

Dr.Öğr.Üyesi NİHAN GÖĞÜŞ BAĞIŞ

Kişisel Bilgiler

E-posta: nihan.gogus@deu.edu.tr

Web: <https://avesis.deu.edu.tr/nihan.gogus>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-6765-0900

Publons / Web Of Science ResearcherID: P-9045-2019

Yoksis Araştırmacı ID: 130613

Eğitim Bilgileri

Doktora, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr) (İngilizce), Türkiye 2007 - 2013

Yüksek Lisans, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli) (İngilizce), Türkiye 2003 - 2007

Lisans, Celâl Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1999 - 2003

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Scale up studies and determination of growth and polygalacturonase formation kinetics of aspergillus sojae mutant strain, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr) (İngilizce), 2013

Yüksek Lisans, Effect of the morphology of aspergillus sojae on pectinase enzyme and the optimization of fermentation conditions., İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli) (İngilizce), 2006

Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd.Doç.Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Efes Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2015

Öğretim Görevlisi, İzmir Ekonomi Üniversitesi, Tarımsal Teknoloji Ve Gıda Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2014

Araştırma Görevlisi, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Uşak Üniversitesi, 2014 - 2015

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
İş Sağlığı ve Güvenliği, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Beslenme Bilimi ve Sağlık, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomide Duyusal Analiz, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Mutfak Sanatlarına Giriş, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Mutfak Tarihi ve Kültürü, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2013 - 2014
İçecek Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
İçecek Kültürü, Ön Lisans, 2017 - 2018
Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Lisans, 2014 - 2015
Mikrobiyoloji, Lisans, 2014 - 2015
Mezuniyet projesi, Lisans, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Food preservation technologies**
TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., ÖNCÜ GLAUE Ş., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
SAVING FOOD: PRODUCTION, SUPPLY CHAIN, FOOD WASTE, AND FOOD CONSUMPTION, ss.117-140, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Evaluation of agro-industrial wastes, their state, and mixing ratio for maximum polygalacturonase and biomass production in submerged fermentation**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Evcan E., Tari C., Cavalitto S. F.
ENVIRONMENTAL TECHNOLOGY, cilt.36, sa.20, ss.2657-2667, 2015 (SCI-Expanded)
- III. **Evaluation of orange peel, an industrial waste, for the production of Aspergillus sojae polygalacturonase considering both morphology and rheology effects**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Taze B. H., Demir H., Tari C., Unluturk S., Lahore M. F.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.38, sa.4, ss.537-548, 2014 (SCI-Expanded)
- IV. **Optimization of the process parameters for the utilization of orange peel to produce polygalacturonase by solid-state fermentation from an Aspergillus sojae mutant strain**
Demir H., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., Heerd D., Lahore M. F.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.36, sa.4, ss.394-404, 2012 (SCI-Expanded)
- V. **Biochemical and thermal characterization of crude exo-polygalacturonase produced by Aspergillus sojae**
Tari C., Dogan N., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
FOOD CHEMISTRY, cilt.111, sa.4, ss.824-829, 2008 (SCI-Expanded)
- VI. **Optimization of biomass, pellet size and polygalacturonase production by Aspergillus sojae ATCC 20235 using response surface methodology**
Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tokatli F.
ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY, cilt.40, sa.5, ss.1108-1116, 2007 (SCI-Expanded)
- VII. **Solid-state production of polygalacturonase by Aspergillus sojae ATCC 20235**
Ustok F. I., Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.127, sa.2, ss.322-334, 2007 (SCI-Expanded)
- VIII. **Relationship between morphology, rheology and polygalacturonase production by Aspergillus sojae ATCC 20235 in submerged cultures**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., Oncu Ş., Unluturk S., Tokatli F.
BIOCHEMICAL ENGINEERING JOURNAL, cilt.32, sa.3, ss.171-178, 2006 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Tarhana Hamurundan Üretilen Ekmeklerin Duyusal Özelliklerinin Değerlendirilmesi**
Göğüş Bağış N., Gün A.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.7, sa.1, ss.1-13, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **EFFECT OF SUBSTRATE CONCENTRATION AND SCALE UP ON THE POLYGALACTURONASE PRODUCTION**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C.
Gıda Dergisi, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Büyük potansiyeli tam Olarak fark edilmemiş bir havaalanı: Selçuk/Efes**
AVCI E., AKCAN T., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., BAKICI D. Z., BARDAKOĞLU Ö., EKİCİ M., ERTÜRK D., GENÇ S., GÜNEŞ Ş. N., KAYIŞ Y., et al.
SELÇUK-Bir UNESCO Kentine Disiplinlerarası Bakış, Avcı Eda, Akcan Tolga, Ertürk Devrim, Editör, ÇİZGİ KİTABEVİ, Konya, ss.89-105, 2020
- II. **Food Preservation Technologies**
TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., ÖNCÜ GLAUE Ş., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
Saving Food: Production, Supply Chain, Food Waste and Food Consumption 1st Edition, Charis Galanakis, Editör, Elsevier, ss.117-140, 2019
- III. **Nörogastronomi**
ÖZGEN I., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Akbaba, Atilla , Çetinkaya Neslihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.419-433, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Yenilebilir Çiçek: Lavanta**
Tibet Akgül D., Göğüş Bağış N., Öncü Glaue Ş., Akcan T.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- II. **Zencefilin Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri**
ÜNAL F. U., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., TÜRKÖZ BAKIRCI G.
TARGID 2019, Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- III. **Kokoreç or Lamb Meat? Nutritional View**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., ÖNCÜ GLAUE Ş.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 18 - 21 Nisan 2018
- IV. **A Traditional Turkish Beverage Boza: Rheological Characterization**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., ÖNCÜ GLAUE Ş.
4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- V. **Cultural and Historical Foundations of American Cuisine: Thanksgiving as a Sacred Dinner**
ÖNCÜ GLAUE Ş., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., ÖZKAN S.
1st INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF AMERICAN STUDIES, 27 - 29 Nisan 2016
- VI. **Cultural and Historical Foundations of American Cuisine Thanksgiving as a Sacred Dinner**
Özkan S., ÖNCÜ GLAUE Ş., GÖĞÜŞ N.
1st International Symposium of American Studies, 27 - 29 Nisan 2016
- VII. **Fed-batch application of Aspergillus sojae system in serial bioreactors in order to increase polygalacturonase production.**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C.

International FoodCongress: NovelApproaches in FoodIndustry, 26 - 29 Mayıs 2014

- VIII. **Evaluation of Agro-IndustrialWastesforPolygalacturonaseProduction.**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., EVCAN E., Tari C., Cavalitto S.
IFT 2013 Annual Meeting, 13 - 16 Haziran 2013
- IX. **Effect of OrangePeelConcentrationandItsState on Polygalacturonase Activity andBiomassProduction.**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C.
IFT 2013 Annual Meeting, 13 - 16 Haziran 2013
- X. **TheComparison of BiochemicalProperties of Exo-PolygalacturonasesProducedBy Solid StateAndSubmergedFermentationsusing an Aspergillussojaemutantstrain**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., DEMİR H., Tari C.
International Conference on EnzymeScienceandTechnology, 31 Ekim - 04 Kasım 2011
- XI. **Comparison of extracted orange peel and whole orange peel in terms of polygalacturonase production uisng Aspergillus sojae mutant strain**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C.
IV International Conference on Environmental, IndustrialandAppliedMicrobiology (BioMicroWorld2011)., 14 - 16 Eylül 2011
- XII. **Effect of substrate concentration on the polygalacturonase production by Aspergillus sojae mutant strain in serial bioreactor system.**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., DEMİR H., HAKGÜDER TAZE B., Tari C., Lahore M. F.
2nd International ISEKI_FOOD Conference, 31 Ağustos - 02 Eylül 2011
- XIII. **Production of a pectinase from Aspergillus sojae by solid-state fermentation: Screening of the agro-industrial residues of food industry.**
DEMİR H., Tari C., Üçüncü C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
International FoodCongress: NovelApproaches in FoodIndustry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XIV. **Effect of process parameters on polygalacturonase production by mutant strain of Aspergillus sojae in serial bioreactor system**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., HAKGÜDER TAZE B., Tari C., DEMİR H., Lahore M. F.
International FoodCongress: Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XV. **Morphology and bulk rheology affected by operational conditions in submerged fermentation of Aspergillus sojae**
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., Lahore M. F.
International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XVI. **Optimization of exo-polygalacturonase production from orange peel by Aspergillus sojae**
BÜYÜKKİLEÇİ A. O., Tari C., Lahore M. F., DEMİR H., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, 14 - 18 Eylül 2010
- XVII. **Optimization of Medium Composition for the production of polygalacturonase from a new mutant Aspergillus sojae strain by submerged fermetation**
Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., DEMİR H., Lahore M. F., Heerd D.
2nd International Conference of Food Scienceand Technology, 22 - 24 Mart 2010
- XVIII. **Optimization of Polygalacturonase production from Aspergillus sojae by using orange peel**
DEMİR H., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., Heerd D., Lahore M. F.
Effost Conference , New Challenges in Food Preservation, 11 - 13 Kasım 2009
- XIX. **Kinetic and Thermodynamic Properties of Crude and Three-Phase Partitioned Polygalacturonase from Aspergillus sojae**
DOĞAN N., Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
13. thEuropeanCongress on Biotechnology. Barcelona, Spain. Abstract in Journal of Biotechnology, 16 - 19 Eylül 2007
- XX. **Biochemical properties of Aspergillus sojae ATCC 20235 polygalacturonase**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., DOĞAN N.
5th International Congress on FoodTechnology, Thesssaloniki, 9 - 11 Mart 2007
- XXI. **Various Factors Affecting the Pellet Morphology, Broth Reology and Pectinase Enzyme Production in**

Submerged Fermentation of Aspergillus Sojae

ÖNCÜ GLAUE Ş., Unluturk S., Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.

13th World Congress of Food Science Technology, Nantes, France, 17 - 21 Eylül 2006

- XXII. **various Factors Affecting the pellet morphology, broth rheology and pectinase enzyme production in submerged fermentation of Aspergillus sojae.**
ÖNCÜ GLAUE Ş., ÜNLÜTÜRK S., tari c., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
13th World Congress of Food Scienceand Technology, Nantes, France, 17 - 21 Eylül 2006
- XXIII. **Optimization of the morphology and pectinase production by Aspergillus sojae ATCC 20235 using response surface methodology**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., ÜNLÜTÜRK S., ÖNCÜ GLAUE Ş., TOKATLI E.
Proceedings of IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology Nantes, France, 17 - 21 Eylül 2006
- XXIV. **Investigation of various factors affecting the pellet morphology, broth rheology and pectinase enzyme production in submerged fermentation of Aspergillus sojae.**
ÖNCÜ GLAUE Ş., ÜNLÜTÜRK S., Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
Proceedings of IUFoST, 13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, France, 17 - 21 Eylül 2006
- XXV. **Effect of agitation speed on the pellet morphology, broth rheology and pectinase enzyme production in submerged fermentation.**
ÖNCÜ GLAUE Ş., ÜNLÜTÜRK S., Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
FoodMicro2006, The 20th International ICFMH Symposium, Bologna, Italy, 29 Ağustos - 02 Eylül 2006
- XXVI. **Optimization of various fermentation parameters using Aspergillus sojae ATCC 20235 as a new pectinase producer.**
GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., Tari C., ÜNLÜTÜRK S., ÖNCÜ GLAUE Ş., TOKATLI E.
FoodMicro2006, The 20th International ICFMH Symposium, Bologna, Italy, 29 Ağustos - 02 Eylül 2006
- XXVII. **Investigation of various factors affecting the pellet morphology , broth rheology and pectinase production in submerged fermentation of Aspergillus sojae**
ÖNCÜ GLAUE Ş., ÜNLÜTÜRK S., Heerd D., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
3 rd Central EuropeanCongress on Food, Sofia (Bulgaria), 22 - 24 Mayıs 2006
- XXVIII. **Investigating the effect of various on morphology , rheology and production of pectinase by using a statistical approach**
Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N., ÖNCÜ GLAUE Ş., ÜNLÜTÜRK S., TOKATLI E.
3 rd Central EuropeanCongress on Food, Sofia (Bulgaria), 22 - 24 Mayıs 2006
- XXIX. **Solid state production of Polygalacturonase by Aspergillus sojae ATCC 20235**
USTOK F. I., Tari C., GÖĞÜŞ BAĞIŞ N.
rd Central European Congress on Food, Sofia (Bulgaria), 22 - 24 Mayıs 2006

Metrikler

Yayın: 43

Atıf (WoS): 238

Atıf (Scopus): 265

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 6