

SUZAN TİREKİ

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : suzan.tireki@ozyegin.edu.tr
Telefon (İş) : 02165649219
Telefon (Cep) :
Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü
Nişantepe Mah. Orman Sok. 34794 Çekmeköy - İSTANBUL

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2017	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez adı: Investigation of sensory and instrumental methods to predict shelf-life of jelly gums (2017)
Yüksek Lisans 2005	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez adı: Infrared-assisted microwave drying in the production of bread crumbs (2005)
Lisans 2002	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR. (İNGİLİZCE)

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2021-	ÖZYEGİN ÜNİVERSİTESİ/UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (İNGİLİZCE)
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2019-2021	İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2002-2005	ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

İdari Görevler

Komisyon Başkanlığı 2019-2021	İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
----------------------------------	--

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

1. IFST (Institute of Food Science and Technology), Üye , 2021

Ödüller

1. Orta Doğu Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü 2004-2005 Eğitim ve Öğretim Yılı Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans Programı En İyi Tez ödülü, ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, 2005
2. Bölüm Birinciliği ile Mezuniyet, ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ, 2002

Dersler *

Öğretim Dili Ders Saati

2021-2022

Lisans

Nutrition, Hygiene and Food Safety	İngilizce	3
Food Science	İngilizce	3

Yüksek Lisans

Sensory Analysis and Product Development	İngilizce	3
--	-----------	---

2020-2021

Lisans

Food Preservation Techniques	İngilizce	3
Enterprenuership and Feasibility Technique	İngilizce	3
Quality Management Systems in Food Engineering	İngilizce	3
Food Waste Management and Environment	İngilizce	3
Food Machinery and Equipment	İngilizce	2
Gıda Muhafaza Teknikleri	Türkçe	3
Ethics in Food Engineering	İngilizce	2
Innovative Approaches in Food Engineering	İngilizce	3
Graduation Project	İngilizce	2

Doktora

Gıda Teknolojisinde Mikrodalga Uygulamaları	Türkçe	3
---	--------	---

2019-2020

Lisans

Gıda Mühendisliğinde Yenilikçi ve İnovatif Yaklaşımlar	Türkçe	3
Gıda Muhafaza Teknikleri	Türkçe	3
Product Development	İngilizce	2
Innovative Approaches in Food Engineering	İngilizce	3
Graduation Project	İngilizce	2
Quality Management Systems in Food Engineering	İngilizce	3
Food Machinery and Equipment	İngilizce	2
Enterprenuership and Feasibility Technique	İngilizce	3
Food Preservation Techniques	İngilizce	3

Yüksek Lisans

Modern Gıda Muhafaza Yöntemleri	Türkçe	3
---------------------------------	--------	---

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. TİREKİ SUZAN (2021). Herbal nootropics: Crocus Sativus, Ginkgo Biloba and Melissa Officinalis. Open Access Journal of Biomedical Science, 4(2), 1055-1057., Doi: 10.38125/OAJBS.000300 (Yayın No: 7123435)
2. TİREKİ SUZAN (2021). Ashwaganda, Rhodiola rosea and Maca as Adaptogens. Modern Concepts and Developments in Agronomy, 8(5), 848-851., Doi: 10.31031/MCDA.2021.08.000696 (Yayın No: 7112758)
3. TİREKİ SUZAN (2021). A review on packed non-alcoholic beverages: Ingredients, production, trends and future opportunities for functional product development. Trends in Food Science and Technology, Doi: 10.1016/j.tifs.2021.03.058 (Yayın No: 7034059)
4. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2021). Correlation between physical and sensorial properties of gummy confections with different formulations during storage. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, Doi: 10.1007/s13197-020-04923-3 (Yayın No: 6756057)
5. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ESİN ALİ (2006). Effect of Microwave, Infrared and Infrared-assisted Microwave Heating on the Drying Rate of Bread Dough.. American Journal of Food and Technology (Yayın No: 5235446)
6. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ESİN ALİ (2006). Production of bread crumbs by infrared-assisted microwave drying. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, Doi: 10.1007/s00217-005-0109-8 (Yayın No: 5235418)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. Yağcı Büşra,Şişman Sebahat,TİREKİ SUZAN,çakır bilal,YETİM HASAN (2020). Properties of kombucha tea and its halal status. WHS 2020 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6695372)
2. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2020). Effect of Formulation on Sugar Profiles of Gummy Confections During Storage at Different Temperatures. 2020 7th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2020) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6196044)
3. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2019). Effect of Formulation on the Glass Transition Temperature of Sugar Confectionery during Storage. 1. Uluslararası/ 11. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:5474951)
4. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2019). The impact of ingredients on texture, colour and sensorial properties of jelly gums during storage. 16th ASEAN FOOD CONFERENCE 2019 (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:5425342)
5. TİREKİ SUZAN (2019). Şekerleme Endüstrisinde Global Trendler ve İnovasyonlar. Düşük Rezolüsyonlu Relaksometre Teknikleri ve Şekerleme Uygulama Çalıştayı (TÜBİTAK 2501 COST Programı) (/Sözlü Sunum)(Yayın No:6369244)
6. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL (2018). Ingredient effects on the stability of jelly gums during storage.. International Conference on Raw Materials to Processed Foods (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:5235581)
7. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ESİN ALİ (2005). Infrared-assisted microwave drying by using halogen lamp-microwave combination oven. 1st International Food and Nutrition Congress (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:5235617)
8. ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,TİREKİ SUZAN,ESİN ALİ (2005). Production of bread crumbs by infrared-assisted microwave drying.. 2005 AACC International Annual Meeting (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:5235639)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods, Bölüm adı:(Technology of Cake Production) (2008)., TİREKİ SUZAN, CRC Press Taylor Francis Group, Editör:Şümnü Servet Gülüm, Şahin Serpil, Basım sayısı:1, ISBN:9780367387617, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 5235517)
2. Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods, Bölüm adı:(Technology of Cookie Production) (2008)., TİREKİ SUZAN, CRC Press, Taylor Francis Group, Editör:Şümnü Servet Gülüm, Şahin Serpil, Basım sayısı:1, ISBN:9780367387617, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 5235541)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. TİREKİ SUZAN (2021). Şekerleme ve Çikolata Bilimi Dersi. TÜBİTAK 2237-A GASTRONOMİDE BİLİM VE TEKNİK: MUTFAKTA MÜHENDİS VAR-2 (/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:7019742)
2. Kömürkuru Mervenur, TİREKİ SUZAN (2021). Bitkisel Ekstraktların Fonksiyonel Sakızda Kullanımı. İZÜ FEN VE MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ LİSANSÜSTÜ ÖĞRENCİ KONGRESİ (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7104304)
3. TİREKİ SUZAN (2019). Gıda Endüstrisinde Kenevir Uygulamaları: Global Trendler ve Ürün İnovasyonları. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Kenevir Yetiştiriciliği ve Endüstriyel Önemi Paneli (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6369227)
4. TİREKİ SUZAN (2019). Gıda Mühendisliğinde Ar-Ge ve İnovasyon Semineri. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Semineri (/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:6369325)
5. TİREKİ SUZAN (2018). Soft Drinks Technology: Carbonated Beverages Seminar. Middle East Technical University Introduction to Food Engineering Course (/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:6369299)
6. TİREKİ SUZAN (2017). Sugar Confectionery: Jelly Gums Seminar. Middle East Technical University Introduction to Food Engineering Course (/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:6369253)
7. TİREKİ SUZAN,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ESİN ALİ (2005). Kaplama malzemesi üretiminde mikrodalga ve halojen lambası ile kurutma. Gıda Kongresi 2005 (Tam Metin Bildiri/Poster)(Yayın No:5235855)

Üniversite Dışı Deneyim

2018-2019	Araştırma ve Geliştirme Müdürü	Pınar Su ve İçecek Sanayi ve Ticaret A.S., (Ticari (Özel))
2013-2018	Araştırma ve Geliştirme Müdürü	Kervan Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., (Ticari (Özel))
2012-2013	Ar-Ge Proje Müdürü	Yıldız Holding A.S., (Ticari (Özel))
2011-2012	Araştırma ve Geliştirme Müdür Yardımcısı	Yıldız Holding A.S., (Ticari (Özel))
2010-2011	Araştırma ve Geliştirme Mühendisi	NWG- Pepsico Fritolay, (Ticari (Özel))
2008-2010	Gıda Araştırmaları Uzmanı ve Regülasyon Uzmanı	Yıldız Holding A.S., (Ticari (Özel))
2007-2008	Ar-Ge Ürün Geliştirme Uzmanı	Coca-Cola, (Ticari (Özel))
2005-2007	Araştırma ve Geliştirme Mühendisi	Eti Şirketler Grubu, (Ticari (Özel))