

**Dr. Öğr. Üyesi NAZİFE NUR
YAZĞAN**



Kişisel Bilgiler

Cep Telefonu: [+90 505 518 8999](tel:+905055188999)

İş Telefonu: [+90 312 297 7100](tel:+903122977100)

E-posta: nazifenur.yazgan@hacettepe.edu.tr

Diğer E-posta: nuryazgan@hacettepe.edu.tr

Web: <https://avesis.hacettepe.edu.tr/nazifenur.yazgan>



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Aqox-xIAAAAJ

ORCID: 0000-0003-1140-3393

Publons / Web Of Science ResearcherID: N-4180-2018

ScopusID: 57202784854

Yoksis Araştırmacı ID: 104406

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye
2011 - 2017

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI)
(Tezli), Türkiye 2008 - 2011

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye
2004 - 2008

Biyografi

Dr. Nazife Nur Yazgan, received her Ph.D. from Hacettepe University, Food Engineering Department in 2017. In her Ph.D, she worked on the development of a bioanalysis system for the rapid determination of antibiotics in milk.

For post-doctoral research, she studied at the University of Hohenheim in the Department of Soft Matter Science and Dairy Technology with Prof. Dr. Jorg Hinrichs.

Dr. Yazgan holds the position of Assistant Professor in the Food Engineering Department at Hacettepe University since 2022.

She continues her academic activities and collaboration with the University of Hohenheim through a project that is based on an investigation of the foaming properties of barista-type milk and the effect of the free fatty acid on the foaming.

Dr. Nazife Nur Yazgan is now working on alternative proteins mainly plant-based proteins and fermentation processes.

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022 - Devam Ediyor
Araştırmacı, Universitaet Hohenheim, 2021 - 2022

Araştırma Görevlisi Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2022

Verdiği Dersler

Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Lisans, 2024 - 2025

Alternative proteins in food, Lisans, 2024 - 2025

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Surface-enhanced Raman scattering-based detection of plasmin activity by specific peptide substrate**
Yazgan N. N., Bulat T., Topcu A., Dudak F. C., Boyaci I. H., Tamer U.
FOOD CHEMISTRY, cilt.372, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Discrimination of milk species using Raman spectroscopy coupled with partial least squares discriminant analysis in raw and pasteurized milk**
Yazgan N. N., Genis H. E., BULAT T., TOPCU A., Durna S., Yetisemiyen A., BOYACI İ. H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.100, sa.13, ss.4756-4765, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **Development of a green fluorescence protein (GFP)-based bioassay for detection of antibiotics and its application in milk**
KARAÇAĞLAR N. N., TOPCU A., DUDAK ŞEKER F. C., BOYACI İ. H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.85, sa.2, ss.500-509, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Raman spectroscopy coupled with chemometric methods for the discrimination of foreign fats and oils in cream and yogurt**
Karacaglar N. N., BULAT T., BOYACI İ. H., TOPCU A.
JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS, cilt.27, sa.1, ss.101-110, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **Dispersive and FT-Raman spectroscopic methods in food analysis**
BOYACI İ. H., TEMİZ H. T., Genis H. E., SOYKUT E. A., Yazgan N. N., GÜVEN B., UYSAL R. S., Bozkurt A. G., ILASLAN K., TORUN O., et al.
RSC ADVANCES, cilt.5, sa.70, ss.56606-56624, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **Detection of melamine in milk by surface-enhanced Raman spectroscopy coupled with magnetic and Raman-labeled nanoparticles**
Yazgan N. N., Boyaci I. H., Topcu A., Tamer U.
ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY, cilt.403, sa.7, ss.2009-2017, 2012 (SCI-Expanded)
- VII. **A high sensitive assay platform based on surface-enhanced Raman scattering for quantification of protease activity**
Yazgan N. N., BOYACI İ. H., Temur E., Tamer U., Topcu A.
TALANTA, cilt.82, sa.2, ss.631-639, 2010 (SCI-Expanded)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı Uygulamaları**
YAZGAN N. N., YILMAZ R., KÜTÜK AYHAN D.

Palme Yayınevi, Ankara, 2024

II. Raman Spectroscopy as a Tool for In-Line Quality Management in Food Processing

YAZĞAN N. N., Hummel D., Hinrichs J., Hitzmann B.

Raman Spectroscopy in the Food Industry, TAMER UĞUR, BOYACI İSMAİL HAKKI, ÇULHA MUSTAFA, Editör, CRC Press, Boca Raton, ss.1-25, 2024

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Fenilketonüri (Fku) Hastaları için Pirinçten Yoğurt Üretim Potansiyelinin İncelenmesi**
Avutmuşlu P., Yarımkaaya Z., GÖKBEL F., YAZĞAN N. N.
Tabader Academy Congress, İstanbul, Türkiye, 02 Mayıs 2024, cilt.1, ss.23-24
- II. **Acı Bakla (Lupinus sp.) 'nın, Alternatif Protein Kaynağı Olarak Kullanım Potansiyelinin Araştırılması**
Subaşı İ., GÖKBEL F., YAZĞAN N. N.
Tabader Academy Congress, İstanbul, Türkiye, 02 Mayıs 2024, cilt.1, ss.35-36
- III. **Isıl İşlemin Sütlerde Protein Yapısı Üzerine Etkilerinin Vibrasyonel Olarak İncelenmesi**
KELGÖKMEN D., BULAT T., YAZĞAN N. N., TOPCU A., BOYACI İ. H., ÖZER H. B., YAZIHAN N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019
- IV. **Bioanalysis system for the determination of antimicrobial in foods**
YAZĞAN N. N., DUDAK ŞEKER F. C., BOYACI İ. H., TOPCU A.
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, 11 - 13 Nisan 2018
- V. **Raman spectroscopy coupled with chemometric methods for rapid detection of fat adulteration in dairy products**
BULAT T., YAZĞAN N. N., TOPCU A., BOYACI İ. H.
PITTCON Conference, 17 - 21 Mart 2013
- VI. **Peynirde Yağ Tağışının Hızlı Tespiti İçin Raman Spektroskopisi ve Kemometrik Yöntemlerin Kullanımı**
YAZĞAN N. N., BULAT T., BOYACI İ. H., TOPCU A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012

Desteklenen Projeler

Yazgan N. N., Gökbel F., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel Yoğurt, 2022 - 2023

Yazgan N. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Plazmin Enzimi Tayinine Yönelik Nanosubstrat Geliştirilmesi ve SERS e Dayalı Plazmin Aktivitesi Tayini, 2014 - 2015

Yazgan N. N., TÜBİTAK Projesi, UF Beyaz Peynirlerde Acılaştırma Kusurunun Önlenmesi, 2014 - 2015

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Fenilketonüri (FKU) Hastaları için Üretilen Pirinç Yoğurtlarının, Fizikokimyasal Ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2024 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 15

Atf (WoS): 226

Atf (Scopus): 313

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6

Ödüller

Yazgan N. N., İhsan Doğramacı Üstün Başarı Ödülü , Hacettepe University , Haziran 2008