic and docosaheptaenoic acids: Effects on product quality (2018)

TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,PALABIYIK İBRAHİM,Pirouzian Haniyeh Rasouli,OBA İLTER ŞİRİN,Polat Derya Genç,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,SAĞDIÇ OSMAN

XV. Enrichment of Milk Chocolate by Using EPA and DHA Originated from Various Origins: Effects on Product Quality (2018)

KONAR NEVZAT,TOKER ÖMER SAİD,Pirouzian Haniyeh Rasouli,OBA İLTER ŞİRİN,Polat Derya Genç,PALABIYIK İBRAHİM,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,SAĞDIÇ OSMAN

XVI. Developing functional white chocolate by incorporating different forms of EPA and DHA - Effects on product quality (2017)

TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,Pirouzian Haniyeh Rasouli,OBA İLTER ŞİRİN,Polat Derya Genç,PALABIYIK İBRAHİM,POYRAZOĞLU ENDER SİNAN,SAĞDIÇ OSMAN

XVII. Rheological and melting properties of sucrose-free dark chocolate (2017)

OBA ŞİRİN,TOKER ÖMER SAİD,PALABIYIK İBRAHİM,KONAR NEVZAT,Göktaş Hamza,Çukur Yusuf,ARTIK NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN

XVIII. Rapid tempering of sucrose-free milk chocolates by β V seeding: textural, rheological and melting properties (2017)

KONAR NEVZAT,OBA ŞİRİN,TOKER ÖMER SAİD,PALABIYIK İBRAHİM,ARTIK NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN

XIX. Improving functionality of chocolate: A review on probiotic, prebiotic, and/or synbiotic characteristics (2016)

KONAR NEVZAT,TOKER ÖMER SAİD,OBA ŞİRİN,SAĞDIÇ OSMAN

XX. Comparison of different solvent types for determination biological activities of myrtle berries collected from Turkey (2014)

POLAT BÜŞRA,OBA ŞİRİN,KARAMAN KEVSER,ARICI MUHAMMED,SAĞDIÇ OSMAN

Bildiriler**I. Effects of different ultrasonic conditions on the crystallization behavior of cocoa butter (2023)**

OBA İLTER ŞİRİN,Martini Silvana

II. FARKLI YAĞ TİPİNİN OLEOJEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN DEĞERLENDİRMESİ (2022)

Yıldırım Tuğçe,OBA İLTER ŞİRİN

III. STRUCTURAL STUDIES ON CHOCOLATE SPREADS WITH WHEAT OIL-BASED OLEOGELS AS A PALM OIL ALTERNATIVE (2022)

Yıldırım Tuğçe,OBA İLTER ŞİRİN

IV. OLEOGEL PRODUCTION FROM FIG SEED OIL (2021)

YAZICI FEHMİ,OBA İLTER ŞİRİN,Önder Figen

V. Production of Prebiotic Instant Cocoa Beverage with Lyophilization Technique (2020)

OBA İLTER ŞİRİN

VI. Determination of the encapsulation effectiveness of L. paracasei Probiotic Bacteria (2020)

OBA İLTER ŞİRİN

VII. Maltitol including milk chocolates by BV seeding: sensorial, microstructural, and some physical properties (2019)

KONAR NEVZAT,TOKER ÖMER SAİD,Polat Derya Genç,OBA İLTER ŞİRİN,PALABIYIK İBRAHİM

VIII. Alternative Tempering in Sugar-Free Milk Chocolate Technology: Effects on Sensorial, Micro-Structure and Various Physical Properties. (2018)

TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,OBA İLTER ŞİRİN,PALABIYIK İBRAHİM,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT

IX. Effects of Process Conditions on Citrus Beverage Emulsions' Creaming Index: RSM Approach (2018)

KONAR NEVZAT,Ozarda Ozlem,Senocak Secil,Unluturk Naïke N.,OBA İLTER ŞİRİN

X. Optimization of Solid-Phase Microextraction Conditions of Isomalt Containing Milk Chocolate: Response Surface Method Approach (2017)

OBA İLTER ŞİRİN,TOKER ÖMER SAİD,Pirouzian Haniyeh Rasouli

XI. Functional Chocolate and Chocolate Products: Reality or Fiction (2016)

Polat Derya Genç,TOKER ÖMER SAİD,OBA İLTER ŞİRİN,KONAR NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT

XII. Production of Sugar-free Milk Chocolate using β -V Seed Crystals (2016)

OBA İLTER ŞİRİN,GÖKTAŞ HAMZA,TOKER ÖMER SAİD,KONAR NEVZAT,SAĞDIÇ OSMAN,ARTIK NEVZAT

Kitaplar

I. Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri (2022)

OBA İLTER ŞİRİN

II. Bioprocessing Technology in Food and HealthPotential Applications and Emerging Scope (2018)

KONAR NEVZAT, TOKER ÖMER SAİD, PALABIYIK İBRAHİM, polat derya genç, OBA ŞİRİN, SAĞDIÇ OSMAN

Projeler

I. "Çikolata Bileşenlerinin, Sonokristalizasyonun ve Nanopartiküllerin Çikolata Kristaslizyona Etkisinin Belirlenmesi (2022)

ŞİRİN OBA İLTER

II. Oleojelasyon Teknolojisiyle Probiyotik Sürülebilir Çikolatanın Geliştirilmesi (2021)

ŞİRİN OBA İLTER

III. "Probiyotik İstant Toz Çikolatalı İçecek Üretimi (2020)

ŞİRİN OBA İLTER

IV. Probiyotik Bakterilerin Enkapsülasyonu ve İstant Toz Çikolatalı İçecek Üretimi (2019)

TUBA YILDIRIM, Osman yılmaz, ŞİRİN OBA İLTER

V. B-V Tohum Kristalleri kullanımı ile Non Karyojenik Çikolata Üretimi (2015)

NEVZAT KONAR, ÖMER SAİD TOKER, ŞİRİN OBA İLTER, HAMZA GÖKTAŞ, OSMAN SAĞDIÇ