

Dr.Öğr.Üyesi BURÇE ATAÇ MOGOL

Kişisel Bilgiler

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

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

Fax Telefonu: [+90 312 299 2123](tel:+903122992123)

E-posta: burcea@hacettepe.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2014

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2018

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2015

Verdiği Dersler

Mühendislik Termodinamiği, Lisans, 2016 - 2017

Technical Drawing, Lisans, 2016 - 2017

Bilgi Teknolojileri, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

Bilgisayar ve Programlama, Lisans, 2016 - 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Mitigation of acrylamide in baked potato chips by vacuum baking and combined conventional and vacuum baking processes**
Akkurt K., ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.144, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Modulation of gastrointestinal digestion of beta-lactoglobulin and micellar casein following binding by (-)-epigallocatechin-3-gallate (EGCG) and green tea flavanols**

Donmez O., ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V., Tang N., Andersen M. L. , Chatterton D. E. W.
FOOD & FUNCTION, cilt.11, sa.7, ss.6038-6053, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- III. **Furan**
ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
CHEMICAL HAZARDS IN THERMALLY-PROCESSED FOODS, ss.87-105, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Syneresis and rheological behaviors of set yogurt containing green tea and green coffee powders**
Donmez O., ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.100, sa.2, ss.901-907, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effect of chitosan on the formation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in model, biscuit and crust systems**
Mogol B. A. , GÖKMEN V.
FOOD & FUNCTION, cilt.7, sa.8, ss.3431-3436, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Thermal process contaminants: acrylamide, chloropropanols and furan**
Mogol B. A. , GÖKMEN V.
CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, cilt.7, ss.86-92, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Effect of vacuum-combined baking of cookies on acrylamide content, texture and color**
Palazoglu T. K. , COSKUN Y., Tuta S., Mogol B. A. , GÖKMEN V.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.240, sa.1, ss.243-249, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Mitigation of acrylamide and hydroxymethylfurfural in biscuits using a combined partial conventional baking and vacuum post-baking process: Preliminary study at the lab scale**
ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.26, ss.265-270, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Formation of Monochloropropane-1,2-diol and Its Esters in Biscuits during Baking**
ATAÇ MOGOL B., Pye C., Anderson W., Crews C., GÖKMEN V.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, sa.29, ss.7297-7301, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Computer vision-based analysis of foods: A non-destructive colour measurement tool to monitor quality and safety**
ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.7, ss.1259-1263, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural formation during baking of biscuits: NaCl and temperature-time profile effects and kinetics**
Van Der Fels-Klerx H., Capuano E., Nguyen H., ATAÇ MOGOL B., KOCADAĞLI T., Göncüoğlu Taş N., Hamzalıoğlu A., Van Boekel M., GÖKMEN V.
Food Research International, cilt.57, ss.210-217, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Processing Treatments for Mitigating Acrylamide Formation in Sweetpotato French Fries**
Van-Den Truong V. T. , Pascua Y. T. , Reynolds R., Thompson R. L. , PALAZOĞLU T. K. , ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, sa.1, ss.310-316, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Kinetics of Furan Formation from Ascorbic Acid during Heating under Reducing and Oxidizing Conditions**
ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.61, sa.42, ss.10191-10196, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Raising agents strongly influence acrylamide and HMF formation in cookies and conditions for asparaginase activity in dough**
Kukurova K., Ciesarova Z., ATAÇ MOGOL B., Acar O. C. , GÖKMEN V.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.237, sa.1, ss.1-8, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **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)
- XVI. **Nano-encapsulation improves thermal stability of bioactive compounds Omega fatty acids and silymarin in bread**
Mogol B., GÖKMEN V., SHIMONI E.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.24, sa.3, ss.62-65, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Phytochemicals and health benefits of dried apricots**
Goncuoglu N., ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
DRIED FRUITS: PHYTOCHEMICALS AND HEALTH EFFECTS, ss.226-242, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Nutritional and Functional Characteristics of Seven Grades of Black Tea Produced in Turkey**
Serpel A., Pelvan E., Alasalvar C., ATAÇ MOGOL B., Yavuz H. T., GÖKMEN V., Ozcan N., Özçelik B.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.60, sa.31, ss.7682-7689, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Rapid determination of amino acids in foods by hydrophilic interaction liquid chromatography coupled to high-resolution mass spectrometry**
GÖKMEN V., Serpen A., ATAÇ MOGOL B.
ANALYTICAL AND BIOANALYTICAL CHEMISTRY, cilt.403, sa.10, ss.2915-2922, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Effects of different grain mixtures on Maillard reaction products and total antioxidant capacities of breads**
Serpel A., GÖKMEN V., ATAÇ MOGOL B.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.26, ss.160-168, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Development of functional bread containing nanoencapsulated omega-3 fatty acids**
GÖKMEN V., ATAÇ MOGOL B., Lumaga R. B., Fogliano V., Kaplun Z., Shimoni E.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.105, sa.4, ss.585-591, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Computer vision-based image analysis for rapid detection of acrylamide in heated foods**
GÖKMEN V., ATAÇ MOGOL B.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.2, sa.4, ss.203-207, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Inhibition of enzymatic browning in actual food systems by the Maillard reaction products**
ATAÇ MOGOL B., Yildirim A., GÖKMEN V.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.90, sa.15, ss.2556-2562, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Multiple-stage extraction strategy for the determination of acrylamide in foods**
GÖKMEN V., Morales F. J., ATAÇ MOGOL B., Serpen A., Arribas-Lorenzo G.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.22, sa.2, ss.142-147, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Radio Frequency and Vacuum Post-Baking Technologies to Mitigate Acrylamide Formation**
KOCADAĞLI T., ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
Acrylamide-Regulatory and Industry Update, İngiltere, 16 Ekim 2017
- II. **Acrylamide and HMF formations in chitosan containing model systems during heating**
ATAÇ MOGOL B., GÖKMEN V.
12th International Symposium on the Maillard Reaction, Japonya, 1 - 04 Eylül 2015

Desteklenen Projeler

ATAÇ MOGOL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kitosanın bisküvi ve ekmek kabuğu sistemlerinde akrilamid oluşumu üzerine etkisi, 2017 - 2018

ATAÇ MOGOL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fırınlanmış patates cipslerinde akrilamid oluşum kinetiğinin

incelenmesi, 2017 - 2018

ATAÇ MOGOL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdaların rengiyle enerji yoğunluğu arasındaki ilişkinin bilgisayar tabanlı görüntü işleme ile araştırılması, 2016 - 2016

ATAÇ MOGOL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 12. Uluslararası Maillard Reaksiyonu Sempozyumu, 2015 - 2015

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):484

h-indeksi (WOS):15