

## Arş. Gör. Sena Nur KARABEKİROĞLU

### Kişisel Bilgiler

E-posta: senanurk@yildiz.edu.tr

Diğer E-posta: senanurkbo3@gmail.com

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/17259>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0920-6307

Yoksis Araştırmacı ID: 358600

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, The Effects of Conventional and Microwave Drying on Drying, Rehydration and Fermentation Kinetics and Viability of Kefir Grains, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2023

### Araştırma Alanları

Kimya Mühendisliği ve Teknolojisi, Gıda Mühendisliği

### Kitap & Kitap Bölümleri

#### I. 3D Graphene-Based Biosensors

İnsel M. A., Karabekiroğlu S. N., Karakuş S.

3D Graphene, Ram K. Gupta, Editör, Springer Nature, Zug, ss.93-109, 2023

### Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

#### I. KONVENSİYONEL VE MİKRODALGA KURUTMANIN KEFİR TANELERİNİN KURUTMA, REHİDRASYON VE FERMANTASYON KİNETİĞİ VE CANLILIĞINA ETKİSİ

Karabekiroğlu S. N., Kılıç D.

INTERNATIONAL TOPKAPI CONGRESS-II, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Ekim 2023, ss.94-95

#### II. The effects of microwave drying on kefir biomass increase and fermentation kinetics

Karabekiroğlu S. N., Kılıç D.

5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022), Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022, ss.304

### Metrikler

Yayın: 4