



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BURSA GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ
ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA

HAKİME GÜL YAVUZ

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

- Yüksek Lisans** 2017-2019 University of Illinois at Urbana-Champaign
Gıda Bilimi ve İnsan Beslenmesi
- Lisans** 2007-2011 Pamukkale Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği
- YABANCI DİL** İngilizce IELTS 6.0

İŞ TECRÜBESİ

- 2020 - Gıda Mühendisi/ Araştırmacı, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü, Bursa

HAKKIMDA

1989 Yılında Denizli’de doğmuştur. 2011 Yılında Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden mezun olmuştur. 2015 Yılında MEB YLSY bursunu kazanmış, burs kapsamında 2017 yılında University of Illinois at Urbana-Champaign’de Master eğitimine başlamıştır.

Master eğitimi süresince Bitkisel Kaynaklı Proteinlerin Ethanol Etkisiyle Oluşturulan Jel Yapılarının Reolojisi ve Mikro Yapılarınının Araştırılması üzerine çalışmış ve 2019 yılında mezun olmuştur.

2020 yılında kuruma atanmış Katkı ve Kalıntı Bölümünde Mühendis/Araştırmacı olarak çalışmalarına devam etmektedir.

İLETİŞİM

Adalet Mh. 1. Hürriyet Caddesi No: 128
16160 Osmangazi/ Bursa

hakimegul.yavuz@tarimorman.gov.tr

0 224 246 47 20



Hakime Gül YAVUZ

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

■ **Devam Eden Projeler**

1. PRIMA –TUBİTAK(119N503) (2021-2023), Mediterranean Citrus: innovative soft processing solutions for S.M.A.R.T (Sustainable, Mediterranean, Agronomically evolved, nutRitionally enriched, Traditional) products, (**Researcher**)

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Yavuz, H. G., et al. (2021). *Utilization of citrus waste and by-products, X International Symposium on Food Technologies (online)*, May 17-19, Murcia, Spain.
2. Kreidly, N., Yavuz, H. G., and Padua, G.W. (2019). *Effect of Ethanol and Protein Content on The Gelation of Almond, Lentil, and Pea Proteins*, Award Winners and Abstracts of the 33rd Annual Symposium of The Protein Society, June 30-July 3, Seattle, Washington, *Protein Science*, 28(S1), 12–211. doi:10.1002/pro.3710
3. Kreidly, N., Yavuz, H. G., and Padua, G.W. (2019). *Rheological Assessment of Ethanol Induced Plant Protein Gels*, AOCs Annual Meeting & Expo, May 5-8, St. Louis, Missouri, USA.
4. Yemiş, O., & Arslantürk (Yavuz), H. G. (2015). *Effect of storage temperature and time on the haze formation in clarified pomegranate (Punicagranatum L.) juice*, *International Conference on Food and Biosystems Engineering*, May 28-31, Mykonos Island, Greece.

■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

■ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Yemiş, O., & Arslantürk (Yavuz), H. G. (2016). *Haze formation of clear pomegranate juice and concentrates*. *Akademik Gıda*, 14(3), 275-283.

■ **DIĞER YAYINLAR**

■ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

1. Yavuz, H.G., (2019) *Rheological And Microstructural Characterization of Pea, Lentil And Almond Protein Gels (Bezelye, Mercimek ve Badem Kaynaklı Bitkisel Proteinlerin Ethanol Etkisiyle Oluşturulan Jel Yapılarının Reolojisi ve Mikro Yapılarınının Araştırılması)*, Yüksek Lisans Tezi, University of Illinois at Urbana-Champaign, IL, USA.