

## Dr. Öğr. Üyesi BENGİ HAKGÜDER

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 276 221 2121](tel:+902762212121) Dahili: 2725

E-posta: [bengi.hakguder@usak.edu.tr](mailto:bengi.hakguder@usak.edu.tr)

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/bengi.hakguder>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-1560-6975

ScopusID: 55782699100

Yoksis Araştırmacı ID: 30707

### Eğitim Bilgileri

Doktora, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr) (İngilizce), Türkiye 2009 - 2017

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2004 - 2012

Yüksek Lisans, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli) (İngilizce), Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2006

Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2004

### Yaptığı Tezler

Doktora, Investigation of the effect of different processing techniques on the overall quality and shelf life of local apricot variety of Iğdır (Prunus armeniaca L., cv. Şalak), İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr) (İngilizce), 2017

Yüksek Lisans, UV Disinfection of Some of the Fruit Juices, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli) (İngilizce), 2009

### Akademik Unvanlar / Görevler

Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - 2017

Araştırma Görevlisi, Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2017

Araştırma Görevlisi, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2014

### Akademik İdari Deneyim

Uşak Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, 2022 - 2025

Uşak Üniversitesi, 2022 - 2025

Iğdır Üniversitesi, 2014 - 2017

## Verdiği Dersler

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER-1, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
Fruit and Vegetable Processing Technology, Lisans, 2019 - 2020  
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER LABORATUVARI, Lisans, 2019 - 2020, 2017 - 2018  
Tez, Yüksek Lisans, 2019 - 2020  
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
GENEL BİYOLOJİ, Lisans, 2019 - 2020, 2017 - 2018  
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020  
MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020  
PROJE ÇALIŞMASI-II, Lisans, 2019 - 2020  
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER 2, Lisans, 2019 - 2020, 2017 - 2018  
Bilinçli Beslenme Kültürü, Lisans, 2019 - 2020  
Gıda Ambalajlama, Lisans, 2019 - 2020  
FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
PROJE ÇALIŞMASI-I, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
BİLİMSEL ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ, Lisans, 2019 - 2020, 2017 - 2018  
Genetically Modified Foods, Lisans, 2019 - 2020  
Meyve-sebze biyokimyası, Yüksek Lisans, 2018 - 2019  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı-1, Lisans, 2018 - 2019  
Mesleki İngilizce-3, Lisans, 2018 - 2019  
Gıda Toksikolojisi, Lisans, 2017 - 2018  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı-I, Lisans, 2017 - 2018  
Gıda Mühendisliğinde Girişimcilik, Lisans, 2017 - 2018  
Gıda İşlemede Kayıplar ve Önleme, Lisans, 2017 - 2018  
Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı 2, Lisans, 2017 - 2018  
Meyve Sebze Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Ionizing and nonionizing radiations can change physicochemical, technofunctional, and nutritional attributes of starch**  
Rostamabadi H., Demirkesen I., HAKGÜDER B., Can Karaça A., Habib M., Jan K., Bashir K., Nemţanu M. R., Colussi R., Reza Falsafi S.  
Food Chemistry: X, cilt.19, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Phycocyanin, a super functional ingredient from algae; properties, purification characterization, and applications**  
Ashaolu T. J., Samborska K., Lee C. C., Tomas M., Çapanoğlu Güven E., TARHAN Ö., Taze B., Jafari S. M.  
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.193, ss.2320-2331, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of postharvest UV-C treatment on the microbial quality of 'Şalak' apricot**  
HAKGÜDER B., Unluturk S.  
Scientia Horticulturae, cilt.233, ss.370-377, 2018 (SCI-Expanded)
- IV. **The impact of UV-C irradiation on spoilage microorganisms and colour of orange juice**  
HAKGÜDER B., Unluturk S., Buzrul S., ALPAS H.  
Journal of Food Science and Technology, cilt.52, sa.2, ss.1000-1007, 2015 (SCI-Expanded)
- V. **Evaluation of orange peel, an industrial waste, for the production of Aspergillus sojae polygalacturonase considering both morphology and rheology effects**  
Göğüş N., HAKGÜDER B., Demir H., Tari C., Ünlütürk S., Lahore M. F.  
Turkish Journal of Biology, cilt.38, sa.4, ss.537-548, 2014 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **VURGULU IŞIK İLE İŞLENEN MEYVE VE SEBZE SULARININ KALİTESİ**  
Ankaralıgil P., HAKGÜDER TAZE B.  
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.663-678, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **FONKSİYONEL BİR GIDA BİLEŞENİ OLARAK KEÇİBOYNUZU: ÖZELLİKLERİ VE GIDA UYGULAMALARI**  
ŞENER Ö., HAKGÜDER TAZE B.  
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.45-66, 2022 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Fundamentals of freezing processes**  
Falsafi S. R., CAN KARAÇA A., TARHAN Ö., Colussi R., HAKGÜDER B., Kumar Y., Rostamabadi H.  
Low-Temperature Processing of Food Products, Jafari Seid Mahdi, Editör, Elsevier, ss.25-52, 2024
- II. **Spray freezing and single/double-contact freezing systems**  
HAKGÜDER B., Falsafi S. R., Rostamabadi H.  
Low-Temperature Processing of Food Products, Jafari Seid Mahdi, Editör, Elsevier, ss.147-166, 2024
- III. **UV Processing and Storage of Liquid and Solid Foods: Quality, Microbial, Enzymatic, Nutritional, Organoleptic, Composition and Properties Effects**  
HAKGÜDER TAZE B., Akgün M. P., YILDIZ S., KAYA Z., ÜNLÜTÜRK S.  
Innovative Food Processing Technologies: A Comprehensive Review, Knoerzer, K., Muthukumarappan, K, Editör, Elsevier, ss.277-305, 2021

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ÖĞÜTME YÖNTEMLERİNİN PİRİNÇ UNUNUN BESİN DEĞERİNE ETKİLERİ ÜZERİNE BİR DERLEME**  
HAYIRCI YILDIRIM S. S., HAKGÜDER B.  
3. BİLSEL INTERNATIONAL GORDİON SCIENTIFIC RESEARCHES CONGRESS, Türkiye, 6 - 07 Temmuz 2024, ss.197-204
- II. **UV IŞIK İLE NIŞASTA MODİFİKASYONUNDAKİ SON GELİŞMELER ÜZERİNE BİR DERLEME**  
HAYIRCI YILDIRIM S. S., HAKGÜDER B.  
3. BİLSEL INTERNATIONAL GORDİON SCIENTIFIC RESEARCHES CONGRESS, Türkiye, 06 Temmuz 2024
- III. **Kombucha Kalitesi Üzerine Etki Eden Üretim Parametreleri**  
Saraç H. O., HAKGÜDER TAZE B.  
4th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2021), Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2021, ss.592-603
- IV. **Alternative Ingredients for Functional Bread Production**  
HAKGÜDER TAZE B., Şener Ö.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020
- V. **Effect of Food Processing on Food Allergens**  
HAKGÜDER TAZE B., Sücüllü F., Gökçe F. B.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020
- VI. **Effects of Mild Heat Treatment on the Physical and Microbial Quality of Salak Apricot Cultivar**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
20th International Conference on Food and Bioprocess Engineering, Paris, Fransa, 27 - 28 Aralık 2018
- VII. **Impact of combined treatment of mild heating, UV-C irradiation and CaCl<sub>2</sub> dipping on firmness and colour of salak apricot cultivar**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
3rd FaBE Conference Proceedings, International Conference on Food and Biosystems Engineering, 1 - 03 Haziran

2017, ss.58

- VIII. **The Use of Olive Leaf Extract For The Fortification of Turkish Delight (Lokum)**  
KAYA Z., DOĞRU K., HAKGÜDER TAZE B., EVCAN E., YILDIZ S., GÜLEÇ Ş.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies (ICAFOF 2017),  
Kapadokya/Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.172
- IX. **Opportunities and Challenges of UV-C Irradiation for Microbial Safety and Quality of Fruit Juices**  
YILDIZ S., KAYA Z., HAKGÜDER TAZE B., PELVAN AKGUN M., ÜNLÜTÜRK S.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technologies, Kapadokya/Nevşehir, Türkiye, 15  
- 17 Mayıs 2017, ss.181
- X. **Malatya Kayısılarına Uygulanan UV C Işınlama İşleminin Yüzey Dezenfeksiyon Etkinliğinin Belirlenmesi**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XI. **Iğdır Şalak Kayısının Dayanıklılığını ve Raf Ömrünü Uzatacak Yeni Bir Yöntem UV C Işınlama ile Kombine Edilmiş Modifiye Atmosfer Paketleme**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
4. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, 24 Mayıs 2016
- XII. **VALORIZATION of CARROT POMACE for ENHANCED CONVERSION of LIGNOCELLULOSE to BIOETHANOL**  
DOĞRU K., EVCAN E., YAMAN S., HAKGÜDER TAZE B., TARI C.  
2nd EuroMediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing, 4 - 06 Nisan 2016
- XIII. **Bactericidal Effectiveness of Mild Heat on Resident Flora of cv Salak Apricot**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
2nd Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing, 4 - 06 Nisan 2016
- XIV. **Ayrılanlı Köfte**  
YURT B., BAŞTÜRK A., HAKGÜDER TAZE B., ÇAVUŞ M., BULUT M.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XV. **Türk Dünyası Nevruz Tatlısı Semeni Helvası**  
BAŞTÜRK A., YURT B., HAKGÜDER TAZE B., ÇAVUŞ M., BULUT M.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XVI. **Damla Sakızının Üretimi ve Sağlığa Faydaları**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S., YURT B., BAŞTÜRK A., ÇAVUŞ M., BULUT M.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.974-977
- XVII. **Some physical properties of Turkish pekmez molasses tahin sesame paste blends**  
YILDIZ S., SÜREK E., HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XVIII. **UV LED technology for non thermal treatment of liquid foods**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
International Conference FABE (Food and Biosystems Engineering), Skiathos, Yunanistan, 30 Mayıs - 02 Haziran  
2013, ss.59-68
- XIX. **Effects of process parameters on polygalacturonase production by mutant strain of Aspergillus sojae in serial bioreactor system**  
GÖĞÜŞ N., HAKGÜDER TAZE B., TARI C., DEMİR H., Lahore M. F.  
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 Mayıs 2011
- XX. **Morphology and bulk rheology affected by operational conditions in submerged fermentation of Aspergillus sojae**  
HAKGÜDER TAZE B., GÖĞÜŞ N., ÜNLÜTÜRK S., TARI C., Lahore M. F.  
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Çeşme, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXI. **The effect of penetration depth and UV dose on the performance of UV C disinfection process of white grape juice inoculated with Escherichia coli K 12**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.

5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocess and Food Quality Management, 31 Ağustos - 02 Eylül 2009, ss.87-92

- XXII. **Antimicrobial efficacy of UV C radiation on Escherichia coli K 12 Escherichia coli ATCC 8739 Escherichia coli O157 H7 in white grape juice**  
HAKGÜDER TAZE B., Atılgan M. R., BAYSAL A. H., ÜNLÜTÜRK S.  
First European Food Congress, 4 - 09 Kasım 2008
- XXIII. **Production and characterization of galactosidase by Rhizomucor miehei**  
HAKGÜDER TAZE B., Üstok I., TARI C., HAMAMCI H., HARSA H. Ş.  
COST 928 2nd Annual Workshop, 15 - 17 Ekim 2008
- XXIV. **Production of Beta Galactosidase by Rhizomucor sp in solid state fermentation systems**  
TARI C., Üstok I., HAKGÜDER TAZE B., HARSA H. Ş.  
The 21st International ICFMH Symposium Food Micro, 1 - 04 Eylül 2008
- XXV. **Non thermal pasteurization of white grape juice by using UV radiation**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
The 21st International ICFMH Symposium Food Micro, 1 - 04 Eylül 2008
- XXVI. **UV disinfection of fruit juices**  
HAKGÜDER TAZE B., ÜNLÜTÜRK S.  
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 Ekim 2007

## **Bilimsel Hakemlikler**

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2024

## **Metrikler**

Yayın: 36

Atıf (Scopus): 161

H-İndeks (Scopus): 4

## **Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri**

Kurumsal Temsil, Konya Teknik Üniversitesi, Türkiye, Konya, 2024 - 2024

Kurumsal Temsil, Fırat Üniversitesi, Türkiye, Elazığ, 2024 - 2024

Kurumsal Temsil, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Türkiye, İzmir, 2022 - 2022

## **Akademi Dışı Deneyim**

Technique University of Berlin

Jacobs University