

Hatice Reyhan ÖZİYCI, PhD

Asst. Prof. Dr.
Antalya Bilim University
Tourism Faculty

hatice.oziyici@antalya.edu.tr
<https://www.linkedin.com/in/dr-hatice-reyhan-%C3%B6ziyici-0495a1150?originalSubdomain=tr>
<https://www.researchgate.net/profile/Hatice-Oziyici>



Research Interests

- ▶ Bioactive food compounds
- ▶ Taste interactions (Subthreshold, suprathreshold)
- ▶ Novel tropical fruits in subtropic climates
- ▶ Production of value-added products from agri-food wastes
- ▶ New product development

Education

- ▶ **Bachelor** Atatürk University, Faculty of Agriculture, Dept. of Food Engineering, 2005
- ▶ **Master** Akdeniz University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Dept. of Food Engineering, 2008
- ▶ **Doctorate** Akdeniz University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Dept. of Food Engineering, 2014

Academic Employment

- ▶ **Res. Assistant**, Akdeniz University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Dept. of Food Engineering, 2007 – 2014
- ▶ **Asst. Prof. Dr.**, Alanya Hamdullah Emin Paşa University, Faculty of Tourism, Dept. of Gastronomy and Culinary Arts, 2014 – 2017
- ▶ **Asst. Prof. Dr.**, Antalya Bilim University, College of Tourism, Dept. of Gastronomy and Culinary Arts, 2017 –

Professional Employment

- ▶ **Food Engineer** (in “Responsible Manager” position) in various small-scale food firms in Antalya, 2005 - 2007

Publications

Academic Articles

- ▶ Öziyci, H.R., Ünlü, M., Altinkaya, L. et al. 2024. Comparative Analysis for Quality Traits of Pitaya Varieties in Protected Cultivation. *Applied Fruit Science* 66, 173–181, <https://doi.org/10.1007/s10341-023-01000-9>.
- ▶ Güneş E, Öziyci HR, Gübbük H. 2022. Quality of different papaya cultivars grown in the greenhouse throughout the year in subtropical regions. *Food Science and Engineering*. pp. 20-30, <https://doi.org/10.37256/fse.3120221117>.
- ▶ Gurler, H.N. Yilmazer, C. Erkan, S.B. Ozcan, A. Yatmaz, E. Öziyci, H.R. Karhan, M. Turhan, I. 2020. Applicability of recombinant *Aspergillus sojae* crude mannanase enzyme in carrot juice production. *Journal of Food Processing and Preservation*, <https://doi.org/10.1111/jfpp.14603>.
- ▶ Kulcan, A.A., Öziyci, H.R., Karhan, M. 2019. Quality stability of clear pomegranate juice treated with cyclodextrin. *Journal of Food Science and Technology*, 56(9): 4139-4146.
- ▶ Yatmaz, E., Karahalil, E., Germec, M., Oziyci, H.R., Karhan, M., Duruksu, G., Ogel, Z.B., Turhan, I. 2016. Enhanced β -mannanase production from alternative sources by recombinant *Aspergillus sojae*. *Acta Alimentaria*, 45(3): 371-379.
- ▶ Oziyci, H.R., Tetik, N., Turhan, I., Yatmaz, E., Ucgun, K., Akgul, H., Gubbuk, H. and Karhan, M. 2014. Mineral composition of pods and seeds of wild and grafted carob (*Ceratonia siliqua* L.) fruits. *Scientia Horticulturae*, 167(0): 149-152.
- ▶ Toker, R., Karhan, M., Tetik, N., Turhan, I. and Oziyci, H. R. 2013. Effect of Ultrafiltration and Concentration Processes on the Physical and Chemical Composition of Blood Orange Juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(3): 1321-1329.
- ▶ Tetik, N., Karhan, M, Turhan, I., Aksu, M. and Oziyci, H.R. 2013. A large-scale study on storage stability of cloudy apple juice treated by N₂ and ascorbic acid. *Journal of Food Quality*, 36(2):121-126.
- ▶ Oziyci, H.R., Karhan, M., Tetik, N., Turhan, I. 2012. Effects of processing method and storage temperature on clear pomegranate juice turbidity and color. *Journal of Food Processing and Preservation*, 37(5): 899-906.
- ▶ Tetik, N., Turhan, I., Oziyci, H.R., Gubbuk, H., Karhan, M., Ercisli, S. 2011. Physical and chemical characterization of *Ceratonia siliqua* L. germplasm in Turkey. *Scientia Horticulturae*, 129(4): 583-589.
- ▶ Tetik, N., Turhan, I., Oziyci, H.R., Karhan, M. 2011. Determination of D-pinitol in carob syrup. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 62(6): 572-576.
- ▶ Turhan, İ., Tetik, N., Karhan, M., Gürel, F., Tavukçuoğlu, H.R., 2008. Quality of honeys influenced by thermal treatment. *LWT-Food Sci. Technol.*, 41: 1396-1399.
- ▶ Arslan Kulcan, A., Oziyci, H.R., Tetik, N., Karhan, M. 2015. Changes in turbidity, total phenolic and anthocyanin contents of clear red grape juice during processing. *Gıda*, 40(6): 311-317.
- ▶ Oziyci, H.R., Turhan, I., Tetik, N., Arslan Kulcan, A., Akkoyun, T., Yatmaz, E., Germec, M., Karhan, M. 2015. Concentration of D-pinitol in carob extract by using multi-stage enrichment processes. *Gıda*, 40(3): 125-131.

- ▶ Tetik, N., Turhan, I., Karhan, M. and Öziyci, H.R. 2010. Characterization of, and 5-Hydroxymethylfurfural concentration in carob pekmez. *Gıda*, 35(6):417-422.

Proceedings

- ▶ Hacıoğlu, A., Öziyci, H.R., Karhan, M. 2023. How Does the Use of Natural Sugar Alternatives in Soft Candy Manufacturing Affect Product Properties? TURJAF The 3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology, 13-16 September, Malatya, Turkey.
- ▶ Hacıoğlu, A. Öziyci, H.R., Karhan, M. 2022. Efficiency of CaO Usage as a Pre-Clarification Adsorbent in Aqueous Stevia Extract, ICADET 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, 28-30 September, Bayburt, Turkey.
- ▶ Güneş, E., Öziyci, H.R., Gübbük, H. 2021. Seasonal Variation of Mineral Content in Some Papaya Cultivars Grown in Protected Cultivation. TURJAF The 2nd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology, 25-29 October, Cyrus West University – Niğde Ömer Halisdemir University.
- ▶ Öziyci, H.R. 2021. Muzun Tüketiminin Beslenmedeki Rolü, İnteraktif Muz E-Çalıştay, 5-10 Nisan, Antalya, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R. 2019. “The Current Situation in the Diversification of Tropical Fruits Grown in Antalya, Turkey”, 2nd International Conference on Food, Nutrition, Dietetics and Gastronomy Research, 25-27 April, Marmaris, Turkey.
- ▶ Öziyci H.R., Arslan Kulcan A., Tetik N., Karhan M., "Date Syrup: A processed Product of A Conventional Fruit", The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1-4 Ekim 2015, Saraybosna, Bosna Hersek.
- ▶ Oziyci, H.R., Arslan Kulcan, A., Tetik, N., Karhan, M. 2014. Effects of destabilization treatments on clarity stability of pomegranate juice. 28th Effost International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference, 26-28 November, Uppsala, Sweden.
- ▶ Arslan Kulcan A., Öziyci, H.R., Tetik N., Karhan M. 2014. Quality attributes of clear pomegranate juice supplemented with β -Cyclodextrin during storage. 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, 14-17 October, İstanbul, Turkey.
- ▶ Tetik, N., Yüksel, E., Oziyci, H.R. 2013. Effects of different parameters on extraction yield of carob pods produced by ultrasonication. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Tetik, N., Yüksel, E., Arslan Kulcan, A., Oziyci, H.R. 2013. Total phenolic contents of carob extracts obtained by different temperature, ultrasonic power, dilution rate and time parameters. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Yüksel, E., Tetik, N., Arslan Kulcan, A., Öziyci, H.R. 2013. Comparison of antioxidant activity levels of Andız extracts produced by different conditions. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Yüksel, E., Tetik, N., Arslan Kulcan, A., Öziyci, H.R. 2013. Total phenolic contents of Andız extracts obtained by different temperature, dilution rate and time parameters. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.

- ▶ Yüksel, E., Tetik, N., Öziyci, H.R. 2013. Optimization of extraction yield in production of Andiz molasses by using Response Surface Methodology. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Kökeç, I., Öziyci, H.R., Karhan, M. 2013. L-ascorbic acid loss in handmade and premade orange juices stored at different temperatures. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Akkoyun, T., Öziyci, H.R., Tetik, N., Turhan, İ., Karhan, M. 2013. Comparison of activated charcoal and polyvinylpyrrolidone applications on decolorization of apple juice concentrates. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Tarhan, K., Aykut, G., Tek, S., Yatmaz, E., Oziyci, H.R., Turhan, I. and Tetik, N. 2013. Organic acid profiles and acidity during Kombucha fermentation of various tea extracts. The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 24-26 October, Struga, Macedonia.
- ▶ Yatmaz, E., Oziyci, H.R., Tetik, N., Karhan, M. and Turhan, I. 2012. Potential uses of microorganisms for D-pinitol purification from carob extract. Eurobiotech 2012 Agricultural Symposium, 12-14 April, Kayseri, Turkey.
- ▶ Tetik, N., Oziyci, H.R., Turhan, İ., Arslan, A. and Karhan, M. 2011. A study for preventing post-bottling haze formation in clarified pomegranate juice by physical treatments. 2011 Effost Annual Conference, 9-11 November, Berlin, Germany.
- ▶ Tetik, N., Oziyci, H.R., Aksu, M., Turhan, İ., and Karhan, M. 2011. Influence of ascorbic acid and N₂ applications during processing on total colour change of cloudy apple juice. 2011 Effost Annual Conference, 9-11 November, Berlin, Germany.
- ▶ Turhan, I., Oziyci, H.R., Yatmaz, E. 2011. Effect of different temperatures on ethanol fermentation from carob pod extract by immobilized *Saccharomyces cerevisiae*. European Biotechnology Congress 2011, 28 September-1 October, İstanbul, Turkey.
- ▶ Oziyci, H.R., Yatmaz, E., Turhan, I. 2011. Effect of agitation on ethanol production by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells in carob pod extract. European Biotechnology Congress 2011, 28 September-1 October, İstanbul, Turkey.
- ▶ Oziyci, H.R., Turhan, I., Tetik, N. and Karhan, M. 2011. Impact of different environmental factors on the D-pinitol concentration of wild and cultivated type carob fruits grown in Turkey. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 24-27 July, Burlington, VT, USA.
- ▶ Oziyci, H.R., Turhan, I., Tetik, N., Gubbuk, H., Karhan, M. 2011. Some physical and chemical properties of wild carob genotypes grown under Turkey ecological conditions. 1st International Symposium on Wild Relatives of Subtropical and Temperate Fruit and Nut Crops. 19-23 March, Davis, California, USA.
- ▶ Turhan, I., Oziyci, H.R., Tetik, N. and Karhan, M. 2011. Application potentials of carob pod. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 24-27 July, Burlington, VT, USA.
- ▶ Oziyci, H.R., Tetik, N., Turhan, İ, Karhan, M. 2010. Determination the D-Pinitol content of cultivated carob types. 1st International Congress on Food Technology, November 03-06, Antalya, Turkey.
- ▶ Tetik, N., Oziyci, H.R., Turhan, I., Karhan, M. 2010. Influence of environmental factors on D-Pinitol concentration of wild type carob pods. 1st International Congress on Food Technology, November 03-06, Antalya, Turkey.

- ▶ Karhan, M., Tetik, N., Turhan, I., Oziyci, H.R. 2010. D-pinitol content of carob beans (*Ceratonia siliqua* L.). 28th International Horticultural Congress, 22-27 August, Lisboa, Portugal.
- ▶ Oziyci, H.R., Dincer, C., Turhan, İ., Tetik, N., Karhan, M. 2010. Evaluation of antioxidant activity and total phenolic content in Turkish floral honeys, as well as their chemical properties. 3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, 28 September-2 October, Ljubljana, Slovenia.
- ▶ Oziyci, H.R., Karhan, M. 2010. Influence of extraction and clarification treatments on total phenolic content of pomegranate juice. 16th IFU Congress "Bridging juice with science, health and technology", 04-05 May, İstanbul, Turkey.
- ▶ Arslan, A., Tetik, N., Karhan, M., Turhan, I., Oziyci, H.R. 2010. Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice. 1st International Congress on Food Technology, November 03-06, Antalya, Turkey.
- ▶ Turhan, İ., Oziyci, H.R., Dincer, C., Tetik, N., Karhan, M. 2010. Determination of total phenolics and antioxidant content with physicochemical properties in Turkish honeydew honeys. 3rd Apimondia International Forum on Apitherapy and 2nd Apimondia International Forum on Apiquality, 28 September-2 October, Ljubljana, Slovenia.
- ▶ Tetik, N., Karhan, M., Tavukçuoğlu, H.R. 2008. Enzymes used in beverage industry. The International Enzyme Engineering Symposium, 01-05 October, Kuşadası, Turkey.
- ▶ Tetik, N., Mustafa Karhan, M., Tavukçuoğlu, H.R. 2008. Use of laccases in the food industry. The International Enzyme Engineering Symposium, 01-05 October, Kuşadası, Turkey.
- ▶ Tetik, N., Tavukçuoğlu, H.R., Turhan, I., Karhan, M. 2008. Microfiltration of blackcurrant (*Ribes nigrum*) juice. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 27-30 July, Aberdeen, Maryland, USA.
- ▶ Tavukçuoğlu, H.R., Tetik, N., Turhan, I., Karhan, M. 2008. Effect of storage conditions on color degradation of pomegranate juice. Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, 27-30 July, Aberdeen, Maryland, USA.
- ▶ Arslan Kulcan, A., Öziyci, H.R., Karhan, M. 2015. Mayşe ısıtma prosesinin siyah üzüm suyunda trans-resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R., Arslan Kulcan, A., Tetik, N., Karhan, M. 2015. Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R., Tetik, N. ve Karhan, M. 2012. Nar suyunun bileşimi ve sağlık üzerine etkileri. IV. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 03-05 Ekim, Antalya, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R., Karhan, M. 2012. Güvenli gıda üretiminde olası risklerin kontrolü. 3. Gıda Güvenliği Kongresi, 3-4 Mayıs, İstanbul, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R., Tetik, N., Turhan, İ., Karhan, M. 2011. Meyve suyu ve nektarlarda renk ve berraklık stabilitesinin sağlanması. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım, Ankara, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R., Turhan, İ., Tetik, N., Gübbük, H., Karhan, M. 2011. Antalya ilinde yetişen aşılı ve yabani keçiboynuzu meyvelerinin bazı kimyasal ve pomolojik özellikleri. Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Ali Numan Kıraç Kongresi ve Fuarı, 27-30 Nisan, Eskişehir, Türkiye.
- ▶ Öziyci, H.R., Dinçer, C., Topuz, A. 2010. Işınlanmış gıdaların güvenliği. 2. Gıda Güvenliği Kongresi, 9-10 Aralık, İstanbul, Türkiye

- ▶ Sariaydın, O., Arslan Kulcan, A., Öziyici, H.R. ve Tetik, N. 2014. Ticari andız pekmezlerinde bazı kimyasal özelliklerin belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
- ▶ Karhan, M., Turhan, İ., Tetik, N., Öziyici, H.R., Arslan Kulcan, A., Yatmaz, E., Akkoyun, T. ve Yüksel, E. 2014. Akdeniz Bölgesi'nde yükselen bir değer: Keçiboynuzu. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
- ▶ Arslan, A., Oziyici, H.R., Turhan, I., Tetik, N. and Karhan, M. 2011. Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May, Cesme, Izmir, Turkey.
- ▶ Arslan, A., Oziyici, H.R., Karhan, M. 2011. Subcritical water extraction of polyphenols. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May 26-29, Izmir, Turkey.
- ▶ Arslan, A., Karhan, M., Tetik, N., Turhan, İ., Öziyici, H.R. 2010. Üzüm suyu üretiminde mayşe ısıtma ve enzimatik fermentasyonun toplam fenolik madde ve toplam antosiyanin miktarı üzerine etkileri. The First International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 15-17 Nisan, Tekirdağ, Türkiye.
- ▶ Kaynar, S., Tavukçuoğlu, H.R., Karhan, M. 2008. Kuşburnu Marmeladının Vizkozitesi Üzerine Farklı Pektin Konsantrasyonlarının Etkisi. Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, 08-11 Ekim, Antalya, Türkiye.

Projects

- ▶ *Barnettozyma populi* Y-12728 Mikroorganizması Kullanılarak Farklı Hidrolizatlardan Ksilitol Üretimi, Saflaştırılması ve Kristalleştirilmesi için Üst ve Alt Akım Stratejileri, (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1001, 122O445, 2022-devam ediyor.
- ▶ Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) Bitkisinin Sulu Ekstraktlarından Steviol Glikozitlerin İzolasyonunda Elektrokoagülasyon, Adsorpsiyon ve Membran Filtrasyon Uygulamaları Kombinasyonunun Etkinliğinin Belirlenmesi, Elde Edilecek Doğal Tatlandırıcının Gıdaların Organoleptik Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi, (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1001, 221O419, 2022-devam ediyor.
- ▶ Protein Kaynağı ve Et İkame Maddesi Olarak Antalya ve Çevresinde Doğal Olarak Yetişen *Lactarius* ve *Morchella* Türlerinin Biyoteknolojik Üretimi, (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1001, 121O486, 2021-devam ediyor.
- ▶ Keçiboynuzu Meyvesinin Sulu Ekstraktlarından D-Pinitolün Ayrılması Ve Saflaştırılmasında Fermentasyon, Elektrokoagülasyon Ve Membran Filtrasyon Uygulamalarının Etkinliğinin Belirlenmesi, (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK 1002, 122O764, 2022-2023.
- ▶ Innovative Co-Creation with SME's from Food Industry, EU, Erasmus KA220-HED – (Key Action 2) Cooperation partnerships in higher education, (Researcher), 2021-2023.
- ▶ Doğal tatlandırıcılar kullanılarak üretilen abur cubur yiyecekler duyuşal açıdan çocukların dikkatini çeker mi? (Akademik Danışman), TÜBİTAK 2209A, 1919B012002867, 2021 – 2022.
- ▶ Stevia *Rebaudiana* Bitkisinin Yeni Tekniklerle Ekstraksiyonu Ve Ekstraktından Farklı Fermentasyon Teknikleriyle İnülinaz Ve Fruktooligosakkarit Üretimi, İleri Kromatografik Yöntemlerle Saflaştırılan Ve Tanımlanan Bileşenlerinin Kolon Kanserinde Moleküler Mekanistik Çalışmaları (Araştırmacı/Uzman), TÜBİTAK, 120M507, 2021 – devam ediyor.

- ▶ Alanya ve Civarındaki Gıda İşletmelerinin Ürün Katma Değerini / Gıda Güvenliğini Artırıcı AR-GE Çalışmalarının Geliştirilmesi, (Koordinatör Yardımcısı), BAKA, TR61/15/ARGEK/0005, 2015.
- ▶ Mikrobiyal mannanaz üretimi için biyoreaktörde ölçek büyütme işlemleri, üretilen enzimin saflaştırılması, gıda endüstrisinde uygulanabilirliği ve ekonomik analizi (Araştırmacı), TÜBİTAK, 115O051, 2020.
- ▶ Keçiboynuzu (*Ceratonia siliqua* L.) meyvesinden D-pinitol ekstraksiyonu üzerine araştırmalar (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2014.
- ▶ Mikrodalga kullanılarak keçiboynuzu meyvelerinden D-pinitolün ekstrakte edilmesi (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2013.
- ▶ Keçiboynuzu meyvelerinden D-pinitol ekstraksiyonunda ultrases olanakları kullanımının araştırılması (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2013.
- ▶ Etanol ve laktik asit fermentasyonunda keçiboynuzu meyvesi ve endüstriyel atıklarının immobilize mikroorganizma kullanılarak değerlendirme olanakları (Araştırmacı), Akdeniz Üniversitesi-BAP, 2010.
- ▶ Türkiye’de yetişen keçiboynuzu tiplerinin biyoaktif bir molekül olan D-pinitol içeriği üzerine çevre koşulları ve bileşim unsurlarının etkisi (Araştırmacı), TÜBİTAK-COST, 2010.
- ▶ Nar suyunda berraklık stabilitesi üzerine fiziksel ve kimyasal etkiler (Araştırmacı), Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, 2010.

Courses/Teaching

- ▶ GMS 1003 – Food Science
- ▶ GMS 2004 – Menu Planning
- ▶ GMS 2007 – Beverages
- ▶ GMS 3010 – Sensory Evaluation of Food
- ▶ GMS 4015 – New Product Development in Food Sector
- ▶ GMS 4026 – Molecular Gastronomy

Memberships

- ▶ TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2005 - Ongoing

Languages

- ▶ Turkish, native speaker
- ▶ English, fluent
- ▶ French, beginner