

## 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

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

### 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**  
 Kirtil 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-PHYSICOCHEMICAL 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, Arhus, 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 ayrimının 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 Asses Stability of Colloidal Systems**  
 ÖZTOP H. M., AKBAŞ E., ÇIKRIKCI S., GÜNER S., KIRTIL 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 Stabilite 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 Mantı 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

Atıf (WoS): 97

Atıf (Scopus): 111

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5

### **Akademi Dışı Deneyim**

Kuzey Karolina Eyalet Üniversitesi