

Dr.Öğr.Üyesi SEDA ELİKOĞLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: yildirims@hacettepe.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-5067-0139

ScopusID: 57203749333

Yoksis Araştırmacı ID: 59673

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2021

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2011

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of green tea extract on heat-induced protein interactions and rennet coagulation in milk**
Koseoglu Aslandag S., VURAL H., ELİKOĞLU S.
International Dairy Journal, cilt.145, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Non-thermal Approach for Electromagnetic Field Exposure to Unfold Heat-Resistant Sunflower Protein**
GÜLTEKİN SUBAŞI B., Yıldırım-Elikoglu S., Altın O., ERDOĞDU F., Mohammadifar M. A., Çapanoğlu Güven E.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.16, sa.2, ss.313-326, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of real food matrix on the behavior and toxicity of TiO₂ nanoparticles**
Ersoz N., Canga E. M., Yıldırım-Elikoglu S., Oz H., DUDAK ŞEKER F. C.
JOURNAL OF NANOPARTICLE RESEARCH, cilt.24, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Influence of non-thermal microwave radiation on emulsifying properties of sunflower protein**
GÜLTEKİN SUBAŞI B., ELİKOĞLU S., Altay I., Jafarpour A., Casanova F., Mohammadifar M. A., Çapanoğlu Güven E.

- FOOD CHEMISTRY, cilt.372, 2022 (SCI-Expanded)
- V. Effect of phenolic compounds on the activity of proteolytic enzymes during rennet induced coagulation of milk and ripening of miniature cheese
ELİKOĞLU S., VURAL H., Erdem Y. K.
LWT, cilt.136, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. Binding characteristics of polyphenols as milk plasmin inhibitors
Yildirim-Elikoglu S., Vural H.
Journal of the Science of Food and Agriculture, cilt.99, sa.15, ss.6922-6930, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. Interactions between milk proteins and polyphenols: Binding mechanisms, related changes, and the future trends in the dairy industry
Yildirim-Elikoglu S., Erdem Y. K.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.34, sa.7, ss.665-697, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. A tool for explaining the differences on renneting characteristics of milks from different origins: the surface hydrophobicity approach
Yildirim S., Erdem Y. K.
DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.95, sa.5, ss.719-731, 2015 (SCI-Expanded)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. Interactions Between Milk Proteins and Polyphenols in Model Systems or Complex Dairy Matrices
Elikoğlu S.
Encyclopedia of Food Chemistry, Volume 2, Melton,L.,Shahidi,F.,Vareliis,P., Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Massachusetts , ss.554-559, 2018

Metrikler

Yayın: 9
Atıf (WoS): 97
Atıf (Scopus): 111
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 3

Akademi Dışı Deneyim

Hacettepe Üniversitesi