

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

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

Eğitimde Yeniden Yapılanma Kurulu Üyeliği, 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

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

Bölüm Kalite Komisyonu Üyesi, 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

Mutfak Denetim 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

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

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. **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., Çakmak Z. H. T., Kasapoğlu M. Z., Sağdıç O., Karasu S.
ACS OMEGA, cilt.9, sa.9, ss.10243-10252, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **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)
- 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. **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)

- VI. **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)
- VII. **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 Çakmakoğlu S.
ACS OMEGA, cilt.7, sa.30, ss.26316-26327, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **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**
Akgül C., Akçiçek A., Karadağ A., Karasu S.
Acta Scientiarum - Technology, cilt.44, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **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)
- X. **Encapsulation of olive pomace extract in rocket seed gum and chia seed gum nanoparticles: Characterization, antioxidant activity and oxidative stability**
Akçicek A., Bozkurt F., Akgül C., Karasu S.
Foods, cilt.10, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of oil type and concentration on solid fat contents and rheological properties of watery oleogels**
Pehlivanoglu H., Akçicek 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)
- 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., Akçicek A.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.51, sa.4, ss.285-292, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Different Drying Methods on Drying Kinetics, Microstructure, Color, and the Rehydration Ratio of Minced Meat**
Aksoy A., KARASU S., Akçicek A., Kayacan S.
FOODS, cilt.8, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Utilization of cold pressed chia seed oil waste in a low-fat salad dressing as natural fat replacer**
Akçicek A., KARASU S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **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., Akçicek A., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.43, ss.206-213, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **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., Akçicek A., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.13, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **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., Akçicek 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. Mineralli 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. 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

II. Aronya Meyvesinin (Aronia Melanocarpa) Biyoaktif Bileşiklerinin Ultrases Destekli Ekstraksiyonu Koşullarının Optimizasyonu

Kazancı E., Karasu S., Akçiçek A.

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

III. 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

IV. 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

V. 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

VI. 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

VII. 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

Bilimsel Hakemlikler

ACS OMEGA, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024

JOURNAL OF HERBAL MEDICINE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 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: 30

Atıf (WoS): 203

Atıf (Scopus): 244

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 8