

## Dr. Öğr. Üyesi ALİCAN AKÇİÇEK

### Kişisel Bilgiler

E-posta: a.akcicek@kocaeli.edu.tr

Web: <https://avesis.kocaeli.edu.tr/a.akcicek>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Yh1YULwAAAAJ

ORCID: 0000-0001-5586-1228

ScopusID: 57195939948

Yoksis Araştırmacı ID: 329892

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2017 - 2022

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2016 - 2017

Lisans, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2015

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Yaptığı Tezler

Doktora, Pirinadan geri kazanılan fenolik bileşenlerin nanoenkapsülasyonu ve vegan mayonez üretiminde kullanılması, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2022

Yüksek Lisans, Soğuk pres tekniği ile elde edilen chia tohumu atıklarının salata sosu üretiminde kullanılması, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017

### Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2024 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2020 - 2024

### Akademik İdari Deneyim

İşletmelerde Mesleki Eğitim Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2023 - Devam Ediyor

Muayene ve Kabul Komisyonu Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 -

Devam Ediyor

Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor

Af Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor

Farabi Programı Bölüm Koordinatörü, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 -

Devam Ediyor

Mevlana Değişim Programı Bölüm Koordinatörü, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,

2022 - Devam Ediyor

Eğitimde Yeniden Yapılanma Kurulu Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022

- Devam Ediyor

Birim Enerji Yönetimi Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor

Mutfak Denetim Komisyon Üyeliği, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam

Ediyor

Staj Komisyonu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Kalite Komisyonu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam

Ediyor

İntibak/Muafiyet Komisyonu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam

Ediyor

Enerji Verimliliği Sorumlusu, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor

## Yönetilen Tezler

Karasu S., Akçiçek A., Şeker pancarı atığından üretilen karboksimetil selülozun bijel üretiminde kullanımı, Yüksek Lisans, Z.Özbey(Öğrenci), 2024

## Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2024

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2024

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Kocaeli Üniversitesi, Haziran, 2024

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Kocaeli Üniversitesi, Haziran, 2024

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

- I. Effects of Drying Methods on Different Characteristics of Chokeberry**  
Ceylan C. M., Cakmakoglu S. K., Bekiroglu H., Yaman M., AKÇIÇEK A., SAĞDIÇ O., KARASU S.  
Journal of Scientific and Industrial Research, cilt.83, sa.12, ss.1284-1294, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Isolation of Protein and Fiber from Hot Pepper Seed Oil Byproduct To Enhance Rheology, Emulsion, and Oxidative Stability of Low-Fat Salad Dressing**  
Avcı E., Akçiçek A., Cakmak Z. H. T., Kasapoglu M. Z., Sağdıç O., Karasu S.  
ACS OMEGA, cilt.9, sa.9, ss.10243-10252, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Fabrication and characterisation of Pickering emulsion-based oleogel stabilised by citrus fibre and whey protein isolate colloidal complex: application in cookie formulation**  
Genc E., Karasu S., Akçiçek A., Toker Ö. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.59, sa.3, ss.1709-1723, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. Production of Novel Bigels from Cold Pressed Chia Seed Oil By-Product: Application in Low-Fat Mayonnaise**  
Alkabaa A. S., Akçiçek A., Taylan O., Balubaid M., Alamoudi M., Gulzar W. A., Alidrisi H., Dertli E., Karasu S.

Foods, cilt.13, sa.4, 2024 (SCI-Expanded)

- V. **Cold-Pressed Okra Seed Oil Byproduct as an Ingredient for Muffins to Decrease Glycemic Index, Maillard Reaction, and Oxidation**  
Akçiçek A., Özgölet M., Tekin Çakmak Z. H., Karasu S., Duran E., Sağdıç O.  
ACS OMEGA, cilt.211, sa.211, ss.1213121-1231312, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Influence of Different Drying Techniques on the Drying Kinetics, Total Bioactive Compounds, Anthocyanin Profile, Color, and Microstructural Properties of Blueberry Fruit**  
Akçiçek A., Avcı E., Tekin Çakmak Z. H., Kasapoğlu M. Z., Sağdıç O., Karasu S.  
ACS OMEGA, cilt.8, ss.41603-41611, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Low-Fat Salad Dressing as a Potential Probiotic Food Carrier Enriched by Cold-Pressed Tomato Seed Oil By-Product: Rheological Properties, Emulsion Stability, and Oxidative Stability**  
Akçiçek A., Metin Yıldırım R., Tekin Çakmak Z. H., Karasu S.  
ACS OMEGA, cilt.7, sa.51, ss.48520-48530, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Egg Yolk-Free Vegan Mayonnaise Preparation from Pickering Emulsion Stabilized by Gum Nanoparticles with or without Loading Olive Pomace Extracts**  
Akçiçek A., Karasu S., Bozkurt F., Kayacan Çakmakoglu S.  
ACS OMEGA, cilt.7, sa.30, ss.26316-26327, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Formulation optimization of low-fat emulsion stabilized by rocket seed (Eruca Sativa Mill) gum as novel natural fat replacer: Effect on steady, dynamic and thixotropic behavior**  
Akgul C., Akçiçek A., Karadağ A., Karasu S.  
Acta Scientiarum - Technology, cilt.44, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Rocket seed (Eruca sativa Mill) gum: physicochemical and comprehensive rheological characterization**  
Kutlu G., AKÇİÇEK A., BOZKURT F., KARASU S., Tekin-Cakmak Z. H.  
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Encapsulation of olive pomace extract in rocket seed gum and chia seed gum nanoparticles: Characterization, antioxidant activity and oxidative stability**  
Akcicek A., Bozkurt F., Akgül C., Karasu S.  
Foods, cilt.10, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **OPTIMIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTION FROM PURPLE BASIL LEAF BY CONVENTIONAL AND MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION METHODS**  
Ozcan B. E., SAĞDIÇ O., KARASU S., Ozkan K., Akcicek A.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.51, sa.4, ss.285-292, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of oil type and concentration on solid fat contents and rheological properties of watery oleogels**  
Pehlivanoglu H., Akcicek A., Can A. M., KARASU S., Demirci M., Yilmaz M. T.  
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.98, sa.3, ss.177-186, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat**  
Aksoy A., KARASU S., Akcicek A., Kayacan S.  
FOODS, cilt.8, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Utilization of cold pressed chia seed oil waste in a low-fat salad dressing as natural fat replacer**  
Akcicek A., KARASU S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **Conventional and sugar-free probiotic white chocolate: Effect of inulin DP on various quality properties and viability of probiotics**  
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., Polat D. G., Kelleci E., Pirouzian H. R., Akcicek A., SAĞDIÇ O.  
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.43, ss.206-213, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of Inulin DP on Various Properties of Sugar-Free Dark Chocolates Containing Lactobacillus paracasei and Lactobacillus acidophilus**  
Konar N., Palabiyik I., TOKER Ö. S., Polat D. G., Sener S., Akcicek A., SAĞDIÇ O.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.13, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)

- XVIII. **Stability of lactic acid bacteria in synbiotic sugared and sugar-free milk chocolates**  
TOKER Ö. S., Polat D. G., Gulfidan O. G., Konar N., Palabiyik I., Akcicek A., Poyrazoglu E. S., SAĞDIÇ O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.1354-1365, 2017 (SCI-Expanded)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Çikolata**  
Akçiçek A.  
Tatlı ve Pastacılık, Hakan Koç Bayram Altıntaş, Editör, Akademisyen Kitabevi, Ankara, ss.359-373, 2023
- II. **Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilir Mutfak Yönetim Süreci Üzerine Bir Durum Çalışması**  
ÇETİN H. C., AKÇİÇEK A., UCA S., ÖZKUL E.  
Turizmde Yeni Trendler, Gökçe, Arif; Çoşkun, Güliz; Eker, Nuray; Dilmaç Eminsafa; Çolak Oğuz, Editör, Özgür Yayınları, Gaziantep, ss.259-273, 2023
- III. **Bölüm 9: MİKROENKAPSÜLASYON VE GIDALARDA UYGULAMA ALANLARI**  
Akçiçek A., Mete M., Dülger Altner D.  
Mühendislikte Araştırma ve Değerlendirmeler-II (Aralık 2022), ÖZALP Çoşkun, AKÇAKALE Nurettin, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.158-184, 2022
- IV. **Minerali Su ve Kaynak suyuna Genel Bakış**  
AKÇİÇEK A., METİN YILDIRIM R., ARICI M.  
Mucize İçecek Maden Suyu, Muhammet Arıcı, Salih Karasu, Ayşe Karadağ, Editör, Kızılay Kültür Sanat Yayınları, İstanbul, ss.27-43, 2020

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **DEVELOPMENT OF NOVEL FOOD BIGELS BASED ON CITRUS FIBER HYDROGEL AND BEESWAX OLEOGEL**  
Genç Yılmaz E., Karasu S., Akçiçek A., Kablan T.  
INTERNATIONAL CONFERENCE ON Modern problems of macromolecular compound technology dedicated to the 60th anniversary of the establishment of the Department of "Technology of organic substances and high-molecular compounds, Baku, Azerbaijan, 25 - 26 Nisan 2024, ss.136
- II. **Gastronomi Turizminin Gelişiminde Yerel İşletmelerin Rolü: Kocaeli Tatlı Güven Örneği**  
Güzey K., Demiral Y. M., Akçiçek A., Uca S.  
8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 17 - 20 Ekim 2024
- III. **Preparation and Characterization of Carboxymethyl Cellulose Based Bigels Obtained From Sugar Beet Pulp**  
Özbey Z., Karasu S., Akçiçek A., Muştu Ceylan Ç., Sarıdanışmet S., Sağdıç O.  
4. International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies, Ankara, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2024, ss.169
- IV. **Use Of Citrus Fiber And Whey Protein Isolate Complex In Oleogel Fabrication And Application In Cookie Formulation As Palm Oil Alternative**  
Genç Yılmaz E., Karasu S., Akçiçek A., Toker Ö. S.  
33rd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2023, ss.37
- V. **Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilir Mutfak Yönetim Süreci Üzerine Bir Durum Çalışması**  
ÇETİN H. C., UCA S., ÖZKUL E., AKÇİÇEK A.  
3. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2023
- VI. **Aronya Meyvesinin (Aronia Melanocarpa) Biyoaktif Bileşiklerinin Ultrases Destekli Ekstraksiyon Koşullarının Optimizasyonu**  
Kazancı E., Karasu S., Akçiçek A.

3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021

- VII. **FORMULATION OPTIMIZATION ACCORDING TO THE RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS OF LOW-FAT SALAD DRESSING STABILIZED WITH ROCKET (Eruca Sativa Mill) SEED GUM**  
AKGÜL C., KARASU S., KARADAĞ A., AKÇİÇEK A.  
CUKUROVA 6th INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCHES CONFERENCE, Adana, Türkiye, 5 - 06 Mart 2021, cilt.1, ss.134-136
- VIII. **NANOENCAPSULATION OF RECOVERY ANTIOXIDANTS FROM COLD PRESSED OLIVE POMACE BY USING ROCKET SEED AND CHIA SEED GUM**  
AKÇİÇEK A., KARASU S., BOZKURT F., AKGÜL C.  
CUKUROVA 6th INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCHES CONFERENCE, Adana, Türkiye, 05 Mart 2021, cilt.1, ss.131-134
- IX. **Soğuk Pres Keten Tohumu Yağ Atığının Dondurma Üretiminde Kullanılması**  
Şen E., Karasu S., Akçiçek A.  
2.Uluslararası Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020
- X. **Using Seeding Technique in Synbiotic White Chocolate Including Lactobacillus acidophilus, Low DP Inulin and Maltitol**  
TOKER Ö. S., AKÇİÇEK A., Genç Polat D., KONAR N., YETİM H.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018
- XI. **Soğuk Pres Chia Tohumu Yağı Atığı İlave Ederek Yağı Azaltılmış Salata Sosu Üretimi ve Reolojik Özelliklerinin Optimizasyonu**  
Akçiçek A., Karasu S.  
YABİTED III.Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017

## Desteklenen Projeler

Karasu S., Akçiçek A., Tekin A., Bozkurt F., Dertli E., TÜBİTAK Projesi, Glukansükraz Temelli Üretilen Özgün alfa-Glukanların Biyoaktif Bileşen Yüklü Yenilikçi Hidrojel, Oleojel ve Bigel Sistemlerinin Üretiminde Kullanımı ve Üretilen Oleojel ve Bigel Sistemlerin Dolgu Kreması Üretiminde Palm Yağı Alternatifi Olarak Kullanılması, 2024 - 2026

## Bilimsel Hakemlikler

Food Chemistry: X, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2024  
ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2024  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Selçuk Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2024  
ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024  
Food Chemistry: X, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024  
ACS FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, ESCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024  
npj Science of Food, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024  
ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2024  
ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024  
JOURNAL OF HERBAL MEDICINE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024  
ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2024  
ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2023  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023  
International Journal of Food Properties, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022

## **Metrikler**

Yayın: 34

Atıf (WoS): 254

Atıf (Scopus): 301

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 9