

## 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 Yayımlanan Makaleler

- 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)
- Non-thermal Approach for Electromagnetic Field Exposure to Unfold Heat-Resistant Sunflower Protein**  
GÜLTEKİN SUBAŞI B., Yildirim-Elikoglu S., Altin O., ERDOĞDU F., Mohammadifar M. A., Çapanoğlu Güven E.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.16, sa.2, ss.313-326, 2023 (SCI-Expanded)
- Effect of real food matrix on the behavior and toxicity of TiO2 nanoparticles**  
Ersoz N., Canga E. M., Yildirim-Elikoglu S., Oz H., DUDAK ŞEKER F. C.  
JOURNAL OF NANOPARTICLE RESEARCH, cilt.24, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- 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.,Varelis,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