



# Dr. Öğr. Üyesi MERVE YAVUZ DÜZGÜN

0000-0002-1263-9253 ID

Gayrettepe Sosyal Bilimler Yerleşkesi

+90 (212) 604 01 00 / 2206

Görüşme Saatleri: Salı - 13:00 - 15:00

merve.duzgun@altinbas.edu.tr

## EĞİTİM BİLGİLERİ

Derece	Üniversite	Bölüm	Yıl
Doktora	İstanbul Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği (DR)	2014 - 2020
Yüksek Lisans	Orta Doğu Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği (YL) (tezli)	2011 - 2014
Lisans	İstanbul Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü	2006 - 2011

## ARAŞTIRMA ALANLARI

Süperkritik CO2 ekstraksiyonu, Kompleks koaservasyon, Biyoaktif bileşen enkapsülasyonu, CO2 ile doyurulmuş çözeltilerden partikül oluşumu (PGSS), Bitkisel proteinler

## AKADEMİK GÖREVLER

Görev	Üniversite	Alan	Yıl
Doktor Öğretim Üyesi	Altınbaş Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	2022 -
Araştırma Görevlisi	İstanbul Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü	2013 - 2021

## İDARİ GÖREVLER

Görev	Üniversite	Yıl

## AKADEMİK VE MESLEKİ ÜYELİKLER

Kurum	Üyelik	Yıl

## ÜNİVERSİTE DIŞI DENEYİM

Ülke	Kurum	Görev	Yıl
ALMANYA	Ruhr University Bochum	Araştırmacı- DAAD Bursiyeri	2018 - 2019
ALMANYA	Hohenheim University	Araştırmacı	2015 - 2016

## KİTAPLAR

### Value-Added Ingredients and Enrichments of Beverages: Volume 14: The Science of Beverages

KASAPOĞLU KADRIYE NUR,daskaya dikmen ceren,YAVUZ DÜZGÜN MERVE,CAN KARAÇA ASLI,ÖZÇELİK BERAAT Elsevier, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816687-1.00003-5>, 2019

Bilimsel Kitap | Bölüm(ler)

### Value-Added Ingredients and Enrichments of Beverages

KASAPOĞLU KADRIYE NUR,DAŞKAYA DİKMEN CEREN,YAVUZ DÜZGÜN MERVE,CAN KARAÇA ASLI,ÖZÇELİK BERAAT

Woodhead Publishing - Elsevier, 978-0-12-816687-1, 2019

Bilimsel Kitap | Bölüm(ler)

### Food Ethics Education

YAVUZ DÜZGÜN MERVE,ALTUNTAŞ ÜMİT,Gultekin Ozguven Mine,ÖZÇELİK BERAAT

Springer, 978-3-319-64736-4, 2018

Bilimsel Kitap | Bölüm(ler)

### Handbook of Functional Beverages and Human Health

ÖZÇELİK BERAAT,YAVUZ MERVE

## KİTAPLAR

CRC Press, 9781466596412, 2016

Bilimsel Kitap | Bölüm(ler)

## MAKALELER

**Functional food development using olive pomace phenolics and hydrogels**

YAVUZ DÜZGÜN MERVE

International Journal of Food Science & Technology, 2024

Uluslararası | DOI: 10.1111/ijfs.17101

**Black carrot extract loaded-potato protein particles by PGSS-drying: Physico-chemical properties and in vitro bioaccessibility**

YAVUZ DÜZGÜN MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

The Journal of Supercritical Fluids, 2023

Uluslararası | DOI: 10.1016/j.supflu.2023.106065

**A comparative study on the encapsulation of black carrot extract in potato protein–pectin complexes**

YAVUZ DÜZGÜN MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Journal of Food Science and Technology, 2023

Uluslararası | DOI: 10.1007/s13197-023-05787-z

**Recovery of anthocyanin-rich extracts from black carrots using ternary compressed mixtures of CO<sub>2</sub>–ethanol–water**

YAVUZ DÜZGÜN MERVE, ÖZÇELİK BERAAT

Springer Science and Business Media LLC, 2023

Uluslararası | DOI: 10.1007/s11694-022-01792-6

**Valorization of fruit seed flours: rheological characteristics of composite dough and cake quality**

Tuna Ağırbaş Halide Ezgi, YAVUZ DÜZGÜN MERVE, ÖZÇELİK BERAAT

Springer Science and Business Media LLC, 2022

Uluslararası | DOI: 10.1007/s11694-022-01423-0

**The effect of fruit seed flours on Farinograph characteristics of composite dough and shelf life of cake products**

Tuna Ağırbaş Halide Ezgi, YAVUZ DÜZGÜN MERVE, ÖZÇELİK BERAAT

Springer Science and Business Media LLC, 2021

Uluslararası | DOI: 10.1007/s11694-021-00961-3

**The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation of Spirulina platensis protein concentrate with chitosan**

YÜCETEPE AYSUN,YAVUZ DÜZGÜN MERVE,SENSU EDA,Bildik Fatih,Demircan Evren,ÖZÇELİK BERAAT

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2021

Uluslararası | DOI: 10.1007/s13197-020-04636-7

**The Impact of Esterification Degree and Source of Pectinase Complex Coacervation as a Tool to Mask the Bitterness of Potato Protein Isolates**

YAVUZ DÜZGÜN MERVE,Zeeb Benjamin,Dreher Johannes,ÖZÇELİK BERAAT,Weiss Jochen

Food Biophysics, 2020

Uluslararası |

**Modulation of the bitterness of pea and potato proteins by a complex coacervation method**

Zeeb Benjamin,YAVUZ DÜZGÜN MERVE,Dreher Johannes,evert jacob,stressler timo,fischer lutz,ÖZÇELİK BERAAT,Weiss

Jochen

Food Function, 2019

Uluslararası | DOI: 10.1039/C7FO01849E

**In vitro bioaccessibility of phenolics and flavonoids in various dried vegetables, and the determination of their antioxidant capacity via different spectrophotometric assays**

Paslı Ayça Ayfer, Yavuz Düzgün Merve, Altuntaş Ümit, Altın Gökçe, Özçelik Beraat, Fıratlıgil Fatma Ebru

International Food Research Journal, 2019

Uluslararası |

## MAKALELER

### **Bitkisel Protein İzolatlarının Fonksiyonel Özellikleri**

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Akademik Gıda, 2016

Uluslararası

### **Yeni Teknolojilerin Karpuz Suyu Kalitesi Üzerine Etkisi**

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Drink İçecek ve Teknolojileri Dergisi, 2015

Ulusal

### **Gıda Ambalajlarının Güvenilirliği ve gıda Toksik Madde Migrasyonu**

ALTUNTAŞ ÜMİT,YAVUZ MERVE,YÜCETEPE AYSUN,ÖZÇELİK BERAAT

Dünya Gıda Dergisi, 2014

Uluslararası

### **İşıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler II**

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Dünya Gıda Dergisi, 2013

Ulusal

### **İşıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler**

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Dünya Gıda Dergisi, 2013

Ulusal

### **İşıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler III**

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Dünya Gıda Dergisi, 2013

Ulusal

## BİLDİRİLER

### **Nano and microencapsulation of bioactive compounds**

ÖZÇELİK BERAAT,ALTIN GÖKÇE,YAVUZ DÜZGÜN MERVE,DAŞKAYA DİKMEN CEREN,KASAPOĞLU KADİRİYE NUR

Uluslararası

II International Conference on Advanced Engineering Technologies, 2017

Uluslararası

### **Nano and Micro Encapsulation of Bioactive Compounds**

ÖZÇELİK BERAAT,ALTIN GÖKÇE,YAVUZ MERVE,DASKAYA DİKMEN CEREN,KASAPOĞLU KADİRİYE NUR

II. International Conference On Advanced Engineering Technologies, 2017

Uluslararası

### **Supercritical CO<sub>2</sub> extraction of anthocyanins from black carrots.**

YAVUZ MERVE,GULKIRPIK ECE,OZEL NERGIS,ÖZÇELİK BERAAT

19th International Conference on Food Processing Technology, 2017

Uluslararası

### **Dried Leafy Green Vegetables: Investigation of In Vitro Bioaccessibility Of Total Phenolic And Total Flavonoid Content**

YAVUZ MERVE,ALTUNTAŞ ÜMİT,AYÇA PASLI,TAŞKIRAN ÖMER,KARATEKE CEYHUN,ÖZÇELİK BERAAT

5th International Conference on Food Digestion, 2017

Uluslararası

### **3-MCPD and Glycidil Esters Formation During Food Processing: Presence in Foods, Toxicity, LegalRegulations and Mitigation Strategies**

YAVUZ MERVE,BAHTİNUR KAPÇI,ÖZÇELİK BERAAT

II. INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCED ENGINEERING TECHNOLOGIES, 2017

Uluslararası

## BİLDİRİLER

### Süperkritik Karbondioksit Ekstraksiyonu ile Bitkisel Atıklardan Renklendirici Üretilimi

YAVUZ MERVE,Özel Nergis,Gülkirpik Ece,ÖZÇELİK BERAAT

Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar Kongresi., 2016

Ulusal

### Farklı Meyvelerle Üretilen Su Kefirlerinin Lezzet Profili

YAVUZ MERVE,kavassan damla,ercan sevil,doğal sinem,ÖZÇELİK BERAAT

Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar Kongresi., 2016

Ulusal

### Nar Çekirdeklerini Kek Üretiminde Değerlendirilmesi Gıda Metabolizma ve Sağlık Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar Kongresi

Tuna Halide Ezgi,YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

Gıda Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkilar Kongresi., 2016

Ulusal

### In vitro bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity in various dried vegetables

YAVUZ MERVE,ALTUNTAŞ ÜMİT,Paşlı Ayça Ayfer,Karateke Ceyhun,Taşkıran Ömer,ÖZÇELİK BERAAT

Congress of Black Sea Association of Food Science and Technology, 2016

Uluslararası

### Encapsulation of Cocoa Phenolics in Chitosan Coated Liposomes

ALTIN GÖKÇE,YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 2014

Uluslararası

### Effect Of MAP And High Pressure Homogenizer On The Caroten Level Of Carrots

TOK EZGİ,YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 2014

Uluslararası

### Acrylamide Level and Quality of Extrudates After Quercetin Addition

YAVUZ MERVE,ŞENSOY İLKAY,ÖZÇELİK BERAAT

ISNFF Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements., 2014

Uluslararası

### Effect of some health promoting ingredients on the quality of wheat flour extrudates

YAVUZ MERVE,ŞENSOY İLKAY,ÖZÇELİK BERAAT

EFFOST Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health., 2014

Uluslararası

### Reduction of acrylamide level in potato strips covered with cowpea flour

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

II. International Food R&D Congress, 2013

Ulusal

### Acrylamide formation in breakfast cereals

YAVUZ MERVE,ÖZÇELİK BERAAT

4th Food Safety Congress, 2013

Uluslararası

### The effects of different carbon and nitrogen sources on sporulation in Bacillus indicus HU36

KAPÇI BAHTINUR,YAVUZ MERVE,SAYGÜN AYŞE,ARAN NECLA

IFT Annual Meeting and Food Expo, 2011

Uluslararası

## PROJELER

## PROJELER

**Yerel Kaynaklar ve Atıklardan Gıda Katkı/Yardımcı Maddeleri Araştırma Uygulama Merkezi (Doğal Katkılar Mükemmeliyet Merkezi) (Araştırmacı)**

Kalkınma Bakanlığı, 31.08.2015 - 03.05.2017

Ulusal | Tamamlandı

## TEZ DANIŞMANLIKLARI

## DERSLER

Ders Türü	Ders Kodu	Ders Adı
Lisans	GAS124	MESLEKİ İNGİLİZCE I
Lisans	GAS326	AROMA VE GİDALARDA DUYUSAL DEĞERLENDİRME
Lisans	GAS223	MESLEKİ İNGİLİZCE II
Lisans	DHF304	BESLENME
Lisans	GAS101	GIDA GÜVENLİĞİ VE SANİTASYON
Lisans	GAS207	BESLENMENİN TEMEL İLKELERİ
Lisans	GAS105	GIDA GÜVENLİĞİ VE SANİTASYON
Lisans	GAS224	MESLEKİ İNGİLİZCE III
Lisans	SAY313	BİLİMSEL ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ
Önlisans	GAS334	AROMA VE GİDALARDA DUYUSAL DEĞERLENDİRME

## KİŞİSEL BİLGİLER

### İLETİŞİM BİLGİLERİ

Görüşme Saatleri: Salı - 13:00 - 15:00

Gayrettepe Sosyal Bilimler Yerleşkesi  
Büyükdere Caddesi, No: 147 Esentepe / İstanbul  
+90 (212) 604 01 00 / 2206