

Arş.Gör. Erenay Erem

Kişisel Bilgiler

E-posta: erem21@itu.edu.tr

Web: <https://avesis.itu.edu.tr/erem21>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: a4h3wpIAAAAJ

ORCID: 0000-0002-1607-2610

Publons / Web Of Science ResearcherID: AHC-0044-2022

ScopusID: 57769542500

Yoksis Araştırmacı ID: 358210

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türkiye 2023 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türkiye 2021 - 2023

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2016 - 2021

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, DEVELOPMENT OF FERMENTED PLANT-BASED FOOD STRUCTURES FROM LOCAL OIL SEEDS IN THE SCOPE OF SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Development of a stable fermented creamy structure from hazelnut in the scope of plant-based food production**
Erem E., Kılıç Akyılmaz M.
Food and Bioproducts Processing, cilt.145, ss.128-135, 2024 (SCI-Expanded)
- Fruit-based vegan ice cream-type frozen dessert with aquafaba: effect of fruit types on quality parameters**
Erem E., Akdeniz E., Cayır M., İcyer N. C., TOKER Ö. S.
Journal of Food Science and Technology, cilt.61, sa.5, ss.907-917, 2024 (SCI-Expanded)
- Stabilization of Olive Oil in Water Emulsion with Dairy Ingredients by Pulsed and Continuous High Intensity Ultrasound**

Yavuz U. B., Erem E., Kılıç Akyılmaz M.

ACS Omega, cilt.8, sa.12, ss.11425-11432, 2023 (SCI-Expanded)

IV. Comparison of high intensity ultrasound and heat treatment for extending shelf life of a fermented milk beverage

Kılıç Akyılmaz M., Kurt Ç., Parlak Uzunoğlu T., Türkmen F., Güneş G., Erem E.

INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.141, ss.105617, 2023 (SCI-Expanded)

V. High potential food wastes: Evaluation of melon seeds as spreadable butter

Sahin E., Erem E., Guzey M., Kesen M. S., İÇYER N. C., ÖZMEN D., TOKER Ö. S., Cakmak H.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)

VI. A new trend among plant-based food ingredients in food processing technology: Aquafaba

Eren E., İcyer N. C., Tatlisu N. B., Kilicli M., Kaderoglu G. H., TOKER Ö. S.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2021 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Development of a Fermented Plant-based Product Structure from Pistachio

Erem E., Kılıç Akyılmaz M.

3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods (RP-Foods 2023), İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Mayıs 2023

II. Rheological and Water Holding Characteristics of Yoghurts Enriched with Fruit By Products

Eray A., Gemici G. G., Erem E., Kılıç Akyılmaz M.

9th NUTRICON Congress, Ohrid, Makedonya, 7 - 09 Haziran 2023, ss.29

III. Aquafabanın Kalite Özellikleri ve Farklı Gıdalarda Kullanım Olanakları

Erem E., Toker Ö. S.

11. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 11 - 12 Mart 2021, ss.57

IV. Gıda Teknolojisinde Enerji Azaltma Stratejileri

Erem E.

11. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 11 - 12 Mart 2021, ss.100

V. GIDA GÜVENCESİ ve GIDA GÜVENLİĞİ

Erem E.

2nd International Social Innovation Congress (ISIC), İstanbul, Türkiye, 09 Aralık 2020, ss.177-186

Desteklenen Projeler

Kılıç Akyılmaz M., Erem E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ÜRETİMİ KAPSAMINDA YEREL YAĞLI TOHURLARDAN FERMENTE BİTKİ BAZLI GIDA YAPILARININ GELİŞTİRİLMESİ" "DEVELOPMENT OF FERMENTED PLANT-BASED FOOD STRUCTURES FROM LOCAL OIL SEEDS IN THE SCOPE OF SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION", 2022 - 2023

Erem E., Sahin E., Güzey M., Kesen M. S., Toker Ö. S., Çakmak H., TÜBİTAK Projesi, Kavun Çekirdeklerinden Sürülebilir Ezme Üretimi, 2021 - 2021

Erem E., Toker Ö. S., TÜBİTAK Projesi, Aquafaba ile Dondurma Alternatifi Meyve Bazlı Ürün Üretimi, 2020 - 2021

Metrikler

Yayın: 11

Atıf (WoS): 1

Atıf (Scopus): 10

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 2

Burslar

2247-C Stajyer Araştırmacı Burs Programı (STAR), TÜBİTAK, 2021 - 2021