


ÖZGEÇMİŞ BİLGİ FORMU

ADI SOYADI	Ersel Obuz	
ÜNVANI	Doç.Dr.	
TELEFON NO	02362412151	
SIP TELEFON NO	2028	
FAX	02362412143	
E-MAİL	ersel.obuz@bayar.edu.tr	
WEB SAYFASI		
YABANCI DİL	İngilizce	

EĞİTİM

	MEZUNİYET YILI	BÖLÜM	ÜNİVERSİTE
LİSANS	1992	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi
YÜKSEK LİSANS	1998	Gıda Bilimi	Kansas State University
DOKTORA	2003	Gıda Bilimi	Kansas State University

İŞ DENEYİMİ

	GÖREVİ	YILLAR	KURUMU
1	Ar.Gör.	2002-2003	Ziraat Fakültesi, Kansas State University
2	Dr. Ar.Gör.	2003-2004	Mühendislik Fakültesi, Celal Bayar Üniversitesi
3	Dr. Öğr. Gör.	2004-2009	Mühendislik Fakültesi, Celal Bayar Üniversitesi
4	Yardımcı Doçent. Dr.	2009-2010	Mühendislik Fakültesi, Celal Bayar Üniversitesi
5	Doçent. Dr.	2010-halen	Mühendislik Fakültesi, Celal Bayar Üniversitesi
6	Misafir öğretim üyesi	Haziran-Eylül 2011	Meat Science , Kansas State University

Son iki yılda verilen dersler

LİSANS	1 İstatistik
	2 Mesleki Yabancı Dil I ve II
	3 Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler II
	4 Proses kontrol
LİSANSÜSTÜ	1 Gıda Endüstrisinde Biyolojik Ayırma İşlemleri
	2 Deneme Planlama ve Değerlendirme
	3 İstatistiksel Yöntemler
	4 Seminer

Yapılan ve devam eden projeler

YILI	KURUM	PROJE ADI ve projedeki görevi
2006	CBU -BAP	Anaç tavuk göğüs etlerinin çeşitli meyve suları ile marine edilerek yeme kalitesinin artırılması, <b>Proje Yöneticisi</b>
2007	CBU -BAP	Yağsız ayranın kalite ve reolojik özellikleri üzerine yağ ikame maddelerinin etkisi, <b>Proje Yöneticisi</b>
2009	CBU -BAP	Üzüm pekmezlerinde okratoksin A (OTA) varlığının araştırılması, <b>Yardımcı Araştırmacı</b>
2010	CBU -BAP	Sous-Vide Tekniği ile farklı süre ve sıcaklıkta pişirilen hindi göğüs etinin bazı kimyasal, mikrobiyolojik, tekstürel ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, <b>Proje Yöneticisi</b>
2011	CBU -BAP	Farklı yöntemlerle kurutulmuş Trabzon hurmalarının çeşitli kalite karakteristiklerinin kıyaslanması, <b>Proje Yöneticisi</b>

ÖDÜLLER	
1995	Milli Eğitim Bakanlığı Yurtdışı Yüksek Lisans ve Doktora Bursu
2000	Kansas State University Uluslar arası öğrenci bursu
2000	AACC öğrenci seyahat ödülü
2011	YÖK Yurtdışı Araştırma Bursu
	Tübitak Yayın teşvik ödülü (4 kez)
YAYINLAR (isteğe bağlı)	
SCI tarafından taranan dergilerde yayınlanan makaleler	
1	Obuz, E ve E. Cesur, "Auswirkungen des Marinierens auf verschiedene Eigenschaften von Hahnchenbrustfleisch (Effects of marinating on the chemical, sensorial, and textural properties of chicken breast meat)," <i>Fleischwirtschaft</i> , 89, (3), 95-99, (2009).
2	Gök, Veli, S. Kayaardı, ve E. Obuz, "Extending The Chilled Shelf Life Of Vacuum-Packaged Ground Beef Using Ascorbic Acid, Nitrite or Salt," <i>Journal of Muscle Foods</i> , 20, (2) 211-226 (2009).
3	Ergönül, B. P. G. Ergönül ve E. Obuz, "Funktionelle Eigenschaften prebiotischer Zutaten in Fleischproducten- Chemische, physikalische und sensorische Eigenschaften von mit Inulin und Oligofruktose hergestellten Hackfleischballchen(Functional traits of prebiotic ingredients of meat products Chemical, textural and sensory traits of meatballs containing inulin and oligofruktose as prebiotic additives)," <i>Fleischwirtschaft</i> , 89, (2), 140-143 (2009).
4	Gök, V, E. Obuz., ve L. Akkaya, "Effects of packaging method and storage time on the chemical, microbiological, and sensory properties of Turkish pastirma – A dry cured beef product," <i>Meat Science</i> , 80, 2, 335-344 (2008).
5	Obuz E, M.E. Dikeman, J.P. Grobbel, J.W. Stephens, ve T.M. Loughin, "Beef longissimus lumborum, biceps femoris, and deep pectoralis Warner-Bratzler shear force is affected differently by endpoint temperature, cooking method, and USDA quality grade," <i>Meat Science</i> , 68 (2): 243-248 (2004).
6	Obuz, E., M.E. Dikeman, L.E. Erickson, M.C. Hunt ve T.J. Herald, "Predicting temperature profiles to determine degree of doneness for beef biceps femoris and longissimus lumborum steaks," <i>Meat Science</i> , 67, 101-105 (2004).
7	Lawrence, T.E., M.E. Dikeman, J.W. Stephens, E. Obuz, ve J.R. Davis, "In situ investigation of the calcium-induced proteolytic and salting-in mechanisms causing tenderization in calcium-enhanced muscle," <i>Meat Science</i> , 66, 69-75 (2004).
8	Obuz, E., M.E. Dikeman ve TM Loughin, "Effects of cooking method, reheating, holding time, and holding temperature on beef longissimus lumborum and biceps femoris tenderness," <i>Meat Science</i> , 65, 841-851 (2003).
9	Obuz, E. ve M.E. Dikeman, "Effects of cooking beef muscles from frozen or thawed states on cooking traits and palatability," <i>Meat Science</i> , 65, 993-997 (2003).
10	Obuz, E., T.H. Powell, ve M.E. Dikeman, " Simulation of cooking cylindrical beef roasts- Modeling and simulation. <i>Lebensm.-Wiss. U.-Technol.</i> ," 35, 637-644 (2002).
11	Obuz, E. ve D.H. Kropf, " Will blade tenderization decrease iridescence in cooked beef semitendinosus muscle?" <i>Journal of Muscle Foods</i> , 13, 75-79 (2002).
12	Herald T.J., E. Obuz, , W.W. Twombly, ve K.D. Rausch, " Tensile properties of extruded corn protein low-density polyethylene films," <i>Cereal Chemistry</i> , 79, 261-264 (2002).
13	Lawrence, T.E., D.A. King, E. Obuz , E.Y. Yancey., ve M.E. Dikeman, "Evaluation of electric belt-grill, forced air convection, and electric broiler as cookery methods for beef tenderness research," <i>Meat Science</i> , 58, 239-246 (2001).
14	Obuz, E., T.J. Herald ve K. Rausch, "Characterization of extruded plant- protein- petroleum based packaging sheets," <i>Cereal Chemistry</i> , 78, 97-100 (2001).
15	Tosun, H., B. Ergonul, and E. Obuz, "Effects of various decontamination treatments on natural microflora and sensory attributes of chicken liver," <i>Archiv fur Lebensmittel Hygiene</i> , 61, 18-21 (2010).
16	Gok, V., Obuz, E., Şahin, M. E., Serteser, A. The effects of some natural antioxidants on the color,

	chemical and microbiological properties of sucuk (Turkish dry-fermented sausage) during ripening and storage periods, <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 35, 677-690 (2011).
17	Gök, V., Akkaya, L., Obuz, E., ve Bulut, S. Effect of ground poppy seed as a fat replacer on meat burgers <i>Meat Science</i> 89 400–404 (2011).
Uluslararası İndekslerce Taranan Dergi Makaleleri	
1	Ergönül, P. G., ve E. Obuz, "A membrane separation technique : Ultrafiltration, " . <i>Italian Food and Beverage Technology</i> , 48, 11-18 (2007).
....	
Ulusal Dergi Makaleleri	
1	Obuz, E., "Metabolik Modifiye Edicilerin Et Kalitesi Üzerine Etkisi", <i>C.B.Ü. Fen Bilimleri Dergisi</i> , 2, 91-100 (2005).
...	
Uluslararası Konferanslar	
1	Özcan, D., G. Bayraktaroglu, E. Toprak, M. Uysal, ve E. Obuz, "The future of high pressure processing in the food industry," <i>Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology</i> , Selanik, Volume: 2, 263-268, Hellenic Association of Food Technologists, Selanik, 2007.
2	Yıldız, H., E. Obuz ve G. Bayraktaroglu, " Pomegranate: Its Antioxidant Activity And Its Effect On Health," . <i>Acta Hort. (ISHS)</i> 818:265-270, 2009.
3	Bayraktaroglu, G ve E. Obuz, "Physical, rheological and sensorial properties of nonfat ayran having different stabilizers, " <i>Proceedings of 8th International Conference of Food Physics</i> , sayfa:88, Bulgarian Academy of Sciences, Plovdiv, 2008.
4	Yeyinli, N., E. Köse ve E. Obuz, "Textural and technological properties of spaghetti," <i>Proceedings of the 6th International Conference on Food Physics and Dairy Sciences, Pecs</i> , sayfa:17, University of Pecs- the Regional Committee of the Hungarian Academy of Sciences at Pecs, 2004.
5	Obuz, E., M. E. Dikeman, J.P. Grobbel, J.W. Stephens ve T.M. Loughin, "Effects of endpoint temperature, cooking method, and quality grade on shear force of beef longissimus lumborum, biceps femoris, and deep pectoralis muscles," <i>Proceedings of the 56th Reciprocal Meat Conference</i> , St. Louis, 2003.
6	Obuz, E., M. E. Dikeman, ve T M. Loughin, "Effects of cooking method, reheating, holding time, and holding temperature on beef longissimus lumborum and biceps femoris tenderness," <i>Journal of Animal Science (American Society of Animal Science Midwestern Section Meeting, Des Moines, Iowa)</i> 81 (suppl. 2) 23 (Abstract no: 91) (Sözlü sunum), 2003.
7	Obuz, E., and M. E. Dikeman, "Mathematical modeling of cooking longissimus lumborum and biceps femoris steaks," <i>Journal of Animal Science (American Society of Animal Science Midwestern Section Meeting, Des Moines, Iowa)</i> , 81 (suppl. 2) 29 (Abstract no: 116), 2003.
8	Obuz, E., M. E. Dikeman, T. E. Lawrence, ve E. Y. Yancey, "Effects of cooking beef muscles from frozen or thawed states on cooking traits and palatability," <i>Journal of Animal Science (American Society of Animal Science Midwestern Section Meeting, Des Moines, Iowa)</i> , 80 (suppl. 2) 53 (Abstract no: 87) (Sözlü sunum), 2002.
9	Obuz, E., ve M. E. Dikeman, "The effects of muscle type and end-point temperature on cooking loss and meat dimensions," <i>Book of abstracts</i> , Institute of Food Technologists 17;s National Meeting, Abstract # 76D-19 , Anaheim, California, 2002.
10	Obuz, E., M. E. Dikeman, ve J. R. Davis, "Effects of reheating, end-point temperature, holding time, and holding temperature on beef tenderness," <i>Book of abstracts</i> , Institute of Food Technologist National Meeting, Abstract # 88-9 (Sözlü sunum), Anaheim, California, 2002
11	Lawrence, T. E., M. C., Hunt, E. Obuz, D. H. Kropf, ve H. Wang, "Muscle iridescence: potential causes-possible solutions," <i>Proceedings of 48th International Congress of Meat Science and Technology</i> , (Vol. 2), Rome, Italy, 2002
12	Lawrence, T. E., D. A. King, E. Obuz, E. Y. Yancey, ve M. E. Dikeman, "Comparisons of three cooking methods used for beef tenderness research," <i>Journal of Animal Science (54th Annual Reciprocal Meat Conference, Indianapolis, Indiana)</i> . 79 (suppl. 2) 59 (Abstract no: 131) (Sözlü sunum). 2001.
13	Obuz, E., ve D.H. Kropf, Will blade tenderization decrease iridescence in cooked beef semitendinosus muscle? <i>Book of abstracts</i> , Institute of Food Technologist&#8217;s National Meeting, Abstract # 30C-4, New Orleans, Louisiana, 2001.
14	Obuz, E., E.Y. Yancey, T.E. Lawrence, D.A. King ve M.E. Dikeman, "Heat penetration patterns of biceps

	femoris, longissimus lumborum and semitendinosus muscles cooked by electric broiler, electric belt grill, or forced-air convection oven," <i>Journal of Animal Science (54th Annual Reciprocal Meat Conference, Indianapolis, Indiana)</i> Vol79 (suppl. 1) 373 (1546), 2001.
15	Obuz, E., T.J. Herald, K.D. Rausch, ve J. Brent, Extrusion and characterization of plant based packaging films. <i>Book of abstracts, Institute of Food Technologists, National Meeting, Abstract # 59E-9, Atlanta, Georgia, 1998.</i>
16	Mutlu M,, H. Ayhan, E. Obuz ve Pişkin E, "Surface Modification of Carrier Matrices by Plasma Polymerization for Enzyme Immobilization," <i>Proc. 7th European Congress on Biotechnology, Nice, France, February 19-23, Vol. II, p:86. 1995.</i>
17	Obuz, E., Akkaya, L., ve Gok, V. 2011. Turkish pastirma, a dry cured beef product and new trends in pastirma processing Abstracts from the 64th Reciprocal Meat Conference of the American Meat Science Association, 19–22 June 2011, Kansas State University, Manhattan Kansas.
18	Gok, V., Obuz, E., Akkaya, L., ve Kara, R. 2011. Effect of packaging method on the shelf-life of meatball made from sucuk dough. Turkish pastirma, a dry cured beef product and new trends in pastirma processing, Abstracts from the 64th Reciprocal Meat Conference of the American Meat Science Association, 19–22 June 2011, Kansas State University, Manhattan Kansas.
Ulusal Konferanslar	
1	Bayraktaroğlu, G., ve E. Obuz, "Farklı Yağ Oranlarındaki Ayrıranların Kalite ve Reolojik Özellikleri", <i>Türkiye 10. Gıda Kongresi, 825-828, Erzurum, 2008.</i>
2	Yeyinli, N., S. Karaca., ve E. Obuz, "Piyasadan Temin Edilen Sade Tahin Helvalarının Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması", <i>5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 277, Ankara, 2007</i>
3	Kundakçı, A., H. Tosun, E. Obuz., ve B. Ergönül, "Geleneksel ve Sürekli Sistemle Üretilen Hindi ve Dana Eti Dönerlerinin Kimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi", <i>5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 261, Ankara, 2007.</i>
4	Bayraktaroğlu, G., ve E. Obuz, "Farklı Yağ Oranındaki Değişimin Yoğurdun Kalite Özellikleri üzerine Etkisi", <i>5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 491, Ankara, 2007.</i>
5	Baskan, P., E. Obuz., ve H. Yıldız, "Brokoli Kurutmada Mikrodalga Uygulamasının Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri", <i>5. Gıda Mühendisliği Kongresi, 411, Ankara, 2007.</i>
6	Budak, A., ve E. Obuz, "Gıdalarda İyonize Radyasyon Uygulamaları", <i>Türkiye 9. Gıda Kongresi, 671-674, Bolu, 2006</i>
7	Obuz, E., "Et Pişirmenin Fiziksel Temelleri", <i>Türkiye 9. Gıda Kongresi, 971, Bolu, 2006.</i>
8	Özcan, D., ve E. Obuz, "Yüksek Basınç Uygulamasının Gıda Endüstrisinde Kullanımı", <i>Türkiye 9. Gıda Kongresi, 675-678, Bolu, 2006.</i>
9	Bayraktaroğlu, G., ve E. Obuz, "Ultrasound Yönteminin İlkeleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı", <i>Türkiye 9. Gıda Kongresi, 57-60, Bolu, 2006.</i>
10	Kalem, N., G. Kayar, B. Er Ergönül, E. Obuz, "Farklı Pişirme Yöntemlerinin Tavuk Göğüs Etinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi", <i>6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 581-585, Antalya, 2007.</i>
11	Obuz, E., Gök, V., ve Akkaya, L. Sucuk Üretiminde Tuz Oranını Azaltma Yöntemleri, 29, Kuşadası Aydın, 2010
12	Gök, V., Akkaya, L., Obuz, E., ve Kara, R. Keçi Etinden Üretilen Sucuğun Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi' Sucuk Calistayı Kuşadası Aydın, 2010.
Kitaplar ve kitaplarda bölümler	
1	
2	
3	
4	
5	
...	

Tamamlanmış ve devam eden yüksek lisans ve doktora tezleri	
1	Bayraktaroğlu, G. <i>“Yağsız Ayranın Kalite ve Reolojik Özellikleri Üzerine Yağ İkame Maddelerin Etkisi ”</i> , Celal Bayar Üniversitesi, 2008.
2	Cesur, E. <i>“Vişne, nar, portakal, üzüm ve elma suyu ile marinasyonun tavuk göğüs etinin kimyasal, duyuşsal ve tekstürel özellikleri üzerine etkisi”</i> , Celal Bayar Üniversitesi, 2009.
3	Bölek, S. Farklı yöntemlerle kurutulmuş Trabzon hurmalarının çeşitli kalite karakteristiklerinin kıyaslanması, Celal Bayar Üniversitesi, devam ediyor.