

## Dr.Öğr.Üyesi BERAT AYTÜL HAMZALIOĞLU

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 297 7100](tel:+903122977100)

İş Telefonu: [+90 312 297 6261](tel:+903122976261)

E-posta: [aytulhamzalioglu@hacettepe.edu.tr](mailto:aytulhamzalioglu@hacettepe.edu.tr)

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2011

Lisans Yandal, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2009

### Yaptığı Tezler

Doktora, Investigation of the reactivities of monomeric and polymeric components in some foods in digestion conditions in vitro, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017

Yüksek Lisans, Biyoaktif karbonillerin akrilamid oluşumu üzerine etkisinin incelenmesi, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2011

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 5-Hydroxymethylfurfural accumulation plays a critical role on acrylamide formation in coffee during roasting as confirmed by multiresponse kinetic modelling**  
Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.318, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Multiresponse kinetic modelling of 5-hydroxymethylfurfural and acrylamide formation in sesame (Sesamum indicumL.) seeds during roasting**  
Berk E., Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Lactose hydrolysis and protein fortification pose an increased risk for the formation of Maillard reaction products in UHT treated milk products**  
AKTAĞ I., Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.84, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- IV. **Investigations on the Maillard Reaction in Sesame (*Sesamum indicum* L.) Seeds Induced by Roasting**  
Berk E., Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.67, sa.17, ss.4923-4930, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Investigations on the effect of broccoli and wine sulphur compounds on glyoxal scavenging under simulated physiological conditions**  
Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.55, ss.220-228, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Investigation and kinetic evaluation of the reactions of hydroxymethylfurfural with amino and thiol groups of amino acids**  
HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.240, ss.354-360, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Formation and elimination reactions of 5-hydroxymethylfurfural during in vitro digestion of biscuits**  
HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V.  
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.99, ss.308-314, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **INVESTIGATION OF THE REACTIONS OF THERMAL PROCESS CONTAMINANTS IN BISCUITS DURING DIGESTION**  
Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM, cilt.71, ss.1290-1291, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Investigations on the reactions of alpha-dicarbonyl compounds with amino acids and proteins during in vitro digestion of biscuits**  
Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
FOOD & FUNCTION, cilt.7, sa.6, ss.2544-2550, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Investigation of the reactions of acrylamide during in vitro multistep enzymatic digestion of thermally processed foods**  
Hamzalioglu A., GÖKMEN V.  
FOOD & FUNCTION, cilt.6, sa.1, ss.109-114, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Role of curcumin in the conversion of asparagine into acrylamide during heating**  
HAMZALIOĞLU B. A. , ATAÇ MOGOL B., Lumaga R. B. , Fogliano V., GÖKMEN V.  
AMINO ACIDS, cilt.44, sa.6, ss.1419-1426, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Role of bioactive carbonyl compounds on the conversion of asparagine into acrylamide during heating**  
HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.235, sa.6, ss.1093-1099, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Controlling the Maillard Reaction by Reactant Encapsulation: Sodium Chloride in Cookies**  
Fiore A., Troise A. D. , Mogol B. A. , Roullier V., Gourdon A., Jian S. E. M. , HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V., Fogliano V.  
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.60, sa.43, ss.10808-10814, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

### **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Investigation of the effect of different shapes on digestible starch levels in baked or fried potatoes**  
HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V.  
13th Congress of Nutrition, Belgrade, Sırbistan, 26 - 28 Ekim 2016
- II. **Effect of in vitro gastrointestinal digestion on dicarbonyl compounds in biscuits**  
HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V.  
12th International Symposium on the Maillard Reaction, Japonya, 1 - 04 Eylül 2015
- III. **Fate of acrylamide during in vitro multistep enzymatic digestion of thermally processed foods**  
HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V.

## **Desteklenen Projeler**

HAMZALIOĞLU B. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ProteinFenol Etkileşiminin Proteinlerin ve Protein Bazlı Bazı Gıda İngrediyenlerinin Antioksidan Glikasyon ve Sindirilebilirlik Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2018 - 2018

HAMZALIOĞLU B. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenolik Bileşiklerin Sindirim Enzimleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2017 - 2018

GÖKMEN V., HAMZALIOĞLU B. A. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 13.Beslenme Kongresi, 2016 - 2017

HAMZALIOĞLU B. A. , GÖKMEN V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 12. Uluslararası Maillard Reaksiyonu Sempozyumu, 2015 - 2015

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):130

h-indeksi (WOS):7