

Arş. Gör. HATİCE KÜBRA KIZILAY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 227 4333](tel:+902422274333)

E-posta: kizilaykubra@akdeniz.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5042-7334

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-7935-2017

Yoksis Araştırmacı ID: 267961

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2020 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2017 - 2020

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2010 - 2015

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

İspanyolca, A1 Başlangıç

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş sağlığı ve güvenliği eğitimleri, Akdeniz üniversitesi iş sağlığı ve güvenliği koordinatörlüğü, 2017

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Optimization of carotenoid production by *Umbelopsis ramanniana*

Kızılay H. K., Küçükçetin A., Demir M.

BIOTECHNOLOGY PROGRESS, sa.e3369, ss.1-13, 2023 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Süt endüstrisinde kullanılan ısı değıştiricilerde kalıntı oluşumu

KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

Gıda, cilt.16, sa.4, ss.450-457, 2018 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. ENCAPSULATION OF β -CAROTENE PRODUCED FROM MORTIERELLA RAMANNIANA WITH USING FREEZE-DRYING

KIZILAY H. K., ERGİN F., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

International Symposium on Advanced Engineering Technologies, Kahramanmaraş, Türkiye, 16 Haziran 2022

II. Non-destructive Analysis of Edible Oil Oxidation

KIZILAY H. K., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, sa.17, ss.117

III. Determination of Some Physicochemical, Microbiological And Sensorial Properties of the Concentrated Acidophilus Milk Produced From Cow's Milk And Goat's Milk With Different Production Methods

KIZILAY H. K., Sarıca E., DEMİR M.

International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, sa.34, ss.79

IV. Biofouling Problem In Dairy Processing Industry

ERGİN F., KIZILAY H. K., DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A.

International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.227

Desteklenen Projeler

DEMİR M., KIZILAY H. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mortierella ramanniana Küfünün B-Karoten Üretiminde Kullanılacak Besiyeri Bileşiminin ve Fermentasyon Parametrelerinin Optimizasyonu, 2019 - 2020

DEMİR M., KÜÇÜKÇETİN A., ÇOMAK GÖÇER E. M., KIZILAY H. K., ERGİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda İnülin İçeren Konsantre Kefirlerin Fizikokimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin ve Model Sindirim Sisteminden Geçiş Sırasında Mikroflorasındaki Değişimin Belirlenmesi, 2018 - 2020

Metrikler

Yayın: 6