

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Demet Güzey Europeo
2. **Doğum Tarihi:** 24/07/1976
3. **Doğum Yeri:** İstanbul
4. **Unvanı:** Dr.
5. **Uzmanlık alanı:** Gıda bilimi, yemek kültürü, yemek yazarlığı
6. **Yabancı dili:** İngilizce, İtalyanca, Hollandaca
7. **Öğrenim Durumu:** Gıda biliminde doktora

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Muhendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	1999
Y. Lisans	Gıda Muhendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2001
Y. Lisans	Gıda Bilimi	University of Tennessee Knoxville	2002
Doktora	Gıda Bilimi	University of Massachusetts	2006
Yardımcı Doçentlik	-		
Doçentlik	-		
Profesörlük	-		
Halen	-		

8. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

7.1 Yüksek Lisans Tezleri

Guzey, D. (2002). Modification of protein structure and functionality using high-intensity ultrasound. MS Thesis. Department of Food Science and Technology, University of Tennessee, Knoxville, TN, ABD

Guzey, D. (2002) Adsorption kinetics of bovine serum albumin (BSA) as affected by co-solvents. MS Thesis. Department of Food Engineering, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

Guzey, D. (2015) Food rituals and rites of passage among some of the ethnic minorities in İstanbul and reflections on food and social integration. Diploma Thesis, Le Cordon Bleu, University of Reims, Fransa

7.2 Doktora Tezleri

Guzey, D. (2006). Utilization of interfacial engineering to improve food emulsion properties. Ph.D. Thesis. Department of Food Science, University of Massachusetts, MA, ABD

9. Yayınlar

8.1 Uluslararası SCI & SSCI & Arts and Humanities kapsamındaki hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Guzey D. and McClements D.J. (2007). Impact of electrostatic interactions on formation and stability of emulsions containing oil droplets coated by betalactoglobulin-pectin complexes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55(2): 475485

Guzey D. and McClements D.J. (2006). Influence of environmental stresses on O/W emulsions stabilized by betalactoglobulin-pectin and betalactoglobulin-pectin-chitosan membranes produced by the electrostatic layer-by-layer deposition technique. *Food*

Biophysics 1 (1):3040

Guzey D. and McClements D.J. (2006). Formation, stability and properties of multilayer emulsions for application in the food industry. *Advances in Colloid and Interface Science* 128: 227248

Gulseren I., Guzey D., Bruce B.D., and Weiss J. (2007). Structural and functional changes in ultrasonicated bovine serum albumin solutions. *Ultrasonics Sonochemistry* 14(2):173183

Guzey D., Gulseren I., Bruce B.D., and Weiss J. (2006). Interfacial properties and structural conformation of thermosonicated bovine serum albumin. *Food Hydrocolloids* 20 (5):6696773

Guzey D. and McClements D.J. (2006). Characterization of betalactoglobulin-chitosan interactions in aqueous solutions. *Food Hydrocolloids* 20(1): 124131

Guzey D., Kim HJ. and McClements D.J. (2004). Factors influencing the production of O/W emulsions stabilized by betalactoglobulin-pectin membranes. *Food Hydrocolloids* 18(6): 967975

Guzey D., McClements D.J. and Weiss J. (2003). Adsorption kinetics of BSA at air-sugar solution interfaces as affected by sugar type and concentration. *Food Research International* 36 (7): 649660

Guzey D., Ozdemir M., Seyhan F.G., Dogan H. and Devres Y.O. (2001). Adsorption isotherms of raw and roasted hazelnuts. *Drying Technology* 19 (34): 691699

8.2 Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

–

8.3 Uluslararası diğer dergilerde yayınlanan makaleler

Five Things We Learned at Vinitaly 2022, *Fine Dining Lovers*, 2022

Pythagoras and the triangle of math, myth and meat” *Eaten Magazine*, 2021

Captain Beef Art - Cecchini at The Uffizi, *Fine Dining Lovers*, 2021

The Art of the Christmas Feast, *Fine Dining Lovers*, 2020

When Art Gives You Lemons, *Fine Dining Lovers*, 2020

Food and the Last Supper: From the Divine to the Daily, *Fine Dining Lovers*, 2020

Lard of the Rings, *Eaten Magazine*, 2020

The Joy of Cockaigne, *Eaten Magazine*, 2019

Rare Recipes for a Futurist Party, *Eaten Magazine*, 2018

6 Highlights from Vinitaly 2018, *Fine Dining Lovers*, 2018

Topinambour: A root that is native to nowhere, *Eaten Magazine*, 2018

The Renaissance of Hungarian Food and its Volcanic Wines, *The Smart Set*, 2018

The Beer Harvest, *The Smart Set*, 2016

Bashir & Bashir, *Gastronomica*, 2016

8.4 Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler

McClements, DJ; Aoki, T; Decker, EA; Gu, YS; Guzey, D; Kim, HJ; Klinkesorn, U; Moreau, L; Ogawa, S; Tanasukam, P. (2005). Utilization of a layer-by-layer electrostatic deposition technique to improve food emulsion properties. Ed: Dickinson, E. Conference on Food Colloids, APR 1821, 2004, Harrogate, England. Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing (298):326336

8.5 Yazılan uluslararası kitaplar

Mustard: A Global History (London: Reaktion Publishers, 2019)

Food on Foot: A history of Eating on Trails and in the Wild (Lanham, MD: Rowman & Littlefield, 2017)

8.6 Yazılan uluslararası kitaplarda bölümler

8.7 Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

8.8 Ulusal hakemsiz dergilerde yayınlanan makaleler

8.9 Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

8.10 Yazılan ulusal kitaplar

8.11 Diğer yayınlar

8.12 Uluslararası atıflar

10. Projeler

- Yemek yazarlığı atölyesi, yemek yazarlığı koçu Dianne Jacob ile, Verona İtalya, 2017, 2018
- İtalyan yemek tarihi ve mutfagi atölyesi, yemek tarihi profesörü Ken Albala ile, Verona İtalya, 2017

11. Akademik ve İdari Görevler

10.1 Akademik Görevler

Eğitmen, University Studies Abroad Consortium Verona, İtalya 2017 - Halen

- Food and Culture
- Italian Food and Wine Business Field Study

Eğitmen, Le Cordon Bleu Online Learning 2021 – Halen

- Food in Art

Eğitmen, Scuola Politecnico di Design, Milan, İtalya 2018

- Food Culture and Communication

Eğitmen, Le Cordon Bleu, Paris, Fransa 2016-2019

- A Taste of Food Writing

10.2 İdari Görevler

Program direktörü, *University Studies Abroad Consortium Verona, İtalya* 2021 – Halen

Inovasyon ve İş geliştirme Müdürü, FrieslandCampina, Hollanda 2014 – 2015

Pazarlama Müdürü, Unilever Foodsolutions, Hollanda 2011 – 201

Urun geliştirme müdürü, Unilever Arastırma Geliştirme, Hollanda 2006 – 2011

12. Üyesi olduğu ve görev üstlendiği ulusal ve uluslararası bilimsel ve mesleki kuruluşlar

Association of Food Journalists (AFJ)

Guild of Food Writers (GFW)

International Association of Culinary Professionals (IACP)

Association for the Study of Food and Society (ASFS)

Phi Tau Sigma, The Honor Society of Food Science and Technology

13. Profesyonel Ödüller

Project Management for Practitioners Sertifikası, PMI, 2010

WSET (Wine and Spirits Education Trust) 3. Seviye şarap uzmanlığı sertifikası, 2019

14. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2021-2022	Güz	Writing About Food	42	98	10
	İlkbahar	Writing About Food	42	98	15
-	Güz				
	İlkbahar				

Not: Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.**15. Eklenmesi Düşünülen diğer Hususlar**

-

16. Adresleri ve Telefon Numaraları**Ev** : Via Spagna 2C, Verona, 37123 İtalya**Cep** : 00393478972120**İş** : 00393478972120