

# Özgeçmiş

## Elif Gökçen Ateş

TC: 12533313236

Email: [elifates@metu.edu.tr](mailto:elifates@metu.edu.tr), [elifgokcensakar@gmail.com](mailto:elifgokcensakar@gmail.com)

Telefon: +90 506 856 3591

Adres: Ankara, Türkiye



## Eğitim Bilgileri

- **Doktora, Gıda Mühendisliği**  
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara - Türkiye  
2019-2025, C.GPA: 3.79
- **Yüksek Lisans, Gıda Mühendisliği**  
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara - Türkiye  
2016-2019 C.GPA: 3.64
- **Lisans, Gıda Mühendisliği**  
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara - Türkiye  
2011-2016 C.GPA: 3.40 (Gıda Mühendisliği Bölümü, Dönem ikinciliği)
- **Lisans, Kimya Mühendisliği (Çift Anadal)**  
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara - Türkiye  
2011-2017 C.GPA: 3.09

## İş Deneyimi

- **Doktor Öğretim Üyesi**, Gıda Mühendisliği, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Çankırı - Türkiye, 2026-Halen
- **Araştırma Görevlisi (35.Madde ile Görevlendirme)**, Gıda Mühendisliği, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ankara - Türkiye, 2021-2025
- **Araştırma Görevlisi (33/a)**, Gıda Mühendisliği, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Çankırı - Türkiye, 2017-2021

## Projeler

- **Secondary Proposer**, CA24111-ENFiber (Gıda İşleme Atıklarının Sürdürülebilir Liflere Dönüştürülmesi için Avrupa Ağı) COST Aksiyonu, 2025
- **Yürütücü**, Bezelye Kabuğu ve Nohut Kabuğundan Protein Ekstraksiyonunda Mikrodalga İşleminin Rolü (MIBENEKS), **TÜBİTAK 1002A** Hızlı Destek Programı, Devam Ediyor, 2024

- **Bursiyer**, Zeytin Posasının Tamamen Sürdürülebilir ve Daha Yeşil Kullanımı: Biyoaktif Filizlenme İnhibitörleri ve Alternatif Proteinlerin Üretimi, **TÜBİTAK 2565 İkili İş Birliği-Malta Projesi**, 2025
- **Bursiyer**, Soya Proteinini İzolatı ve D-psikoz İçeren Pektin Bazlı Yumuşak Şekerlerin İn Vitro Sindirilebilirliğinin Fiziksel ve Kimyasal Karakterizasyonunun Düşük Çözünürlüklü NMR Relaksometre Kullanılarak İncelenmesi – **TÜBİTAK 1001** tarafından desteklenmiş, 2019 yılında tamamlanmıştır.
- **Bursiyer**, “Nohut (Cicer arietinum L.) Suyundan Toz Emülgatör Elde Etmede Farklı Teknolojilerin Test Edilmesi ve Tozların Fizikokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi” – **TÜBİTAK 1005** tarafından desteklenmiş, 2021 yılında tamamlanmıştır.
- **Bursiyer**, Zeytin Posasının Tam Sürdürülebilir Kullanımı İçin Bir Yol: Biyolojik Aktif Bileşenler ve Nanokristalin Selüloz Üretimi – **TÜBİTAK 2565 İkili İş Birliği-Malta Projesi**, Devam Ediyor.
- **Bursiyer**, Şeker Şurubu Tağşişinin Tespiti İçin Alternatif Bir Yöntem: ‘Etanol İzotop-IRMS’ – **TÜBİTAK 1001** Projesi, Devam Ediyor.
- **Bursiyer**, Fonksiyonelleştirilmiş Domates Ürünleri (FunTomP) Projesi – Agrofood Değer Zinciri – **PRIMA Programı Bölüm 1** kapsamında, Devam Ediyor.

## Yayınlar

1. Ates, E.G., Beira, M.J., Oztop, M.H. & Sebastiao, P.J., 2021, ‘Characterization of Pectin-Based Gels: A 1H Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry Study’, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 69(41), 12102–12110.
2. Ates, E.G., Domenici, V., Florek-Wojciechowska, M., Gradišek, A., Kruk, D., Maltar-Strmečki, N., Oztop, M., Ozvural, E.B. & Rollet, A.L., 2021, ‘Field-dependent NMR relaxometry for Food Science: Applications and perspectives’, Trends in Food Science and Technology, 110(August 2020), 513–524.
3. Ates, E.G., Ozvural, E.B. & Oztop, M.H., 2021, ‘In vitro digestibility of rare sugar (D-allulose) added pectin-soy protein gels’, International Journal of Food Science and Technology, 56(7), 3421–3431.
4. Ates, E.G., Ozvural, E.B. & Oztop, M.H., 2021, ‘Understanding the role of d-Allulose and soy protein addition in pectin gels’, Journal of Applied Polymer Science, 138(8).
5. Çınar, A.T., Turabi Yolaçaner, E. & Ateş, E.G., 2023, ‘Rheological and quality properties of tiger nut containing biscuit dough baked in IR-MW combination oven’, Journal of the Science of Food and Agriculture, 103(11), 5342–5352.
6. Bal, M., Ates, E.G., Erdem, F., Tonyali Karsli, G., Karasu, M.C., Ozarda, O., Mert, B. & Oztop, M.H., 2024, ‘Rheological and sensorial behavior of tomato product enriched with pea protein and olive powder’, Frontiers in Sustainable Food Systems, 8(February), 1–10.
7. Ates, Elif Gokcen, Tonyali Karsli, G., Alpas, H., Ozvural, E.B. & Oztop, M.H., 2025, ‘Effects of High Hydrostatic Pressure (HHP) on the Extraction and Functional Characteristics of Chickpea Proteins and Saponins’, ACS Food Science and Technology, 5(3), 1116–1123.

8. Ates, Elif Gokcen, Tonyali Karsli, G., Ozcan, O.D., Ozvural, E.B. & Oztop, M.H., 2025, 'Foaming and emulsifying properties of aquafaba powders as affected by saponin and amino acid content', *LWT*, 226.
9. Ates, Elif Gokcen, Tonyali Karsli, G., Ozcan, O.D., Ozvural, E.B. & Oztop, M.H., 2025, 'Effects of Processing Methods on the Physical Properties of Aquafaba Powder: Time-Domain Nuclear Magnetic Resonance Analysis', *Magnetic Resonance in Chemistry*.
10. Ates, Elif Gokcen, Tonyalı Karşı, G., Ozcan, O.D., Özvural, E.B. & Oztop, M.H., 2025, 'Psyllium and its role in improving rheology and structural properties of aquafaba cakes', *Journal of the Science of Food and Agriculture*.
11. Dirr, S., Karšlioglu, O.O., Ates, E.G. & Oztop, M.H., 2025, 'Defatting Strategies for Chia Protein Production: Effects on Physicochemical Properties', *Future Foods*, 100729.
12. Tas, O., Ates, E.G., Bal, M., Sumnu, G. & Oztop, M., 2025, 'Effect of high-pressure homogenization, microwave pasteurization and protein addition on the bioactive and physicochemical properties of liquid tomato product', *Applied Food Research*, 5(2).
13. Ates, Elif Gokçen, Bal, M., Cetin Karasu, M., Cifte, N.E., Erdem, F., Gul, M.R., Tas, O., Tonyali Karsli, G., Pleslić, S., Smokrović, K., Maltar-Strmečki, N., Abiad, M.G., Dukić, J., Režek Jambrak, A., Tchonkouang, R.D., C. Vieira, M., Antunes, M.D., Mert, B., Sumnu, G., Alpas, H. & Oztop, M., 2025, 'Reformulation and Characterization of Mediterranean Ingredients by Novel Technologies', *Food Engineering Reviews*.
14. Ates, E. G., Oztop, M. H., & Karšlioglu, O. O. (2025). Valorization of Chickpea Pod (Husk) as a Novel Protein Source: Structural and Functional Properties. *International Journal of Food Science and Technology*, 60(2). vvaf244.
15. Gulenc, B. E., Ates, E. G., Karsli, G. T., Smajlovic, I., Smajlovic, M., Mazi, B. G., ... & Oztop, M. H. (2026). Detection of sugar syrup adulteration in honey using ethanol isotope ratio mass spectrometry (EIM-IRMS). *LWT*, 242, 119139.

## Yurt Dışı Deneyimi

- ERASMUS KA+107 Personel Eğitim Alma Hareketliliği, Szczecin, Polonya, 2018
- Nuclear Magnetic Resonance Eğitim Okulu, Paris, Fransa, 2018
- Doktora Öğrencisi, COST- Kısa Dönem Bilimsel Misyon (STSM), Lisbon, Portekiz, 2019
- Erasmus+ KA131 Kısa Dönem Doktora Staj Hareketliliği, Freising, Almanya, 2023
- Doktora Öğrencisi, COST- Kısa Dönem Bilimsel Misyon (STSM), Freising, Almanya, 2024
- AMPERE Nuclear Magnetic Resonance Eğitim okulu, Zakopane, Polonya, 2025

## Kongreler & Çalıştaylar

- Burslu Öğrenci, 4. Uluslararası Kanatlı Eti Kongresi, Antalya, Türkiye, 2017
- Proje Üyesi, Coğrafi İşaretleme Çalıştayı, Çankırı, Türkiye, 2017
- Poster Sunumu, 10. Uluslararası Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 2017
- Poster Sunumu, 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 2022
- Proje Sunumu, Uşak Üniversitesi 3. Ar-Ge ve Tasarım Proje Pazarı, Uşak, Türkiye, 2022

- Poster Sunumu, 2. Yenilebilir Yumuşak Madde Çalıştayı & Konferansı - WUR, Hollanda, 2022
- Poster Sunumu, 37th EFFoST Conference - Brugge, Belgium, 2023
- Sözlü Sunum, 15. Dünya İşlenmiş Domates Kongresi ve 17. ISHS İşlenmiş Domates Sempozyumu, Budapeşte, Macaristan, 2024
- Sözlü Sunum, 22. Genç Tahıl Bilimci ve Teknolog Çalıştayı, Montpellier, Fransa, 2025

## Sertifikalar

- Teorik ve Uygulamalı HPLC Eğitimi, Ege Üniversitesi, 2021
- Teorik ve Uygulamalı LC-MS/MS Eğitimi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, 2023

## Beceriler

- **Teknik Beceriler:** HPLC, LC-MS/MS, Zaman Alanı-Nükleer Manyetik Rezonans (TD-NMR), Mikrodalga, Yüksek Hidrostatik Basınç, Yüksek Basınçlı Homojenizasyon, Reoloji, Tekstür
- **Yazılım Bilgisi:** İstatistiksel analiz yazılımları (Minitab), Microsoft Office (MS-Office) (İleri Düzey), Origin
- **Diller:** Türkçe (Ana Dil), İngilizce (İleri Düzey), Almanca (Başlangıç)