

Dr. Öğr. Üyesi ELİF YOLAÇANER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 297 7105](tel:+903122977105)

E-posta: eyolacaner@hacettepe.edu.tr

Web: <https://avesis.hacettepe.edu.tr/eyolacaner>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-6300-8921

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-6823-2018

Yoksis Araştırmacı ID: 101238

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2010

Lisans Yandal, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Endüstri Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2003

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2003

Yabancı Diller

Almanca, B1 Orta

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Design of gluten free rice cake formulations for baking in infrared-microwave combination oven, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, 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, 2013 - 2018

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2010

Verdiği Dersler

Heat Transfer, Lisans, 2017 - 2018

Kütle Aktarımı, Lisans, 2017 - 2018

Yönetilen Tezler

- Yolaçaner E., Yer bademi sütü (Horchata) yan ürünlerinin ekmek üretiminde değerlendirilmesi üzerine bir çalışma, Yüksek Lisans, Y.YILMAZ(Öğrenci), 2019
- Yolaçaner E., Öztop H. M., Effects of some soy products on rheological, functional and sensory properties of milk chocolate, Yüksek Lisans, İ.CANSU(Öğrenci), 2019
- Yolaçaner E., Kırmızı lahana antosiyaninlerinin mikrodalga ve konvansiyonel yöntemler ile özütlenmesi, Yüksek Lisans, Ü.YİĞİT(Öğrenci), 2018
- YOLAÇANER E., Kızılötesi-Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilmek Üzere Hazırlanan Yer Bademi Unu İçeren Glutensiz Bisküvi Hamurlarının Reolojik Özellikleri ve Bisküvilerin Kalite Özellikleri, Yüksek Lisans, A.TUĞÇE(Öğrenci), 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Rheological and quality properties of tiger nut containing biscuit dough baked in IR-MW combination oven**
Çınar A. T., Turabi Yolaçaner E., ATEŞ E. G.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.103, sa.11, ss.5342-5352, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Physical characterization of chocolates prepared with various soybean and milk powders physical character soybean milk chocolate**
Taşoyan İ. C., Yolaçaner E., ÖZTOP H. M.
Journal of Texture Studies, cilt.54, sa.2, ss.334-346, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Optimization of microwave-assisted extraction of anthocyanins in red cabbage by response surface methodology**
Yigit U., YOLAÇANER E., Hamzalioglu A., GÖKMEN V.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.1, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Investigation of physicochemical, microbiological, textural, and sensory properties of set-type yogurt with Mentha pulegium L. (pennyroyal) powder**
Balpetek Kulcu D., Kosgin E. B., Celik O. F., Turabi Yolacaner E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.6, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Dielectric and thermal properties of rice cake formulations containing different gums types**
Turabi E., Regier M., Sumnu G., ŞAHİN S., Rother M.
International Journal of Food Properties, cilt.13, sa.6, ss.1199-1206, 2010 (SCI-Expanded)
- VI. **Quantitative analysis of macro and micro-structure of gluten-free rice cakes containing different types of gums baked in different ovens**
Turabi E., Sumnu G., Sahin S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.24, sa.8, ss.755-762, 2010 (SCI-Expanded)
- VII. **Investigation of physicochemical properties of breads baked in microwave and infrared-microwave combination ovens during storage**
ÖZKOÇ S. O., Sumnu G., ŞAHİN S., Turabi E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.228, sa.6, ss.883-893, 2009 (SCI-Expanded)
- VIII. **Optimization of baking of rice cakes in infrared-microwave combination oven by response surface methodology**
Turabi E., Sumnu G., ŞAHİN S.
Food and Bioprocess Technology, cilt.1, sa.1, ss.64-73, 2008 (SCI-Expanded)
- IX. **Rheological properties and quality of rice cakes formulated with different gums and an emulsifier blend**
Turabi E., Sumnu G., Sahin S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.22, sa.2, ss.305-312, 2008 (SCI-Expanded)
- X. **Drying of carrots in microwave and halogen lamp-microwave combination ovens**
Sumnu G., Turabi E., Oztop M.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physical Properties of Some Soy Powders and Functional and Sensory Properties of Milk Chocolates Prepared with These Powders**

Taşoyan İ. C., TURABI YOLAÇANER E.

Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.11, sa.2, ss.246-257, 2023 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Microwave assisted baking**

YOLAÇANER E., Şumnu G., Şahin S.

Microwave Processing of Foods, Marc Regier, Kai Knoerzer, Helmar Schubert , Editör, Woodhead Publishing Limited , Kidlington, ss.117-141, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **A study on the rheological properties of gluten-free biscuit doughs containing tiger nut flour and a gum blend**

YOLAÇANER E., ÇINAR A. T.

International Congress on Agriculture, Forest, Food Sciences and, 15 - 17 Mayıs 2017

- II. **A study on the rheological properties of gluten-free rice cake batters containing tiger nut flour, chestnut flour and different types of gums**

YOLAÇANER E.

6. International Congress on Food Technology, 18 - 19 Mart 2017

- III. **Investigation of macro-structure of gluten-free rice cakes baked in infrared-microwave combination oven**

Turabi E., Gulum Sumnu S., ŞAHİN S.

5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Almanya, 31 Ağustos - 02 Eylül 2009, ss.284-288

Desteklenen Projeler

YOLAÇANER E., BARLAS N., İNKAYA N. N., İNKAYA E. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar Kabuğu Ekstraktı ve Propolis Ekstraktı Karışımının Biyoyararlanımının Belirlenmesi ve A549 Hücrelerinde Koruyucu Etkisinin Değerlendirilmesi, 2022 - Devam Ediyor

Yolaçaner E., TÜBİTAK Projesi, Kaktüs Meyvesi (Dikenli Incir) (Opuntia Ficus-Indica L.) Ve Horoz İbiği Çiçeği (AmarantusCaudatus L.) Bitkilerinden Betalaince Zengin Fenolik Bileşenlerin Vakum-Mikrodalga-Destekli YöntemleEkstraksiyonu, Doğal Renklendirici Olarak Kullanım Amaçlı Niyozom Yöntemi İle Enkapsülasyonu VeIn-Vitro Sindirimi, 2023 - 2025

Yolaçaner E., TÜBİTAK Projesi, Nohut (Cicer arietinum L.) Suyundan Toz Emülgatör Eldesinde Farklı Teknolojilerin Denenmesi ve Tozların Fizikokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi, 2021 - 2023

YOLAÇANER E., Yiğit Ü., Demirci C., HAMZALIOĞLU B. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kırmızı Lahana Antosiyaninlerinin Mikrodalga ve Konvansiyonel Yöntemler ile Özütleme ve Antosiyanin Özütlelerinin Enkapsülasyonu, 2017 - 2021

YOLAÇANER E., ÖZTOP M. H., Meclis İ. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı soya ürünlerinin sütü çikolataların reolojik ve fonksiyonel özellikleri üzerindeki etkilerinin araştırılması, 2018 - 2019

Yolaçaner E., TÜBİTAK Projesi, TÜBİTAK DESTEKLİ VE YOĞUNLAŞTIRILMIŞ GÜNEŞ ENERJİSİ İLE GIDA KURUTMASI YAPAN OTOMASYONLU ENDÜSTRİYEL GIDA KURUTUCU SİS PROJESİ, 2018 - 2018

YOLAÇANER E., ÜNAL K., ÖZTOP M. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yer Bademi Unu ve Farklı Tipte Hidrokolloid içeren Glütensiz Kek Hamurlarında NMR Relaksometrenin Reolojik Özelliklerle İlişkilendirilmesi, 2017 - 2018

YOLAÇANER E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016 - 2017

YOLAÇANER E., Çınar A. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi-mikrodalga kombinasyonlu fırında pişirilmek üzere hazırlanan yer bademi unu içeren glutensiz bisküvi hamurlarının reolojik özellikleri ve bisküvilerin kalite özellikleri, 2016 - 2017

Metrikler

Yayın: 15

Atıf (WoS): 381

Atıf (Scopus): 387

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6