

Öğr.Gör. NİMETİ FEYZA ÜSTÜNEL

Kişisel Bilgiler

E-posta: nimetifeyza.ustunel@ksbu.edu.tr

Web: <https://avesis.ksbu.edu.tr/nimetifeyza.ustunel>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1063-1258

ScopusID: 57205150395

Yoksis Araştırmacı ID: 334406

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Türkiye 2004 - 2007

Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1999 - 2003

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Fındık yağı kullanılarak enzimatik interesterifikasyon yöntemiyle kakao yağı ikamesi üretilmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Effects of filtration and storage on chemical composition and sensory properties of olive oil extracted from Beylik cultivar**
Shendi E. G., Ozay D. S., Ozkaya M. T., Ustunel N. F.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.1, ss.31-41, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Determination of chemical parameters and storage stability of extra virgin olive oil extracted by Mobile Olive Oil Processing Unit**
Shendi E. G., Ozay D. S., Ozkaya M. T., Ustunel N. F.
OCL-OILSEEDS AND FATS CROPS AND LIPIDS, cilt.27, 2020 (ESCI)
- II. EFFECTS OF FİLTRATİON PROCESS AND STORAGE TİME ON THE CHEMİCAL CHANGES AND SENSORY**

PROPERTIES OF OLIVE OIL EXTRACTED FROM TURKISH USLU CULTIVAR

SHENDI E. G., SIVRI ÖZAY D., ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F.

Food Science and Technology, 2019 (Hakemli Dergi)

- III. **Chemical characterization and storage stability of extra virgin olive oil extracted from Derik Halhali cultivar**
SHENDI E. G., SIVRI ÖZAY D., ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F.
Croatian journal of food science and technology, cilt.11, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Monitoring of Some Chemical Changes in Turkish Uslu Monocultivar EVOO During 12 Months of Storage**
SHENDI E. G., SIVRI ÖZAY D., ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F.
Journal of Food and Pharmaceutical Sciences, cilt.6, sa.2, ss.28-34, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Changes occurring in chemical composition and oxidative stability of virgin olive oil during storage**
SHENDI E. G., SIVRI ÖZAY D., ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F.
OCL, cilt.25, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Determination of some chemical and quality parameters of changes in turkish Sari Ulak monocultivar extra virgin olive oil during 12 months of storage**
SHENDI E. G., SIVRI ÖZAY D., ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F.
Food Science and Technology, cilt.12, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **CREATING AWARENESS OF THE IMPORTANCE OF TURKISH OLIVE GERMPLASM THROUGH A MOBILE OLIVE OIL EXTRACTION SYSTEM**
ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F.
OLIVAE-OFFICIAL JOURNAL OF THE INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL, sa.123, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **ZEYTİNYAĞINDA BULUNAN FENOLİK BİLEŞENLER**
ÜSTÜNEL N. F., UZ M. E.
DÜNYA GIDA DERGİSİ, 2013 (Hakemli Dergi)
- IX. **ZEYTİNYAĞI KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER**
ÜSTÜNEL N. F., ACUN SERBEST S., UZ M. E., ÖZKAYA M. T.
Dünya Gıda Dergisi, 2012 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **MOBİL ZEYTİNYAĞI İŞLEME TESİSİ VE ZEYTİNİN İZİNDE PROJESİ**
ÜSTÜNEL N. F.
GASTRONOMİ SEMPOZYUMU, 01 Kasım 2016
- II. **Effects of storage time and filtration on volatile profiles of extra virgin olive oils (EVOO)**
ÖZKAYA M. T., SHENDI E. G., ÜÇÜNCÜOĞLU D., ÜSTÜNEL N. F., SIVRI ÖZAY D.
8th OLIVE SYMPOSIUM, Hırvatistan, 10 Ekim 2016
- III. **Mobile Olive Oil Processing Unit (MOOPU) for protection minor varieties by producing high quality olive oil with their minor constituents**
ÖZKAYA M. T., ÜSTÜNEL N. F., SIVRI ÖZAY D., DEMİR G., SHENDI E. G.
8th OLIVE SYMPOSIUM, 10 Ekim 2016
- IV. **GELENEKSEL YÖNTEMLER KULLANILARAK PIŞİRİLMİŞ MAVİYEMİŞ REÇELİNDE BULUNAN RENK BİLEŞENLERİ VE ANTIOKSİDAN ÖZELLİKLERİ**
ÜSTÜNEL N. F., TORGAN E.
4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Türkiye, 01 Nisan 2014
- V. **PRODUCTION OF COCOA BUTTER-LIKE FATS BY INTERESTERIFICATION OF HAZELNUT OIL**
ÜSTÜNEL N. F., ÖZÇELİK B.
5th EURO FED LIPIDS CONGRESS, Madrid, İspanya, 01 Ekim 2006

Desteklenen Projeler

Üstünel N. F., Özkaya M. T., Sanayi Tezleri Projesi, Zeytin Gen Kaynaklarının Kendi Ekolojisinde Çeşit Özellikleri Korunarak Değerlendirme Olanaklarının Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Üstünel N. F., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda Üretim Tesisi Kurulum Projesi, 2013 - 2017

Özçelik B., Üstünel N. F., TÜBİTAK Projesi, Biyoteknolojik Yöntemlerle Yapılandırılmış Yağ Üretimi, 2005 - 2007

Metrikler

Yayın: 15

Atf (WoS): 11

Atf (Scopus): 10

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 1