

## Tuba Esatbeyoglu

Ist Expertin für Lebensmittelwissenschaften und Professorin an der Leibniz Universität Hannover.

Sie forscht und lehrt seit 2019 am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung, Abteilung Lebensmittelentwicklung und –qualität. Hierbei interessiert Sie sich besonders für die Entwicklung sowie analytische Charakterisierung und Untersuchung der Bioaktivität von Lebensmitteln, unter anderem Fleisch- und Käseersatz aus pflanzlichen Rohstoffen.



Interessante Publikationen:

**Antioxidant Effect of *Ocimum basilicum* Essential Oil and Its Effect on Cooking Qualities of Supplemented Chicken Nuggets** Nadeem, H.R., Akhtar, S., Ismail, T., Qamar, M., Sestili, P., Saeed, W., Azeem, M., Esatbeyoglu, T. *Antioxidants* 2022, 11(10), 1882; <https://doi.org/10.3390/antiox11101882>

**Antidiabetic Properties of an Apple/Kale Extract in Vitro, in Situ, and in Mice Fed a Western-Type Diet** Schloesser, A., Esatbeyoglu, T., Schultheiß, G., Vollert, H., Lüersen, K., Fischer, A., Rimbach, G. *Journal of Medicinal Food* 2017 Volume 20, Issue 9, , Pages 846-854 <https://doi.org/10.1089/jmf.2017.0019>