

Öğr.Gör.Dr. GİZEM YILDIZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 815 3037](tel:+902428153037)

Fax Telefonu: [+90 242 815 3038](tel:+902428153038)

E-posta: gizemyildiz@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/gizemyildiz>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2553-2279

Yoksis Araştırmacı ID: 301653

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - 2019

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2010

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Son Gelişmeler Işığında Teorik ve Uygulamalı HPLC Eğitimi, TÜBİTAK, 2013

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Extraction and Characterization of Enzymes in Seafood Products, TÜBİTAK, 2013

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific DFS HR GC-MS Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Exactive Benchtop LC/MS Orbitrap Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Fast GC-FID Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific FAIMS Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Access Max LC-MS/MS Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific TSQ Quantum XLS GC-MS/MS Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific ISQ GC-MS Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific HPLC-CAD Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Dionex ASE 350 Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific HPLC-DAD Sistemi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 17025- Accrediation Standard, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Method Validation and Measurement Uncertainty, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 17025- Method Validation for Testing Laboratories, Strengthening Quality

Infrastructure in Turkey Project, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 17025- Measurement Uncertainty for Testing Laboratories, Strengthening Quality

Infrastructure in Turkey Project, 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, Sütteki Bazı Pestisit Kalıntılarının Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişimi ve Kefirin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2019

Yüksek Lisans, İyon Hareketliliği Spektrometresi ile Birleştirilmiş LC-MSMS Cihazı Kullanılarak Bazı Sebzelerde Pestisit Kalıntılarının Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Kimya, Analitik Kimya, Kromatografi, Kütle Spektroskopisi, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bakteriyofajların Antibakteriyel Ajan Olarak Kullanımı**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
AKADEMİK GIDA, sa.15, ss.172-181, 2017 (Hakemli Dergi)
- II. **LC/MS ile Birleştirilmiş Yüksek Alan Asimetrik Dalga İyon Hareketliliği Spektrometresi (FAIMS) Ve Gıda Analizlerinde Kullanımı**
ŞIK B., Yıldız G., ErKaymaz T., TONGUR T.
AKADEMİK GIDA, cilt.11, sa.3-4, ss.96-100, 2013 (Hakemli Dergi)
- III. **Çevre Dostu Bir Analiz Tekniği Olarak Misellar Sıvı Kromatografisi ve Gıda Analizlerinde Kullanımı**
Şık B., ErKaymaz T., YILDIZ G.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.3, ss.57-62, 2012 (Hakemli Dergi)
- IV. **Gıda Güvenliği Açısından Endokrin Sistem Bozucu Pestisitler**
Şık B., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., ErKaymaz T., Yıldız G.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, ss.89-95, 2012 (Hakemli Dergi)
- V. **Pestisitler ve Gıda Güvenliği**
ŞIK B., Yıldız G.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.34, ss.52-57, 2011 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Yüksek Alan Asimetrik Dalga İyon Hareketliliği Spektrometresi (FAIMS) ile Birleştirilmiş LC MSMS Cihazı Kullanılarak Çoklu Pestisit Kalıntı Analiz Metodunun Geliştirilmesi**
ŞIK B., YILDIZ G.
3. Eser Analiz Çalıştayı, Tokat, Türkiye, ss.62
- II. **The presence of bisphenol A (BPA) in milk and dairy products**

YILDIZ G., ERGİN F., ErKaymaz T., Çam İ. B.

13th International Congress on Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.106

- III. **Determination of milk proteins in dairy products by analytical methods**
ErKaymaz T., ERGİN F., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
13th International Congress on Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.60-63
- IV. **Influence of cold and heat adaptation treatments on fatty acid composition of Lactobacillus acidophilus cell membrane**
ERGİN F., YILDIZ G., ErKaymaz T., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.249
- V. **Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) in dairy products**
YILDIZ G., ERGİN F., ErKaymaz T., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.250
- VI. **Adaptation mechanisms of probiotic bacteria to osmotic stress**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.226
- VII. **Organik ve konvansiyonel uygulamalarla üretilen sütlerin eser element içeriği açısından karşılaştırılması**
ERGİN F., ErKaymaz T., YILDIZ G., KÜÇÜKÇETİN A.
International Trace Analysis Congress, Sivas, Türkiye, 20 - 23 Haziran 2018, ss.205
- VIII. **Determination of Milk Adulteration in Dairy Products Using Chromatographic Techniques**
KÜÇÜKÇETİN A., ErKaymaz T., ERGİN F., Yıldız G.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.250
- IX. **Stres Koşullarına Adaptasyonu Sağlanan Probiyotik Bakterilerin Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.35
- X. **β-galaktozidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.118
- XI. **THE EFFECTS OF DIFFERENT DRYING METHODS AND PHYSIOLOGICAL STATES OF THE CELLS ON VIABILITY OF DRIED PROBIOTIC MICROORGANISMS**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.117
- XII. **EFFECT OF HEAT TREATMENT ON ORGANOPHOSPHOROUS PESTICIDES IN MILK**
Yıldız G., ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.143
- XIII. **THE ACID ADAPTATION OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM DSM 20456 AND BIFIDOBACTERIUM ANIMALIS SUBSP. LACTIS BB12**
ERGİN F., ÇOMAK GÖÇER E. M., Yıldız G., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.116
- XIV. **BIOFILMS OF PROBIOTICS**
ÇOMAK GÖÇER E. M., ERGİN F., Yıldız G., KÜÇÜKÇETİN A.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.45
- XV. **GIDALARDA LISTERIA MONOCYTOGENES BAKTERİYOFAJININ KULLANIMI İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER**
KÜÇÜKÇETİN A., ERGİN F., Yıldız G., ÇOMAK GÖÇER E. M.
1. Tarım ve Gıda Etüğü Kongresi, Ankara, Türkiye, 10 - 11 Mart 2017, ss.443-450
- XVI. **Endokrin Sistem Bozucu Kimyasallar Arasında Yer Alan Ftalatların Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
KÜÇÜKÇETİN A., Yıldız G., DEMİR M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.49

- XVII. **Çift Odaklama Sektörlü Yüksek Çözünürlüklü Kütle Spektrometre (DFS HRMS) Cihazının Eser Analizlerde Kullanımı ve Sağladığı Avantajlar**
Erkaymaz T., Şık B., Kılıç S., TONGUR T., YILDIZ G., KILIÇ M.
3. Eser Analiz Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 15 - 18 Mayıs 2014, ss.158
- XVIII. **Gıdalarda GC-MSMS Cihazı Kullanılarak Çoklu Pestisit Kalıntı Analiz Yöntemlerinin Geliştirilmesi**
Erkaymaz T., Şık B., TONGUR T., YILDIZ G.
3. Eser Analiz Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 15 - 18 Mayıs 2014, ss.25
- XIX. **LC-MSMS Cihazı Kullanılarak Meyvelerde Pestisit Analizi ve Metot Validasyon Çalışmaları**
TONGUR T., Şık B., Erkaymaz T., YILDIZ G.
3. Eser Analiz Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 15 - 18 Mayıs 2014, ss.24
- XX. **Yüksek Alan Asimetrik Dalga İyon Hareketliliği Spektrometresi (FAIMS) ile Birleştirilmiş LC-MSMS Cihazı Kullanılarak Çoklu Pestisit Kalıntı Analiz Metodunun Geliştirilmesi**
Şık B., YILDIZ G.
3. Eser Analiz Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 15 - 18 Mayıs 2014, ss.62
- XXI. **İyon Hareketliliği Spektrometresi ve Gıda Kalıntı Analizlerindeki Uygulamaları**
Şık B., Erkaymaz T., YILDIZ G.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.64
- XXII. **Orbitrap Kütle Analizörünün Gıda Kalıntı Analizlerinde Kullanımı ve Sağladığı Avantajlar, 3. Gıda Güvenliği Kongresi İSTANBUL, Mayıs 2012 İyon Hareketliliği Spektrometresi ve Gıda Kalıntı Analizlerindeki Uygulamaları**
ŞIK B., ERKAYMAZ T., Yıldız G.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.64
- XXIII. **Organik Fosforlu Pestisitlerin Çevre ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri**
YILDIZ G., Şık B.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.140

Desteklenen Projeler

KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., ÖZEN KÜÇÜKÇETİN İ., TÜBİTAK Projesi, Sütteki Pestisitlerin Kefir Üretimi ve Depolanması Sırasındaki Değişiminin ve Pestisitlerin Kefir Mikroflorası Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2017 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 28