

Öğr. Gör. Dr. EDA KESKİN USLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 618 4525](tel:+902866184525) Dahili: 114

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

E-posta: eda.keskinuslu@comu.edu.tr

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

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Yahya Çavuş Yerleşkesi Ezine / ÇANAKKALE

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-8266-7137

ScopusID: 57221384375

Yoksis Araştırmacı ID: 333724

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2017 - 2022

Yüksek Lisans, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - 2015

Lisans, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2013

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

MYO Müdür Yardımcısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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

Keskin Uslu E., Yılmaz E.

GRASAS Y ACEITES, cilt.75, sa.4, ss.537-546, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **The effects of heating and acidulation on the properties and stability of plant seed protein emulsion gels**
Yılmaz E., KESKİN USLU E.
Acta Alimentaria, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Physical, structural, and rheological properties of γ -cyclodextrin metal-organic framework emulgels**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.4, ss.594-604, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Red Pepper and Turmeric-Flavored Virgin Olive Oil Oleogels Prepared with Whale Spermaceti Wax**
Yılmaz E., Demirci Ş., Keskin Uslu E.
Journal Of Oleo Science, cilt.71, sa.2, ss.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, cilt.123, sa.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, cilt.98, sa.6, ss.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, cilt.75, sa.5, ss.2075-2085, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Preparation and characterization of glycerol monostearate and polyglycerol stearate oleogels with selected amphiphiles**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
FOOD STRUCTURE, cilt.28, ss.100192-100201, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Preparation and characterization of oleogels with tallow and partially hydrolyzed tallow as organogelators**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Grasas Y Aceites, cilt.72, sa.1, ss.388-402, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Structure, Rheological and Sensory Properties of Some Animal Wax Based Oleogels**
Yılmaz E., Uslu E., Toksoz B.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.69, sa.10, ss.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., Gölge Ö.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.100, ss.1653-1661, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Soğuk Pres Teknolojisi: Soğuk Pres Yağ, Soğuk Pres Keki Eldesi ve Değerlendirilmesi**
Keskin Uslu E.
Lapseki Meslek Yüksekokulu Uygulamalı Araştırmalar Dergisi, cilt.4, sa.8, ss.58-66, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Laurik Asit Oleojellerinin Geliştirilmesi Ve Karakterize Edilmesi**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
GIDA, cilt.47, sa.6, ss.992-1004, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Protein Emülsiyon Ağıyla Yapılandırılmış Oleojeller**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Akademik Gıda, cilt.17, sa.3, ss.410-416, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Çanakkale'nin Coğrafi İşarete Aday Kadim Gıda Ürünleri

Özatay Ş., Keskin Uslu E., Doğan M. A.

Çanakkale'nin Stratejik Sektörü Tarım-2, Prof. Dr. Murat Şeker, Prof. Dr. Fatih Kahrıman, Prof. Dr. Ali Sungur, Doç. Dr. Burak Polat, Editör, Özgür Üniversite Yayınları, Gaziantep, ss.387-397, 2023

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 11 - 13 Ekim 2023, ss.337-338
- II. **Rheological Characterization of the Oleogels and Emulgels Prepared**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.816
- III. **Food Applications of Some Oleogels and Emulgels Prepared**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.817
- IV. **Pektin Emülsiyon Oleojellerinin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.417
- V. **Emüljel: Düşük Yağlı ve Sağlıklı Yapılandırılmış Yeni Katı Yağ Kaynakları**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.419
- VI. **Soğuk Pres Yağlarının Üretimi ve Tüketiminde Dikkat Edilecek Konular**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.416
- VII. **Oleogels of lauric acid and lauric acid-amphiphile mixtures: Preparation and rheological characterization**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.589
- VIII. **Aerojeller ve gıda teknolojisinde kullanımları**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.588
- IX. **Rheological and Some Physicochemical Properties of Oleogels Prepared with Tallow and Partially Hydrolyzed Tallow Biomaterials**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
III. International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Priştine, Kosova, 12 - 14 Eylül 2019, ss.58
- X. **"Biyoaktif bileşiklerin oleojel dağıtım sistemleriyle hazırlanması ve uygulamaları**
Yılmaz E., Keskin Uslu E.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.2176-2184
- XI. **Hayvan İç Yağı ve Hidrolize Hayvan İç yağının Oleojel Oluşturma Kapasitesinin İncelenmesi**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.

4. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2019, ss.40

XII. **Alternatif Teknolojilerin Vişne Suyunun Kalite ve Güvenliği Üzerine Etkisi**

Keskin Uslu E., Akdemir Evrendilek G., Gölge Ö.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.245

Desteklenen Projeler

KESKİN USLU E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balmumu ve Monoglisericid ile Keten Tohumu Yağından Elde Edilen Oleojellerin Kek Üretiminde Kullanılması: Fizikokimyasal, Tekstür ve Duyusal Analiz, 2024 - Devam Ediyor

Keskin Uslu E., TÜBİTAK Projesi, Şortening İkamesi Olarak Zeytinyağ Oleojeli Kullanımı ile Çeşnili Tuzlu Kurabiye Üretilmesi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, 2024 - 2025

KESKİN USLU E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Oleojelasyon Tekniği Kullanılarak Aromalı Yerbade mi Yağı Sürülebilir Ürünlerinin Geliştirilmesi, 2023 - 2023

Keskin Uslu E., Yılmaz E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yerbade mi (Cyperus esculentus L.) Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Üretilmesi ve Ürünün Karakterize Edilmesi, 2020 - 2021

Yılmaz E., TÜBİTAK Projesi, POTANSİYEL ORGANOJELATÖRLERLE YENİ OLEOJELLERİN GELİŞTİRİLMESİ VE KARAKTERİZE EDİLMESİ, 2018 - 2020

Metrikler

Yayın: 27

Atıf (WoS): 78

Atıf (Scopus): 119

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 6