

## Öğr. Gör. ESEN BİLGE BİÇER

### Kişisel Bilgiler

E-posta: bbicer@cumhuriyet.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0500-8303

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 Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş  
Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

## **AKADEMİK 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**  
Sur E. B., Karabıyıklı Çiçek Ş.  
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.4, ss.971-979, 2021 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

### I. Özel Gıdalarda Renk

DEDEBAŞ T., ŞEKER İ. T., SUR E. B.

Gıdalarda Renk, Emre hastaoğlu, Editör, Akademişyen, Ankara, ss.225-247, 2021

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

### I. Fenolik bileşiklerde enkapsülasyon uygulamaları

Biçer E. B., Karabıyıklı Ş.

EurasianBioChem 2022, Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022

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

Biçer E. B.

ULUSLARARASI GIDA ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Sivas, Türkiye, 14 - 16 Ekim 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, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2022

### IV. PROBİYOTİK / PREBİYOTİK KATKILI FONKSİYONEL ET ÜRÜNLERİ

Sur E. B., Karabıyıklı Ş.

TÜRKİYE 13. GIDA KONGRESİ, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020, ss.254-255

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

Sur E. B., Karabıyıklı Ş.

4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI, Aydın, Türkiye, 06 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2016, cilt.1, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

### VIII. 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

### 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

### XII. Pezik Turşusu Üretimi Ve Haşlama Süresinin Duyusal Özelliklere Etkisi

Biçer E. B., Develi Işıklı N.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

## **Metrikler**

Yayın: 16

Atıf (WoS): 4

Atıf (Scopus): 4

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1

## **Akademi Dışı Deneyim**

KEKİK YEMEKÇİLİK SAN. A. Ş.

ÇİFTLİK MAMÜLLERİ SAN. TİC. A.Ş.

CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ YEMEKHANESİ