

## Lect. PhD MERYEM NUR KANTEKİN ERDOĞAN

### Personal Information

Office Phone: [+90 462 377 7675](tel:+904623777675)

Email: [mnkantekin@ktu.edu.tr](mailto:mnkantekin@ktu.edu.tr)

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

### International Researcher IDs

ScholarID: QO6oFOMAAAAJ

Yoksis Researcher ID: 162817

### Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2014 - 2020

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2011 - 2014

Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2006 - 2011

Undergraduate, Kobenhavns Universitet (University of Copenhagen), Faculty of Science, Food Science, Denmark 2009 - 2010

### Foreign Languages

English, C1 Advanced

### Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, 2024

Vocational Training, Gıda Etiketleme Kuralları ve Etiket Oluşturma Eğitimi, Kaizen Class, 2021

Vocational Training, Gıda Katkı Maddeleri Eğitimi, Kaizen Class, 2021

Education Management and Planning, Eğiticinin Eğitimi, Diğer, 2020

Industrial Rights, Intellectual Property Rights, Patent, Licensing, Türk Patent ve Marka Kurumu Patent ve Faydalı Model

Ön Araştırma Eğitimi, Türk Patent Enstitüsü, 2017

Vocational Training, TÜBİTAK ULAKBİM Editör ve Yazar Eğitim Semineri, TÜBİTAK, 2015

Vocational Training, WILEY Uluslararası Dergilerde Makale Yazma Eğitimi, WILEY, 2014

### Dissertations

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

Postgraduate, Kısmi gliseritlerin mayonezin emülsiyon stabilitesi ve reolojisi üzerine etkisi, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2014

### Research Areas

Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Fats Technology

## Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Karadeniz Technical University, Maça Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2024 - Continues  
Research Assistant, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2020

## Courses

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

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 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., ÖZDİKİCİERLER O., TEKİN A.  
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.125, no.9, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Furan formation in some vegetable oils during heat treatments**  
Emektar K., Kantekin-Erdogan M. N., TEKİN A.  
FOOD CHEMISTRY, vol.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, vol.56, no.1, pp.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, vol.55, no.4, pp.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, vol.91, no.4, pp.665-680, 2014 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Bitkisel Yağlarda 3-Monokloropropan-1,2-diol (3-MCPD) ve Glisidil Esterleri Oluşumu ve Azaltılması.**  
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., Emektar K., TEKİN A.  
AKADEMIK GIDA, vol.18, no.1, pp.96-104, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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, Turkey, 08 May 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, Spain, 20 - 23 September 2019
- III. **Skualenin Yapısı, Kullanım Alanları ve Sağlık Üzerine Etkileri**  
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A., Emektar K.  
Yabited IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 May 2019
- IV. **Oleojellerin Oksidatif Stabilitesi**

- KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A., Emektar K.  
Yabited IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 May 2019
- V. **Isıl İşlem Görmüş Gıdalarda Furan Oluşumu**  
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., Emektar K., TEKİN A.  
Yabited IV. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 May 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, Turkey, 10 - 12 October 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, Turkey, 10 September - 12 October 2018
- VIII. **Optimization of Surfactant Assisted Extraction of Microalgae.**  
KANTEKİN ERDOĞAN M. N.  
15th Euro Fed Lipid Congress, Sweden, 27 - 30 August 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, Turkey, 12 - 15 May 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, Belgium, 18 - 21 September 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, Turkey, 7 - 09 May 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, Turkey, 7 - 09 May 2015
- XIII. **Mono and Diglyceride Production by Transesterification of Refined Oil**  
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., KETENOĞLU O., TEKİN A.  
12th Euro Fed Lipid Congress, France, 14 - 17 September 2014
- XIV. **Fenolik Maddelerce Zenginleştirilmiş Sızma Zeytinyağlarının Depolama Stabilitesi**  
KANTEKİN ERDOĞAN M. N.  
Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, Turkey, 16 - 18 May 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, Turkey, 12 - 14 April 2012

## Supported Projects

Kantekin Erdoğan M. N., Tekin A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Yağların Rafinasyonunda Ön Asitlik Gidermenin 3-Kloropropan-1,2-Diol ve Glisidil Esterleri Oluşumuna Etkisi, 2018 - 2020

Kantekin Erdoğan M. N., Tekin A., Project Supported by Higher Education Institutions, Kısmi Gliseritlerin Mayonezin Emülsiyon Stabilitesi ve Reolojisi Üzerine Etkisi, 2013 - 2014

## Metrics

Publication: 21

Citation (WoS): 45

Citation (Scopus): 65

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 4

## **Scholarships**

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