

ÖZGEÇMİŞ

- 1. Adı Soyadı** : Tuğba ÖZDAL
- 2. Doğum Tarihi** :
- 3. Unvanı** : Dr.Öğr.Üyesi
- 4. Öğrenim Durumu** : Doktora
- 5. Çalıştığı Kurum** : İstanbul Okan Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	2008
Lisans	İŞLETME BÖLÜMÜ	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ	2010
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	2011
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	2017

5. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

ELİF YALÇIN, Farklı unlara üzüm çekirdeği unu eklenerek hazırlanan kapkeklerin tekstür, antioksidan ve duyuşal özelliklerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, ALTAY FİLİZ, A review on protein-phenolic interactions and associated changes, Food Research International, 2013.

ÖZKAN GÜLAY, KAMILOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Potential Use of Turkish Medicinal Plants in the Treatment of Various Diseases, MOLECULES, 2016.

ÖZDAL TUĞBA, SELA DAVID A., XIAO JIANBO, BOYACIOĞLU DİLEK, CHEN FANG, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, The Reciprocal Interactions between Polyphenols and Gut Microbiota and Effects on Bioaccessibility, *Nutrients*, 2016.

ÖZDAL TUĞBA, YILDAR ÖZNUR, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Glycerol-based process contaminants in palm oil, *Eurasian Journal of Food and Technology*, 2017.

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, BULUT RÜYA, Chemical migration from plastic types of food contact materials, *Eurasian Journal of Food and Technology*, 2017.

ÖZDAL TUĞBA, SARI KAPLAN GULCE, MUTLU ALTUNDAĞ ERGÜL, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Evaluation of Turkish propolis for its chemical composition, antioxidant capacity, anti-proliferative effect on several human breast cancer cell lines and proliferative effect on fibroblasts and mouse mesenchymal stem cell line, *Journal of Apicultural Research*, 2018.

ÖZDAL TUĞBA, CEYLAN FATMA DUYGU, EROGLU NAZİFE, KAPLAN MUAMMER, OLGUN ELMAS ÖKTEM, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Investigation of antioxidant capacity, bioaccessibility and LC-MS/MS phenolic profile of Turkish propolis, *Food Research International*, 2019.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, SARI GÜLCE, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Guidelines for cell viability assays, *Food Frontiers*, 2020.

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, Fatty acid composition of sweet bakery goods and chocolate products and evaluation of overall nutritional quality in relation to the food label information, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2020.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Investigation of fatty acid composition including trans fatty acids and erucic acid in selected salty snack foods, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2021.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, TOMAŞ MERVE, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Effect of food matrix on the content and bioavailability of flavonoids, *Trends in Food Science & Technology*, 2021.

KİNVAN EMİNE, ÖZDAL TUĞBA, Improved Domestic Probiotic Energy Bar Design by Using Sensory Analysis Methods, *Latin American Applied Research*, 2022.

YILMAZ HİLAL, GÜLTEKİN SUBAŞI BÜŞRA, ÇELEBİOĞLU HASAN UFUK, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Chemistry of Protein-Phenolic Interactions Toward the Microbiota and Microbial Infections, *Frontiers in Nutrition*, 2022.

YALÇIN ELİF, GÖK İLKAY, ÖZDAL TUĞBA, Effect of Grape Seed Flour on the Phenolic Profile, Antioxidant Capacity and Sensory Properties of Muffins, *Latin American Applied Research*, 2022.

KAMILOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÖZDAL TUĞBA, BAKIR SENA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Bioaccessibility of terebinth (*Pistacia terebinthus* L.) coffee polyphenols: Influence of milk, sugar and sweetener addition, *Food Chemistry*, 2022.

YALÇIN ELİF, ÖZDAL TUĞBA, GÖK İLKAY, Investigation of textural, functional, and sensory properties of muffins prepared by adding grape seeds to various flours, *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION*, 2022.

KAMILOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÖZDAL TUĞBA, TOMAŞ MERVE, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Oil matrix modulates the bioaccessibility of polyphenols: a study of salad dressing formulation with industrial broccoli by-products and lemon juice, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2022.

Özcan Karabacak Azime, Acoğlu Çelik Büşra, ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÇOPUR ÖMER UTKU, BAŞTUĞ KOÇ AYŞE, Ravi Pandiselvam, Microwave-Assisted Hot Air Drying of Orange Snacks: Drying Kinetics, Thin Layer Modeling, Quality Attributes, and Phenolic Profiles, *JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY*, 2023.

KAMILOĞLU BEŞTEPE SENEM, TOMAŞ MERVE, ÖZKAN GÜLAY, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, In vitro digestibility of plant proteins: strategies for improvement and health implications, *Current Opinion in Food Science*, 2024.

7.2. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

ÖKSÜZ TUĞBA, ÖZDAL TUĞBA, ŞAHİN YEŞİLÇUBUK NEŞE, ERDİL DİLARA, Gıdalara Bisfenol A BPA migrasyonu ve sağlık üzerine etkileri, *Akademik Gıda*, 2012.

ÖZDAL TUĞBA, Changes In Physicochemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Traditionally Produced Turkish Sucuk During Ripening and Storage: Natural or Synthetic Additives?, *GIDA / THE JOURNAL OF FOOD*, 2020.

ÖZTÜRK MERVE, DEMİR ERSİN, ÖZDAL TUĞBA, Voltammetric and spectrophotometric pathways for the determination of total antioxidant capacity in commercial turnip juice, *Journal of the Turkish Chemical Society Section A: Chemistry*, 2021.

Borjizadeh Zahra, Ahari Hamed, Khosravi-Darani Kianoush, ÖZDAL TUĞBA, Nafchi Abdorreza Mohammadi, Saffron Nanoencapsulation (*Crocus sativus*) and Its Role in Food Science: Types and Techniques, *ACS Food Science and Technology*, 2024.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Investigating the effect of almonds on the phenolic content and antioxidant capacity of chocolate, *Novel Approaches in Food Industry International Food Congress*, 2011.

ÖZDAL TUĞBA, ÖZDAL MEHMET EMRAH, ÖZKALE NEDİME LERZAN, BOYACIOĞLU DİLEK, BOYACIOĞLU MUSTAFA HİKMET, Fresh pasta in catering and foodservice sectors, IFT11 Annual Meeting & Food Expo,2011.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Changes in antioxidant capacity of dark chocolate during processing, 2011 EFFoST Annual Meeting,2011.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, SÜZME SEZEN, Descriptive sensory analysis of dark chocolates with different almond content, Novel Approaches in Food Industry International Food Congress,2011.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Changes in antioxidant capacity of chocolate added with almonds during processing, IFT12 Annual Meeting & Food Expo,2012.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Cocoa phenolics and their nutritional contribution to human health, EuroFoodChem XVII,2013.

ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, BOYACIOĞLU DİLEK, Gilaburu juice: traditional drink of middle Anatolia, Gilaburu juice: traditional drink of middle Anatolia,2013.

SARI GÜLCE, COMERTOGLU GAMZE, ÖZDAL TUĞBA, ÇİÇİN İRFAN, The impact of obesity on ER-PR positive, Her-2 Negative Breast Cancer, 2nd International Congress on Food Technology,2014.

YILDIZ BÜŞRA, YILMAZ DUYGU, ÖZDAL TUĞBA, Dondurulmuş Gıdalar: Yöntemler, Yeni Teknolojiler ve Sağladıkları Faydalar, Bursa 3rd International Food Congress,2014.

YAZICILAR MISRA, ÖZPINAR FATMA BEYZA, ÖZDAL TUĞBA, Helal Gıda Üretiminde Ulusal ve Uluslararası Standardizasyon, Bursa 3rd International Food Congress,2014.

GÖK ŞABAN, BUYURUCU ELİF, GÜRSES DUYGU, ÇELİK BERKER, ÖZDAL TUĞBA, Fonksiyonel Gıdaların Gelişimi Ve Türkiye'nin Bu Sektördeki Yeri, Bursa 3rd International Food Congress,2014.

ÖZDAL TUĞBA, ESEN ÖYKÜM BAHAR, DOĞAN GÖZDE, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, BOYACIOĞLU DİLEK, Investigating the antioxidant capacities of Viburnum opulus L. fruits cultivated in Kayseri, 2nd International Congress on Food Technology,2014.

YILDAR ÖZNUR, ÖZDAL TUĞBA, Parmigiano-Reggiano (Parmesan Cheese): Production Methods and Quality Characteristics, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,2015.

YILDAR ÖZNUR, ÖZDAL TUĞBA, Orecchiette: Traditional Pasta of Puglia, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,2015.

ESİ ECE, KESKİN İZEL, ÖZDAL TUĞBA, Traditional Functional Fermented Dairy Products of Turkey: Production Technologies, Physicochemical, Microbiological and Functional Properties, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,2015.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Propolis Antioxidant and Antibacterial Activities Bioavailability Effects on Cancer Cell Lines and Stem Cells, FHTT2015- From Hive To Table 2015 International Congress on Food Safety and Authenticity of Bee Products,2015.

ÖZDAL TUĞBA, Effects of Polyphenols on Intestinal Flora and Their Biotransformation By Gut Microbiota, IFT15 Annual Meeting & Food Expo,2015.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, BULUT RÜYA, YILDAR ÖZNUR, Chemical migration from plastic types of food contact materials, International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences, and Technologies,2017.

TOYDEMİR ŞEN GAMZE, ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, KAYA SÜMEYYE BETÜL, Sherbet as a functional traditional drink, 1st International Congress on Medicinal and Aromatic Plants,2017.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Possible role of propolis in cancer prevention and treatment, International Honey Commission Congress (IHC2017),2017.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Antioxidant activities of ethanolic extracts of propolis samples collected from various regions of Turkey in 2013, International Honey Commission Congress (IHC2017),2017.

ÖZDAL TUĞBA, YILMAZ DUYGU, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Effect of food processing on antioxidant capacity, International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences, and Technologies,2017.

ÖZDAL TUĞBA, ACOĞLU BÜŞRA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, TAMER CANAN ECE, ÇOPUR ÖMER UTKU, Encapsulation of bioactive compounds., 1st International Congress on Medical and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life",2017.

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, KOÇ ELİF, ÖZDAL TUĞBA, Gıda güvenliğinin sağlanmasında akıllı ambalaj uygulamaları, 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017),2017.

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, BULUT RÜYA, KASAP SEZEN, ÖZDAL TUĞBA, Seramik ve cam malzemelerden gıdaya geçebilecek kimyasal riskler, 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017),2017.

BULUT RÜYA, ÖZCAN SİBEL, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, Gıda güvenliği yönetim sistemleri ve karşılaştırılması, 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017),2017.

ACOĞLU BÜŞRA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, BULUT RÜYA, KOÇ ELİF, ÖZDAL TUĞBA, Doğal antioksidanların mikroenkapsülasyonu, 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017),2017.

ÖZDAL TUĞBA, YILDAR ÖZNUR, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Glycerol-based process contaminants in palm oil, International Conference on Agriculture, Forest, Food, Sciences, and Technologies,2017.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Phenolic compounds identified in ethanolic extracts of propolis collected from various regions of Turkey in 2013, International Honey Commission Congress (IHC2017),2017.

ÖZDAL TUĞBA, TUNA MELİSSA BEGÜM, Propolis: a review on its composition and chemistry, antioxidant and antimicrobial activities, bioavailability, and health benefits, 45th Apimondia International Apicultural Congress,2017.

ÖZDAL TUĞBA, BOYACIOĞLU DİLEK, Propolis addition to heat treated dry fermented sucuk formulations as a powerful antimicrobial agent from sensory analysis perspective, 45th Apimondia International Apicultural Congress,2017.

KOÇ ELİF, TAMER CANAN ECE, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, ÇOPUR ÖMER UTKU, A general research on traditional food in Bursa, 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,2018.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, KOÇ ELİF, Functional properties of fermented Turkish foods and beverages, 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,2018.

TAMER CANAN ECE, KOÇ ELİF, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, ÇOPUR ÖMER UTKU, Protection of traditional foods with geographical indications, 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus,2018.

ACOĞLU BÜŞRA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, The effect of ozonation process on pesticide residues in fruit and vegetable, 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress,2018.

ÖZDAL TUĞBA, Reciprocal Interactions Between Gut Microbiota and Phenolic Compounds of Functional Beverages and Their Bioavailability, 2. International Conference on Agriculture, Food, Forest Sciences and Technologies,2018.

ACOĞLU BÜŞRA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, Use of ionized radiation in spices., 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress,2018.

ŞAHİN DİLMENLER PINAR, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÖZDAL TUĞBA, Benchmarking of the food safety management systems for food packaging materials: ISO 22000, IFS and BRC, International Agricultural Science Congress,2018.

ÖZDAL TUĞBA, KOÇ ELİF, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Bursa iline ait geleneksel gıdalar ve coğrafi işaretler ile korunumu., International Congress on Agriculture and Forestry Research.,2019.

ÖZDAL TUĞBA, Sensory Analysis Techniques in Food Systems, International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR 2019),2019.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, TOMAŞ MERVE, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Effect of oil matrix on the bioaccessibility of polyphenols from broccoli by-products and lemon juice, 4th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (4-ISPMF),2020.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Investigation of fatty acid composition including trans fatty acids and erucic acid in selected salty snack foods, International Conference on Raw Material to Processed Foods (RPFOODS 2021),2021.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÖZDAL TUĞBA, BAKIR SENA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Effects of milk, sugar or sweetener addition on the bioaccessibility of Terebinth coffee polyphenols, 5th International Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (5-ISPMF),2021.

7.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

YÜKSEL BİLSEL ALEV, ÖZDAL TUĞBA, DAŞKAYA DİKMEN CEREN, ÖZÇELİK BERAAT, Gurme Yağlar: Üretim Teknikleri, Özellikleri ve Sağlık Açısından Faydaları, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 2012.

YAZICILAR MISRA, ÖZPINAR FATMA BEYZA, ÖZDAL TUĞBA, Gıda Sektöründe Aktif ve Akıllı Ambalajlama Teknolojisi, 5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2014.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Gıda analiz laboratuvarlarında atıkların depolanması ve bertaraf edilmesi yöntemleri., 2. Ulusal Laboratuvar Akreditasyonu ve Güvenliği Sempozyumu ve Sergisi, 2014.

ESİ ECE, KESKİN İZEL, ÖZDAL TUĞBA, Gıdaların Muhafazasında Kullanılan Yeni Teknolojilerin İncelenmesi, 5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2014.

GÖK ŞABAN, YILDAR ÖZNUR, ÖZDAL TUĞBA, Balda Yapılan Taklit, Tağşiş, Hileler ve Engelleme Yöntemleri, 5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2014.

YILMAZ DUYGU, İSKAR YAĞMUR, ÖZDAL TUĞBA, Nanoteknoloji Uygulamalarının Gıdaların Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2014.

VURGUN MERVE, KAYA BÜŞRA, ÖZDAL TUĞBA, Türk Gıda Mevzuatının Gelişimi ve Yeni Yaklaşımlar, 5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2014.

YILDIZ BÜŞRA, YILDIRIM ŞEYMA ARZU, ÖZDAL TUĞBA, Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Doğru Bilgilendirilmesinin Önemi, 5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2014.

ADIGUZEL SEVCAN, ÖZDAL TUĞBA, MÜFTÜGİL NEZİH, Türkiye’de Üretilen Peynir Çeşitlerinin Tuz Miktarının Azaltılmasının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi ve Sağlık Üzerindeki Olumlu Etkileri, 5. Gıda Güvenliği Kongresi, 2015.

ÖZDAL TUĞBA, Bergamot Aromalı Çayların Duyusal Analizi, Türkiye 13. Gıda Kongresi, 2020.

KİNVAN EMİNE, ÖZDAL TUĞBA, Geleneksel Türk Gıdaları ve Fonksiyonel Özellikleri, 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2022.

KİNVAN EMİNE, ÖZDAL TUĞBA, Gıda Katkı Maddeleri ve Analiz Yöntemleri, 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 2022.

7.5. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

ÖZDAL TUĞBA, ADIGÜZEL SEVCAN, Medicinal Plants: Chemistry, Pharmacology and Therapeutic Applications, 2019.

ÖZDAL TUĞBA, EKİN YALÇINKAYA İPEK, TOYDEMİR ŞEN GAMZE, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Encyclopedia of Food Chemistry, 2019.

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ACOĞLU BÜŞRA, ÖZDAL TUĞBA, TAMER CANAN ECE, ÇOPUR ÖMER UTKU, Natural Bio-active Compounds. Volume 2: Chemistry, Pharmacology and Health Care Practices, 2019.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, TAMER CANAN ECE, The Science of Beverages. Biotechnological Progress and Beverage Consumption, 2020.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÖZDAL TUĞBA, ÇATALKAYA GİZEM, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Membrane Separation of Food Bioactive Ingredients, 2021.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Food Authentication and Traceability, 2021.

ÖZDAL TUĞBA, TOMAŞ MERVE, TOYDEMİR ŞEN GAMZE, KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Aromatic Herbs in Food: Bioactive Compounds, Processing and Applications, 2021.

KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, TOMAŞ MERVE, ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Innovative Food Analysis, 2021.

ELÇİK BERFİN EDA, ÖZDAL TUĞBA, Nano-Biotechnological Advancements in Environmental Issues: Applications and Challenges, 2021.

ÖZDAL TUĞBA, KAMİLOĞLU BEŞTEPE SENEM, Comprehensive Gut Microbiota, 2022.

GÜLTEKİN SUBAŞI BÜŞRA, ÖZDAL TUĞBA, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Bee Products and Their Applications in the Food and Pharmaceutical Industries, 2022.

ÖZDAL TUĞBA,TACER CABA ZEYNEP,CAN KARAÇA ASLI,ÇAVDAR DİNÇTÜRK HÜMEYRA,ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA,TOMAŞ MERVE, Handbook of Dietary Flavonoids, 2023.

ÖZDAL TUĞBA,TACER CABA ZEYNEP,ÇAVDAR DİNÇTÜRK HÜMEYRA,CAN KARAÇA ASLI,TOMAŞ MERVE,ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, Handbook of Dietary Flavonoids, 2023.

7.6. Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, KOÇ ELİF, ÖZDAL TUĞBA, ÇOPUR ÖMER UTKU, Mühendislikte Güncel Yaklaşımlar, 2018.

YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, ACOĞLU BÜŞRA, ÖZDAL TUĞBA, Mühendislikte Güncel Yaklaşımlar, 2018.

ÖZDAL TUĞBA, YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Fen Bilimleri ve Matematik Temel Alanı Örnek Araştırmalar, 2018.

ÖZDAL TUĞBA,YOLCI ÖMEROĞLU PERİHAN, Fen Bilimleri ve Matematik Temel Alanı Örnek Araştırmalar, 2018.

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bloproCesseS (SOURDOMICS), COST, .

AnThocyanin and polyphenol bioactives for Health Enhancement through Nutritional Advancement (ATHENA), Avrupa Birliği, 2015.

Propolisin Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 2016.

Mikroalg ön işlemlili sıcak havayla kurutulan portakal dilimlerinin kuruma kinetiği rehidrasyon kapasitesi ve kalite özelliklerinin değerlendirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, 2023.

9. İdari Görevler

2019 - Bölüm Başkanı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ

2019 - 2020 Bölüm Başkanı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ

2019 - Fakülte Kurulu Üyeliği, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- TMMOB Gıda Mühendisliği Odası (2004)

11. Ödüller

12. Son İki Yılda Verdiği Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

- Food Product Development, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 3
- Human Health and Nutrition, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Food Chemistry, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 4
- Food Additives, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Food Technology, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Food Engineering Design, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Food Engineering Survey, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 1
- Food Engineering Graduation Project, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 4
- Functional Foods, Lisans, 2017-2018, Ders Saati: 2
- Functional Foods, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Human Health and Nutrition, Lisans, 2018-2019, Ders Saati: 3
- Human Health and Nutrition, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Functional Foods, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Food Chemistry, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 4
- Food Additives, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Chemistry Lab., Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 2
- Chemistry Lab, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 2
- Food Technology, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Organic Chemistry, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Food Engineering Design, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Food Engineering Graduation Project, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 4
- Food Product Development, Lisans, 2019-2020, Ders Saati: 3
- Functional Foods, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Human Health and Nutrition, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Chemistry, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 4
- Food Engineering Graduation Project, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 4

- Food Additives, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Analysis Methods, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Product Development, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Technology, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Food Engineering Design, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Thermodynamics, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Nutrigenomik, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Chemistry, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- Quality and Security Management, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 1
- Nutrigenomik, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Nutrigenomics, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Kalite ve Güvenlik Yönetimi, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 1
- Industrial Genetics and Bioengineering II, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 8
- Genetics and Bioengineering Graduation Project, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4
- Genetics and Bioengineering Design, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4
- Chemistry, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4