

FATİH ÖZBEY

Prof. Dr.

fatih.ozbey@sbu.edu.tr



Öğrenim Bilgisi

Doktora 1997 - 2005	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez Adı : Probiyotik yoğurt üretiminde soya sütünden yararlanma olanaklarının araştırılması (2004) Tez Danışmanı : (Prof.Dr.İlbiğle SALDAMLI)
Yüksek Lisans 1994 - 1997	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez Adı : Kırmızı biber, karabiber ve kimyonun bazı kimyasal özellikleri üzerine farklı dozda uygulanan gamma ışınlarının etkisi (1997) Tez Danışmanı : (Prof.Dr. İlbiğle SALDAMLI)
Lisans 1987 - 1994	EGE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/ GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR.

Görevler

PROFESÖR 2024	SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ / HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ / BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ / BESLENME BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
DOÇENT 2018 - 2024	SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ / HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ / BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ / BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI
DOÇENT 2017 - 2018	HİTİT ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ / GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI
YARDIMCI DOÇENT 2007 - 2018	HİTİT ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 1999 - 2007	AHI EVRAN ÜNİVERSİTESİ / KAMAN MESLEK YÜKSEKOKULU / GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 1996 - 1999	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans

2023

- 1 . SÜRÜCÜ YAĞMURNUR,(2023). Probiyotik leblebi üretimi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI
- 2 . YILMAZ TUĞÇE,(2023). Koroner kalp hastalığına sahip bireylerde akdeniz diyeti ve hipertansiyonu önlemek için diyet yaklaşımları diyetine uyumun kan parametreleri üzerine etkisi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

2018

- 3 . KIRAZ ŞEYMA,(2018). Çorum yöresinde üretilen geleneksel Kargı tulum peynirlerinin bazı bileşim özelliklerinin belirlenmesi, HİTİT ÜNİVERSİTESİ -> FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
- 4 . ÇAĞLAYAN HAKAN,(2018). Balkabağı ve kuru üzüm ilavesinin probiyotik yoğurtların bazı kalite özellikleri üzerine etkisi, HİTİT ÜNİVERSİTESİ -> FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
- 5 . YIKICI EZGİ,(2018). Çorum ilinde üretilen çiğ sütlerde AFM1 varlığının HPLC metodu ile belirlenmesi, HİTİT ÜNİVERSİTESİ -> FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

Doktora

2025

- 6 . ERDOĞAN SEZGEN PINAR,(2025). Sezgisel yeme eğitimin ebeveynlerin sezgisel yeme davranışları ve çocuklarını besleme tarzları üzerine etkisi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI
- 7 . KABAKUŞ AYKUT MEMNUNE,(2025). Nohut unuyla geliştirilen glutensiz ekmeğe pisilyum ilavesinin besinsel içerik, kalite parametreleri ve raf ömrü üzerine etkisi, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

2024

- 8 . POLAT PINAR,(2024). Gastrointestinal semptomları olan otizm spektrum bozukluğu tanılı çocuklarda düşük fodmap diyeti ve probiyotiklerin gastrointestinal semptomlar, davranış problemleri ve mikrobiyota üzerine etkileri, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

2023

- 9 . AYAR MUTTALİP,(2023). Apranti jokey ve güreşçilerin beslenme durumları, antropometrik özellikleri ve kemik mineral yoğunluğu ölçümlerinin karşılaştırılması, SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ -> HAMİDİYE SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ -> BESLENME VE DİYETETİK ANABİLİM DALI

Projelerde Yaptığı Görevler

- 1 . Nohut Unuyla Geliştirilen Glutensiz Ekmeğe Pisilyum İlavesinin Besinsel İçerik, Kalite Parametreleri ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, - Tüseb A GRUBU ACİL AR-GE PROJELERİ, , 24/10/2023 - , (ULUSAL)
- 2 . Probiyotik Leblebi Üretim Olanaklarının Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, , 15/08/2022 - 14/08/2023, (ULUSAL)
- 3 . Apranti Jokey ve Yıldız Güreşçilerin Beslenme Durumları, Antropometrik Özellikleri ve Kemik Mineral Yoğunluğu Ölçümlerinin Karşılaştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, , 18/02/2022 - 17/02/2023, (ULUSAL)
- 4 . Aflatoksinler okratoksin a deoksinivalenol ve fumosin b1 in tesbitine yönelik yeni immunoassay test metodlarının geliştirilmesi, TÜBİTAK PROJESİ, , 22/10/2018 - 22/10/2021, (ULUSAL)
- 5 . Kargı Tulum Peynirinin Geleneksel Üretim Yöntemi ve Bileşimi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 20/04/2016 - 06/12/2018, (ULUSAL)
- 6 . Çorum da üretilen sütlerin aflatoksin M1 varlığının belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 08/07/2015 - 08/08/2018, (ULUSAL)
- 7 . Probiyotik Sebze Yoğurt Üretim, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 08/07/2015 - 08/08/2018, (ULUSAL)
- 8 . Aflatoksinler Okratoksin A Deoksivalenol ve Fumonisin B1'in tespitine yönelik yeni immunoassay test metodlarının geliştirilmesi, Uluslararası İkili İşbirliği Programları, Araştırmacı, 15/05/2015 - 15/07/2018, (ULUSLARARASI)
- 9 . Aflatoksinler Okratoksin A Deoksivalenol ve Fumonisin B1 in Tespitine Yönelik Yeni Immunoassay Test Metodlarının Geliştirilmesi, Uluslararası İkili İşbirliği Programları, Araştırmacı, 15/05/2015 - 15/07/2018, (ULUSLARARASI)
- 10 . Çorum Osmaniye Pirincinin Coğrafi Karakterizasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 20/02/2014 - 23/12/2015, (ULUSAL)
- 11 . Leblebi Üretim Aşamalarının Toplam Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkisinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 11/02/2013 - 11/02/2014, (ULUSAL)
- 12 . Leblebi Üretim Aşamalarının Tribisin İnhibitörleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 13/04/2012 - 13/04/2013, (ULUSAL)
- 13 . Aflatoksinlerin AFB1 AFB2 AFG1 AFG2 AFM1 Adsorpsiyonlarının In Vitro Sindirim Modeli Kullanarak Belirlenmesi, - Tübitak 1001, Araştırmacı, 15/04/2010 - 15/10/2011, (ULUSAL)
- 14 . Aflatoksinlerin AFB1 AFB2 AFG1 AFG2 AFM1 Adsorpsiyonlarının In Vitro Sindirim Modeli Kullanarak Belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Araştırmacı, 15/04/2010 - 15/10/2011, (ULUSAL)
- 15 . Ticari Önemi Olan Bazı Baharatlarda Gamma Işınlının Mikrobiyolojik Kimyasal ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi, TÜBİTAK PROJESİ, Araştırmacı, 01/08/1997 - 01/08/1998, (ULUSAL)

İdari Görevler

Bölüm Başkanı 2018	SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
Dekan Yardımcısı 2019 - 2019	SAĞLIK BİLİMLERİ ÜNİVERSİTESİ
Bölüm Başkanı 2017 - 2018	HİTİT ÜNİVERSİTESİ
Dekan Yardımcısı 2011 - 2015	HİTİT ÜNİVERSİTESİ
Bölüm Başkanı 2012 - 2013	HİTİT ÜNİVERSİTESİ
Bölüm Başkanı 2007 - 2009	HİTİT ÜNİVERSİTESİ
Dekan Yardımcısı 2007 - 2009	HİTİT ÜNİVERSİTESİ
MYO/Yüksekokul Müdürü 2006 - 2007	AHI EVRAN ÜNİVERSİTESİ
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 2003 - 2006	GAZİ ÜNİVERSİTESİ
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı 2000 - 2003	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

- 1 . Gıda Mühendisleri Odası, Üye, 1998

Ödüller

- 1 . Yayın Teşvik , TÜBİTAK , 2015
- 2 . Yayın Teşvik , TÜBİTAK , 2012
- 3 . Yayın Teşvik , TÜBİTAK , 2012
- 4 . Yayın Teşvik , TÜBİTAK , 2012
- 5 . Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Bursu , TÜBİTAK , 2008

Dersler *

2018-2019

Doktora

Süt Endüstrisinde Özel Konular II

Öğrenim Dili

Ders Saati

Türkçe

3

Lisans

Besin Kontrolü ve Mevzuatı

Türkçe

2

Beslenmeye Giriş

Türkçe

1

Beslenme

Türkçe

2

Beslenme İlkeleri

Türkçe

2

Yüksek Lisans

Süt İşleme Teknikleri

Türkçe

3

Geleneksel Gıdalarımız ve Coğrafi İşaretlenmesi

Türkçe

3

2015-2016

Lisans

Meslek Etiđi ve Gıda Mevzuatı	Türkçe	2
Gıda Kimyası	Türkçe	5
Bitirme Tezi II	Türkçe	3
Bitirme Tezi I	Türkçe	2
Süt Teknolojisi	Türkçe	4
Toplam Kalite Yönetimi	Türkçe	2

Yüksek Lisans

Süt İşleme Teknikleri	Türkçe	3
İleri Gıda Kimyası	Türkçe	3

2014-2015

Lisans

Toplam Kalite Yönetimi	Türkçe	1
Meslek Etiđi ve Gıda Mevzuatı	Türkçe	2
Bitirme Tezi II	Türkçe	3
Bitirme Tezi I	Türkçe	2
Süt Teknolojisi	Türkçe	4
Gıda Kimyası	Türkçe	5

Yüksek Lisans

Gıda Endüstrisinde Özel Standartlar	Türkçe	3
Süt İşleme Teknikleri	Türkçe	3
İleri Gıda Kimyası	Türkçe	3

2013-2014

Lisans

Bitirme Tezi II	Türkçe	3
Bitirme Tezi I	Türkçe	2
Gıda Kimyası	Türkçe	5
Toplam Kalite Yönetimi	Türkçe	2
Meslek Etiđi ve Gıda Mevzuatı	Türkçe	2
Süt Teknolojisi	Türkçe	4

2012-2013

Lisans

Toplam Kalite Yönetimi	Türkçe	2
Meslek Etiđi ve Gıda Mevzuatı	Türkçe	2
Süt Teknolojisi	Türkçe	4
Gıda Kimyası II	Türkçe	2
Gıda Kimyası I	Türkçe	2

2011-2012

Lisans

Toplam Kalite Yönetimi	Türkçe	2
Gıda Kimyası II	Türkçe	2

Gıda Kimyası I	Türkçe	2
2010-2011		
Lisans		
Toplam Kalite Yönetimi	Türkçe	2
Gıda Kimyası II	Türkçe	2
Gıda Kimyası I	Türkçe	2
2006-2007		
Önlisans		
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	Türkçe	2
Kalite Güvence ve Standartlar	Türkçe	2
Mesleki Uygulamalar	Türkçe	1
Kimyasal Gıda Analizleri II	Türkçe	4
Teknolojinin Bilimsel İlkeleri	Türkçe	2
Süt İşleme Teknikleri	Türkçe	2
Kimyasal Gıda Analizleri I	Türkçe	4
2005-2006		
Önlisans		
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	Türkçe	2
Kalite Güvence ve Standartlar	Türkçe	2
Mesleki Uygulamalar	Türkçe	1
Kimyasal Gıda Analizleri II	Türkçe	4
Teknolojinin Bilimsel İlkeleri	Türkçe	2
Süt İşleme Teknikleri	Türkçe	2
Kimyasal Gıda Analizleri I	Türkçe	4
2004-2005		
Önlisans		
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı	Türkçe	2
Kalite Güvence ve Standartlar	Türkçe	2
Mesleki Uygulamalar	Türkçe	1
Kimyasal Gıda Analizleri II	Türkçe	4
Teknolojinin Bilimsel İlkeleri	Türkçe	2
Süt İşleme Teknikleri	Türkçe	2
2003-2004		
Önlisans		
Kalite Güvence ve Standartlar	Türkçe	2
Süt İşleme Teknikleri	Türkçe	2
Kimyasal Gıda Analizleri I	Türkçe	4
2002-2003		
Önlisans		
Kalite Güvence ve Standartlar	Türkçe	2

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. KUTLU GÖZDE,EROL KÜBRA FEYZA,TÖRNÜK FATİH,ÖZBEY FATİH (2025). Incorporation of madımak (Polygonum cognatum Meissn.) leaf powder into gluten-free bread formulations: Evaluation of their nutritional, antidiabetic, color, bioactive, textural, and sensory properties. Journal of the Science of Food and Agriculture, 106(), Doi: 10.1002/jsfa.70178 (Yayın No : 10081849)
2. AYAR MUTTALİP,ÖĞÜNÇ YASEMİN TUĞBA,Akdağ Ezgi,Alagöz Şirin Ece,ÖZBEY FATİH (2025). Analysis of Anthropometric Measurements and Somatotype Profile in Apprentice Jockeys. International Journal of Kinanthropometry, 5(), 65-74. , Doi: 10.34256/ijk2517 (Yayın No : 10063860)
3. AYAR MUTTALİP,ATAR ASLIHAN,ŞAHİN İREM NUR,ÖZBEY FATİH (2025). Evaluation of eating attitudes and obsession with healthy eating of apprentice jockeys and wrestlers. BMC Nutrition, 11(), Doi: 10.1186/s40795-025-01058-6 (Yayın No : 10064111)
4. ÖZBEY FATİH, YIKICI EZGİ, KABAK BÜLENT (2023). Seasonal Variation Of Aflatoxin M1 Level in Cow Milk From Turkey. Journal of Food Safety and Food Quality-Archiv fur Lebensmittelhygiene, 74(5), 144-188. , Doi: 10.53194/0003-925X-74-144 (Yayın No : 8659059)
5. ÖZBEY FATİH (2023). Fatty acid composition, lipid quality indices, and textural profile of traditional Kargı Tulum PDO cheese. progress in nutrition, 25(2), Doi: 10.23751/pn.v25i2.13608 (Yayın No : 8798520)
6. Yıldırım Şeyma, ÖZBEY FATİH (2022). Determination of some characteristic properties in traditional Kargı Tulum cheese. Food Science and Technology, 42(), Doi: 10.1590/fst.58122 (Yayın No : 8037813)
7. ÖZBEY FATİH (2022). The non-dairy probiotic potential of the prebiotic Turkish snack "leblebi". Food Science and Technology, 42(), Doi: 10.1590/fst.38321 (Yayın No : 7665225)
8. ÖZBEY FATİH (2017). Effect of traditional processing steps on chemical and nutritional composition of leblebi. Acta Alimentaria, 46(3), 290-296. , Doi: 10.1556/066.2015.7777 (Yayın No : 2583371)
9. ÖZBEY FATİH,Görgülü Mustafa (2016). Survey of trace element and dietetic fiber composition of 8220 Leblebi 8221 which is a local snack food consumed in Turkey. Food Science and Technology (Campinas), 36(2), 351-355. , Doi: 10.1590/1678-457X.0114 (Yayın No : 2728787)
10. ÖZBEY FATİH (2016). STABLE ISOTOPE AND MULTI ELEMENT TECHNIQUES FOR DETERMINATION OF GEOGRAPHICAL ORIGIN OF TURKISH RICE. GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 41(6), 373-379. , Doi: 10.15237/gida.GD16041 (Yayın No : 2927919)
11. KARA GAMZE NUR,ÖZBEY FATİH,KABAK BÜLENT (2015). Co occurrence of aflatoxins and ochratoxin A in cereal flours commercialised in Turkey. Food Control, 54(), 275-281. , Doi: 10.1016/j.foodcont.2015.02.014 (Yayın No : 1512239)
12. ÖZBEY FATİH,KABAK BÜLENT (2012). Natural co occurrence of aflatoxins and ochratoxin A in spices. Food Control, 28 (2), 354-361. , Doi: 10.1016/j.foodcont.2012.05.039 (Yayın No : 159518)
13. KABAK BÜLENT,ÖZBEY FATİH (2012). Aflatoxin M1 in UHT milk consumed in Turkey and first assessment of its bioaccessibility using an in vitro digestion model. Food Control, 28(2), 338-344. , Doi: 10.1016/j.foodcont.2012.05.029 (Yayın No : 159473)
14. KABAK BÜLENT,ÖZBEY FATİH (2012). Assessment of the bioaccessibility of aflatoxins from various food matrices using an in vitro digestion model and the efficacy of probiotic bacteria in reducing bioaccessibility. Journal of Food Composition and Analysis, 27(1), 21-31. , Doi: 10.1016/j.jfca.2012.04.006 (Yayın No : 159391)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler

1. Kaya Ceydanur, ÖĞÜNÇ YASEMİN TUĞBA, ÖZBEY FATİH (2023). The Relationship Between Nutrition And Sleeping Habits Of Health Professionals During The Covid-19 Pandemic. 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS , 182-182, (Tam metin bildiri) (Yayın No:8798735)
2. KABAKUŞ AYKUT MEMNUNE, ÖZBEY FATİH (2021). Besin-İlaç Etkileşimleri:İçecekler. Gazi Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi. Gazi Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, (Özet bildiri) (Yayın No:7593876)
3. ÖZBEY FATİH, Yılmaz Tuğçe (2021). İnsülin Direnci ve Krom Pikolinat Takviyesi Kullanımının İnsülin Direnci Üzerine Etkisi.. 6. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, (Özet bildiri) (Yayın No:7593903)
4. AKSAY SALİH,ÖZER EMİR AYŞE,ÖZBEY FATİH (2014). Health Related Constituents of Legumes Antinutritional Factors or Bioactive Compounds. NAFI 2014, International Food Congress, (Özet bildiri) (Yayın No:1700518)
5. ÖZBEY FATİH,AKSAY SALİH (2013). Roasted Chickpea Product Leblebi as a Traditional Turkish Confectionary. The 2nd Internatioanl Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", (Özet bildiri) (Yayın No:1153927)

6. Fatih Özbey, Ali Topçu, İlbilge Saldamlı (2006). The Effect of Utilization of Soy Milk in Probiotic Yoghurt Production on Chemical Textural and Microbiological Properties of Yoghurt. 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, (Poster) (Yayın No:550689)
7. Fatih Özbey, Ali Topçu, İlbilge Saldamlı (2004). The Effect of Utilization of Soya Milk in Probiotic Yoghurt Production on Chemical Textural and Microbiological Properties of Yoghurt. 1. International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals , 74, (Poster) (Yayın No:298162)
8. İlbilge Saldamlı, Ayham Temiz, Fatih Özbey, Betül Vazgeçer (1998). The Effect of Gamma Radiation on the Chemical Microbiological and Sensorial Properties of Red and Black Pepper and Cumin. International Conference on Physics of Agro and Food Products, (Sözlü Bildiri) (Yayın No:297857)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar

1. Tarihten Gelen Lezzet Çorum Leblebisi (2018)., ÖZBEY FATİH, Salmat Basım Yayın, Basım sayısı: 1, Sayfa Sayısı: 110, ISBN: 9786056874109, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4436385)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

1. Güneş Emre,GÖKCAN AHMET,ARSLAN HİLAL,ÖZBEY FATİH,DEMİR GÖKSEL (2025). İş Sağlığı ve Güvenliği ile İş Hijyeni İlişkisinin SWOT Analizi Üzerine Örnek Bir Araştırma. Sosyal Guvence (Kontrol No : 9544588)
2. Yılmaz Tuğçe,ÖZBEY FATİH (2025). The Adaptation of Individuals with Coronary Heart Disease to the Mediterranean Diet, Its Relationship with Lipid Profile and Blood Pressure. Balıkesir Health Sciences Journal, 14(), (Kontrol No : 9544594)
3. AYAR MUTTALİP,ÖĞÜNÇ YASEMİN TUĞBA,Tamboğa Betül,Murat Mirella,ÖZBEY FATİH (2024). Apranti Jokeylerde Sosyal Görünüş Kaygısı ve Yeme Davranışı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 52 (1), 38-47. (Kontrol No : 9124603)
4. AYAR MUTTALİP,ÖZBEY FATİH (2024). COMPARISON OF NUTRITIONAL STATUS, ANTHROPOMETRIC FEATURES AND BONE MINERAL DENSITY MEASUREMENTS IN ADOLESCENT WRESTLERS AND APPRENTICE JOCKEYS. SPORMETRE BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR BİLİMLERİ DERGİSİ, 22(3), 46-57. (Kontrol No : 9124614)
5. YILDIRIM RUMEYSA, AYAR MUTTALİP, ÖZBEY FATİH (2023). Investigation of the Relationship Between Body Image and Eating Behaviours of Male Apprentice Jockeys: Descriptive Research. Türkiye Klinikleri, 8(4), 568-574. (Kontrol No : 8798891)
6. ÖZBEY FATİH (2020). Üniversite Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Sağlık Profesyonelleri Araştırma Dergisi, 2(1), 1-6. (Kontrol No : 6450385)
7. Fatih ÖZBEY, Ali Topçu, İlbilge SALDAMLİ (2007). Probiyotik yoğurt üretiminde Soya Sütü kullanımının kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi. Gıda, 32(1), 3-11. (Kontrol No : 1154024)
8. Fatih Özbey, İlbilge Saldamlı (1998). Kırmızıbiber Karabiber ve Kimyonun bazı kimyasal özellikleri üzerine farklı dozda uygulanan gamma ışınlamanın etkileri. Dünya Gıda47-50. (Kontrol No : 298797)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

1. ÖZBEY FATİH (2011). Gıdaların Coğrafi Karakterizasyonu. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, (Özet bildiri) (Yayın No:1153965)
2. ÖZBEY FATİH,TOPCU ALİ,Saldamlı İlbilge (2006). Probiyotik Yoğurt Üretiminde Soya Sütü Kullanımının Kimyasal Tekstürel ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, (Özet bildiri) (Yayın No:551095)
3. Fatih Özbey, İlbilge Saldamlı (1998). Kırmızıbiber Karabiber ve Kimyonun Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Farklı Dozda Uygulanan Gamma Işınlamanın Etkileri. Gıda Mühendisliği Kongresi, (Sözlü Bildiri) (Yayın No:298447)

Teknik Not, Vaka Takdimi, Araştırma notu vb.

1. Derleme Makale, KABAKUŞ AYKUT MEMNUNE,ÖZBEY FATİH,UZEL SEÇİL (2025). Pisilyumun Glutensiz Ekmek Formülasyonlarında Diyet Lifi Kaynağı Olarak Sağlık Etkileri ve Fonksiyonel Kullanımı. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi (Ulusal), 14, 1694-1701. , Doi: 10.37989/gumussagbil.1727742 (Yayın No : 10059605)
2. Derleme Makale, AKSU BURCU MERVE, ÖZBEY FATİH (2021). D VİTAMİNİ İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ YOĞURT TÜKETİMİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ. Gıda (Ulusal), 46 (5) , 1171-1182. (Yayın No : 7173293)
3. Derleme Makale, ÖZBEY FATİH (2009). Gıda Güvenliği. Anadolu Güneşi (Ulusal), 2 (3) , 16-17. (Yayın No : 2728817)

Üniversite Dışı Deneyim

2009 - 2010	Araştırımcı	Institute Health and Consumer Protection, Joint Resarch Center , TÜBİTAK BİDEB Doktora sonrası araştırma bursu kapsamında araştırma merkezinde tam zamanlı araştırıcı olarak bir yıl çalışmalara katılmıştır. , ()
2007	Öğretim Üyesi	Hitit Üniversitesi , , ()
2006 - 2007	Öğretim Görevlisi	Ahi Evran Üniversitesi , , ()
2003 - 2006	Öğretim Görevlisi	Gazi Üniversitesi , , ()
1999 - 2003	Öğretim Görevlisi	Hacettepe Üniversitesi , , ()
1996 - 1999	Araştırma Görevlisi	Hacettepe Üniversitesi , , ()

Kurs

- 1 . Endüstride Radyasyonla Sterilizasyonda Kalite Kontrolü ve Kalite Temini, Gıda ve benzeri maddelerin Radyasyonla Sterilizasyonu eğitimi, Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, Kurs, 20/11/1995-24/11/1995, (Ulusal)

Sertifika

- 2 . Fatih Özbey, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi İş Sağlığı e Güvenliği Koordinatörlüğü, Sertifika, 01/08/2023-01/08/2023, (Ulusal)
- 3 . Fatih Özbey, Eğitici Eğitimi ve Ölçme Değerlendirme Eğitimi, Sağlık Bilimleri Üniversitesi Hamidiye Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sertifika, 11/05/2022-11/05/2022, (Ulusal)
- 4 . Teknoloji, Yaratıcılık ve Fikri Mülkiyet Sertifikası, Ankara Üniversitesi Uzaktan Eğitim Merkezi (ANKUZEM) ve Ankara Üniversitesi Fikri ve Sınai Haklar Araştırma ve Uygulama Merkezi (FİSAUM) işbirliğiyle düzenlenen sertifika 4 haftalık programıdır., Uzaktan Eğitim, Sertifika, 11/02/2013-03/03/2014, (Ulusal)
- 5 . TS EN ISO/IEC 17025, 17025 Dökümantasyon eğitimi, TSE Gebze Kampüsü, Sertifika, 31/01/2012-31/01/2012, (Ulusal)
- 6 . TS EN ISO/IEC 17025, 17025 Temel Eğitimi, TSE Gebze Kampüsü, Sertifika, 30/01/2012-31/01/2012, (Ulusal)
- 7 . Chemical Handling Safety, Laboratuvar da kimyasallarda çalışma güvenliği eğitimi, Institute Health and Consumer Protection, Joint Resarch Center, Sertifika, 27/03/2009-27/03/2009, (Uluslararası)
- 8 . Laboratory Safety, Laboratuvar güvenliği içerikli bir günlük kurs, Institute Health and Consumer Protection, Joint Resarch Center, ISPR, Sertifika, 20/02/2009-20/02/2009, (Uluslararası)
- 9 . ISO 9001-2000; 22000-2005, Kalite Yönetim Sistemleri İç tetkik Eğitimi, Kaman Meslek Yüksekokulu, Sertifika, 22/05/2007-22/05/2007, (Ulusal)
- 10 . ISO 9001-2000 Kalite Yönetim Sistemleri, ISO 9001-2000 Kalite Yönetim Sistemleri temel eğitimi, Kaman Meslek Yüksekokulu, Sertifika, 14/04/2007-15/04/2007, (Ulusal)
- 11 . TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri temel eğitimi, Kaman Meslek Yüksekokulu, Sertifika, 21/03/2007-22/03/2007, (Ulusal)
- 12 . HACCP Temel Prensipleri, Mevzuat ve Tetkik, HACCP sistemi temel eğitimi, Kaman Meslek Yüksekokulu, Sertifika, 23/03/2006-24/03/2006, (Ulusal)