

## Arş.Gör. ELİF GÖKÇEN ATEŞ

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5793](tel:+903122105793)

E-posta: [elifates@metu.edu.tr](mailto:elifates@metu.edu.tr)

Web: <https://avesis.metu.edu.tr/elifates>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: OiYsu4UAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9755-6782

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAF-2753-2021

ScopusID: 57218916913

Yoksis Araştırmacı ID: 267279

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2016 - 2019

Lisans Çift Anadal, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2017

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2016

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Rheological and quality properties of tiger nut containing biscuit dough baked in IR-MW combination oven**  
Cinar A. T., Yolaçaner E., Ateş E. G.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.103, sa.11, ss.5342-5352, 2023 (SCI-Expanded)
- Characterization of Pectin-Based Gels: A 1H Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry Study**  
ATEŞ E. G., Beira M. J., ÖZTOP H. M., Sebastião P. J.  
Journal of Agricultural and Food Chemistry, cilt.69, ss.12102-12110, 2021 (SCI-Expanded)

- III. **In vitro digestibility of rare sugar (D-allulose) added pectin–soy protein gels**  
ATEŞ E. G., Özvural E. B., Öztop M. H.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.7, ss.3421-3431, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **Field-dependent NMR relaxometry for Food Science: Applications and perspectives**  
ATEŞ E. G., Domenici V., Florek-Wojciechowska M., Gradišek A., Kruk D., Maltar-Strmečki N., ÖZTOP H. M., Özvural E. B., Rollet A.  
Trends in Food Science and Technology, cilt.110, ss.513-524, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Understanding the role of D-Allulose and soy protein addition in pectin gels**  
Ateş E. G., Özvural E. B., Öztop M. H.  
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.138, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)

## **Metrikler**

Yayın: 5

Atf (WoS): 46

Atf (Scopus): 50

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3