

## Lect. PhD EDA KESKİN USLU

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 286 618 4525](tel:+902866184525) Extension: 114

**Fax Phone:** [+90 286 618 4546](tel:+902866184546)

**Email:** eda.keskinuslu@comu.edu.tr

**Web:** <https://avesis.comu.edu.tr/edakeskinuslu>

**Address:** Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Yahya Çavuş Yerleşkesi Ezine / ÇANAKKALE

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-8266-7137

ScopusID: 57221384375

Yoksis Researcher ID: 333724

### Education Information

Doctorate, Çanakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2017 - 2022

Postgraduate, Bolu Abant İzzet Baysal University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği, Turkey 2013 - 2015

Undergraduate, Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty Of Engineering-Architecture, Turkey 2008 - 2013

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Technology, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Çanakkale Onsekiz Mart University, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Lecturer, Çanakkale Onsekiz Mart University, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Continues

### Academic and Administrative Experience

Assistant Director of Vocational School, Çanakkale Onsekiz Mart University, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2023

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. Cold-pressed tiger nut (*Cyperus esculentus* L.) oils: chemical and aromatic profiles, sensory properties, and consumer preferences

- Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
GRASAS Y ACEITES, vol.75, no.4, pp.537-546, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The effects of heating and acidulation on the properties and stability of plant seed protein emulsion gels**  
Yilmaz E., KESKİN USLU E.  
Acta Alimentaria, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Physical, structural, and rheological properties of  $\gamma$ -cyclodextrin metal-organic framework emulgels**  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
ACTA ALIMENTARIA, vol.51, no.4, pp.594-604, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Red Pepper and Turmeric-Flavored Virgin Olive Oil Oleogels Prepared with Whale Spermaceti Wax**  
Yilmaz E., Demirci Ş., Keskin Uslu E.  
Journal Of Oleo Science, vol.71, no.2, pp.187-199, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Sunflower Oil-Beeswax Oleogels Are Promising Frying Medium for Potato Strips**  
AKDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E., KESKİN USLU E.  
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.123, no.10, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Oleogels of Some Plant Waxes: Characterization and Comparison with Sunflower Wax Oleogel**  
YILMAZ E., KESKİN USLU E., Oz C.  
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.98, no.6, pp.643-655, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Preparation and characterization of oleogels and emulgels with glycerol monooleate-cholesterol mixtures**  
KESKİN USLU E., YILMAZ E.  
CHEMICAL PAPERS, vol.75, no.5, pp.2075-2085, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Preparation and characterization of glycerol monostearate and polyglycerol stearate oleogels with selected amphiphiles**  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
FOOD STRUCTURE, vol.28, pp.100192-100201, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Preparation and characterization of oleogels with tallow and partially hydrolyzed tallow as organogelators**  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
Grasas Y Aceites, vol.72, no.1, pp.388-402, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Structure, Rheological and Sensory Properties of Some Animal Wax Based Oleogels**  
Yilmaz E., Uslu E., Toksoz B.  
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.69, no.10, pp.1317-1329, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Interaction and multi-objective effects of multiple non-thermal treatments of sourcherry juice: pesticide removal, microbial inactivation, and quality preservation**  
Akdemir Evrendilek G., Keskin Uslu E., Gölgé Ö.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.100, pp.1653-1661, 2019 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Soğuk Pres Teknolojisi: Soğuk Pres Yağ, Soğuk Pres Keki Eldesi ve Değerlendirilmesi**  
Keskin Uslu E.  
Lapseki Meslek Yüksekokulu Uygulamalı Araştırmalar Dergisi, vol.4, no.8, pp.58-66, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Development and Characterization of Lauric Acid Oleogels**  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
GIDA, vol.47, no.6, pp.992-1004, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Protein Emülsiyon Ağıyla Yapılandırılmış Oleojeller**  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
Akademik Gıda, vol.17, no.3, pp.410-416, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

## **Books & Book Chapters**

- I. Çanakkale'nin Coğrafi İşarete Aday Kadim Gıda Ürünleri  
Özatay Ş., Keskin Uslu E., Doğan M. A.  
in: Çanakkale'nin Stratejik Sektörü Tarım-2, Prof. Dr. Murat Şeker, Prof. Dr. Fathı Kahriman, Prof. Dr. Ali Sungur, Doç. Dr. Burak Polat, Editor, Özgür Üniversite Yayımları, Gaziantep, pp.387-397, 2023

## **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

- I. Rheological characterization of the tiger nut (*Cyperus esculentus L.*) oil-beeswax oleogels prepared with some flavors  
KESKİN USLU E.  
6. International Eurasian Conference On Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 11 - 13 October 2023, pp.337-338
- II. Rheological Characterization of the Oleogels and Emulgels Prepared  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Turkey, 16 - 18 December 2020, pp.816
- III. Food Applications of Some Oleogels and Emulgels Prepared  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Turkey, 16 - 18 December 2020, pp.817
- IV. Pektin Emülsiyon Oleojellerinin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.417
- V. Emüljel: Düşük Yağlı ve Sağlıklı Yapılandırılmış Yeni Katı Yağ Kaynakları  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.419
- VI. Soğuk Pres Yağlarının Üretimi ve Tüketiminde Dikkat edilecek Konular  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.416
- VII. Oleogels of lauric acid and lauric acid-amphiphile mixtures: Preparation and rheological characterization  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 19 - 20 March 2020, pp.589
- VIII. Aerojeller ve gıda teknolojisinde kullanımları  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 19 - 20 March 2020, pp.588
- IX. Rheological and Some Physicochemical Properties of Oleogels Prepared with Tallow and Partially Hydrolyzed Tallow Biomaterials  
Keskin Uslu E., Yilmaz E.  
III. International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Priştine, Kosovo, 12 - 14 September 2019, pp.58
- X. "Biyoaktif bileşiklerin oleojel dağıtım sistemleriyle hazırlanması ve uygulamaları  
Yilmaz E., Keskin Uslu E.  
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 28 - 29 June 2019, pp.2176-2184
- XI. Hayvan İç Yağı ve Hidrolize Hayvan İç yağıının Oleojel Oluşturma Kapasitesinin İncelenmesi

- Keskin Uslu E., Yılmaz E.  
4. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 17 - 19 April 2019, pp.40
- XII. **Alternatif Teknolojilerin Vişne Suyunun Kalite ve Güvenliği Üzerine Etkisi**  
Keskin Uslu E., Akdemir Evrendilek G., Gölge Ö.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015, pp.245

## Supported Projects

KESKİN USLU E., Project Supported by Higher Education Institutions, Balmumu ve Monogliserid ile Keten Tohumu Yağından Elde Edilen Oleojellerin Kek Üretiminde Kullanılması: Fizikokimyasal, Tekstür ve Duyusal Analiz, 2024 - Continues

Keskin Uslu E., TUBITAK Project, Şorteninq İkamesi Olarak Zeytinyağ Oleojeli Kullanımı ile Çeşnili Tuzlu Kurabiye Üretilmesi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2024 - 2025

KESKİN USLU E., Project Supported by Higher Education Institutions, Oleojelasyon Tekniği Kullanılarak Aromalı Yerbademi Yağı Sürülebilir Ürünlerinin Geliştirilmesi, 2023 - 2023

Keskin Uslu E., Yılmaz E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yerbademi (*Cyperus esculentus L.*) Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Üretilmesi ve Ürünün Karakterize Edilmesi, 2020 - 2021

Yılmaz E., TUBITAK Project, POTANSİYEL ORGANOJELATÖRLERLE YENİ OLEOJELLERİN GELİŞTİRİLMESİ VE KARAKTERİZE EDİLMESİ, 2018 - 2020

## Metrics

Publication: 27

Citation (WoS): 36

Citation (Scopus): 98

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 5