

## 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

ScopusID: 57189579074

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

- I. **The power of the QUENCHER method in measuring total antioxidant capacity of foods: Importance of interactions between different forms of antioxidants**  
ÇELİK E. E., DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.  
Talanta, cilt.269, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **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)

- IV. **<p>Effect of food combinations and their co-digestion on total antioxidant capacity under simulated gastrointestinal conditions</p>**  
DOĞAN CÖMERT E., GÖKMEN V.  
CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE, cilt.5, ss.414-422, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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)
- X. **Mitigation of ovalbumin glycation in vitro by its treatment with green tea polyphenols**  
Comert E. D., Akillioglu H. G., GÖKMEN V.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.243, sa.1, ss.11-19, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Cereal dietary fiber bound antioxidants**  
Comert E. D., GÖKMEN V.  
AGRO FOOD INDUSTRY HI-TECH, cilt.27, sa.5, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **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: 15

Atıf (WoS): 96

Atıf (Scopus): 141

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6