

## Özgeçmiş

- Ad Soyad:** Merve YAVUZ DÜZGÜN
- Doğum Tarihi:** 07.12.1986
- Ünvanı:** Doktor Öğretim Üyesi
- Öğrenim Durumu:** Doktora
- Çalıştığı Kurum:** Altınbaş Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Degree	Field	University	Year
Lisans	Gıda Mühendisliği	Istanbul Teknik Üniversitesi	2011
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	2014
Doktora	Gıda Mühendisliği	Istanbul Teknik Üniversitesi	2021

- Yabancı Dil:** İngilizce - e-YDS Puanı:85

### 7. Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanları

Effect of Added Ingredients on the Acrylamide Level and Quality of Extrudates

Tez Danışmanı : Doç. Dr. İlkay Şensoy

Eş danışman: Prof. Dr. Beraat Özçelik

### 8. Doktora Tezi Başlığı ve Tez Danışmanları

Formation of Anthocyanin Rich Black Carrot Extract Loaded Potato Protein Particles by Ternary Compressed CO<sub>2</sub>-Ethanol-Water Mixture Extraction and PGSS Drying

Tez Danışmanı : Prof. Dr. Beraat Özçelik

### 9. Görevler

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araştırma Görevlisi	Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Kasım 2012 – Ocak 2013
Araştırma Görevlisi	İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Ocak 2013- Haziran 2021

### 10. İdari Görevler

Erasmus Koordinatörlüğü – Altınbaş Üniversitesi

## 11. Yayınlar

### 11.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI, SSCI Arts and Humanities)

- i. Zeeb, B., **Yavuz-Düzgün, M.**, Dreher, J., Evert, J., Stressler, T., Fischer, L., ... & Weiss, J. (2018). Modulation of the bitterness of pea and potato proteins by a complex coacervation method. *Food & Function*, 9(4), 2261-2269.
- ii. Pasli, A. A., **Yavuz-Düzgün, M.**, Altuntas, U., Altin, G., Özçelik, B., Firatligil, E. (2019) In vitro bioaccessibility of phenolics and flavonoids in various dried vegetables, and the determination of their antioxidant capacity via different spectrophotometric assays. *International Food Research Journal*, 26(3), 793-800.
- iii. **Yavuz-Düzgün, M.**, Zeeb, B., Dreher, J., Özçelik, B., & Weiss, J. (2020). The Impact of Esterification Degree and Source of Pectins on Complex Coacervation as a Tool to Mask the Bitterness of Potato Protein Isolates. *Food Biophysics*, 15, 376-385.
- iv. **Yüçetepe, A.**, Yavuz-Düzgün, M., Şensu, E., Bildik, F., Demircan, E., & Özçelik, B. (2021). The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation of *Spirulina platensis* protein concentrate with chitosan. *Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1274-1285.
- v. Ağırbaş, H. E. T., **Yavuz-Düzgün, M.**, & Özçelik, B. (2021). The effect of fruit seed flours on Farinograph characteristics of composite dough and shelf life of cake products. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-12.
- vi. Ağırbaş, H. E.T., **Yavuz-Düzgün, M.**, & Özçelik, B. (2022). Valorization of fruit seed flours: rheological characteristics of composite dough and cake quality. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-13.

### 11.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler

- i. **Yavuz-Duzgun, M.**, Gulkirpik, E., Ozel, N., & Ozcelik, B. (2017) Supercritical CO<sub>2</sub> extraction of anthocyanins from black carrots. *Journal of Food Processing Technology*, 8:9(Suppl), 19th International Conference on Food Processing & Technology. Paris, France, October 23-25, 2017, DOI:10.4172/2157-7110-C1-068.
- ii. **Yavuz Düzgün M.**, Kapci B., Özçelik B., " 3-MCPD and Glycidyl Esters Formation During Food Processing: Presence in Foods, Toxicity, Legal Regulations and Mitigation Strategies ", 2nd International Conference on

Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, September 21-23, 2017, pp.1651-1658

- iii. Özçelik B., Altın G., **Yavuz Düzgün M.**, Daşkaya Dikmen C., Kasapoğlu K.N., "Nano and Micro Encapsulation of Bioactive Compounds", 2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, September 21-23, 2017, pp.1329-1340
- iv. **Yavuz, M.**, Altuntas, U., Paslı, A., Karateke, C., Taskiran, O., Ozcelik, B. (2017) Dried Leafy Green Vegetables: Investigation of In Vitro Bioaccessability Of Total Phenolic And Total Flavonoid Content. 5<sup>th</sup> International Conference on Food Digestion. Rennes, France, April 4-6, 2017, Abstract No. P25; p.85
- v. **Yavuz, M.**, Altuntas, U., Pasli, A., Karateke, C, Taskiran, Ö. & Özçelik, B. (2016) In vitro bioaccessability of phenolics and antioxidant capacity in various dried vegetables. Black Sea Association of Food Science and Technology Congress. Ohrid, Macedonia, September 22-24, 2016, p.72.
- vi. **Yavuz, M.**, Sensoy, I. & Ozcelik, B. (2014) Effect of some health-promoting ingredients on the quality of wheat flour extrudates. EFFOST Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health. Uppsala, Sweden, November 25-28, 2014, Abstract No. P1.066.
- vii. **Yavuz, M.**, Sensoy, I. & Ozcelik, B. (2014) Acrylamide Level and Quality of Extrudates After Quercetin Addition. ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. Istanbul, Turkey, October 14-17, 2014, Abstract No. 21.
- viii. Tok, E., **Yavuz., M.** & Ozcelik, B. (2014) Effect of MAP and High Pressure Homogenizer On The  $\beta$ -carotene Level Of Carrots. ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. Istanbul, Turkey, October 14-17, 2014, Abstract No. 32.
- ix. Altin, G., **Yavuz, M.** & Ozcelik, B. (2014) Encapsulation of Cocoa Phenolics in Chitosan-Coated Liposomes. ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. Istanbul, Turkey, October 14-17, 2014, Abstract No. 320.
- x. Kapci, B., **Yavuz, M.**, Saygun, A., & Aran, N. (2011) The effects of different carbon and nitrogen sources on sporulation in *Bacillus indicus* HU36. 2011 IFT Annual Meeting and Food Expo, Abstracts of Papers Presented New Orleans, Louisiana, USA, June 11-14, 2011, Abstract No. 198-19; p. 158.

### 11.3. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler

- i. Ozcelik, O., & **Yavuz, M.** (2016). Watermelon juice. In Handbook of Functional

Beverages and Human Health (pp. 553-562): CRC Press.

- ii. **Yavuz-Duzgun, M.**, Altuntas, U., Gultekin-Ozguven, M., & Ozcelik, B. (2018). Communicating Food Safety: Ethical Issues in Risk Communication. In Food Ethics Education (pp. 157-166). Springer, Cham.
- iii. Kasapoğlu, K. N., Daşkaya-Dikmen, C., **Yavuz-Düzgün, M.**, Karaça, A. C., & Özçelik, B. (2019). Enrichment of Beverages With Health Beneficial Ingredients. In Value-Added Ingredients and Enrichments of Beverages (pp. 63-99). Academic Press.

#### 11.4. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

- i. **Yavuz, M.** & Ozcelik, B. (2016) Bitkisel proteinlerin fonksiyonel özellikleri. Akademik Gıda Dergisi, 14(4), 424-430.

#### 11.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

- i. **Yavuz, M.**, Ozel, N., Gulkirpik, E., & Ozcelik, B. (2016) Süperkritik CO<sub>2</sub> Ekstraksiyonu ile Bitkisel Atıklardan Renklendirici Üretimi. Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi. İstanbul, Kasım 28, 2016, p.192.
- ii. Tuna, H. E., **Yavuz, M** & Ozcelik, B. (2016) Nar Çekirdeklerinin Kek Üretiminde Değerlendirilmesi. Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi. İstanbul, Kasım 28, 2016, p.199.
- iii. Kavassan, D., Kayacan, S., Ercan, S., Dogal, S., **Yavuz, M.**, Erdil., D. N. & Ozcelik, B. (2016) Farklı meyvelerle üretilen su kefirinin lezzet profili. Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi. İstanbul, Kasım 28, 2016. p.200.
- iv. **Yavuz, M.** & Ozcelik B. (2013) Bezelye unuyla kaplanan patates kızartmalarında akrilamid oluşumunun azaltılması. II. Uluslararası Gıda AR-GE Pazarı. İzmir, Haziran 3-4, 2013, Abstract No. P61
- v. **Yavuz, M.** & Ozcelik, B. (2013) Kahvaltılık gevreklerde akrilamid oluşumu. 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Mayıs 14-15, 2013, Özet No. P105; s. 135.

#### 11.6. Diğer yayımlar

- vi. **Yavuz, M.** & Ozcelik, B. (2013) Isıl İşlemler Sonucu Oluşan Toksik Bileşenler. Dünya Gıda Dergisi, 2013-09, 33-36.
- vii. Altuntas, U., **Yavuz, M.** Yüçetepe, A. & Ozcelik., B. (2014) Gıda Ambalajlarının Güvenilirliği ve Gıdaya Toksik Madde Migrasyonu. Dünya Gıda Dergisi, 2014-09, 90-97.

- viii. **Yavuz, M. & Ozcelik B.** (2015) Yeni Teknolojilerin Karpuz Suyunun Sağlık Etkisi ve Kalitesi Üzerine Etkileri. Drink İçecek ve Teknolojileri Dergisi, 92, 76-79.

## 12. Projeler

**Grant Supported Research Project :** Formation of Bioactive Compound (Black Carrot Extract) Loaded Plant Protein Based Particles by PGSS, DAAD (German Academic Exchange Service), Ruhr University Bochum (2018-2019), Scholarship Holder.

**Grant Supported Research Project:** Encapsulation of Bioactive Components (Curcumin) Using Plant Protein Based Wall Materials by PGSS Technology, TUBITAK (The Scientific And Technological Research Council Of Turkey), Ruhr University Bochum (2018-2019), Scholarship Holder.

**Doctoral Project:** Encapsulation of Bioactive Compounds in Plant Protein Based Wall Materials Using Novel Technologies, Scientific Research Support Unit (BAP) - Istanbul Technical University (2016-2019), Researcher.

**National project :** Production of Food Ingredients from Local Resources and Industrial Wastes – Center of Excellence – TR Development Ministry, Istanbul Development Agency, Istanbul Technical University, (2015-2016), Researcher.

**Industrial Project:** Studies on the Formation of Protein-Polysaccharide Complexes “Protein Coating”, Research Collaboration between “Döhler GmbH” and Department of Food Physics and Meat Science, University of Hohenheim, (2016-2017), Erasmus Scholarship Holder.

**Industrial Project:** Studies on Whole Wheat Flour Breakfast Cereal Production with Extrusion, R&D Activities of “FlakeFest” in collaboration with Middle East Technical University Food Engineering Department (2011-2012), Scholarship Holder.

**EU Project:** COLORSPORE FP7 New Sources of Natural, Gastric Stable, Food Additives, Colourants and Novel Functional Foods. Project Reference: 207948. The effects of different carbon and nitrogen sources on sporulation in *Bacillus indicus* HU36. (2010). B.S. Graduation Project.

### 13. Burs ve Ödüller

DAAD German Academic Exchange Service - One Year Research Grant

TUBITAK International Research Fellowship Program – International Doctoral Research Grant

### 14. Son iki yılda verilen lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık		AKTS
			Teorik	Uygulama	
2022-2023	Güz	GAS101 Gıda Güvenliği ve Sanitasyon	3		7
		GAS124 Mesleki İngilizce	2		3
		GAS207 Beslenmenin Temel İlkeleri	3		5

