

# Öğr. Gör. GÜLŞAH OKUMUŞ YÜKÜNÇ

## Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 904 623 777](tel:+90904623777) Dahili: 655

E-posta: [gulsahokumus@ktu.edu.tr](mailto:gulsahokumus@ktu.edu.tr)

Diğer E-posta: [gm.gulsahokumu@gmail.com](mailto:gm.gulsahokumu@gmail.com)

Web: <https://avesis.ktu.edu.tr/gulsahokumus>

## Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4611-5260

Yoksis Araştırmacı ID: 272371

## Biyografi

27.07.1991 yılında İngiltere'de doğdum. İlköğretim ve lise eğitimimi Trabzon'da tamamladıktan sonra 2008 yılında Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünde lisans eğitimime başladım. 2013 yılında mezun olduktan sonra, aynı yıl bölümde yüksek lisansa başladım. 2016 yılında yüksek lisansımı tamamladım ve bu süreçte farklı özel sektör tecrübelerim oldu. 2017 yılında şu an devam etmekte olduğum KTÜ Kimya anabilim dalı Biyokimya bilim dalında doktora eğitimime başladım. 2017'den itibaren Maçka Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme bölümü'nde öğretim görevlisi olarak görevime devam etmekteyim.

## Eğitim Bilgileri

Doktora, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Fakültesi, Kimya, Türkiye 2017 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Uludağ Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - 2016

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2013

## Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

## Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Nar (*Punica granatum L.*) kabuk ve çekirdeklerinin antioksidan kapasitelerinin belirlenmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

## Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Maçka Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Devam Ediyor

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

- I. Bee bread from Anatolia: its chemical composition, phenolic and aromatic profiles, and antioxidant properties**  
Kolaylı S., Okumuş Yükcünç G., Kara Y., Demir Kanbur E., Can Z., Ozkok A., Tanugur Samanci A. E.  
JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, sa.1, ss.1-15, 2024 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Comparison of Phenolic Profile and Antioxidant Properties of Pulp and Seeds of Two Different Grapes Types (Vitis vinifera L. and Vitis labrusca L.) Grown in Anatolia: The Amount of Resveratrol of Grape Samples**  
Kavgacı M., Yukunc G., Keskin M., Can Z., Kolaylı S.  
Chemistry Africa, cilt.6, sa.5, ss.2463-2469, 2023 (Scopus)
- II. Royal Jelly: Proteins and Peptides**  
Okumuş Yükcünç G.  
Journal of Apitherapy and Nature, cilt.2, sa.2, ss.59-70, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. Comparison of the Effect of Process Temperature on Some Biochemical Properties of Nectar from Fresh and Dried Rosehip**  
Değirmenci A., Er M., Turkut G. M., Okumuş G.  
Journal of Apitherapy and Nature, cilt.1, sa.1, ss.20-27, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. Doğal Antioksidan Bileşikler: Nar Yan Ürünlerinin Antioksidan Olarak Değerlendirilmesi**  
OKUMUŞ G., YILDIZ E., AKPINAR-BAYİZİT A.  
U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.203-214, 2015 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. ANTIOKSİDAN PEPTİTLER: Oluşum mekanizmaları, İzolasyon Teknikleri, Kaynakları**  
Er Kemal M., Boyracı G. M., Kemal M., Okumuş Yükcünç G.  
Antioksidanlar ve Tayin Yöntemleri, Prof.Dr.Sevgi KOLAYLI, Doç.Dr. Hüseyin ŞAHİN, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.186-198, 2018

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. Ivy Honey with Physicochemical and Bioactive Properties**  
Okumuş Yükcünç G., Çakır H. E., Alpay Karaoğlu Ş., Kolaylı S.  
1st Joint International Apitherapy Congress, 20 - 26 Mayıs 2022, ss.62-72
- II. Comparison Of Total Phenolic Substance Of Propolis Extracts In Water And Ethanol**  
Okumuş Yükcünç G., Kolaylı S.  
3rd International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, ss.538
- III. Romanya'dan toplanan arı polenlerinin fizikokimyasal ve antioksidan özellikleri**  
OKUMUŞ G., VARADI A., YILDIZ O., YÜCEL B.  
6. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, 15 - 19 Ekim 2018, ss.179-187
- IV. Organik Zeytinyağı ve Önemi**  
YILDIZ E., OKUMUŞ G., AKPINAR-BAYİZİT A., BAŞOĞLU F.  
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Türkiye, 6 - 09 Kasım 2015, ss.54
- V. Nar (Punica granatum L.) Yan Ürünlerinin Antioksidan Özelliklerinin Değerlendirilmesi**

OKUMUŞ G., YILDIZ E., AKPINAR-BAYİZİT A.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.357

## **Desteklenen Projeler**

KOLAYLI S., MALKOÇ M., CAN Z., OKUMUŞ YÜKÜN G., KARA Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Protein ve Lipit Oksidasyon Ürünlerinin Arı Sütü Tazeliğinin Belirlenmesinde Kullanılabilirliklerinin Aydınlatılması, 2021 - Devam Ediyor  
Kolaylı S., Okumuş Yüğü G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Arı Sütünün Tazelik Kriteri Olarak Protein ve Lipid Oksidasyon Ürünleri ile Bazı Enzim Aktivitelerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024

KOLAYLI S., YILDIZ O., CAN Z., OKUMUŞ G., KESKİN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzonda Yetiően Farklı Izabella Üzüm Vitis labrusca L Genotiplerinin Resveratrol ve Fenolik Kompozisyonu ile Antioksidan Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2018 - 2020

## **Metrikler**

Yayın: 12