

Arş.Gör. SELEN GÜNER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5637](tel:+903122105637)

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

E-posta: seguner@metu.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2013 - Devam Ediyor

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

- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **Exploring the crystallinity of different powder sugars through solid echo and magic sandwich echo sequences**
Grunin L., Oztop M. H., Güner S., Baltacı S. F.
MAGNETIC RESONANCE IN CHEMISTRY, cilt.57, ss.607-615, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)

Food grade liposome systems: Effect of solvent, homogenization types and storage conditions on oxidative and physical stability

Güner S., Öztop M. H.

COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS, cilt.513, ss.468-478, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

● **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

● **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

● **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

● **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

● **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, İngiltere, 10 - 12 Ağustos 2015

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):26

h-indeksi (WOS):3