

Arş. Gör. Dr. SELEN GÜNER ŞAN

Kişisel Bilgiler

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

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

E-posta: seguner@metu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: U_JiNmoAAAAJ

ORCID: 0000-0002-3079-0555

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-8611-2020

ScopusID: 57192254931

Yoksis Araştırmacı ID: 220651

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2016 - 2022

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2013 - 2016

Yaptığı Tezler

Doktora, TOZ GIDALARDA TOPAKLANMA MİKTARINI BELİRLEMEK İÇİN MOLEKÜLER MOBİLİTE VE KRİSTALİZASYON DAVRANIŞI ARASINDAKİ İLİŞKİDEN FAYDALANILARAK ZAMAN ALANDA (TD) NMR YAKLAŞIMININ GELİŞTİRİLMESİ, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2022

Yüksek Lisans, Formation and characterization of food grade liposome systems, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda ve Sağlık, Lisans, 2023 - 2024

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Influence of multiple parameters on the crystallinity of dairy powders**
GÜNER ŞAN S., Grunin L., Kaner O., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
International Dairy Journal, cilt.147, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Use of Solid Echo Sequence to Monitor Crystallization Kinetics of Mono and Di-Saccharides**
GÜNER S., Grunin L., ŞÜMNÜ S. G., Oztop M. H.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.16, sa.4, ss.502-511, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Physicochemical mechanisms of different biopolymers' (lysozyme, gum arabic, whey protein, chitosan) adsorption on green tea extract loaded liposomes**
Dag D., Güner S., Oztop M. H.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.138, ss.473-482, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Exploring the crystallinity of different powder sugars through solid echo and magic sandwich echo sequences**
Grunin L., Oztop M. H., Güner S., Baltaci S. F.
MAGNETIC RESONANCE IN CHEMISTRY, cilt.57, ss.607-615, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **Monitoring the Effects of Ingredients and Baking Methods on Quality of Gluten-Free Cakes by Time-Domain (TD) NMR Relaxometry**
Yıldız E., Güner S., Sumnu G., Şahin S., Oztop M. H.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.11, ss.1923-1933, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Dynamics of unloaded and green tea extract loaded lecithin based liposomal dispersions investigated by nuclear magnetic resonance T-2 relaxation**
Kırtıl E., Dag D., Güner S., Unal K., Oztop M. H.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.99, ss.807-814, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Food grade liposome systems: Effect of solvent, homogenization types and storage conditions on oxidative and physical stability**
Güner S., Oztop M. H.
COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICO-CHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS, cilt.513, ss.468-478, 2017 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Having a closer look on the well-known interaction of sucrose with water**
Güner Şan S., Shipman A., Martin J., Gracz H., Morgan D., Öztop H. M., Şümnü S. G., Lucia L., Lavoine N.
MRFOOD2022, Aarhus, Danimarka, 7 - 10 Haziran 2022, ss.80
- II. **COMPARISON OF THE CRYSTALLINITY KINETICS OF D-ALLULOSE, LACTOSE AND SUCROSE BY USING TIME DOMAIN (1H) NMR**
GÜNER S., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., GRUNİN L.
Rare Sugar Congress 2019, 3 - 05 Aralık 2019
- III. **UNDERSTANDING THE EFFECT OF RELATIVE HUMIDITY ON CRYSTALLINE FRACTION OF SUCROSE THROUGH TIME DOMAIN (TD) NMR EXPERIMENTS**
Güner S., Şümnü S. G., Grunin L., Öztop H. M.
Food Factor Conference, Malaga, İspanya, 8 - 09 Kasım 2018
- IV. **Yağ/Su (Y/S) ve Su/Yağ (S/Y) emülsiyonlarının ayrımının NMR Relaksometre kullanarak tespiti**
GÜNER S., ÖZTOP H. M., ŞÜMNÜ S. G.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- V. **Use of Magnetic Resonance Imaging (MRI) and Low Resolution NMR Relaxometry to Follow Physicochemical Changes in Foods, Detect Quality and Assess Stability of Colloidal Systems**
ÖZTOP H. M., AKBAŞ E., ÇIKRIKCI S., GÜNER S., KIRTI E., ÖZEL B.
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017
- VI. **Investigation of the Behavior of Microfluidized Egg Phospholipid Liposomes in Different Solvents during Storage by NMR Relaxometry**

GÜNER S., ÖZTOP H. M.

CA15209 1st Workshop on Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry, Olsztyn, Polonya, 13 - 17 Şubat 2017

- VII. **pH Basınç Depolama Sıcaklığı ve Süresinin Soya Lesitini ile Hazırlanmış Lipozomların Fiziksel Stabilité İndikatörü Olan Zeta Potansiyeli Üzerine Etkisinin İncelenmesi**

GÜNER S., ÖZTOP H. M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- VIII. **Effect of Different Homogenization Techniques on the Particle Size of Liposomes and Storage Characterization by NMR Relaxometry**

GÜNER S., KIRTIL E., ÖZTOP H. M.

4th International Conference and Exhibition on Food Processing Technology, Londrina, Birleşik Krallık, 10 - 12 Ağustos 2015

- IX. **Effect of Freeze Thawing on the Physical Properties of Manti Dough Examined by Magnetic Resonance Imaging MRI**

ÜNAL K., GÜNER S., Alaçık İ., ÖZTOP H. M.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013

Bilimsel Hakemlikler

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2023

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2023

Metrikler

Yayın: 18

Atf (WoS): 100

Atf (Scopus): 116

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5

Akademi Dışı Deneyim

Kuzey Karolina Eyalet Üniversitesi