

Öğr. Gör. ESEN BİLGE BİÇER

Kişisel Bilgiler

E-posta: bbicer@cumhuriyet.edu.tr

Web: <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/bbicer>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: goyeJzwAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0500-8303

Publons / Web Of Science ResearcherID: LWZ-9799-2024

ScopusID: 57197842393

Yoksis Araştırmacı ID: 234391

Eğitim Bilgileri

Doktora, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2020 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Almanca, A2 Temel

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Proje Yönetimi, AR-GE, TEKNOLOJİK ÜRETİM VE YERLİLEŞTİRME DESTEKLERİ PROJE HAZIRLAMA EĞİTİMİ, KOSGEB, 2018

İş planı, Ticarileşme, FİZİBİLİTE HAZIRLAMA, TÜRKİYE KALKINMA BANKASI A. Ş., 2018

Proje Yönetimi, UYGULAMALI PROJE HAZIRLAMA EĞİTİMİ, ORTA ANADOLU KALKINMA AJANSI, 2016

Kalite Yönetimi, ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ, EURO2A TIME , 2010

Kalite Yönetimi, ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ , EURO2A TIME, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, FOREIGN TRADE SCHOOL AND MANAGERIAL SKILLS DEVELOPMENT CERTIFICATION PROGRAMME, IMCA INTERNATIONAL MANAGEMENT AND CAREER ACADEMY, 2009

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Sivas yöresinde üretilen geleneksel beyaz peynirlerde pıhtı pişirme sıcaklığı ve süresinin peynir verimi, erime özelliği ve tekstürel özellikler üzerine etkisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Zara Ahmet Çuhadaroğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2015 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Zara Ahmet Çuhadaroğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2016 - 2017

Verdiği Dersler

Matematik, Ön Lisans, 2019 - 2020
Ticari Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019
Görsel Sanatlar, Ön Lisans, 2018 - 2019
Matematik, Ön Lisans, 2019 - 2020
Mesleki Yazışmalar, Ön Lisans, 2019 - 2020
Yemeklik Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020
Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020
Görsel Sanatlar, Ön Lisans, 2017 - 2018
Gıda İşletme İlkeleri - I, Ön Lisans, 2018 - 2019
Gıda İşleme İlkeleri - II, Ön Lisans, 2017 - 2018
Et İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2016 - 2017
GIDA İŞLEME İLKELERİ 1, Ön Lisans, 2016 - 2017
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Ön Lisans, 2016 - 2017
İNGİLİZCE, Ön Lisans, 2016 - 2017
GIDA KİMYASI, Ön Lisans, 2016 - 2017
Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018
YEMEKLİK YAĞ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2016 - 2017
ÖZEL GIDALAR, Ön Lisans, 2016 - 2017
GIDA İŞLEME İLKELERİ 2, Ön Lisans, 2016 - 2017
ET TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2016 - 2017
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Ön Lisans, 2016 - 2017
İngilizce - I, Ön Lisans, 2016 - 2017
İngilizce - II, Ön Lisans, 2015 - 2016
Gıda Kimyası ve Biyokimya, Ön Lisans, 2015 - 2016
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2015 - 2016
Özel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2015 - 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Estimation of the shelf life of pezik pickles using Weibull hazard analysis**
KEKLİK N. M., DEVELİ İŞIKLI N., SUR E. B.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, ss.125-130, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- CHIA TOHUMUNUN KİMYASAL, ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİ**

Kitaplar

- I. **GREEN EXTRACTION METHODS**
Biçer E. B.
CURRENT RESEARCH FROM SCIENCE TO TECHNOLOGY – II , MEHMET ŞİMŞİR,SALİH CEM İNAN,SAYİTER YILDIZ,EBRU YABAŞ, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.19-29, 2024
- II. **NEW GENERATION PROPOLIS EXTRACTION USING ALTERNATIVE GREEN TECHNOLOGIES**
Biçer E. B., Yabaş E.
II.INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS PROCEEDINGS BOOK, MEHMET ŞİMŞİR,SALİH CEM İNAN,SAYİTER YILDIZ,EBRU YABAŞ, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.1-450, 2024
- III. **FOOD SAFETY AND QUALITY IN AVIATION**
BİÇER E. B.
CURRENT TOPICS IN AERONAUTICS, YABAŞ EBRU, ERDEN FUAT, Editör, Iksad Publications, Sivas, ss.153-168, 2023
- IV. **Özel Gıdalarda Renk**
DEDEBAŞ T., ŞEKER İ. T., SUR E. B.
Gıdalarda Renk, Emre hastaoğlu, Editör, Akademsiyen, Ankara, ss.225-247, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **NEW GENERATION PROPOLIS EXTRACTION USING ALTERNATIVE GREEN TECHNOLOGIES**
BİÇER E. B., YABAŞ E.
II. INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCED RESEARCH AND APPLICATIONS, 19 - 20 Eylül 2024
- II. **Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Radyo Frekans Teknolojisinin Kullanımı**
Biçer E. B., Karabiyikli Ş., Bekteş A., Gündüz M.
International Congress on Information Technologies in Medicine, Pharmacy, Agriculture, Food, Forestry, Environment, and Engineering (INFTEC - 2024), Tokat, Türkiye, 8 - 10 Mayıs 2024, ss.211-219
- III. **Fenolik bileşiklerde enkapsülasyon uygulamaları**
Biçer E. B., Karabiyikli Ş.
EurasianBioChem 2022, Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022
- IV. **GELENEKSEL BİR ÜRÜN LÜPEN (TERMİYE) VE GIDA SANAYİNDE KULLANIMI**
Biçer E. B.
ULUSLARARASI GIDA ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Sivas, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022
- V. **Application Of Encapsulation Technique And The Use Of Propolys In Food Technology**
Biçer E. B.
SIVAS INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC AND INNOVATION RESEARCH, Sivas, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2022
- VI. **A TRADITIONAL PRODUCT LUPINE (TERMIYE) AND ITS USAGE IN THE FOOD INDUSTRY**
BİÇER E. B.
INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES, Sivas, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022
- VII. **PROBİYOTİK / PREBİYOTİK KATKILI FONKSİYONEL ET ÜRÜNLERİ**
Sur E. B., Karabiyikli Ş.
TÜRKİYE 13. GIDA KONGRESİ, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020, ss.254-255
- VIII. **Son yıllarda et ürünleri tüketimine bağlı gerçekleşen gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar**
Sur E. B., Karabiyikli Ş.
4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI, Aydın, Türkiye, 06 Ekim 2020, ss.120-121
- IX. **AMBALAJIN GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİNDE SATIN ALMA DAVRANIŞI ÜZERİNE ETKİSİ: SIVAS İLİ**

ÖRNEĞİ

SUR E. B., ÖZKAYNAR K., ABBASOĞLU Ş.

Mestek 2016 III. Meslek Yüksek Okulları, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2016, cilt.1, ss.135-148

- X. **Effect of Curd Cooking Temperature and Time on Texture of Traditional Brine White Cheese**
Biçer E. B., Develi Işıklı N.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XI. **Peskütan ve Süzme Yoğurdun Kimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Karşılaştırılması**
DEMİR T., SUR E. B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 Kasım 2012
- XII. **Gıdaların raf ömrünün duyusal olarak belirlenmesinde Weibull Tehlike yönteminin uygulanması**
Keklik N. M., Biçer E. B., Develi Işıklı N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi., Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.40-42
- XIII. **Farklı Tipteki Peynirlerin Erime Özelliklerinin Hazırlanan Erime Profil Cihazı ile Belirlenmesi**
Biçer E. B., Eleroğlu H., Develi Işıklı N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XIV. **Weibull Tehlike Analizi Kullanılarak Pezic Turşularının Raf Ömrünün Belirlenmesi**
Keklik N. M., Develi Işıklı N., Biçer E. B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XV. **Pezic Turşusu Üretimi Ve Haşlama Süresinin Duyusal Özelliklere Etkisi**
Biçer E. B., Develi Işıklı N.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

Bilimsel Hakemlikler

Black Sea Journal of Engineering and Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2024

Black Sea Journal of Engineering and Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2023

Metrikler

Yayın: 22

Atıf (WoS): 4

Atıf (Scopus): 4

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1