

REYHAN SELİN UYSAL AFACAN

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : selinuysal@beykoz.edu.tr
Telefon (İş) : 02169122252
Adres : Kavacık Mahallesi Muhtar sk. No:3 Beykoz Üniversitesi Lisans Yerleşkesi

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2011 1/2017	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez adı: Determination of liquid egg quality and effects of heat treatment on egg proteins (2017) Tez Danışmanı:(İSMAİL HAKKI BOYACI)
Yüksek Lisans 2010 1/2011	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez adı: Ayçiçeği ve tütün saplarından ksilitol üretim koşullarının optimizasyonu (2011) Tez Danışmanı:(ÖZLEM AKPINAR)
Lisans 2005 1/Temmuz/2010	EGE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 10.10.2022	Universidad Miguel Hernández de Elche/School of Engineering of Orihuela/Agro-Food Technology)
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2021	BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ/SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ)
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2018-2021	İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ/GÜZEL SANATLAR VE MİMARLIK FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Raman Spektroskopisi ile Tereyağı Tağışının Tespiti, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:BOYACI İSMAİL HAKKI,Araştırmacı:UYSAL AFACAN REYHAN SELİN, , 17/09/2013 - 17/03/2014 (ULUSAL)
2. Tarımsal Atıklardan Ksilitol Üretimi, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Yürütücü:AKPINAR ÖZLEM, , 01/02/2010 - 05/06/2011 (ULUSAL)
3. Şarap Karakterizasyonu ve Doğrulaması Üzerine Kapsamlı Bir Çalışma, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:REYHAN SELİN UYSAL AFACAN, , 10/10/2022 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
4. Pastörize sıvı yumurtalarda protein kalitesinin belirlenmesi ve ısıtma işlemi görmüş yumurta proteinlerinin fonksiyonel özelliklerindeki değişimlerin incelenmesi, ARAŞTIRMA PROJESİ, Bursiyer:

REYHAN SELİN UYSAL AFACAN, , 01/04/2013 - 06/11/2017 (ULUSAL)

5. Suda Bulunan Ağır Metal İyonlarının Elektrokimyasal Yöntemle Tayini, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:EKŞİ KOÇAK HASLET,Yürütücü:UYSAL AFACAN REYHAN SELİN, , 01/05/2019 - 05/02/2021 (ULUSAL)
6. Nanoparçacık İçerikli P(OEGMA) Polimerinin Sentezi ve Karakterizasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:EKŞİ KOÇAK HASLET,Araştırmacı:KAHRAMAN MEMET VEZİR,Araştırmacı:UYSAL AFACAN REYHAN SELİN, , 01/04/2019 - 01/04/2020 (ULUSAL)

İdari Görevler

Bölüm Başkanı 2021	BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ/SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Fakülte Kurulu Üyesi 2021	BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ/SANAT VE TASARIM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
Bölüm Başkanı 2018-2018	İSTANBUL GEDİK ÜNİVERSİTESİ/GÜZEL SANATLAR VE MİMARLIK FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

Ödüller

1. 2219 Yurtdışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu, TÜBİTAK, 2022
2. Yurt dışı bilimsel etkinliklere katılım desteği, HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, 2016
3. Yurt içi bilimsel etkinliklere katılım desteği 2224-B, HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, 2015
4. Sanayiye Yönelik Doktora Bursu 2211-D, HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ, 2014

Dersler *

2021-2022

Lisans

	Öğrenim Dili	Ders Saati
Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	Türkçe	2
Gıda Bilimi ve Beslenmenin Temel İlkeleri	Türkçe	3
Gıda İşleme Yöntemleri	Türkçe	2
Mutfak Kimyası	Türkçe	2
Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi	Türkçe	3
Et-Su Ürünleri ve İşleme Teknolojisi	Türkçe	3
Gıda Mevzuatı ve Sürdürülebilirlik	Türkçe	2

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN, ACAR SOYKUT ESRA, BOYACI İSMAİL HAKKI (2020). Determination of yolk:white ratio of egg using SDS-PAGE. FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, 29(2), 179-186., Doi: 10.1007/s10068-019-00650-4 (Yayın No: 7248609)
2. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN, BOYACI İSMAİL HAKKI (2020). Authentication of liquid egg composition using ATR-FTIR and NIR spectroscopy in combination with PCA. Journal of the Science of Food and Agriculture, Doi: 10.1002/jsfa.10097 (Yayın No: 4851395)
3. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,BOYACI İSMAİL HAKKI,Gülüm Şumnu (2019). Determination of pasteurization treatment of liquid whole egg by measuring physical and rheological properties of cake cream. Journal of Food Process Engineering, Doi: 10.1111/jfpe.13167 (Yayın No: 5202280)
4. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN, Gülüm Şumnu, BOYACI İSMAİL HAKKI (2019). Effects of heat? treated liquid whole egg on cake batter rheology and the quality of baked cake. Journal of Food

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

Process Engineering, 42(2), 12977, Doi: 10.1111/jfpe.12977 (Yayın No: 5202275)

5. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Özay Mentеш Yılmaz,BOYACI İSMAİL HAKKI (2019). Determination of liquid egg composition using attenuated total reflectance Fourier transform infrared spectroscopy and chemometrics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(7), 3572-3577., Doi: 10.1002/jsfa.9578 (Yayın No: 5202278)
6. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,BOYACI İSMAİL HAKKI,ACAR SOYKUT ESRA,ERTAŞ NUSRET (2017). Effects of heat treatment parameters on liquid whole egg proteins. *Food Chemistry*, 216, 201-208., Doi: 10.1016/j.foodchem.2016.08.050 (Yayın No: 4494964)
7. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,SABANCI SERDAL,Sapci Burcu,AKPINAR ÖZLEM (2015). Lignoselulozik Materyallerden Ksilitol Üretimi ve Kullanım Alanları. *Academic Food Journal/Akademik GIDA*, 13(2), 140-148. (Yayın No: 4503062)
8. BOYACI İSMAİL HAKKI,TEMİZ HAVVA TÜMAY,GENİŞ HÜSEYİN EFE,ACAR SOYKUT ESRA,Yazgan Nazife Nur,GÜVEN BURCU,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,BOZKURT AKİF GÖKTUĞ,İLASLAN KEREM,Torun Ozlem,DUDAK ŞEKER FAHRİYE CEYDA (2015). Dispersive and FT-Raman spectroscopic methods in food analysis. *RSC Advances*, 5(70), 56606-56624., Doi: 10.1039/c4ra12463d (Yayın No: 4495344)
9. BOYACI İSMAİL HAKKI,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,TEMİZ HAVVA TÜMAY,Shendi Esmail Ghanbari,Yadegari Reza Jafarzadeh,Rishkan Mojtaba Mahmoudi,velioglu hasan murat,TAMER UĞUR,Ozay Dilek Sivri,VURAL HALİL (2014). A rapid method for determination of the origin of meat and meat products based on the extracted fat spectra by using of Raman spectroscopy and chemometric method. *European Food Research and Technology*, 238(5), 845-852., Doi: 10.1007/s00217-014-2168-1 (Yayın No: 4498183)
10. BOYACI İSMAİL HAKKI,TEMİZ HAVVA TÜMAY,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,velioglu hasan murat,Yadegari Reza J,Rishkan Mojtaba Mahmoudi (2014). A novel method for discrimination of beef and horsemeat using Raman spectroscopy. *Food Chemistry*, 148, 37-41., Doi: 10.1016/j.foodchem.2013.10.006 (Yayın No: 4498194)
11. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,ACAR SOYKUT ESRA,BOYACI İSMAİL HAKKI,TOPCU ALİ (2013). Monitoring multiple components in vinegar fermentation using Raman spectroscopy. *Food Chemistry*, 141(4), 4333-4343., Doi: 10.1016/j.foodchem.2013.06.122 (Yayın No: 4498202)
12. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,BOYACI İSMAİL HAKKI,GENİŞ HÜSEYİN EFE,TAMER UĞUR (2013). Determination of butter adulteration with margarine using Raman spectroscopy. *Food Chemistry*, 141(4), 4397-4403., Doi: 10.1016/j.foodchem.2013.06.061 (Yayın No: 4498208)
13. AKPINAR ÖZLEM,LEVENT OKAN,SABANCI SERDAL,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Sapci Burcu (2011). OPTIMIZATION AND COMPARISON OF DILUTE ACID PRETREATMENT OF SELECTED AGRICULTURAL RESIDUES FOR RECOVERY OF XYLOSE. *BIORESOURCES* (Yayın No: 4498227)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Özay Mentеш Yılmaz,BOYACI İSMAİL HAKKI (2018). Determination of liquid egg quality using ATR-FTIR spectroscopy in combination with chemometrics.. *World Food Science and Technology Congress (/Sözlü Sunum)*(Yayın No:4498257)
2. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,BOYACI İSMAİL HAKKI,Gülüm Şumnu (2018). Revealing the effects of heat-treated liquid egg on the rheological and quality characteristics of sponge cake.. *World Food Science and Technology Congress (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)*(Yayın No:4498245)
3. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,BOYACI İSMAİL HAKKI,ACAR SOYKUT ESRA,ERTAŞ NUSRET (2016). Monitoring of Protein Changes in Pasteurized Liquid Egg Using Capillary Electrophoresis. *Pittcon Conference Expo (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)*(Yayın No:4498263)
4. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,SABANCI SERDAL,AKPINAR ÖZLEM,Bölükbaşı Ufuk,YILMAZ LEVENT (2015). Xylitol Bioproduction From Tobacco Stalk. VII. Bioengineering Congress (/Sözlü Sunum)(Yayın No:4498291)
5. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,GENİŞ HÜSEYİN EFE,BOYACI İSMAİL HAKKI,ACAR SOYKUT ESRA (2014). Rapid Determination of Yolk-Albumen Ratio in Liquid Whole Egg by NIR Spectroscopy. *Selectbio Food Analysis Congress (/Poster)*(Yayın No:4498320)
6. BOYACI İSMAİL HAKKI,TEMİZ HAVVA TÜMAY,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Velioglu Hasan Murat,TAMER UĞUR,Yadegari Reza J,Rishkan Mojtaba M (2014). Discrimination of beef and horsemeat by taking the advantage of Raman spectroscopy. 248th National Meeting of the American-Chemical-Society (ACS) (Özet Bildiri/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:4498148)
7. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,TEMİZ HAVVA TÜMAY,BOYACI İSMAİL HAKKI,velioglu hasan murat,TAMER UĞUR (2014). Discrimination of Meat Species Using Raman Spectroscopy and PCA. *Pittcon Conference Expo (/Poster)*(Yayın No:4498337)
8. SABANCI SERDAL,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Sapci Burcu,AKPINAR ÖZLEM (2013). The Effect of Sugar Composition of Hemicellulosic Hydrolysate on Xylitol Production with *Candida tropicalis*. VI. International Bioengineering Congress "Human Welfare" (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:

9. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,GENİŞ HÜSEYİN EFE,BOYACI İSMAIL HAKKI,TAMER UĞUR (2013). Quantification of Butter Adulteration with Margarine Using Raman Spectroscopy. Pittcon Conference Expo (/Poster)(Yayın No:4498352)
10. SABANCI SERDAL,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Sapci Burcu,AKPINAR ÖZLEM (2011). Xylitol Production From Wheat Straw. 4th International Congress on Food and Nutrition (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4502143)
11. AKPINAR ÖZLEM,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,SABANCI SERDAL,Sapci Burcu (2011). Optimization Xylitol Production Conditions From Sunflower Stalk. 11th ICEF International Congress on Engineering and Food (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:4502109)
12. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,SABANCI SERDAL,LEVENT OKAN,AKPINAR ÖZLEM (2010). Dilute acid hydrolysis of sunflower stalk and its use as source of xylose for xylitol production. 2nd IMAW (/Poster)(Yayın No:4502834)
13. AKPINAR ÖZLEM,YILMAZ LEVENT,SABANCI SERDAL,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,SAYASLAN ABDULVAHİT (2010). Evaluation of antioxidant activity of dilute acid hydrolysate of wheat straw during xylose production. 2nd IMAW (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4502852)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,SABANCI SERDAL,AKPINAR ÖZLEM,Bölükbaşı Ufuk,YILMAZ LEVENT (2016). Xylitol Bioproduction From Tobacco Stalk. DEÜ Fen ve Mühendislik Dergisi, 18(52), 89-100. (Kontrol No: 4502986)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. SABANCI SERDAL,UYSAL AFACAN REYHAN SELİN,Sapci Burcu,Usal Gülsen,AKPINAR ÖZLEM (2012). Ksilitolun Önemi ve Üretimi. Türkiye 11. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4502911)