

Arş. Gör. ŞENEL ECEM BERK

Kişisel Bilgiler

E-posta: ecem.berk11@hacettepe.edu.tr

Web: <https://avesis.hacettepe.edu.tr/ecem.berk11>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-5432-2174

Publons / Web Of Science ResearcherID: Q-9729-2017

Yoksis Araştırmacı ID: 277063

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., Türkiye 2017 - 2019

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2016

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Effect of roasting on the formation of maillard reaction products in sesames, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., 2019

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., 2020 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Bursa Teknik Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Effect of different stress conditions on the formation of amino acid derivatives by Brewer's and Baker's yeast during fermentation**
YILMAZ C., Ecem Berk Ş. E., GÖKMEN V.
Food Chemistry, cilt.435, 2024 (SCI-Expanded)
- Quality retention in pumpkin powder dried by combined microwave-convective drying**
İzli G., Yıldız G., Berk Ş. E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.4, ss.1558-1569, 2022 (SCI-Expanded)
- Formation of alpha-dicarbonyl compounds and glycation products in sesame (Sesamum indicum L.) seeds during roasting: a multiresponse kinetic modelling approach**
Berk E., AKTAĞ I., GÖKMEN V.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.247, sa.9, ss.2285-2298, 2021 (SCI-Expanded)

IV. 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, cilt.246, sa.12, ss.2399-2410, 2020 (SCI-Expanded)

V. 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-Expanded)

Kitaplar

I. Evaporation in the fruit juice industry

BERK Ş. E., GÖKMEN V.

Evaporation Technology in Food Processing, , Editör, Woodhead Publishing, ss.105-136, 2024

Metrikler

Yayın: 6

Atıf (WoS): 41

Atıf (Scopus): 135

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 4