

Öğr. Gör. Alime Cengiz

Kişisel Bilgiler

E-posta: alime.cengiz@omu.edu.tr

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/alime.cengiz>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1149-1119

Yoksis Araştırmacı ID: 216434

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2013 - 2020

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2012 - 2013

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2011

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Demir sülfatın lipozom ve emülsifikasyon yöntemleri ile nanoenkapsülasyonu ve kakaolu fındık ezmesinde kullanımı, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2013

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Yeşilyurt Demir Çelik Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Effects often overlooked in lipid oxidation in oil-in-water emulsions: Agitation conditions and headspace-to-emulsion ratio**
Cengiz A., Hennebelle M., Berton-Carabin C., Schroen K.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.101, sa.4, ss.441-450, 2024 (SCI-Expanded)
- Towards Oxidatively Stable Emulsions Containing Iron-Loaded Liposomes: The Key Role of Phospholipid-to-Iron Ratio**
Cengiz A., Schroen K., Berton-Carabin C.
FOODS, cilt.10, sa.6, 2021 (SCI-Expanded)
- Lipid Oxidation in Emulsions Fortified with Iron-Loaded Alginate Beads**
Cengiz A., Schroen K., Berton-Carabin C.

FOODS, cilt.8, sa.9, 2019 (SCI-Expanded)

IV. Oxidative stability of emulsions fortified with iron: the role of liposomal phospholipids

Cengiz A., Kahyaoglu T., Schroen K., Berton-Carabin C.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.99, sa.6, ss.2957-2965, 2019 (SCI-Expanded)

V. Influence of an ultrasonic nozzle in spray-drying and storage on the properties of blueberry powder and microcapsules

Turan F. T., Cengiz A., Sandikci D., Dervisoglu M., KAHYAOĞLU T.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.12, ss.4062-4076, 2016 (SCI-Expanded)

VI. The effect of gum tragacanth on the rheological properties of salep based ice cream mix

Kurt A., Cengiz A., Kahyaoglu T.

CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.143, ss.116-123, 2016 (SCI-Expanded)

VII. Evaluation of ultrasonic nozzle with spray-drying as a novel method for the microencapsulation of blueberry's bioactive compounds

Turan F. T., Cengiz A., Kahyaoglu T.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.32, ss.136-145, 2015 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Lipid oxidation in emulsions fortified with iron-loaded alginate beads

CENGİZ A., Berton Carabin C., Schroen K.

33rd EFFoST International Conference 2019 Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, Rotterdam, Hollanda, 12 - 14 Kasım 2019

II. Effects of Spray Drying Conditions on the Encapsulation Efficiency of Blueberry Microcapsules

CENGİZ A., TATAR F., Dilara S., DERVİŞOĞLU M., KAHYAOĞLU T.

Delivery of Functionality in Complex Food Systems: Physically inspired approaches from the nanoscale to the microscale, 14 - 17 Temmuz 2015

III. FINDIK KAVURMA İŞLEMİNİN YANIT YÜZEY YÖNTEMİ VE GENETİK ALGORİTMA KULLANILARAK OPTİMİZASYONU

CENGİZ A., KAHYAOĞLU T.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

Desteklenen Projeler

Cengiz A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Delivery of Functionality of Complex Food Systems, 2015 - 2015