

Arş.Gör. ESMANUR İLHAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5624](tel:+903122105624) Dahili: 5624

Fax Telefonu: [+90 312 210 2767](tel:+903122102767)

E-posta: esmanur@metu.edu.tr

Web: <http://fde.metu.edu.tr/tr/ars-gor-esmanur-ilhan>

Posta Adresi: Üniversiteler Mahallesi, Dumlupınar Bulvarı No:1, ODTÜ, Gıda Mühendisliği

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2019 - 2023

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2016 - 2019

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

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Formulation and characterization of starch and soy protein containing low calorie soft candy, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Kimyası, Gıda Biyokimyası, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Water Dynamics in Starch Based Confectionery Products including Different Types of Sugar**
İLHAN E., Pocan P., Kruk D., Wojciechowski M., Osuch M., Markiewicz R., Jurga S., Oztop M. H.
MOLECULES, cilt.27, sa.7, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Water dynamics in eggs by means of Nuclear Magnetic Resonance relaxometry**
Kruk D., Florek-Wojciechowska M., ÖZTOP H. M., İLHAN E., Wiczorek Z.
Journal of Magnetic Resonance, cilt.327, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Exploring the water mobility in gelatin based soft candies by means of Fast Field Cycling (FFC) Nuclear Magnetic Resonance relaxometry**
Pocan P., İLHAN E., Florek-Wojciechowska M., Masiewicz E., Kruk D., ÖZTOP H. M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.294, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Role of 'D-allulose' in a starch based composite gel matrix**
İlhan E., Pocan P., Ogawa M., Oztop M. H.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.228, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

V. **Effect of d-psicose substitution on gelatin based soft candies: A TD-NMR study**

Pocan P., İlhan E., Oztop M. H.

MAGNETIC RESONANCE IN CHEMISTRY, cilt.57, ss.661-673, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

VI. **Characterization of Emulsion Stabilization Properties of Gum Tragacanth, Xanthan Gum and Sucrose Monopalmitate: A Comparative Study**

Pocan P., İlhan E., Oztop M. H.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.84, ss.1087-1093, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan–curcumin films and their characterization**

YILDIZ E., İLHAN E., KAHYAOĞLU L. N. , ŞÜMNÜ S. G. , ÖZTOP H. M.

Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):27

h-indeksi (WOS):3