

Öğr. Gör. Dr. MERYEM NUR KANTEKİN ERDOĞAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 462 377 7675](tel:+904623777675)

E-posta: mnkantekin@ktu.edu.tr

Web: <https://avesis.ktu.edu.tr/mnkantekin>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [Q06oFOMAAAAJ](https://orcid.org/0000-0001-9000-0000)

Yoksis Araştırmacı ID: 162817

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2014 - 2020

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2011

Lisans, Kobenhavns Universitet (University of Copenhagen), Faculty of Science, Food Science, Danimarka 2009 - 2010

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, 2024

Mesleki Eğitim, Gıda Etiketleme Kuralları ve Etiket Oluşturma Eğitimi, Kaizen Class, 2021

Mesleki Eğitim, Gıda Katkı Maddeleri Eğitimi, Kaizen Class, 2021

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğiticinin Eğitimi, Diğer, 2020

Sınai Haklar, Fikri Mülkiyet Hakları, Patent, Lisanslama, Türk Patent ve Marka Kurumu Patent ve Faydalı Model Ön Araştırma Eğitimi, Türk Patent Enstitüsü, 2017

Mesleki Eğitim, TÜBİTAK ULAKBİM Editör ve Yazar Eğitim Semineri, TÜBİTAK, 2015

Mesleki Eğitim, WILEY Uluslararası Dergilerde Makale Yazma Eğitimi, WILEY, 2014

Yaptığı Tezler

Doktora, Bitkisel yağların rafinasyonunda ön asitlik gidermenin 3-kloropropan-1,2-diol ve glisidil esterleri oluşumuna etkisi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Yüksek Lisans, Kısmi gliseritlerin mayonezin emülsiyon stabilitesi ve reolojisi üzerine etkisi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Maçka Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2024 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2020

Verdiği Dersler

İstatistik (Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programı), Ön Lisans, 2023 - 2024
Laboratuvar Teknikleri II (Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programı), Ön Lisans, 2023 - 2024
İstatistik (Gıda Teknolojisi Programı), Ön Lisans, 2023 - 2024

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Pre-deacidification of hazelnut oil by short-path distillation: Changes in 3-chloropropane-1,2-diol esters, glycidyl esters, free fatty acids, tocopherols, and diglycerides**
Kantekin-Erdogan M. N., Emektar K., Vardin A. Y., ÖZDİKİCİLER O., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.125, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Furan formation in some vegetable oils during heat treatments**
Emektar K., Kantekin-Erdogan M. N., TEKİN A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.386, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of monoglyceride content on emulsion stability and rheology of mayonnaise**
Kantekin-Erdogan M. N., Ketenoglu O., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.1, ss.443-450, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of black cumin oil on the oxidative stability and sensory characteristics of mayonnaise**
Ozdemir N., Kantekin-Erdogan M. N., Tat T., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.4, ss.1562-1568, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Lipid Estimation of Surfactant-Extracted Microalgae Oil Using Nile Red**
Montalbo-Lomboy M., Kantekin M. N., Wang T.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.91, sa.4, ss.665-680, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bitkisel Yağlarda 3-Monokloropropan-1,2-diol (3-MCPD) ve Glisidil Esterleri Oluşumu ve Azaltılması.**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., Emektar K., TEKİN A.
AKADEMİK GIDA, cilt.18, sa.1, ss.96-104, 2020 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The Effects Of Different Refining Methods On The Tocopherol Content Of Hazelnut Oil**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., Emektar K., TEKİN A.
II. International Apitherapy And Nature Congress, Trabzon, Türkiye, 08 Mayıs 2024
- II. **Influence of fatty acid composition on furan formation during heat processes.**
Emektar K., KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A.
17th Euro Fed Lipid Congress, İspanya, 20 - 23 Eylül 2019
- III. **Skualenin Yapısı, Kullanım Alanları ve Sağlık Üzerine Etkileri**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A., Emektar K.
Yabited IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Mayıs 2019
- IV. **Oleojellerin Oksidatif Stabilitesi**

- KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A., Emektar K.
Yabited IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Mayıs 2019
- V. **Isıl İşlem Görmüş Gıdalarda Furan Oluşumu**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., Emektar K., TEKİN A.
Yabited IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Mayıs 2019
- VI. **The Influence Of Black Cumin Oil On Oxidative Stability Of Mayonnaise**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TAT T., ÖZDEMİR N., TEKİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018
- VII. **Does Trans Acid Form in Deep Fat Frying?.**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TAT T., TEKİN A.
3th. International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 Eylül - 12 Ekim 2018
- VIII. **Optimization of Surfactant Assisted Extraction of Microalgae.**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N.
15th Euro Fed Lipid Congress, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017
- IX. **Bitkisel Yağlarda 3-MCPD ve GE'lerin Azaltılması Üzerine Yapılan Çalışmalar. Yabited III**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A.
Yabited III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Mayıs 2017
- X. **Effect of Black Cumin Oil on Oxidative Stability and Sensory Characteristics of Mayonnaise**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., ÖZDEMİR ORHAN N., TAT T., TEKİN A.
14th Euro Fed Lipid Congress, GENT, Belçika, 18 - 21 Eylül 2016
- XI. **Kısmi Gliseritlerin Mayonezin Emülsiyon Stabilitesi ve Reolojisi Üzerine Etkisi**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., KETENOĞLU O., TEKİN A.
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015
- XII. **Doğal ve Yapay Antioksidanların Rafine Ayçiçek Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., KETENOĞLU O., TEKİN A.
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015
- XIII. **Mono and Diglyceride Production by Transesterification of Refined Oil**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., KETENOĞLU O., TEKİN A.
12th Euro Fed Lipid Congress, Fransa, 14 - 17 Eylül 2014
- XIV. **Fenolik Maddelerce Zenginleştirilmiş Sızma Zeytinyağlarının Depolama Stabilitesi**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N.
Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2012
- XV. **Zeytin ve Zeytinyağında Doğal Olarak Bulunan Fenolik Bileşiklerin Yağ/Su Emülsiyonlarındaki Arayüzey Davranışları ve Antioksidan Aktiviteleri**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N.
Yabited I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012

Desteklenen Projeler

Kantekin Erdoğan M. N., Tekin A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Yağların Rafinasyonunda Ön Asitlik Gidermenin 3-Kloropropan-1,2-Diol ve Glisidil Esterleri Oluşumuna Etkisi, 2018 - 2020

Kantekin Erdoğan M. N., Tekin A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kısmi Gliseritlerin Mayonezin Emülsiyon Stabilitesi ve Reolojisi Üzerine Etkisi, 2013 - 2014

Metrikler

Yayın: 21

Atf (WoS): 45

Atf (Scopus): 65

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 4

Burslar

Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) Yüksek Lisans Araştırma Bursu, Üniversite, 2012 - 2012