|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÖZGEÇMİŞ** | | | |
| **Adı Soyadı** | :Tuğba KARABEKMEZ ERDEM | | |
| **İletişim Bilgileri**  **Adres**    **Telefon**  **Mail** | :KSÜ- Teknik Bilimler M.Y.O., Gıda İşleme Bölümü, Karacasu Kampüsü, Kahramanmaraş   :0344 300 2479  :tkarabekmez@ksu.edu.tr | | |
|  | | | |
| **Doğum Tarihi** | **:**1984 | | |
|  | | | |
| **Unvanı** | **:**Öğretim görevlisi | | |
|  | | | |
| **Öğrenim Durumu** | **:**Doktora (Tez Aşaması - Öğrenci) | | |
|  | | | |
| **Derece** | **Bölüm** | **Üniversite** | **Yıl** |
| **Lisans** | Ziraat Fakültesi-Gıda Mühendisliği Bölümü | Yüzüncü Yıl Üniversitesi | 2002-2006 |
| **Yüksek Lisans** | Fen Bilimleri Enstitüsü-Gıda Mühendisliği A.B.D. | Erciyes Üniversitesi | 2006-2009 |
| **Doktora** | Fen Bilimleri Enstitüsü-Gıda Mühendisliği A.B.D. | Kahramanmaraş Sütçü İmam    Üniversitesi | 2014- … |
| **Yüksek Lisans**  **Tez Çalışması:** Lipolifilik Karakterde Polimerik Adsorban Malzemelerinin Sentezlenmesi ve Kara Havuç Suyundan Antosiyaninlerin Ekstraksiyonunda Kullanımı  **Tez Danışmanı :** Prof. Dr. Kemal SARIOĞLU  **Doktora Tez Çalışması:** Devam ediyor…  **Tez Danışmanı:** Prof. Dr. Kenan Sinan DAYISOYLU   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Görev/ Ünvan** | **Görev Yeri** | **Yıl** | | **Öğr.Gör.** | Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi-Teknik Bilimler M.Y.O -Gıda İşleme Bölümü | 2012- … | | | | |
| **Projelerde Yaptığı Görevler:**  Maraş Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmanın Fizikokimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Münferit Araştırma Projeleri, BAP Projesi, **Araştırmacı,** 2014.(Proje No:2014/2-12M- Tamamlandı)  **İdari görevler:**  KSÜ, Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu, Müdür Yrd, 2012- 2013.  **Üyelikler:** TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  **Verilen Dersler:**  Dondurma Üretim Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri İşleme Teknolojisi, Gıdalarda Temel İşlemler.    **A.**    **SCI veya SCI Expanded, SSCI, AHCI grubuna giren ve Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**  **A.1.** Sarıoglu, K., **Erdem, T.,** Ozgen, S., Synthesis and Characterization of Lipophilic Polymeric Adsorbent Resins for Recovery of Anthocyanins from Black Carrot, Food Analytical Methods. Dec. 2013, Vol. 6 Issue 6, p1621, 8 p.  **A.2.** Şekkeli, Z.H., Kaya E., **Erdem-Karabekmez T.,**Tekin F.B. A Research on Determination of Supply Types of Maras Tarhana at Kahramanmaraş Vocational School tudents,  International Journal of Scientific and Technological Research, Vol.1(2), 2422-8702-2015.    **B.**     **Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:**  **B.1**. **Erdem-Karabekmez T.,**Tatar, H.D., Dayısoylu, K.S., 2018. Turkish Traditional Cheese: Tulum Cheese. Poster Paper. The 10th Cheese Symposium, 04-06 April, Rennes-France.  **B.2**. **Erdem-Karabekmez T.,** Kaya, E., Dayısoylu, K.S., 2018. Characteristics and Biochemical Composition of The Mouldy Cheeses Ripened With *Penicillium spp.* Poster Paper. International Agriculture Science Congress, 09-12 May, Van-Turkey.  **B.3**. Dayısoylu, K.S., Polat, M.A., **Erdem-Karabekmez- T.,**Yörükoğlu, T., Palabıyık, M.,2018. The Functions of Prebiotics In Functional Foods. Poster Paper. International Agriculture Science Congress, 09-12 May, Van-Turkey.  **B.4**. Dayısoylu, K.S., Palabıyık, M., Yörükoğlu, T., **Erdem-Karabekmez- T.,**Polat, M.A.,2018. Blue and White Moldy Cheeses. Poster Paper. International Agriculture Science Congress, 09-12 May, Van-Turkey.  **B.5**. Dayısoylu, K.S., Tatar, H.D., **Erdem-Karabekmez- T.,** 2018. Antimicrobial Effects of Milk Proteins and Peptides. Poster Paper. International Agriculture Science Congress, 09-12 May, Van-Turkey.  **B.6.** Kaya E., Akbaş P., Ceyhan G., **Erdem-Karabekmez T**., 2018 “Rumex Patıentıa L. Yapraklarının Yağ Asit Bileşenlerinin Belirlenmesi” International Conference on Research in Education and Science (ICRES), 28 Nisan -1 Mayıs, Marmaris.  **C.**    **Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :**  **D.**    **Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**  **D.1.** Kaya, E., Şekkeli, Z.H., Tekin, F.B., **Karabekmez-Erdem, T.,** 2015. Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Maraş Tarhanası Tüketim Biçimlerinin Belirlenmesi, *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi,* 18(4).  **D.2.** Kaya, E., **Erdem-Karabekmez T**., Tekin, F.B.,2017. Maraş Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmanın Fizikokimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi. *Caucasian Journal of Science* 4(1), 45-56.  **E. Ulusal kongre, sempozyum, panel, çalıştay gibi bilimsel, sanatsal toplantılarda poster olarak sergilenen ve özeti basılan bildiriler**:  **E.1. Erdem, T**., Yörükoğlu T., Erdem, B., Gezginç, Y., Dayısoylu, K.S., 2014. Geleneksel Sumak Ekşisi ve Kimi Fizikokimyasal Özellikleri. Poster Bildiri. Çukurova Ünv, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.17-19 Nisan 2014, Adana.  **E.2.** Gezginç, Y., Dayısoylu, K.S., Yörükoğlu T., **Erdem, T**., 2014. Fıstık Ezmesi. Poster Bildiri. Çukurova Ünv, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.17-19 Nisan 2014, Adana.  **E.3.** Dayısoylu, K.S., Gezginç, Y., **Erdem, T.,** Yörükoğlu T., 2014. Geleneksel Gıdaların Gıda Güvenilirliği Açısından Değerlendirilmesi. Poster Bildiri. Çukurova Ünv, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.17-19 Nisan 2014, Adana.  **E.4. Erdem T.,** Dayısoylu, K.S., Gezginç, Y., Sezer, E., 2015. Beslenmede Biyoaktif Peptitler ve Sağlık Üzerindeki Fonksiyonel Etkileri. Poster Bildiri. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Ünv., 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir  **E.5.** Dayısoylu, K.S., Gezginç, Y., **Erdem T**., Sezer, E., 2015. Peynirde Hızlı Olgunlaşma ve Etkileşimler. Poster Bildiri. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Ünv., 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.  **E.6.** Sezer, E., Dayısoylu, K.S., Gezginç, Y., **Erdem T.,** 2015. Mikrobiyel ve Rekombinant Rennetler. Poster Bildiri. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Ünv., 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.  **E.7.** Erdem B.,  Dayısoylu K.S., **Karabekmez-Erdem T.**, Ançel T., 2015. Gıda Teknolojisinde Yaygın Olarak Kullanılan Fungusitler. . Poster Bildiri. 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.  **E.8.** Kaya, E., Şekkeli, Z.H., Tekin, F.B., **Erdem, T.,** 2015. Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Maraş Tarhanası Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Poster Bildiri. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi. 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.  **E.9.** Şekkeli, Z.H., Kaya, E., **Erdem, T.,** Tekin, F.B., 2015. Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Maraş Tarhanasını Tedarik Etme Şekillerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Poster Bildiri. Pamukkale Üniversitesi, Pamukkale III. Gıda Sempozyumu ‘’Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar’’ 13-15 Mayıs 2015, Pamukkale.  **E.10. Karabekmez-Erdem, T.,** Aksüyek, İ., Dayısoylu K.S., 2016. Tulum Peyniri Üretiminde Teknolojik İyileştirmeler. Poster Bildiri. Trakya Üniversitesi, Türkiye 12. Gıda Kongresi.05-07 Ekim 2016, Edirne. | | | |
|  | | | |