

Arş. Gör. GAMZE NİL YAZICI

Kişisel Bilgiler

E-posta: gnboran@cu.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9958-9668

Yoksis Araştırmacı ID: 265526

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2019 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2017 - 2019

Yüksek Lisans, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2016 - 2017

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigating the potential of using aquafaba in eggless gluten-free cake production by multicriteria decision-making approach**
Yazıcı G. N., Taşpınar T., Binokay H., Dağsuyu C., Kokangül A., Özer M. S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.1, sa.1, ss.1, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **A review of egg replacement in cake production: Effects on batter and cake properties**
Yazıcı G. N., Özer M. S.
Trends In Food Science & Technology, sa.111, ss.346-359, 2021 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Bitkisel Esaslı Süt Alternatiflerine Genel Bir Bakış

Yazıcı G. N., Taşpınar T., GÜVEN M., özer m. s.

Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.11, sa.3, ss.176-191, 2023 (Hakemli Dergi)

II. An Overview of Plant-based Milk Alternatives

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Güven M., Özer M. S.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.11, sa.3, ss.587-602, 2023 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Uzak Doğu Erişteleri (Nudıllar) Üretim Teknolojisi

Yazıcı G. N., Gül H., Özer M. S.

HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Hamit Köksel, Oğuz Acar, Buket Çetiner, Filiz Köksel, Editör, SİDAS MEDYA, İzmir, ss.409-422, 2021

II. Endüstriyel Ekmek Üretim Teknolojisi

Yazıcı G. N., Özer M. S., Kahraman Genç T.

HUBUBAT BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Hamit Köksel, Oğuz Acar, Buket Çetiner, Filiz Köksel, Editör, SİDAS MEDYA, İzmir, ss.315-330, 2021

III. Endüstriyel Ekmek Üretim Teknolojisi

ÖZER M. S., YAZICI G. N., Kahraman Genç T.

Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Acar Oğuz, Çetiner Buket, Köksel Filiz, Editör, Sidas Medya, ss.315-333, 2021

IV. Uzak Doğu Erişteleri (Nudıllar) Üretim Teknolojisi

YAZICI G. N., GÜL H., ÖZER M. S.

Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Köksel Hamit, Acar Oğuz, Çetiner Buket, Köksel Filiz, Editör, Sidas Medya, ss.409-425, 2021

V. Phytochemicals of Whole Grains and Effects on Health

YAZICI G. N., ÖZER M. S.

Health and Safety Aspects of Food Process, Abdül Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, Adana, ss.309-347, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. The Potential Use of Synbiotic Combinations in Bread—A Review

Yazıcı G. N., Özoğlu Ö., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, cilt.26, sa.1, ss.1

II. Evaluation the Potential of Using Plant-Based Milk Substitutes in Ice Cream Production

Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1-6

III. Application of Inulin in Pasta: The Influence on Technological, Nutritional Properties, and Human Health—A Review

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Yılmaz I., Özer M. S.

The 4th International Electronic Conference on Foods Focus on Sustainable Food Systems: Current Trends and Advances, 15 - 30 Ekim 2023, ss.1

IV. Laktoz İntoleransına Sahip Tüketicilere Yönelik Laktozsuz Gıda Üretim Yöntemleri ve Güncel Yaklaşımlar

Yazıcı G. N., Taşpınar T., Özer M. S., Güven M.

Türkiye 14.Gıda Kongresi, 19 - 21 Ekim 2022, ss.200-207

- V. **General Perspective and Assessment of the Potential of Utilizing Paraprobiotics in Food Products**
Taşpınar T., Yazıcı G. N., Güven M.
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 1 - 15 Ekim 2022, ss.1-7
- VI. **Aquafaba: A Multifunctional Ingredient in Food Production**
YAZICI G. N., TAŞPINAR T., ÖZER M. S.
The 3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Foods' Impact on Our Wellbeing session Food Formulations - Novel Ingredients and Food Additives, 09 Eylül 2022
- VII. **Legume Proteins: An Alternative Source in Cake Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
14th Scientific conference of the Bulgarian Focal Point of EFSA, Bulgaristan, 27 Ekim 2021, ss.44-49
- VIII. **Using Edible Insects in Production of Cookies, Biscuits, and Crackers**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World", 15 Ekim 2021
- IX. **Using 3D Printing Technology in Cookie Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World", 15 Ekim 2021
- X. **Fenilketonüri Hastalığı ve Fırıncılık Ürünleri Üretimindeki Yaklaşım**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 Ekim 2020
- XI. **The Pulses as a Sustainable Plant-Based Source**
YAZICI G. N.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, 08 Aralık 2020, ss.9
- XII. **Emülgatörlerin Yumurta İkame Yardımcısı Olarak Kek Üretiminde Kullanımı**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 Ekim 2020
- XIII. **Aquafaba: A New Source of Egg Replacer in Cake Production**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, Türkiye, 08 Aralık 2020, ss.8
- XIV. **Using Edible Insects for Bread Fortification**
YAZICI G. N., ÖZER M. S.
World Conference on Sustainable Life Sciences (WOCOLS) 2020 E-Conference, Türkiye, 08 Aralık 2020, ss.7
- XV. **Effects of Pseudocereals on Textural Properties of Gluten-Free Biscuits**
Tekin G., YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, cilt.144
- XVI. **Textural Properties of Rice Flour Based Gluten Free Cakes**
YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018
- XVII. **Textural Properties of Household Type Gluten-Free Breads**
Konur H., YAZICI G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.142
- XVIII. **Textural Properties Of Household Type Gluten Free Breads**
Konur H., BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1
- XIX. **Effects Of Pseudocereals On Textural Properties of Gluten Free Biscuits**
Tekin G., BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1

- XX. **Textural Properties Of Rice Flour Based Gluten Free Cakes**
BORAN G. N., Uçar B., ÖZER M. S.
Food Rheology and Texture, Adana, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.1
- XXI. **Ekşi Hamur Fermantasyonu ve Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Fonksiyonları**
Konur H., BORAN G. N., ÖZER M. S.
10. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, ss.1
- XXII. **Hamburger Ekmeği Üretiminde Farklı Düzeylerde Yağ İkame Maddeleri Kullanımının Bazı Ekmek Nitelikleri Üzerindeki Etkileri.**
BORAN G. N., KARATAŞ N., ÖZER M. S.
International Mediterranean Science and Engineering Congress, Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, cilt.1, sa.1, ss.1527-1532
- XXIII. **Effect of Using Different Ratios Resistant Starch on Some Bread Quality Parameters**
BORAN G. N., UÇAR B., KARATAŞ N., ÖZER M. S.
Forth North and East European Congrees on Food, Kaunas, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017, cilt.1, sa.1, ss.77
- XXIV. **General View of Oolong Tea**
BORAN G. N., İncedayı B., Çopur Ö. U.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, cilt.30, ss.482-486

Desteklenen Projeler

ÖZER M. S., GÜVEN M., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitkisel Bazlı Süt Alternatifleri İle Dondurma Üretiminde Nohut Aquafabası Kullanım Olanaklarının Araştırılması ve Ürün Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor

ÖZER M. S., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glutensiz Sinbiyotik Makarna Üretimi, 2021 - Devam Ediyor

ÖZER M. S., TAŞPINAR T., YAZICI G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Aquafabaların Yumurta İkame Maddesi Olarak Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı ve Bazı Kalite Nitelikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

Metrikler

Yayın: 34

Atıf (Scopus): 1

H-İndeks (Scopus): 1