

## ÖZGEÇMİŞ

### KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı: Aysel ELİK

Doğum Tarihi: 09.12.1988

E-mail: aelik@gantep.edu.tr



### YABANCI DİL

İngilizce (YDS:77,5)

### EĞİTİM

|                      |                                                  |           |
|----------------------|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Doktora</b>       | Gaziantep Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü | 2016-2020 |
| <b>Yüksek Lisans</b> | Gaziantep Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü | 2014-2016 |
| <b>Lisans</b>        | Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü       | 2006-2011 |

### İŞ TECRÜBESİ

|                     |                                                  |                     |
|---------------------|--------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Aralık 2013-</b> | Gaziantep Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü | Araştırma Görevlisi |
|---------------------|--------------------------------------------------|---------------------|

## **PROJELER**

| <b>Yıl</b>   | <b>Proje başlığı</b>                                                                                                                                                           | <b>Proje</b>      | <b>Görev</b> |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| 2020-Günümüz | Innovative Mild Processing Tailored to Ensure Sustainable and High Quality Organic Fruit Products                                                                              | NH2020<br>SUSFOOD | Araştırmacı  |
| 2018-Günümüz | Güneş Enerjisi Destekli Radyo Frekans Sistemi ile Pilot Ölçekte Kuru Kayısı Üretimi ve Optimal Proses Tasarımı: Ön işlem (kükürtleme/ekstrakt uygulaması), Kurutma ve Depolama | TÜBİTAK 1003      | Bursiyer     |
| 2018-2020    | Mikrodalga tekniğiyle karotenoid açısından zenginleştirilmiş keten tohumu yağının yenilikçi duvar materyalleri kullanılarak enkapsülasyonu                                     | TÜBİTAK 1001      | Bursiyer     |
| 2017-2019    | Best Innovative Approach to Minimize Post Harvest Losses within Food Chain for VET                                                                                             | ERASMUS KA2       | Araştırmacı  |
| 2015-2018    | ECOBERRIES-Ensuring Quality and Safety of Organic Food Along the Processing Chain                                                                                              | FP7 ERANET        | Bursiyer     |

## **YAYINLAR**

1. **Elik, A.**, Yanik, D. K., & Göğüş, F. (2020). Microwave-Assisted Extraction of Carotenoids from Carrot Juice Processing Waste Using Flaxseed Oil as a Solvent. LWT, 123, 109100.
2. Yanik, D. K., **Elik, A.**, Istanbulu, Y., & Göğüş, F. (2020). Fruits and Vegetables Purchasing Attitudes in Turkey: Packaging And Loss Reduction. International Journal of Scientific and Technological Research, 6(8), 39-45.
3. **Elik, A.**, Yanik, D. K., & Göğüş, F. (2019). Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Phenolics From Blueberry. Romanian Biotechnological Letters, 24(1), 30-40.
4. **Elik, A.**, Yanik, D. K., Istanbulu, Y., Guzelsoy, N. A., Yavuz, A., & Göğüş, F. (2019). Strategies to Reduce Post-Harvest Losses for Fruits and Vegetables. International Journal of Scientific and Technological Research, 5(3), 29-39.
5. **Elik, A.**, Yanik, D. K., & Göğüş, F. (2017). Optimization of Microwave-Assisted Extraction of Phenolics from Organic Strawberry Using Response Surface Methodology. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 21(2), 143-154.
6. **Elik, A.**, Yanik, D. K., Maskan, M., & Göğüş, F. (2016). Influence of Three Different Concentration Techniques on Evaporation Rate, Color and Phenolics Content of Blueberry Juice. Journal of Food Science and Technology, 53(5), 2389-2395.

## **Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler:**

1. **Elik, A.**, Koçak Yanık, D., Göğüş, F. (2020). Packaging Opportunities of Fresh Tomato, 9th International Conference on Mathematics, Engineering & Natural Sciences (EJONS), Marrakech, Morocco.
2. **Elik, A.**, Koçak Yanık, D., Göğüş, F. (2020). Characterization of Oil-In-Water (O/W) Emulsions Containing Pectin, Wax, Maltodextrin, 9th International Conference on Mathematics, Engineering & Natural Sciences (EJONS), Marrakech, Morocco.
3. Işınay, B., Sever, M., Bulut, Ş. E., Özbek, H. N., **Elik, A.**, Topçam, H., Erdoğan, F., Koçak Yanık, D., Dalgıç, A. C., Göğüş, F. (2019). Effect of Combined RadioFrequency and Solar Assisted Air Drying on Properties of Dried Apricot, 3rd International Zeugma Conference on Scientific Researches, Gaziantep, Turkey.

4. Sever, M., Işınay, B., Bulut, Ş. E., Topçam, H., Özbek, H. N., **Elik, A.**, Göğüş, F., Dalgıç, A. C., Erdoğan, F., Koçak Yanık, D. (2019). Drying of Whole Sulphured Apricots Using Pilot Level Solar Energy Assisted Air Drying and Radio-Frequency Finishing System, 3rd International Zeugma Conference on Scientific Researches, Gaziantep, Turkey.
5. Barış, S., **Elik, A.**, Koçak Yanık, D., Göğüş, F. (2019).Extraction of Pectin from Pistachio Green Hull, 3rd International Zeugma Conference on Scientific Researches, Gaziantep, Turkey.
6. **Elik, A.**, Koçak Yanık, D., Göğüş, F. (2019). Karotenoidlerin Atıklardan Geri Kazanımında Yağların Ekstraksiyon Ortamı Olarak Kullanımı, YABİTED 4. Bitkisel yağ kongresi, İstanbul, Turkey.
7. **Elik, A.**, Koçak Yanık, D., Göğüş, F. (2015). Extraction of phenolic compounds from strawberries using microwave technique, Biologically Active Compounds in Food, Lodz, Poland.

#### **ULUSLARARASI/AKADEMİK ZİYARETLER**

| <b>Yıl</b>             | <b>Yer</b>                                                                                                    | <b>Görev</b> |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Mayıs 2019             | Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación, Murcia, İspanya.                                   | Proje Ortağı |
| Eylül 2018             | Interdepartmental Centre for Agrifood Industrial Research of Bologna Üniversitesi, İtalya.                    | Eğitim Alma  |
| Mart 2018-Haziran 2018 | BRISK 2 Projesi, Laboratório Nacional de Energia e Geologia (LNEG), Unidade de Bioenergia, Lizbon, Portekiz.. | Araştırmacı  |
| Eylül 2014- Ocak 2015  | ERASMUS+, Kaunas University of Technology, Food Science and Technology Department, Kaunas, Litvanya.          | Araştırmacı  |

## **BASIN HABERLERİ**

- Postharvest projesi, “GAÜN’ün Postharvest projesi iyi uygulama seçildi” başlıklı haber (İha, Habertürk, Haber 16, Net Haber, Zafer, Gazete Rize, Haber Alanya, İnegöl Online, Ege.Net, Gaziantep Gerçek Haber, Doğu Rehberi, Flikoston, Birebir Haber, Ekovitrin, Manşettürkiyem, Çamlık, Haber Mersin, Gaziantep Güneş, Telgraf, Talas Ekspres Haber, Beyaz Gündem, Sondakik Haber)
- Tübitak 1003 projesi, “Kurutulan meyve ve sebzenin rutubeti radyo frekansıyla azaltıldı” başlıklı haber(Hürriyet, Tr Bülten, Çoban Web).
- Ecoberries projesi (FP7 ERANET), “GAÜN’ün Projesine AB’den Destek” başlıklı haber (Hürriyet, Milliyet, Foodelphi, Haberler.com).

## **DİĞER**

**Elik, A.**, Koçak Yanık, D., Göğüş, F. (2018). Packaging Opportunities/Paketleme Olanakları, Postharvest projesi eğitim materyali, 96 Sayfa.