



MERVE AKPINAR UZUN

ARŞ.GÖR.

E-posta : merveakpinar@ankara.edu.tr

İş Telefonu : +90 312 203 3300 Dahili: 3640

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: DCGSdg0AAAAJ

ORCID: 0000-0002-5611-8222

ScopusID: 57225188698

Yoksis Araştırmacı ID: 280142



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2021 - Devam Ediyor	Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye
Yüksek Lisans 2018 - 2021	Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Türkiye
Yüksek Lisans 2017 - 2018	Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Türkiye
Lisans 2011 - 2016	Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Salmonella ile Bakteriyofajlarının Çeşitli Köy Kümea Folluklarından İzolasyonu ve Karakterizasyonu, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi 2018 - Devam Ediyor	Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
--	--

Desteklenen Projeler

1. Tekin A., TÜBİTAK Projesi, Kısmi Gliseritlerin Yağların Isıl Stabilitesine Etkisi, 2022 - 2024
2. 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
3. Türkyılmaz M., Özkan M., TÜBİTAK Projesi, Nar Sularında Bulanıklık, Tortu Oluşumu, Burukluk ve Renk Stabilitesi Üzerine Tannaz, Laktonaz ve Proteaz Aktivitesinin Etkisi, 2020 - 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **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)
2. **Microwave decontamination process for hummus: A computational study with experimental validation**
Son E., Coskun E., Ozturk S., Bulduk K., Akpınar M., Mert B., Erdoğan F.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.82, 2022 (SCI-Expanded)
3. **Effect of far infrared heating process on surface decontamination and quality attributes of whole yellow and white onions**
Coskun E., Ozturk S., AKPINAR M., Halkman A. K., ERDOĞDU F.
FOOD CONTROL, cilt.130, 2021 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **GIDA PATOJENLERİNİN BİYOKONTROLÜNDE BAKTERİYOFAJ UYGULAMALARI**
AKPINAR M., HALKMAN A. K.
GIDA, cilt.44, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Türkiye 13. Gıda Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı**
Halkman A. K. (Editör), Akpınar M. (Editör), Kolcuoğlu G. (Editör)
Gıda Teknolojisi Derneği, Ankara, 2020
2. **Gıda Güvenliği**
Akpınar M.
Gıda Mikrobiyolojisi, A. Kadir HALKMAN, Editör, Başak Yayınevi, Ankara, ss.427-444, 2019
3. **3rd International Congress on Food Technology Abstract Book**
Halkman A. K. (Editör), Kolcuoğlu G. (Editör), Kantar N. K. (Editör), Akpınar M. (Editör)
The Association of Food Technology, Turkey & Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ankara, 2018

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **MONITORING QUALITY PARAMETERS, 3-CHLORO-1,2-PROPANEDIOL (3-MCPD) AND GLYCIDYL ESTERS (GE) DURING BLEACHING WITH DIFFERENT TYPES OF BLEACHING EARTHS**
Şahiner B. E., Akpınar Uzun M., Bonacina C. E., Tekin A.
19th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Poznan, Polonya, 17 - 20 Eylül 2023, ss.1-2
2. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
Akpınar M., Estrada K. B., Tekin A., Quintanilla-Carvajal M. X., Bonacina C. E.

4th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, Vigo, İspanya, 23 Mayıs 2022, ss.1-2

3. **Microwave decontamination process of hummus: a computational study with experimental validation**
Son E., ÖZTÜRK S., BULDUK K., AKPINAR UZUN M., MERT B., ERDOĞDU F.
The European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) 2021, Lausanne, İsviçre, 02 Kasım 2021
4. **Yeşil yapraklı sebzelerin sterilizasyonunda çeşitli dezenfektanların etkisi.**
Akpınar M., Topacık L., Işık E., Güler Y. B., Halkman A. K.
Türkiye 13. Ulusal Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
5. **Dezenfektan kombinasyonlarının farklı zaman parametrelerinde farklı mikroorganizmalar üzerine etkisi**
Akpınar M., Bayrak A., Erdem C. N., Halktan A. K.
Türkiye 13. Ulusal Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
6. **Farklı bitkilerden elde edilen uçucu yağların antifungal etkileri**
Yılmaz M. S., Akpınar M., Şakıyan Demirkol Ö.
Türkiye 13. Ulusal Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
7. **Salçadan izole edilen *Pediococcus acidilactici* suşunun çeşitli patojenler üzerine antimikrobiyel etkisi**
Akpınar M., Halkman A. K.
Türkiye 13. Ulusal Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
8. **Lactobacilli as a cause of deterioration in pastry**
Akpınar M., Kolcuoğlu G., Halkman A. K.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018

Bilimsel Hakemlikler

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2022

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2021

Metrikler

Yayın: 15

Atıf (Scopus): 6

H-İndeks (Scopus): 1

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Yağ Teknolojisi