

Prof. NİL PEMBE ÖZER

Personal Information

Office Phone: [+90 262 351 4053](tel:+902623514053)

Fax Phone: [+90 262 351 4038](tel:+902623514038)

Email: [npoyer@kocaeli.edu.tr](mailto:npozer@kocaeli.edu.tr)

Web: <https://avesis.kocaeli.edu.tr/npoyer>

Address: Kocaeli Üniversitesi Arslanbey Yerleşkesi Gıda ve Tarım MYO Kartepe/KOCAELİ

Education Information

Postgraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, Turkey 1984 - 1988

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Ziraat Mühendisliği Bölümü, Turkey 1980 - 1984

Dissertations

Postgraduate, Trabzon Kıyı Şeridi'nde ki Makroalgler, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, 1987

Research Areas

Agricultural Sciences

Academic Titles / Tasks

Professor, Kocaeli University, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Gıda İşleme Bölümü, 2012 - Continues

Academic and Administrative Experience

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2006 - 2015

Courses

Scientific Research Methods and Publication Ethics, Postgraduate

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Comparison of proximate composition and amino acid profile of Atlantic Salmon *Salmo salar* cooked with three different methods**
ÖZKOÇ S. Ö. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P. , DEDE N.
29th EFFoST International Conference, Atina, Greece, 10 - 12 November 2015
- II. **Effect of infrared assisted microwave cooking on fatty acid composition and lipid quality of Atlantic**

salmon Salmo salar

ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.

28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014

- III. **Atlantik Somon Balığının Salmo salar Kızılötesi Destekli Mikrodalga Fırında Pişirme Koşullarının Optimizasyonu**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- IV. **Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon Balığının Salmo salar Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri**
DEDE N., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , ÖZER N. P. , ÇELİK M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- V. **Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı Salmo salar Filetolarının Tekstür ve Renk Özelliklerine Etkisi**
ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N., ÇELİK M., DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Bildiri, Turkey, 10 - 12 October 2012
- VI. **Effect of Infrared Heating Conditions on Cooking Quality of Atlantic Salmon Salmo salar**
SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012
- VII. **Optimization of Cooking Conditions of Atlantic Salmon Salmo salar in Infrared Microwave Combination Oven**
ÖZER N. P. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012
- VIII. **Optimization of cooking conditions of Atlantic salmon Salmo salar in infrared microwave combination oven**
ÖZER N. P. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012
- IX. **Effect of infrared heating conditions on cooking quality of Atlantic salmon Salmo salar**
SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012
- X. **Infrared Heating A Novel Technique for Pasteurization of Seafoods**
ÖZER N. P. , SEYHUN N.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Aydın, Turkey, 07 May 2012 - 10 May 2010

Supported Projects

ÖZER N. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Deniz Hıyarlarının İşlenmesi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin Olumsuz Etkilerinin Azaltılmasında Farklı Haşlama Yöntemlerinin Karşılaştırılması, 2014 - 2015

Citations

Total Citations (WOS):152

h-index (WOS):2