

Arş. Gör. ELİF GÖKÇEN ATEŞ

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: 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 Yayınlanan Makaleler

- Rheological and sensorial behavior of tomato product enriched with pea protein and olive powder**
BAL M., ATEŞ E. G., ERDEM F., TONYALI KARSLI G., Karasu M. C., Ozarda O., MERT B., ÖZTOP H. M.
Frontiers in Sustainable Food Systems, cilt.8, 2024 (SCI-Expanded)
- 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)

- III. **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)
- IV. **In vitro digestibility of rare sugar (D-allulose) added pectin–soy protein gels**
ATEŞ E. G., Özvural E. B., Oztop M. H.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.7, ss.3421-3431, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **Understanding the role of D-Allulose and soy protein addition in pectin gels**
Ateş E. G., Özvural E. B., Oztop M. H.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.138, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)

Metrikler

Yayın: 6

Atf (WoS): 47

Atf (Scopus): 50

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3