

Dr.Öğr.Üyesi NESLİHAN TAŞ

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: neslihangoncuoglu@hacettepe.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Investigation of chemical reactions in hazelnut induced by roasting, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of serotonin, free and protein-bound tryptophan in Turkish hazelnut varieties and effect of roasting on serotonin content**
TAŞ N., YILMAZ C., GÖKMEN V.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.120, ss.865-871, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Effect of Roasting and Storage on the Formation of Maillard Reaction and Sugar Degradation Products in Hazelnuts (Corylus avellana L.)**
TAŞ N., GÖKMEN V.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.67, sa.1, ss.415-424, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Profiling of the Contents of Amino Acids, Water-Soluble Vitamins, Minerals, Sugars and Organic Acids in Turkish Hazelnut Varieties**
TAŞ N., GÖKMEN V.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, cilt.68, sa.3, ss.223-234, 2018 (SCI İndekslerine Giren)

Dergi)

- IV. **Maillard reaction and caramelization during hazelnut roasting: A multiresponse kinetic study**
TAŞ N., GÖKMEN V.
FOOD CHEMISTRY, cilt.221, ss.1911-1922, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Phenolic compounds in natural and roasted nuts and their skins: a brief review**
TAŞ N., GÖKMEN V.
CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, cilt.14, ss.103-109, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **A Comparison of Cognitive Status between Children with Leukemia and Healthy Peers**
UYSAL S., EKİNCİ Y., KABAK V. Y. , TAŞ N., YASAROĞLU O. F. , DÜĞER T.
PEDIATRIC BLOOD & CANCER, cilt.63, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Effect of alkalization on the Maillard reaction products formed in cocoa during roasting**
Tas N., GÖKMEN V.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.89, ss.930-936, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Profiling triacylglycerols, fatty acids and tocopherols in hazelnut varieties grown in Turkey**
TAŞ N., GÖKMEN V.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.44, ss.115-121, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Bioactive compounds in different hazelnut varieties and their skins**
TAŞ N., GÖKMEN V.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.43, ss.203-208, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Investigation of heat induced reactions between lipid oxidation products and amino acids in lipid rich model systems and hazelnuts**
Karademir Y., Goncuoglu N., GÖKMEN V.
FOOD & FUNCTION, cilt.4, sa.7, ss.1061-1066, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Accumulation of 5-Hydroxymethylfurfural in Oil During Frying of Model Dough**
Goncuoglu N., GÖKMEN V.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.90, sa.3, ss.413-417, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of The Physical and Functional Needs in Adult Cancer Patients Consulted to Physiotherapy and Rehabilitation**
Kabak V. Y. , TAŞ N., EKİNCİ Y., Uysal S. A. , DÜĞER T.
TURK ONKOLOGI DERGISI-TURKISH JOURNAL OF ONCOLOGY, cilt.31, sa.3, ss.104-108, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect of metal salts on the formation of aroma compounds and acrylamide during heating**
TAŞ N., KOCADAĞLI T., Balagiannis D., GÖKMEN V., Parker J.
Acrylamide - Regulatory and Industry Update, 16 Ekim 2017
- II. **THE EFFECT OF BAKING CONDITIONS AND DOUGH FORMULATIONS ON DICARBONYL COMPOUNDS FORMATION AND ANTHOCYANINS STABILITY IN COOKIES MADE FROM BLUE CORN FLOUR**
Zilic S., GÖKMEN V., KOCADAĞLI T., Vancetovic J., TAŞ N.
13th Congress of Nutrition, 26 - 28 Ekim 2016
- III. **Multiresponse kinetic modelling of Maillard reaction and caramelisation in hazelnuts during roasting**
TAŞ N., GÖKMEN V.

12th International Symposium on the Maillard Reaction, Japonya, 1 - 04 Eylül 2015

IV. Effect of Alkalization on Maillard Reaction Products During Cocoa Roasting

TAŞ N., GÖKMEN V.

3rd International Congress on Cocoa Coffee and Tea, Portekiz, 22 - 24 Haziran 2015

Desteklenen Projeler

TAŞ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bisküvilerde Aroma Oluşumu Üzerine Kalsiyum Tuzlarının Etkisi, 2017 - 2018

TAŞ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Metal Katyonlarının Isıl İşlem Sırasında Aroma Oluşumu Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

TAŞ N., GÖKMEN V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Model Hamurların Kızartılması Sırasında Yağda 5-Hidroksimetilfurfural Birikimi, 2015 - 2015

TAŞ N., GÖKMEN V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FINDIKLARDA KAVURMA SIRASINDA GERÇEKLEŞEN MAILLARD REAKSİYONU VE KAMELİZASYONUN ÇOK DEĞİŞKENLİ KİNETİK MODELLENMESİ, 2015 - 2015

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):112

h-indeksi (WOS):6