

Res. Asst. Merve Yavuz Düzgün

Personal Information

Email: yavuzme@itu.edu.tr

Address: İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya-Metalürji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Oda no: G201 34469 Maslak Sarıyer/İstanbul

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1263-9253

Publons / Web Of Science ResearcherID: Y-5945-2018

ScopusID: 57203964838

Yoksis Researcher ID: 185484

Education Information

Doctorate, Istanbul Technical University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2015 - Continues

Postgraduate, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2011 - 2014

Undergraduate, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2006 - 2011

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, NANOHYBRIDS - International Youth Summer School: Aerogels: From Laboratory To Industry, D.Mendeleev University of Chemical Technology of Russia, 2017

Education Management and Planning, Intensive Programme for Advanced Residue Analysis in Food, Ecole Nationale Nantes Atlantique Veterinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation, 2013

Education Management and Planning, UNISWORK XII- Fruit Juice Processing Techniques, Feasibility, Production and Quality Control, TÜBİTAK MAM, 2013

Dissertations

Postgraduate, Effect of added ingredients on the acrylamide level and quality of extrudates, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2014

Research Areas

Technical Sciences, Food Engineering, Food Science, Food Chemistry

Research Assistant, Istanbul Technical University, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Continues

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation of *Spirulina platensis* protein concentrate with chitosan**
YÜCETEPE A., Yavuz-Duezguen M., Sensu E., Bildik F., Demircan E., Özçelik B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.58, no.4, pp.1274-1285, 2021 (SCI-Expanded)
- II. **The Impact of Esterification Degree and Source of Pectins on Complex Coacervation as a Tool to Mask the Bitterness of Potato Protein Isolates**
Yavuz Düzgün M., Zeeb B., Dreher J., Özçelik B., Weiss J.
FOOD BIOPHYSICS, vol.15, no.3, pp.376-385, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **In vitro bioaccessibility of phenolics and flavonoids in various dried vegetables, and the determination of their antioxidant capacity via different spectrophotometric assays**
Pasli A., Yavuz Düzgün M., Altuntaş Ü., Altin G., Özçelik B., Firatligil E.
International Food Research Journal, vol.26, no.3, pp.793-800, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **ENRICHMENT OF BEVERAGES WITH HEALTH BENEFICIAL INGREDIENTS**
Kasapoğlu K. N., Daskaya-Dikmen C., Yavuz Düzgün M., Can Karaça A., Özçelik B.
VALUE-ADDED INGREDIENTS AND ENRICHMENTS OF BEVERAGES, vol.14, pp.63-99, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **Modulation of the bitterness of pea and potato proteins by a complex coacervation method**
Zeeb B., Yavuz Düzgün M., Dreher J., Evert J., Stressler T., Fischer L., Özçelik B., Weiss J.
FOOD & FUNCTION, vol.9, no.4, pp.2261-2269, 2018 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Supercritical CO₂ extraction of anthocyanins from black carrots**
Gülkirpik E., Özel N., Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
Journal of Food Processing and Technology, no.8, pp.94, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Yeni Teknolojilerin Karpuz Suyunun Sağlık Etkisi ve Kalitesi Üzerine Etkileri**
Yavuz Düzgün M., Özçelik B.
Drink İçecek ve Teknolojileri Dergisi, vol.92, pp.90-97, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- III. **Gıda Ambalajlarının Güvenilirliği ve Gıda Toksik Madde Migrasyonu**
ALTUNTAŞ Ü., YAVUZ M., YÜCETEPE A., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, no.9, pp.90-97, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Isıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler II**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, no.10, pp.68-70, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Isıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, no.9, pp.33-36, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Isıl İşlem Sonucu Oluşan Toksik Bileşikler III**
YAVUZ M., ÖZÇELİK B.
Dünya Gıda Dergisi, no.11, pp.92-97, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

Supported Projects

Yavuz Düzgün M., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Yerel Kaynaklar ve Atıklardan Gıda Katkı Yardımcı Maddeleri Araştırma Uygulama Merkezi Doğal Katkılar İçerikler Mükemmeliyet Merkezi, 2016 - Continues

Metrics

Publication: 44

Citation (WoS): 28

Citation (Scopus): 41

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 3