

Öğr. Gör. Dr. BERFU GELEN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 226 4160](tel:+903222264160) Dahili: 103

E-posta: bgelen@cu.edu.tr

Web: <https://avesis.cu.edu.tr/bgelen>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3162-9832

Yoksis Araştırmacı ID: 29231

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoteknoloji, Türkiye 2011 - 2022

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoteknoloji Abd Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2011

Yüksek Lisans, Universidad Miguel Hernandez, Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad Industrias Agrarias Y

Alimentarias, İspanya 2009 - 2010

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, Multivariate Methods for Data Evaluation, Prof.Dr.Karoly Heberger, Research Center for Natural Sciences, 2013

Diğer, ISO 17025 Metot Validasyon ve Ölçüm Belirsizliği, Dış Ticaret Müsteşarlığı Avrupa Birliği Projesi, 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, SİYAH ÇAYA DEMLEME AŞAMASINDA EKLENEN BAZI AROMATİK BİTKİLERİN SİYAH ÇAYIN AROMA VE AROMA AKTİF BİLEŞİKLERİ, ANTIOKSİDAN KAPASİTESİ VE ANTİBAKTERİYEL AKTİVİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Çukurova Üniversitesi, Adana Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2022

Yüksek Lisans, TİCARİ SACCHAROMYCES CEREVISIAE MAYASININ EMİR ÜZÜMÜNDE EDİLEN ŞARABIN AROMA AKTİF BİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü / Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2011

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Alkollü İçecekler Teknolojisi, Yaşam Bilimleri, Biyoteknoloji, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

AKADEMİK UNVANLAR / GÖREVLER

Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Adana Meslek Yüksek Okulu, Gıda İşleme, 2014 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2014 - 2015
Şarap Atıkları Yönetimi, Ön Lisans, 2014 - 2015
Şarap Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2013 - 2014
Meyve Şarapları ve Özel Şaraplar, Ön Lisans, 2014 - 2015
Üzüm Ürünleri, Ön Lisans, 2014 - 2015
İşletme Hijyeni ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2013 - 2014
Üretim Teknikleri, Ön Lisans, 2013 - 2014
Şarap Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2013 - 2014
Şarapçılık Alet ve Makineleri, Ön Lisans, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Potential of Spanish sour-sweet pomegranates (cultivar C25) for the juice industry**
Carbonell-Barrachina A. A., Calin-Sanchez A., Bagatar B., Hernandez F., Legua P., Martinez-Font R., Melgarejo P.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.18, sa.2, ss.129-138, 2012 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- Comparison of volatile compounds in sesame oil and sesame cake extract**
GELEN B., SELLİ S.
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.128-131
- Siyah Çay ve Genel Özellikleri**
Yabacı S. N., GELEN B., cabaroğlu t., Selli S., Çelik Z. D., Canatar M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.222
- Türkiye’de yetiştirilen bazı eriklerin antosiyanin bileşimlerinin belirlenmesi.**
GELEN B.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.583
- Üzüm ve dut pekmezlerinin fenol bileşikleri ve antioksidan kapasitesinin belirlenmesi**
GELEN B., Kelebek H., SELLİ S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.101
- Evaluation of volatile profile in Turkish red wine obtained from cv. Kalecik karasi.**
GELEN B., Selli S., Kelebek H.
Wine Active Compounds, Beaune, Fransa, 24 - 26 Mart 2011, ss.201-203
- Volatile terpene constituents in fresh blood orange juice obtained from cv. Moro (Citrus sinensis(L). Osbeck).**
GELEN B., kelebek h., şen k., selli s.
PSE International Symposium on Terpenes-Application, Activity and Analysis, İstanbul, Türkiye, 26 - 29 Ekim 2010, ss.101

Metrikler

Yayın: 7

Atf (WoS): 38

Atif (Scopus): 41

H-índeks (WoS): 1

H-índeks (Scopus): 1