Asst. Prof. NURCAN DOĞAN

Personal Information

Email: nurcan.dogan@bozok.edu.tr
Web: https://avesis.bozok.edu.tr/nurcan.dogan

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0001-5414-1819
Yoksis Researcher ID: 56018

Education Information

Doctorate, Harran University, Faculty Of Agrıculture, Department Of Food Engıneerıng, Turkey 2012 - 2016
Postgraduate, Harran University, Faculty Of Agrıculture, Department Of Food Engıneerıng, Turkey 2009 - 2011
Undergraduate, Harran University, Faculty Of Agrıculture, Department Of Food Engıneerıng, Turkey 2004 - 2008

Foreign Languages

English, B1 Intermediate
Spanish, A2 Elementary

Dissertations

Doctorate, iSTİRİDYE MANTARINDAN CİPS VE GEVREK ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU, Harran University, Faculty Of Agrıculture, Department Of Food Engıneerıng, 2015
Postgraduate, SİİRT OTLU PEYNİRİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Harran University, Faculty Of Agrıculture, Department Of Food Engıneerıng, 2011

Research Areas

Health Sciences, Agricultural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Yozgat Bozok University, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2016 - Continues
Lecturer, Yozgat Bozok University, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2013 - 2015

Academic and Administrative Experience

Yozgat Bozok University, 2018 - Continues
Yozgat Bozok University, 2013 - Continues

Courses

Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2013 - 2014
Kalite güvence sistemleri ve standartları, Associate Degree, 2013 - 2014
İNGİLİZCE, Associate Degree, 2012 - 2013
GIDA KİMYASI, Associate Degree, 2012 - 2013
MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2012 - 2013
LABORATUVAR TEKNİKLERİ, Associate Degree, 2012 - 2013
ET İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2012 - 2013
ORGANİK ÜRÜN İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2011 - 2012

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Rapid detection of adulteration in pistachio based on deep learning methodologies and affordable system**
ÇINARER G., DOĞAN N., KILIÇ K., DOĞAN C.
Multimedia Tools and Applications, vol.83, no.5, pp.14797-14820, 2024 (SCI-Expanded)

II. **A Novel Approach to Crosslink Gelatin Nanofibers Through Neutralization-Induced Maillard Reaction**
Ahmed S. B., DOĞAN N., DOĞAN C., Akgul Y.
Food and Bioprocess Technology, vol.17, no.2, pp.489-503, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Rapid fabrication of micro-nanofibers from grapevine leaf extract and gelatine via electroblowing: A novel approach for edible active food packaging**
Dayisoylu K. S., Akboğa Z., DOĞAN C., Kaya E., Akgul Y., DOĞAN N., Eticha A. K.
International Journal of Biological Macromolecules, vol.253, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Determination of margarine adulteration in butter by machine learning on melting video**
Şehirli E., DOĞAN C., DOĞAN N.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.17, no.6, pp.6099-6108, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Native bacterial cellulose films based on kombucha pellicle as a potential active food packaging**
DOĞAN N.
Journal of Food Science and Technology, vol.60, no.11, pp.2893-2904, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **Non-targeted approach to detect pistachio authenticity based on digital image processing and hybrid machine learning model**
DOĞAN C., Şehirli E., DOĞAN N., Buran İ.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.17, no.2, pp.1693-1702, 2023 (SCI-Expanded)

VII. **Novel active food packaging based on centrifugally spun nanofibers containing lavender essential oil: Rapid fabrication, characterization, and application to preserve of minced lamb meat**
DOĞAN C., DOĞAN N., Gungor M., Eticha A. K., Akgul Y.
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, vol.34, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **Centrifugally spun micro-nanofibers based on lemon peel oil/gelatin as novel edible active food packaging: Fabrication, characterization, and application to prevent foodborne pathogens E. coli and S. aureus in cheese**
DOĞAN N., DOĞAN C., Eticha A. K., Gungor M., Akgul Y.
FOOD CONTROL, vol.139, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **Optimization and comparison of three cooking methods for wheat flour-oyster mushroom (P. ostreatus) powder composite chips**
DOĞAN N., DOĞAN C., ÇAM M., Hayoglu I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, no.11, 2020 (SCI-Expanded)

X. **Wild mustard (Sinapis arvensis) parts: compositional analysis, antioxidant capacity and determination of individual phenolic fractions by LC-ESI-MS/MS**
BAŞYİĞİT B., Alasalvar H., DOĞAN N., DOĞAN C., Berktas S., ÇAM M.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.14, no.3, pp.1671-1681, 2020 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Kombucha Beverage: Comparative Study Based on Bioactive Properties and Antimicrobial Potentials of Different Plant Infusion**
DOĞAN C., DOĞAN N.
Journal of advanced research in natural and applied sciences (Online), vol.9, no.1, pp.15-27, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Kombucha Beverage: Comparative Study Based on Bioactive Properties and Antimicrobial Potentials of Different Plant Infusion**
DOĞAN C., DOĞAN N.
Journal of advanced research in natural and applied sciences (Online), vol.9, no.1, pp.15-27, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **CHANGES OF QUALITY CHARACTERISTICS OF FUNCTIONAL FRUIT YOGURTS FORTIFIED WITH HUSK EXTRACTS OF VARIOUS NUTS DURING COLD STORAGE**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, vol.12, no.3, 2022 (ESCI)

IV. **Development of the non-grain spawn for edible mushroom (Pleurotus ostreatus): D-optimal mixture design approach**
DOĞAN N., DOĞAN C.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.59, no.2, pp.265-274, 2022 (Scopus)

V. **Egzotik Bazı Mantarların (Pleurotus ostreatus, Pleurotus eryngii, Hericium erinaceus) Fizikokimyasal, Biyoaktif ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN N., DOĞAN C.
MANTAR DERGİSİ, vol.13, no.1, pp.30-36, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Optimization Extraction of Cladonia foliacea (Huds.) Willd: Antioxidant Activity and Inhibition of the Key Enzymes Linked to Type II Diabetes**
DOĞAN N., DOĞAN C., KOCAKAYA M.
KSU TARIM VE DOGA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, vol.25, no.4, pp.828-837, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Mucizevi Bitki Kenevir'in (Cannabis sativa L.) Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C.
Bozok Veterinary Sciences, vol.2, no.2, pp.47-56, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **EXTRACTION OPTIMIZATION OF Senecio vernalis Waldst. & Kit AND DETERMINATION OF ANTI-alpha-AMYLASE/alpha-GLUCOSIDASE, ANTI-LIPASE AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES**
DOĞAN N., DOĞAN C.
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, vol.22, no.2, pp.245-253, 2021 (ESCI)

IX. **PARTS FROM LIFE-CYCLE OF H.ERINACEUS: RESPONSE SURFACE METHODOLOGY APPROACH TO OPTIMIZE EXTRACTION CONDITIONS AND DETERMINATION OF ITS ANTIOXIDANT, ANTIDIABETIC AND ANTIMICROBIAL EFFECT**
DOĞAN N., DOĞAN C., ATİLA F.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, vol.10, no.6, 2021 (ESCI)

X. **Pleurotus eryngii' nin Misel Biyokütlesinin ve Farklı Olgunlaşma Seviyesindeki Gövdelerinin Ekstraksiyonunun Optimizasyonu ve Antidiyabetik Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN N., DOĞAN C.
MANTAR DERGİSİ/The Journal of Fungus, vol.12, no.1, pp.50-60, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Determination of Antioxidant Activity of Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.) According to Different Flush Times and the Inhibition Potential of alpha-amylase and alpha-glucosidase, which are Key Enzyme Role in Hyperglycemia**

DOĞAN N., DOĞAN C.
KSU TARIM VE DOGA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, vol.24, no.6, pp.1177-1186, 2021 (ESCI)

XII. **Pleurotus ostreatus Mantarının Cips Üretiminde Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.21, no.2, pp.133-142, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Siirt Bölgesi Melengiçlerin Toplam Fenolik Madde Miktarları ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.21, no.3, pp.293-298, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Farklı Solventlerle Ekstrakte Edilen Ceviz Dış Kabuklarının BazıBiyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN C., DOĞAN N., ÇELİK Ş.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.18, no.3, pp.41-47, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **Farklı Sıcaklık ve Süre Uygulamalarının Pleurotus ostreatus İstiridye Mantarı un Bazı Özelliklerine Etkisi**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, vol.18, no.4, pp.10-16, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **OPTIMIZATION OF DRYING PROCESS OF MUSHROOM POWDER PRODUCTION FROM PLEUROTUS OSTREATUS USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
DOĞAN N., DOĞAN C., Bilgin S., Hayoglu I., DAĞİSTANLI Ö.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, vol.21, no.9, pp.433-437, 2015 (ESCI)

XVII. **Propolis ve kullanım alanları**
DOĞAN N., HAYOĞLU İ. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.16, no.3, pp.39-48, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Gıda Ambalajında Güncel Yaklaşım-Nanofiberler**
DOĞAN N., DOĞAN C.
in: Mühendislik Bilimlerinde Güncel Tartışmalar, Doç. Dr. Özlem SALLI BİDECİ, Editor, Duvar Yayınları, İzmir, pp.479, 2022

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **DOĞAL GIDA KAYNAKLARI ve ARTIKLARINDAN KARBON NOKTALARININ SENTEZİ, BİYOAKTİVİTESİ ve UYGULAMA ALANLARI**
DOĞAN C., DOĞAN N.
EGE 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, 24 December 2022

II. **KOMBUCHA SİRKESİNİN ÜRETİMİ ve GIDA PATOJENLERİNE KARŞI ANTİMİKROBİYAL POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ**
DOĞAN N., DOĞAN C.
EGE 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, 24 December 2022

III. **Yozgat İlinde Üretilen ve Toplanan Mantar Çeşitleri**
DOĞAN C., DOĞAN N.
III. Uluslararası Bozok Sempozyumu, 3 - 05 May 2018, pp.78

IV. **Yozgat İlindeki İstiridye Mantarı Tesislerinin Hammadde Temini ve Pazarlama Projeksiyonu**
DOĞAN C., DOĞAN N.

III. Uluslararası Bozok Sempozyumu, 3 - 05 May 2018, pp.80

V. **Cladonia rangiformis'DEN ANTİOKSİDAN VE FENOLİK MADDE EKSTRAKTSİYONU İÇİN SOLVENT OPTİMİZASYONU**
DOĞAN N., KOCAKAYA M., DOĞAN C., ÇAM M.
International Symposium on Medicinal Aromatic and Dye plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.386

VI. **MENENGİÇ İLAVELİ MEYVELİ YOĞURT ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 October 2017, pp.548

VII. **CEVİZ DIŞ KABUĞUNDAN FARKLI SOLVENTLERLE ELDE EDİLEN EKSTRAKTLARIN BAZI BİYOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
DOĞAN C., ÇELİK Ş., DOĞAN N.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 October 2017, pp.530

VIII. **YABANİ HARDAL'IN (Sinapis arvensis L.) BAZI BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
DOĞAN N., DOĞAN C., ÇAM M.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ONMEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.465

IX. **Pseudevernia furfuracea'IN BAZI BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE SOLVENT OPTİMİZASYONU**
DOĞAN N., KOCAKAYA Z., DOĞAN C., ÇAM M.
International Symposium on Medicinal Aromatic and Dye plants (REYHAN 2017), Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017

X. **Bal Dışındaki Apiterapik Ürünler Gıdalardaki Kullanım Olanakları ve Dünyadaki Pazarlama Şekilleri**
DOĞAN C., DOĞAN N.
5.ULUSLARASI MUĞLA ÇAM BALI VE ARICILIK KONGRESİ, 1 - 05 November 2016

XI. **TOZ BAL**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
5. ULUSLARARASI MUĞLA ÇAM BALI VE ARICILIK KONGRESİ, 1 - 05 November 2016

XII. **Spices That Are Used as Ornamental Plants in Turkey**
HAYOĞLU İ. A., DOĞAN N., Hepsağ F., DOĞAN C., Hepsağ B.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.473-478

XIII. **Medicinal and Aromatic Plants in Yozgat Flora and Their Usages**
DOĞAN N., Hepsağ F., DOĞAN C., HAYOĞLU İ. A.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 03 October 2015

XIV. **Medicinal and Aromatic Plants in Kayseri Flora and Their Usages**
DOĞAN C., DOĞAN N., Hepsağ F., HAYOĞLU İ. A.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 03 October 2015

XV. **Spices That Are Used as Ornamental Plants in Turkey The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus**
HAYOĞLU İ. A., DOĞAN N., DOĞAN C., Hepsağ F., Bülent H.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 03 October 2015

XVI. **Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı**
DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

XVII. **AKSEKİ MUTFAĞINDAN EKŞİ TARHANA**
HAYIT F., DOĞAN N., DOĞAN C.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

XVIII. **Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı**

DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

Supported Projects

DOĞAN N., Karanfil H. M., Project Supported by Higher Education Institutions, YENİ BİR AKTİF AMBALAJI OLARAK MANTAR ARTIK KISIMLARINDAN SENTEZLENEN KARBON NOKTALI FİLMLER, 2023 - Continues
DOĞAN C., DOĞAN N., AKGÜL Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Şeker Pancarı Beta vulgaris L Küspesinden Karbon Kuantum Noktaların Sentezi ve Çözelti Üfleme Tekniği Kullanılarak Yenilebilir Biyoaktif Nanofiber Gıda Ambalajı Üretimi, 2023 - Continues
DOĞAN N., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde Üretim Potansiyeli Bulunan Bazı Mantar Türlerinin (Pleurotus ostreatus, Pleurotus eryngii, Hericium erinaceus) Biyoaktif ve Gastronomik Özelliklerinin Belirlenmesi., 2019 - Continues
Doğan N., TUBITAK Project, Fungal katı hal fermantasyonu ile biyozenginleştirilmiş buğday, mısır ve pirinç unlarının üretimi: UV-B uygulaması, karakterizasyon ve model gıdada kullanımı, 2022 - 2025
DOĞAN N., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde Üretim Potansiyeli Bulunan Bazı Mantar Türlerinin (Pleurotus Ostreatus, Pleurotus Eryngii, Hericium Erinaceus) Biyoaktif ve Gastronomik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2017 - 2021

Metrics

Publication: 46
Citation (WoS): 2
Citation (Scopus): 3
H-Index (WoS): 1
H-Index (Scopus): 1