Res. Asst. GAMZE NİL YAZICI

Personal Information

Email: gnboran@cu.edu.tr
Web: https://avesis.cu.edu.tr/gnboran

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0001-9958-9668
Yoksis Researcher ID: 265526

Education

Doctorate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2019 - Continues
Postgraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2017 - 2019
Postgraduate, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2016 - 2017
Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2009 - 2014

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

Academic Positions

Research Assistant, Cukurova University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Continues

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

I. **Assessment of physicochemical properties and staling characteristics of eggless gluten-free cakes with aquafaba**
Yazici G. N., TAŞPINAR T., BİNOKAY H., AĞÇAM E., AĞIRMAN B., ÖZER M. S.
Journal of Food Measurement and Characterization, 2025 (SCI-Expanded)

II. **Investigating the potential of using aquafaba in eggless gluten-free cake production by multicriteria decision-making approach**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Binokay H., Dağsuyu C., Kokangül A., Özer M. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.1, no.1, pp.1, 2023 (SCI-Expanded)

III. **A review of egg replacement in cake production: Effects on batter and cake properties**
Yazıcı G. N., Özer M. S.
Trends In Food Science & Technology, no.111, pp.346-359, 2021 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Bitkisel Esaslı Süt Alternatiflerine Genel Bir Bakış**
Yazici G. N., Taspinar T., GÜVEN M., özer m. s.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.11, no.3, pp.176-191, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **An Overview of Plant-based Milk Alternatives**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Güven M., Özer M. S.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.11, no.3, pp.587-602, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

Books

I. **Uzak Doğu Erişteleri (Nudıllar) Üretim Teknolojisi**
Yazıcı G. N., Gül H., Özer M. S.
in: HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Hamit Köksel,Oğuz Acar,Buket Çetiner,Filiz Köksel, Editor, SİDAS MEDYA, İzmir, pp.409-422, 2021

II. **Endüstriyel Ekmek Üretim Teknolojisi**
Yazıcı G. N., Özer M. S., Kahraman Genç T.
in: HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Hamit Köksel,Oğuz Acar,Buket Çetiner,Filiz Köksel, Editor, SİDAS MEDYA, İzmir, pp.315-330, 2021

III. **Endüstriyel Ekmek Üretim Teknolojisi**
ÖZER M. S., YAZICI G. N., Kahraman Genç T.
in: Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Acar Oğuz, Çetiner Buket, Köksel Filiz, Editor, Sidas Medya, pp.315-333, 2021

IV. **Uzak Doğu Erişteleri (Nudıllar) Üretim Teknolojisi**
YAZICI G. N., GÜL H., ÖZER M. S.
in: Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Acar Oğuz, Çetiner Buket, Köksel Filiz, Editor, Sidas Medya, pp.409-425, 2021

V. **Phytochemicals of Whole Grains and Effects on Health**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
in: Health and Safety Aspects of Food Process, Abdül Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editor, Springer, Adana, pp.309-347, 2019

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **The Potential Use of Synbiotic Combinations in Bread—A Review**
Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 October 2023, vol.26, no.1, pp.1, (Full Text)

II. **Evaluation the Potential of Using Plant-Based Milk Substitutes in Ice Cream Production**
Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 October 2023, pp.1-6, (Full Text)

III. **Application of Inulin in Pasta: The Influence on Technological, Nutritional Properties, and Human Health—A Review**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.
The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 October 2023, pp.1, (Full Text)

IV. **Laktoz İntoleransına Sahip Tüketicilere Yönelik Laktozsuz Gıda Üretim Yöntemleri ve Güncel**

Yaklaşımlar
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Özer M. S., Güven M.
Türkiye 14.Gıda Kongresi, 19 - 21 October 2022, pp.200-207, (Full Text)

V. **General Perspective and Assessment of the Potential of Utilizing Paraprobiotics in Food Products**
Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 1 - 15 October 2022, pp.1-7, (Full Text)

VI. **Aquafaba: A Multifunctional Ingredient in Food Production**
YAZICI G. N., TAŞPINAR T., ÖZER M. S.
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 09 September 2022, (Full Text)

VII. **Legume Proteins: An Alternative Source in Cake Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
14th Scientific conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA, Bulgaria, 27 October 2021, pp.44-49, (Full Text)

VIII. **Using Edible Insects in Production of Cookies, Biscuits, and Crackers**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World", 15 October 2021, (Full Text)

IX. **Using 3D Printing Technology in Cookie Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World", 15 October 2021, (Summary Text)

X. **Fenilketonüri Hastalığı ve Fırıncılık Ürünleri Üretimindeki Yaklaşım**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 October 2020, (Summary Text)

XI. **The Pulses as a Sustainable Plant-Based Source**
YAZICI G. N.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, 08 December 2020, pp.9, (Summary Text)

XII. **Emülgatörlerin Yumurta İkame Yardımcısı Olarak Kek Üretiminde Kullanımı**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 October 2020, (Summary Text)

XIII. **Aquafaba: A New Source of Egg Replacer in Cake Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, Turkey, 08 December 2020, pp.8, (Summary Text)

XIV. **Using Edible Insects for Bread Fortification**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, Turkey, 08 December 2020, pp.7, (Summary Text)

XV. **Effects of Pseudocereals on Textural Properties of Gluten-Free Biscuits**
Tekin G., YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 2018, vol.144, (Summary Text)

XVI. **Textural Properties of Rice Flour Based Gluten Free Cakes**
YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 2018, (Summary Text)

XVII. **Textural Properties of Household Type Gluten-Free Breads**
Konur H., YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.

The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 2018, pp.142, (Summary Text)

XVIII. **Textural Properties Of Household Type Gluten Free Breads**
Konur H., BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.1, (Full Text)

XIX. **Effects Of Pseudocereals On Textural Properties of Gluten Free Bıscuits**
Tekin G., BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.1, (Full Text)

XX. **Textural Properties Of Rıce Flour Based Gluten Free Cakes**
BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, Adana, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.1, (Full Text)

XXI. **Ekşi Hamur Fermantasyonu ve Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Fonksiyonları**
Konur H., BORAN G. N., ÖZER M. S.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017, pp.1, (Full Text)

XXII. **Hamburger Ekmeği Üretiminde Farklı Düzeylerde Yağ İkame Maddeleri Kullanımının Bazı Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri.**
BORAN G. N., KARATAŞ N., ÖZER M. S.
International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Turkey, 25 - 27 October 2017, vol.1, no.1, pp.1527-1532, (Full Text)

XXIII. **Effect of Using Different Ratios Resistant Starch on Some Bread Quality Parameters**
BORAN G. N., UÇAR B., KARATAŞ N., ÖZER M. S.
Forth North and East European Congrees on Food, Kaunas, Lithuania, 11 - 13 September 2017, vol.1, no.1, pp.77, (Full Text)

XXIV. **General View of Oolong Tea**
BORAN G. N., İncedayı B., Çopur Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016, vol.30, pp.482-486, (Full Text)

Funded Projects

ÖZER M. S., YAZICI G. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz Sinbiyotik Makarna Üretimi, 2021 - Continues

ÖZER M. S., GÜVEN M., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Bazlı Süt Alternatifleri İle Dondurma Üretiminde Nohut Aquafabası Kullanım Olanaklarının Araştırılması ve Ürün Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024

ÖZER M. S., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Aquafabaların Yumurta İkame Maddesi Olarak Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı ve Bazı Kalite Nitelikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

Metrics

Publication: 35
Citation (Scopus): 1
H-Index (Scopus): 1