
KİŞİSEL BİLGİLER

TC Kimlik No : 21788362456
Adı Soyadı : ABDULLAH SİNAN ÇOLAKOĞLU
Doğum Yeri ve Tarihi : Tarsus, 1968
Akademik Unvanı : Doktor
Görevi : Araştırma görevlisi
Telefon : 544 6420146
Faks : (344) 2191526
E-posta : ascolakoglu@ksu.edu.tr

EĞİTİM

- **Doktora**, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara ■ 2005 – 2011
Tez: “Bazı Katkıların Ekmeğın Bayatlama Mekanizması Üzerine Etkilerinin Termal Yöntemlerle Belirlenmesi”. Danışman: Prof. Dr. A. Hazım ÖZKAYA
- **Yüksek Lisans**, The Ohio State University, College of Food, Agriculture and Environmental Sciences, Department of Food Science and Technology, Columbus, OHIO, USA ■ 1995 – 1997
Tez: “Relationship among Headspace Oxygen Uptake, Peroxide Value and Conjugated Diene Content in Lipid Oxidation”. Danışman: Prof. Dr. David B. MIN
- **Lisans**, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü, Adana, ■ 1986 – 1990

ÇALIŞTIĞI KURUMLAR

- **Araştırma Görevlisi**, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kahramanmaraş ■ 2011 – Devam
- **Araştırma Görevlisi**, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara ■ 2005 – 2011
- **Araştırma Görevlisi**, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü, Kahramanmaraş ■ 2002 – 2005
- **Kalite Kontrol Mühendisi**, Adana Un Fabrikası, Adana ■ 1992 – 1993

KAZANILAN BURLAR VE ÖDÜLLER

- 1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals Kongresinde Poster ödülü ■ 2004
- The American Association of Cereal Chemists (AACC), “Product Development” yarışmasında üçüncülük ödülü ■ 2001

- Milli Eğitim Bakanlığı, Yurtdışı Bursu ■ 1995 – 2001
- TÜBÜTAK Yayın Teşvik Ödülü ■ 2007, 2008, 2009, 2012
- Kredi ve Yurtlar Kurumu, Palandöken Kayak Kursu ■ 1989

BİLİMSEL KURULUŞLARA ÜYELİKLER

- Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği (YABİTED) ■ 2011 – Devam
- Euro Fed Lipid ■ 2012 – Devam
- American Association of Cereal Chemists (AACC) ■ 1999 – Devam
- AACC, OSU Student Representative ■ 2000 – 2001
- Turkish Institute of Food Technologists and Engineers (TIFTE) ■ 1999 – Devam
- Institute of Food Technologists (IFT) ■ 1997 – 2005
- American Oil Chemists' Society (AOCS) ■ 1996 – 1997

YABANCI DİL BİLGİSİ

İngilizce; Çok iyi derecede konuşabilme, yazabilme ve okuyabilme (ÜDS:80)

BİLGİSAYAR BİLGİSİ

İyi derecede bilgisayar donanımı ve sistem bilgisi (Microsoft Windows (95, 98, Me, 2000, XP, Vista)) yanında Microsoft Office (Word, Excell ve PowerPoint), Adobe Acrobat Writer, Reference Manager, SigmaStat, SigmaPlot, PeakFit, Design Expert, GraphPad InStat, SPSS, Minitab, Chemwin, MDL ISIS/Draw, ACD/ChemSketch, ChemOffice, ImageJ ve Fiji paket programlarının kullanımı

LABORATUVAR DENEYİMİ

Diferansiyel Tarama Kalorimetresi (DSC), Termogravimetrik Analizör (TGA), Dinamik Mekaniksel Analizör (DMA), Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC), Gaz Kromatografisi (GC), Katı Faz Mikroekstraksiyon (SPME), UV/Vis Spektrofotometre, Tekstür Analizörü, Brookfield Viskozimetre, Glutomatik, Farinograf, Ekstensograf, Alveograf, Soxtec yağ tayin cihazı, Khjeldal protein tayin cihazı

PROJELER

- **Lipit-modifiye enzimlerin hamur reolojisi ile ekmek özellikleri ve bayatlaması üzerine etkileri.** Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Proje No: TÜBİTAK-TOVAG 108O315, Proje Süresi: 1 Yıl (2008–2009), Proje Bedeli: 22.100 YTL, Görevi: Bursiyer.
- **Bazı katkıların ekmeğin bayatlama mekanizmasına etkilerinin termal yöntemlerle belirlenmesi.** Ankara Üniversitesi Bilimsel İnsan Yetiştirme Projesi, Proje No: 2005K120140, Proje Süresi: 4 Yıl (2006–2010), Proje Bedeli: 69.695 YTL, Görevi: Doktora Öğrencisi.

ULUSLARARASI DERGİLERDE YAYIMLANAN MAKALELER

Colakoglu, A.S., Özkaya, H., 2012. Potential use of exogenous lipases for DATEM replacement to

modify the rheological and thermal properties of wheat flour dough. *Journal of Cereal Science*, 55:397-404. (A sınıfı).

Özkaya, H., Özkaya, B., **Colakoglu, A.S.** 2009. Technological properties of a variety of soft and hard bread wheat infested by *Rhyzopertha dominica* (F.) and *Tribolium confusum* du Val. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 7(3-4): 166-172. Atif sayısı: 4. (C sınıfı).

Servi, S., Özkaya, H., **Colakoglu, A.S.** 2008. Dephytinization of wheat bran by fermentation with bakers' yeast, incubation with barley malt flour and autoclaving at different pH levels. *Journal of Cereal Science*, 48:471-476. Atif sayısı: 4. (A sınıfı).

Colakoglu, A.S. 2007. Oxidation kinetics of soybean oil in the presence of monoolein, stearic acid and iron. *Food Chemistry*, 101(2):724-728. Atif sayısı: 19. (A sınıfı).

Chung, H., **Colakoglu, A.S.**, Min, D.B. 2004. Relationship among headspace oxygen uptake, peroxide value and conjugated diene content in soybean oil oxidation. *Journal of Food Science*, 69(2):84-88. Atif sayısı: 7. (B sınıfı).

ULUSLARARASI DİĞER DERGİLERDE YAYIMLANAN MAKALELER

Çınar, İ., **Çolakoğlu, A.S.** 2005. Potential health benefits of rose hip products. *Acta Horticulturae*, 690, p. 253-258. Atif Sayısı: 4

ULUSAL DERGİLERDE YAYIMLANAN MAKALELER

Çınar, İ., **Çolakoğlu, A.S.** 2005. Ön işlem ve depolama koşullarının portakal kabuğu karotenoitlerinin stabilitesi üzerine etkileri. *Gıda*, 30(1):9-14.

Çolakoğlu, A.S., Çınar İ. 2004. Soya unu katkılı ekmeklerin fiziko-kimyasal özellikleri. *Gıda*, 29(4):291-296.

ULUSLARARASI SEMPOZYUMLAR

Colakoglu, A.S., Erinc, H., Tekin, A. 2010. Thermo-oxidative stability of soybean oil in the presence of alpha-, beta-, gamma- and delta-tocopherols. *1st International Congress on Food Technology*, 03-06 November, Antalya.

Colakoglu, A.S., Özkaya, H., Serindag, O. 2008. Effect of soy flour on moisture distribution and amylopectin recrystallization in white pan bread. *ICC International Conference*, 24-26 April, İstanbul.

Colakoglu, A.S., Cinar I., Gezginç, Y. 2004. Health benefits of olive and olive oil biophenols in the Mediterranean diet. *5th International Symposium on Olive Growing*, 27 September-02 October, İzmir.

Çınar, İ., **Çolakoğlu, A.S.** 2004. Measuring and modeling sorption isotherms of rose hip for the food industry. *1st International Rose Hip Conference*, 07-10 September, Gümüşhane.

Çınar, İ., **Çolakoğlu, A.S.** 2004. Potential health benefits of rose hip products. *1st International Rose Hip Conference*, 07-10 September, Gümüşhane.

Çolakoğlu, A.S., Vodovotz, Y. 2004. Physicochemical properties of soy bread during storage. *1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals*, 27-29 April, Antalya.

Colakoglu, A.S., Vodovotz, Y. 2001. Physicochemical properties of soy bread. *AACC Annual Meeting*, 14-18 October, Charlotte, SC, USA.

Colakoglu, A.S., Vodovotz, Y. 2001. The effect of soy on the thermal and mechanical properties of bread during storage. *OARDS Annual Conference*, 05 April, Columbus, OH, USA.

Colakoglu, A.S., Min, D.B. 1998. Relationship among peroxide value, headspace oxygen uptake, and conjugated diene content in soybean oil. *IFT Annual Meeting*, 20-24 June, Atlanta, GA, USA.

ULUSAL SEMPOZYUMLAR

Çolakoğlu, A.S., Serindağ, O. 2008. Yağların termooksidatif stabiliteleri ile termooanalitik ve kinetik parametrelerinin belirlenmesinde diferansiyel tarama kalorimetresinin kullanımı. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21–23 Mayıs, Erzurum.

Çınar, İ., Alma, H., **Çolakoğlu, A.S.** 2004. Kuşburnu karotenoid pigmentlerinin ekstraksiyonu ve gıdalarda kullanım potansiyelinin belirlenmesi. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23–24 Eylül, Van.

Çolakoğlu, A.S., Çınar İ. 2004. Bozanın reolojik özellikleri. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23–24 Eylül, Van.

Çolakoğlu, A.S., Çınar İ. 2004. Soya unu katkı ekmeğin fiziko-kimyasal özellikleri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, 26–28 Mayıs, Bursa.

Çolakoğlu, A.S., Çınar İ. 2004. Farklı proooksidantların yağların oksidasyon kinetiği üzerine etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, 26–28 Mayıs, Bursa.

Çınar, İ., **Çolakoğlu, A.S.** 2004. Ön işlem ve depolama koşullarının portakal kabuğu karotenoidlerinin stabilitesi üzerine etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, 26–28 Mayıs, Bursa.

Çınar, İ., **Çolakoğlu, A.S.** 2004. İşleme sezonu ve durultma yardımcı maddelerinin vişne pres suyu kimyasal bileşimine etkileri. *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, 26–28 Mayıs, Bursa.

Duman, A.D., Çınar, İ., Özsisli, B., **Çolakoğlu, A.S.** 2004. Kahraman Maraş'ta gıda sektörünün sorunları ve çözüm önerileri. *1. Kahramanmaraş Sempozyumu*, 6–8 Mayıs, Kahramanmaraş.

ÇALIŞTAYLAR

- Workshop for Advance Thermal and Image Analysis - 'Triology', 21-23 April 2010, İstanbul, Turkey.
- I. Uluslararası Tahıl Kalite Kontrol Çalıştayı, 26 Mart 2010, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- TÜBİTAK Türkiye Sanayi Sevk ve İdare Enstitüsü (TÜSSİDE), Bilim ve Teknoloji İnsan Kaynakları Stratejisi, 8. Çalıştayı. 23-25 Kasım 2008, Gebze, Kocaeli.
- Workshop for Effects of Packaging Materials on Sensory Properties of Drinkable Water. 2001. The Ohio State University, Columbus, OH, USA.