

Arş.Gör. Hatice BEKİROĞLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: bkroglu@yildiz.edu.tr

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

Posta Adresi: h.bkroglu@gmail.com

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2016 - Devam Ediyor

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Manda sütünden yapılan dondurma örneklerinin kalitesi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, 2015

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri , Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Technological and bioactive properties of wheat glutenin hydrolysates prepared with various commercial proteases**
BOZKURT F., BEKİROĞLU H., Dogan K., KARASU S., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.149, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- Chapter 5 -Encapsulation of saffron bioactive compounds**
SAROĞLU Ö., BEKİROĞLU H., KARADAĞ A.
Saffron, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press , ss.183-220, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- The Investigation of The Effect Buffalo Milk's on The Sensory Quality of Ice Cream**
BEKİROĞLU H., ÖZDEMİR S.
2. ULUSLARARASI HAYVANSAL GIDALAR KONGRESİ, Bafra, Kıbrıs (Kktc), 08 Kasım 2018, ss.38-39

- II. **Determination of the Quality Characteristic of Glucomannan Additive Sour Dough Bread**
ÖZMEN D., BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
2.Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Bafra, Kıbrıs (Kkct), 08 Kasım 2018, ss.19-20
- III. **Characterization of proteins in gastrocnemius muscle derived from beef as affected by heat at divergent temperatures**
BEKİROĞLU H., ORDU H. R. , YILMAZ B., YILDIRIM S., AHMED A., SAĞDIÇ O.
2. ULUSLARARASI HAYVANSAL GIDALAR KONGRESİ, Bafra, Kıbrıs (Kkct), 08 Kasım 2018, ss.36-37
- IV. **THE EFFECT OF BUFFALO MILK ON THE PHYSICAL QUALITY CHARACTERISTICS OF ICE CREAM**
BEKİROĞLU H., ÖZDEMİR S.
The International Symposium Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.165
- V. **Antimicrobial activity of different monofloral bee pollens against foodborne pathogens**
BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280
- VI. **Determination of Quality Characteristics of Sourdough Bread Made With Kavut**
BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
7th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON SOURDOUGH, Cork, İrlanda, 06 Haziran 2018, ss.97
- VII. **BIOACTIVE CHARACTERISTICS OF PEEL AND FRUIT OF MEDLAR (MESPILUS GERMANICA L.) EXTRACTED WITH DIFFERENT SOLVENTS**
BEKİROĞLU H., KAYACAN S., SAĞDIÇ O.
4th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, Kiev, Ukrayna, 02 Mayıs 2018, ss.122
- VIII. **DETERMINATION OF THE CHARACTERISTICS OF YOGHURT LIKE PRODUCT FROM BUFFALO MILK WITH PROBIOTIC STRAINS**
BEKİROĞLU H., ÇAKIR E., ARICI M., SAĞDIÇ O.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caspian, Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 Nisan 2018, ss.282