

## Arş.Gör. SEDA ELİKOĞLU

### Kişisel Bilgiler

E-posta: yildirims@hacettepe.edu.tr

### Eğitim Bilgileri

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

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

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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 İndekslerine Giren Dergi)

### Kitap & Kitap Bölümleri

- 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

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):20

h-indeksi (WOS):2