

Dr.Öğr.Üyesi EZGİ DOĞAN CÖMERT

Kişisel Bilgiler

E-posta: ezgi.dogan@hacettepe.edu.tr

Web: <https://avesis.hacettepe.edu.tr/ezgi.dogan>

Posta Adresi: Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Araştırma Lab. 6, Beytepe/Ankara

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2787-3472

Yoksis Araştırmacı ID: 223979

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - Devam Ediyor

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2013

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Increasing the total antioxidant capacity bound to insoluble dietary fiber, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2015

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Optimization of reaction conditions for the design of cereal-based dietary fibers with high antioxidant capacity**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.14, ss.6502-6510, 2022 (SCI-Expanded)
- Interactions of epicatechin and cysteine with certain other dicarbonyl scavengers during their reaction with methylglyoxal under simulated physiological conditions**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
FOOD CHEMISTRY, cilt.369, 2022 (SCI-Expanded)
- Effect of food combinations and their co-digestion on total antioxidant capacity under simulated gastrointestinal conditions**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE, cilt.5, ss.414-422, 2022 (SCI-Expanded)
- Investigation of the methylglyoxal scavenging kinetics of different food matrices under simulated**

intestinal conditions

DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.12, ss.2461-2470, 2020 (SCI-Expanded)

- V. **Effects of different cooking methods on methylglyoxal scavenging potential of meat under simulated gastrointestinal conditions**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.132, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **A new procedure to measure cysteine equivalent methylglyoxal scavenging activity (CEMSA) of foods under simulated physiological conditions**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.63, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Kinetic evaluation of the reaction between methylglyoxal and certain scavenging compounds and determination of their in vitro dicarbonyl scavenging activity**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.121, ss.257-268, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Antioxidants Bound to an Insoluble Food Matrix: Their Analysis, Regeneration Behavior, and Physiological Importance**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, cilt.16, sa.3, ss.382-399, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Mitigation of ovalbumin glycation in vitro by its treatment with green tea polyphenols**
Comert E. D., Akillioğlu H. G., GÖKMEN V.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.1, ss.11-19, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **Cereal dietary fiber bound antioxidants**
Comert E. D., GÖKMEN V.
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.27, sa.5, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Mechanism of the interaction between insoluble wheat bran and polyphenols leading to increased antioxidant capacity**
Dogan E., GÖKMEN V.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.69, ss.189-193, 2015 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Bound antioxidant compounds and their digestion behaviour**
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.
5th International Conference on Food Digestion, Fransa, 4 - 06 Haziran 2017
- II. **Treatment with Soluble Phenolic Antioxidants Significantly Improves Antioxidant Capacity of Insoluble Wheat Bran**
DOĞAN E., GÖKMEN V.
3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Portekiz, 22 - 24 Haziran 2015
- III. **Treatment with soluble phenolic antioxidants significantly improves antioxidant capacity of insoluble wheat bran**
DOĞAN E., GÖKMEN V.
249th ACS National Meeting, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 26 Mart 2015

Desteklenen Projeler

GÖKMEN V., DOĞAN CÖMERT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek Antioksidan Kapasiteli Tahıl Kökenli Besinsel Liflerin Tasarımı, 2017 - 2021

GÖKMEN V., DOĞAN CÖMERT E., AKILLIOĞLU H. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 13.Beslenme Kongresi,

2016 - 2017

DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çözünmez Buğday Kepeğinin Antioksidan Kapasitesinin Çözünür Fenolik Antioksidanlarla Muamele Edilerek Arttırılması, 2015 - 2015

DOĞAN CÖMERT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çözünmez Buğday Kepeğinin Antioksidan Kapasitesinin Çözünür Fenolik Antioksidanlarla Muamele Edilerek Arttırılması, 2015 - 2015

Metrikler

Yayın: 14

Atf (WoS): 98

Atf (Scopus): 106

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5