Arş.Gör. KÜBRA ERTAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: ekubra@metu.edu.tr
Web: https://avesis.metu.edu.tr/ekubra

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: FBvUX_UAAAAJ
ORCID: 0000-0002-5124-6321
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-8708-2020
ScopusID: 57188746020
Yoksis Araştırmacı ID: 46839

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2016 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2016
Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2012

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Vişne ve çilek nektarlarının renk yoğunluğu ve stabilitesinin doğal kaynaklardan eklenen kopigmentler ile arttırılması ve depolama boyunca renkte meydana gelen değişimler, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Effects of alkaline pH and gallic acid enrichment on the physicochemical properties of sesame protein and common vetch starch-based composite films**
Ertan K., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.257, 2024 (SCI-Expanded)
II. **Gallic acid crosslinked peanut protein-corn starch composite edible films produced at alkaline pH with ultrasound application**

Ertan K., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Journal of Applied Polymer Science, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Drying of mushrooms by alternative technologies**
Buğday Z. Y., Ertan K., Zeren S., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.47, sa.6, ss.851-871, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Color and stability of anthocyanins in strawberry nectars containing various co-pigment sources and sweeteners**
ERTAN K., TÜRKYILMAZ M., ÖZKAN M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.310, 2020 (SCI-Expanded)

V. **Effects of natural copigment sources in combination with sweeteners on the stability of anthocyanins in sour cherry nectars**
ERTAN K., TÜRKYILMAZ M., ÖZKAN M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.294, ss.423-432, 2019 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of sweeteners on anthocyanin stability and colour properties of sour cherry and strawberry nectars during storage**
ERTAN K., TÜRKYILMAZ M., ÖZKAN M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.10, ss.4346-4355, 2018 (SCI-Expanded)

VII. **Effect of ultrasound power on physicochemical and rheological properties of yoghurt drink produced with thermosonicated milk**
Gursoy O., Yilmaz Y., Gokce O., Ertan K.
EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.28, sa.4, ss.235-241, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Total Antioxidant Capacity and Phenolic Content of Pasteurized and UHT-Treated Cow Milk Samples Marketed in Turkey**
ERTAN K., Bayana D., Gökçe Ö., Alatossava T., Yılmaz Y., Gürsoy O.
Academic Food Journal, cilt.15, sa.2, ss.103-108, 2017 (Hakemli Dergi)

Metrikler

Yayın: 9
Atıf (WoS): 62
Atıf (Scopus): 45
H-İndeks (WoS): 4
H-İndeks (Scopus): 3