

Lect. ESEN BİLGE BİÇER

Personal Information

Email: bbicer@cumhuriyet.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-0500-8303

Yoksis Researcher ID: 234391

Education Information

Doctorate, Tokat Gaziosmanpaşa University, Faculty Of Engineering And Natural Sciences, Turkey 2020 - Continues

Postgraduate, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2012 - 2014

Foreign Languages

English, C1 Advanced

German, A2 Elementary

Certificates, Courses and Trainings

Project Management, AR-GE, TEKNOLOJİK ÜRETİM VE YERLİLEŞTİRME DESTEKLERİ PROJE HAZIRLAMA EĞİTİMİ, KOSGEB, 2018

Commercialization, FİZİBİLİTE HAZIRLAMA, TÜRKİYE KALKINMA BANKASI A. Ş., 2018

Project Management, UYGULAMALI PROJE HAZIRLAMA EĞİTİMİ, ORTA ANADOLU KALKINMA AJANSI, 2016

Quality Management, ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ, EURO2A TIME , 2010

Quality Management, ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ , EURO2A TIME, 2010

Education Management and Planning, FOREIGN TRADE SCHOOL AND MANAGERIAL SKILLS DEVELOPMENT CERTIFICATION PROGRAMME, IMCA INTERNATIONAL MANAGEMENT AND CAREER ACADEMY, 2009

Dissertations

Postgraduate, 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

Research Areas

Food Science, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products, Meat, Poultry and Game Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)

Academic Titles / Tasks

Lecturer, Sivas Cumhuriyet University, Zara Ahmet Çuhadarođlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2015 - Continues

Academic and Administrative Experience

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

Courses

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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 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, vol.37, pp.125-130, 2017 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- CHIA TOHUMUNUN KİMYASAL, ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİ**
Sur E. B., Karabıyıklı Çiçek Ş.
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, vol.46, no.4, pp.971-979, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. Özel Gıdalarda Renk

DEDEBAŞ T., ŞEKER İ. T., SUR E. B.

in: Gıdalarda Renk, Emre hastaoğlu, Editor, Akademişien, Ankara, pp.225-247, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Fenolik bileşiklerde enkapsülasyon uygulamaları

Biçer E. B., Karabıyıklı Ş.

EurasianBioChem 2022, Ankara, Turkey, 23 - 25 November 2022

II. GELENEKSEL BİR ÜRÜN LÜPEN (TERMİYE) VE GIDA SANAYİNDE KULLANIMI

Biçer E. B.

ULUSLARARASI GIDA ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Sivas, Turkey, 14 - 16 October 2022

III. Application Of Encapsulation Technique And The Use Of Propolys In Food Technology

Biçer E. B.

SIVAS INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC AND INNOVATION RESEARCH, Sivas, Turkey, 13 - 15 October 2022

IV. PROBİYOTİK / PREBİYOTİK KATKILI FONKSİYONEL ET ÜRÜNLERİ

Sur E. B., Karabıyıklı Ş.

TÜRKİYE 13. GIDA KONGRESİ, Çanakkale, Turkey, 21 October 2020, pp.254-255

V. Son yıllarda et ürünleri tüketimine bağlı gerçekleşen gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar

Sur E. B., Karabıyıklı Ş.

4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI, Aydın, Turkey, 06 October 2020, pp.120-121

VI. 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, Turkey, 28 - 30 April 2016, vol.1, pp.135-148

VII. 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, Macedonia, 24 - 26 October 2013

VIII. Peskütan ve Süzme Yoğurdun Kimyasal Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin Karşılaştırılması

DEMİR T., SUR E. B.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 November 2012

IX. Gıdaların raf ömrünün duyusal olarak belirlenmesinde Weibull Tehlike yönteminin uygulanması

Keklik N. M., Biçer E. B., Develi Işıklı N.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.40-42

X. Farklı Tipteki Peynirlerin Erime Özelliklerinin Hazırlanan Erime Profil Cihazı ile Belirlenmesi

Biçer E. B., Eleroğlu H., Develi Işıklı N.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XI. Weibull Tehlike Analizi Kullanılarak Pezik Turşularının Raf Ömrünün Belirlenmesi

Keklik N. M., Develi Işıklı N., Biçer E. B.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XII. Pezik Turşusu Üretimi Ve Haşlama Süresinin Duyusal Özelliklere Etkisi

Biçer E. B., Develi Işıklı N.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012

Metrics

Publication: 16

Citation (WoS): 4

Citation (Scopus): 4

H-Index (WoS): 1

H-Index (Scopus): 1

Non Academic Experience

KEKİK YEMEKÇİLİK SAN. A. Ş.

ÇİFTLİK MAMÜLLERİ SAN. TİC. A.Ş.

CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ YEMEKHANESİ