

Doç.Dr. CANSU EKİN BONACINA

Kişisel Bilgiler

E-posta: cegumus@ankara.edu.tr

Web: <https://avesis.ankara.edu.tr/cegumus>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3137-5617

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-4434-2019

ScopusID: 56899084300

Yoksis Araştırmacı ID: 177765

Eğitim Bilgileri

Doktora, University of Massachusetts Amherst, Amerika Birleşik Devletleri 2012 - 2017

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL) (Tezli), Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2010

Yabancı Diller

İngilizce, C2 Ustalık

Yaptığı Tezler

Doktora, UTILIZATION OF NATURAL EMULSIFIERS AND THEIR DERIVATIVES TO FORMULATE EMULSION-BASED DELIVERY SYSTEMS FOR HYDROPHOBIC NUTRACEUTICALS, University of Massachusetts Amherst, 2017

Yüksek Lisans, Presleme ve çözgen ekstraksiyonu ile elde edilen fındık yağlarının sterol ve mumsu madde bileşimlerinin karşılaştırılması, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL) (Tezli), 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Hitit Üniversitesi, Rektörlük, 2017 - 2019

Araştırma Görevlisi, University of Massachusetts Amherst, 2014 - 2017

Araştırma Görevlisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2012

Akademik İdari Deneyim

Ankara Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Emülsiyonları, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Food Biochemistry, Lisans, 2021 - 2022
PRINCIPLES OF NUTRITION , Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Bonacina C. E., Omega-3 nanoemülsiyonu ilavesinin kefirin oksidatif stabilitesine etkisi, Yüksek Lisans, G.ERPEK(Öğrenci), 2022
Bonacina C. E., Gıda emülsiyonlarının 3-kloropropan-1,2-diol esterlerinin sitotoksitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.NUR(Öğrenci), 2022
Bonacina C. E., Beyaz, yeşil ve siyah çay özütlerinin ayçiçek yağının oksidatif stabilitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.TEKİN(Öğrenci), 2021
BONACINA C. E., Fındık yağı nanoemülsiyonu oluşumu ve fiziksel kararlılığı, Yüksek Lisans, S.SEÇİL(Öğrenci), 2021

Jüri Üyelikleri

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ankara Üniversitesi, Aralık, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ankara Üniversitesi, Aralık, 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Improving the stability of olive leaf extract through nanophytosomal encapsulation: optimization of the preparation conditions, characterization and evaluation of the release kinetics**
Keskin S. M., BASTIOĞLU A. Z., Sirinyildiz D. D., BONACINA C. E., YORULMAZ A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.18, sa.1, ss.299-312, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Infrared spectroscopy-based rapid determination of adulteration in commercial sheep's milk cheese via n-hexane and ethanolic extraction**
Menevseoglu A., Gumus-Bonacina C. E., Gunes N., AYVAZ H., Dogan M. A.
International Dairy Journal, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
AKPINAR M., Bauer Estrada K., TEKİN A., Quintanilla-Carvajal M. X., BONACINA C. E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.99, sa.12, ss.1127-1135, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Role of Solid Fat Content in Oxidative Stability of Low-Moisture Cracker Systems**
Thanh Phuong Vu T. P. V., BONACINA C. E., Corradini M. G., He L., McClements D. J., Decker E. A.
ANTIOXIDANTS, cilt.11, sa.11, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Formation and physical stability of hazelnut oil nanoemulsions: Comparison of a synthetic surfactant and a natural emulsifier**
Sahin S. S., Akpınar A. N., BONACINA C. E.
JOURNAL OF SURFACTANTS AND DETERGENTS, cilt.25, sa.6, ss.799-811, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Separation of squalene from olive oil deodorizer distillate using short-path molecular distillation**
Cetinbas S., Gumus-Bonacina C. E., TEKİN A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.99, sa.2, ss.175-179, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Yogurts supplemented with lipid emulsions rich in omega-3 fatty acids: New insights into the fortification, microencapsulation, quality properties, and health-promoting effects**
Gumus C. E., Gharibzahedi S. M. T.
Trends in Food Science and Technology, cilt.110, ss.267-279, 2021 (SCI-Expanded)

- VIII. **Oxidation in Low Moisture Foods as a Function of Surface Lipids and Fat Content**
BONACINA C. E., Decker E. A.
FOODS, cilt.10, sa.4, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **In vitro digestion of edible nanostructured lipid carriers: Impact of a Candelilla wax gelator on performance**
Sislioglu K., Gumus C. E., Koo C. K. W., KARABULUT İ., McClements D. J.
Food Research International, cilt.140, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **The effect of strain and spatial Bi distribution on the band alignment of GaAsBi single quantum well structure**
Gunes M., DÖNMEZ Ö., BONACINA C. E., Erol A., Alghamdi H., Alhassan S., Alhassni A., Alotaibi S., Schmidbauer M., Galeti H. V. A., et al.
PHYSICA B-CONDENSED MATTER, cilt.602, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **The Efficacy of Nanoemulsion-Based Delivery to Improve Vitamin D Absorption: Comparison of In Vitro and In Vivo Studies**
Kadappan A. S., Guo C., Gumus C. E., Bessey A., Wood R. J., McClements D. J., Liu Z.
Molecular Nutrition and Food Research, cilt.62, sa.4, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **Improvements in the formation and stability of fish oil-in-water nanoemulsions using carrier oils: MCT, thyme oil, & lemon oil**
Walker R. M., Gumus C. E., Decker E. A., McClements D. J.
Journal of Food Engineering, cilt.211, ss.60-68, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Impact of legume protein type and location on lipid oxidation in fish oil-in-water emulsions: Lentil, pea, and faba bean proteins**
Gumus C. E., Decker E. A., McClements D. J.
Food Research International, cilt.100, ss.175-185, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **Gastrointestinal fate of emulsion-based ω -3 oil delivery systems stabilized by plant proteins: Lentil, pea, and faba bean proteins**
Gumus C. E., Decker E. A., McClements D. J.
Journal of Food Engineering, cilt.207, ss.90-98, 2017 (SCI-Expanded)
- XV. **Formation and Stability of ω -3 Oil Emulsion-Based Delivery Systems Using Plant Proteins as Emulsifiers: Lentil, Pea, and Faba Bean Proteins**
Gumus C. E., Decker E. A., McClements D. J.
Food Biophysics, cilt.12, sa.2, ss.186-197, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Differentiation of Mechanically and Chemically Extracted Hazelnut Oils Based on their Sterol and Wax Profiles**
Gumus C. E., YORULMAZ A., TEKİN A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.93, sa.12, ss.1625-1635, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **Lutein-enriched emulsion-based delivery systems: Impact of Maillard conjugation on physicochemical stability and gastrointestinal fate**
Gumus C. E., Davidov-Pardo G., McClements D. J.
Food Hydrocolloids, cilt.60, ss.38-49, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Natural emulsifiers — Biosurfactants, phospholipids, biopolymers, and colloidal particles: Molecular and physicochemical basis of functional performance**
McClements D. J., Gumus C. E.
Advances in Colloid and Interface Science, cilt.234, ss.3-26, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. **Lutein-enriched emulsion-based delivery systems: Influence of pH and temperature on physical and chemical stability**
Davidov-Pardo G., Gumus C. E., McClements D. J.
Food Chemistry, cilt.196, ss.821-827, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A review on recent advances of plant mucilages and their applications in food industry: Extraction, functional properties and health benefits**
Cakmak H., Ilyasoglu-Buyukkestelli H., Sogut E., Ozyurt V. H., Gumus-Bonacina C. E., Simsek S.
Food Hydrocolloids for Health, cilt.3, 2023 (Scopus)
- II. **YEŞİL ÇAY EKSTRAKTININ AYÇİÇEK, SOYA VE FINDIK YAĞINDA DOĞAL ANTİOKSİDAN OLARAK KULLANIMININ OKSİDATİF STABİLİTE ÜZERİNE ETKİSİNİN KİNETİK VE TERMODİNAMİK ÇALIŞMALARLA DEĞERLENDİRİLMESİ**
BONACINA C. E.
GIDA, cilt.47, sa.3, ss.502-517, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **3D Food Printing With Improved Functional Properties: A Review**
ÇAKMAK H., GÜMÜŞ C. E.
International Journal of 3D Printing Technologies and Digital Industry, cilt.4, sa.2, ss.178-192, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **Plant-based proteins: An alternative to synthetic emulsifiers**
BONACINA C. E.
International News on Fats, Oils and Related Materials, cilt.29, sa.5, ss.14-16, 2018 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **FATS AND OILS TECHNOLOGY**
Bonacina C. E., Tekin A.
FOOD - Science, Technology and Engineering, Ertan Anlı; Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.533-556, 2022
- II. **HAM YAĞ ELDE ETME YÖNTEMLERİ**
BONACINA C. E.
ENDÜSTRİYEL GIDA ÜRETİM TEKNİKLERİ, DOÇ. DR. PINAR ŞANLIBABA, DR. YALÇIN GÜLER, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK, Ankara, ss.506-521, 2022
- III. **Gıda ve Sürdürülebilirlik**
BONACINA C. E.
Gıda Felsefesi , Doğan, Murat, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.141-158, 2021
- IV. **Hazelnut Oil Chemistry and Technology**
BONACINA C. E., TEKİN A.
Oil Crops: Growth, Uses, and Toxicity, de Jesús Perea Flores, María; Camacho Diaz, Brenda Hildeliza; Quintanilla Carvajal, María Ximena, Editör, Nova Science Publishers, ss.147-174, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Çemen Otu Tohumu Müsilajının Fonksiyonel Özellikleri ve Potansiyel Uygulamaları**
DERE S., ULUTAŞ F. N., BONACINA C. E.
Türkiye 14. Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022
- II. **Evaluation of Vibrational Spectroscopy Techniques (NIR, MIR, Raman) combined with Chemometrics in Detecting Adulteration of Essential Oils**
MENEVŞEOĞLU A., GÜMÜŞ C. E.
2021 AOCS Annual Meeting & Expo, 3 - 14 Mayıs 2021
- III. **Yemeklik Bitkisel Yağların D Vitamini ile Zenginleştirilmesi**
GÜMÜŞ C. E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020

IV. Potential of Emulsion-based Delivery Systems to Enhance Vitamin D Bioavailability

GÜMÜŞ C. E., ULUATA S.

14th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 20 - 23 Ekim 2019

V. Influence of Legume Proteins on the Lipid Oxidation of Omega-3 Emulsions

GÜMÜŞ C. E., Decker E. A., McClements D. J.

2017 AOCS Annual Meeting, 30 Nisan - 03 Mayıs 2017

VI. Clean Label, Natural Emulsifiers

GÜMÜŞ C. E., McClements D. J.

2017 AOCS Annual Meeting, 30 Nisan - 03 Mayıs 2017

Desteklenen Projeler

Bonacina C. E., Çakmak H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keten Tohumu Müsilajının Püskürtmeli Kurutucuda Enkapsülasyonu, 2021 - 2023

Tekin A., Bonacina C. E., Akpınar M., Diğer Ülkelerden Üniversiteler Tarafından Desteklenmiş Proje, Farklı Kurutma Tekniklerinin Mikroenkapsüle Edilmiş Fındık Zarı Yağı ve Yüksek Oleik Palm Yağı Karışımının Fiziksel Stabilitesi, İn Vitro Sindirim ve Lipit Oksidasyonu Üzerine Etkisi, 2021 - 2023

Bonacina C. E., Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Gıda Emülsiyonlarının 3-Kloropropan-1,2-Diol ve Glisidil Esterlerinin Salınımı Üzerine Etkisi ve Bu Maddelerin Emilimlerinin Azaltılmasına Yönelik Stratejilerin Geliştirilmesi, 2019 - 2023

Bonacina C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Emülgatör seçiminin Fındık Yağı Nanoemülsiyonlarının oluşumu ve Stabilitesi üzerine etkisinin araştırılması, 2021 - 2022

Metrikler

Yayın: 35

Atıf (WoS): 878

Atıf (Scopus): 961

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9