

Dr. Öğr. Üyesi EVREN GÖLGE

Kişisel Bilgiler

E-posta: egolge@cumhuriyet.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: RoaH4UEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0195-0070

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-1619-2018

ScopusID: 23093344600

Yoksis Araştırmacı ID: 105183

Biyografi

Evren GÖLGE (Ph.D. & MBA) graduated from Food Engineering Department of Middle East Technical University (Ankara) in 2000. He attended Master of Business Administration programme at Başkent University (Ankara) and completed in 2003. He earned his Ph.D. degree with the dissertation namely "STUDY OF REMOVAL OF HEAVY METALS FROM AQUEOUS SOLUTIONS BY UTILIZING HAZELNUT SHELL IN MODEL SYSTEMS" in the field of food quality control from Aegean University (İzmir) in 2012. He had worked at Food Engineering Department of Sivas Cumhuriyet University till 2021. He is currently working as assistant professor at Nanotechnology Engineering Department. Administratively, he has undertaken Vice Dean of Engineering Faculty position between 2016-2020 and Vice Chair of Food and Nanotechnology Engineering Departments.

He has been lecturing on the topics i.e. Nanomaterials, Fluid and Mass Transfer, Thermodynamics, Food Chemistry, Instrumental Food Analyses, Engineering Economics. He has published 9 papers in SCI journals, 7 papers in the national peer-reviewed journals and co-authored 2 books on food safety practices and level of awareness of food safety among dairy farmers and in milk collection centers. His research interests focused on food science, quality control systems and food safety, non-thermal processing of food, detection of food contaminants, utilization of low cost adsorbents in food industry. He is married and has one daughter.

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2012

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2003 - 2006

Yüksek Lisans, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Bölümü, Türkiye 2001 - 2003

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1996 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Almanca, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Sulardan ağır metallerin uzaklaştırılmasında fındık kabuğu kullanımının model sistemler ile araştırılması, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012
Yüksek Lisans, Gıda ısınlama ve buhar sterilizasyonu yöntemlerinin çam fıstığı kalitesi üzerine etkisi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2021
Araştırma Görevlisi Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2012
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2012

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Nanoteknoloji Mühendisliği, 2022 - 2023
Dekan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2016 - 2020
Bölüm Başkan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2020

Verdiği Dersler

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Proses Tasarımı, Lisans, 2018 - 2019
Termodinamik, Lisans, 2018 - 2019
Proses Tasarımı, Lisans, 2018 - 2019
Termodinamik, Lisans, 2018 - 2019
Gıda Kimyası - II, Lisans, 2018 - 2019
Gıda Kimyası - II, Lisans, 2018 - 2019
Mühendislikte Karar Verme Teknikleri, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Mühendislik Ekonomisi, Lisans, 2019 - 2020
Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Mühendislik Ekonomisi, Lisans, 2018 - 2019
Gıda Güvenlik Yönetim Sistemleri, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
GDM 5009 GIDA GÜVENLİK VE YÖNETİM SİSTEMLERİ, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GDM 5036 MÜHENDİSLİKTE KARAR VERME, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GDM 2008 TERMODİNAMİK, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Mühendislik Ekonomisi, Lisans, 2018 - 2019
GDM 4007 MÜHENDİSLİK EKONOMİSİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GDM 3015 ENSTRÜMENTAL GIDA ANALİZLERİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GDM 4021 PROSES TASARIM PROJELERİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Seminer Dersi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Mühendislik Ekonomisi, Lisans, 2018 - 2019
GDM 3006 GIDA KİMYASI II, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
İSG 5009 İş Hijyeni, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Dönem Projesi, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

Proses Tasarım Projeleri, Lisans, 2017 - 2018
Termodinamik, Lisans, 2016 - 2017
Statik Model Yapım Teknikleri, Lisans, 2017 - 2018
Proses Tasarım Projeleri, Lisans, 2017 - 2018
Termodinamik, Lisans, 2016 - 2017
Statik Model Yapım Teknikleri, Lisans, 2017 - 2018
İş Hijyeni, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
İş Hijyeni, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2015 - 2016
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2015 - 2016
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Gölge E., Fenilketonürlü hastalar için fenilalanin içeriği azaltılmış soya sütü üretimi, Yüksek Lisans, Y.TAŞDEMİR(Öğrenci), 2020
Gölge E., Enkapsüle edilmiş propolis ekstraktının muz aromalı puding üretiminde kullanımı, Yüksek Lisans, A.AKTAŞ(Öğrenci), 2019
Gölge E., Püskürtmeli kurutucuda enkapsüle edilmiş propolisin sakız üretiminde kullanım olasılığının araştırılması, Yüksek Lisans, E.BOSTANCI(Öğrenci), 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Application of microencapsulated propolis extract in yoghurt production**
Taşdemir Y., Gölge E.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.36, sa.1, ss.157-164, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Production of phenylalanine-reduced soymilk for phenylketonuria patients**
Taşdemir Y., Gölge E.
Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, cilt.15, sa.4, ss.179-189, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Rheology and sensory properties of microencapsulated propolis-enriched stirred-type yogurt**
Taşdemir Y., Gölge E.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.35, sa.3, ss.155-163, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Microencapsulated propolis in chewing gum production**
Bostancı E., Gölge E.
Emirates Journal of Food and Agriculture, cilt.35, sa.8, ss.693-700, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Level of Knowledge, Practices and Attitudes of Dairy Farmers Regarding Food Safety in Turkey**
Demirbas N., Cukur F., Yıldız Ö., Gölge E.
NEW MEDIT, cilt.8, sa.4, ss.43-46, 2009 (SCI-Expanded)
- VI. **Practices in Milk Collection Centres for quality Milk Production: A Case from the Aegean Region of Turkey**
Demirbas N., Tosun D., Cukur F., Gölge E.
NEW MEDIT, cilt.8, sa.3, ss.21-27, 2009 (SCI-Expanded)
- VII. **The effects of food irradiation on quality of pine nut kernels**
Gölge E., Ova G.
RADIATION PHYSICS AND CHEMISTRY, cilt.77, sa.3, ss.365-369, 2008 (SCI-Expanded)
- VIII. **Food safety practices in milk collection centers in Turkey: a case study**
Demirbas N., Gölge E., Tosun D., Cukur F.
BRITISH FOOD JOURNAL, cilt.110, sa.8-9, ss.781-804, 2008 (SCI-Expanded)
- IX. **The knowledge and practices in milk collection centres in Turkey**

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Mikroenkapsüle Edilmiş Propolis Ekstraktının Muz Aromalı Puding Üretiminde Kullanımı**
Aktaş A., Gölge E.
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, cilt.10, sa.2, ss.587-604, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Effect of black carrot (*Daucus carota* L.) pomace in cake and cookie formulations as a functional ingredient on sensory analysis**
Gölge E., Ova G., Kemahlıoğlu Ö. K., Demirağ M. K.
Food and Health, cilt.8, sa.2, ss.103-110, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Polygonum cognatum Meissn. Ve Funguslu Ortamda Sentezlenen Gümüş Nanopartiküllerinin (AgNP) Antimikrobiyal Özelliklerinin Araştırılması**
Gürsoy N., Elagöz S., Gölge E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURAL AND NATURAL SCIENCE, cilt.7, sa.1, ss.221-230, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **A Geographical Information System (GIS) Based Traceability System Suggestion for a Pastry Firm Operating Nationwide**
Gölge E., Türk T.
Cumhuriyet Science Journal, cilt.40, sa.1, ss.245-252, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **International Competitiveness of the Turkish Olive Oil Sector**
ÇUKUR F., DEMİRBAŞ N., GÖLGE E.
Selcuk J Agr Food Sci, cilt.31, sa.3, ss.162-168, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Ağır metallerin sulardan uzaklaştırılmasında endüstriyel atık maddelerin kullanımı**
DEMİRBAĞ M. K., Karaören A., GÖLGE E.
Akademik Gıda, cilt.7, sa.2, ss.19-24, 2009 (Hakemli Dergi)
- VII. **Bir gıda kontaminantı: Bisfenol A**
GÖLGE E., DEMİRBAĞ M. K., OVA G.
Akademik Gıda, sa.15, ss.16-18, 2005 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Liderlik Kuramları ve Türk Tipi Liderlik**
GÖLGE E., OVA G.
Dünya Gıda, ss.86-88, 2004 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Gıda reklamlarının tüketici üzerine etkileriyle ilgili bir araştırma**
DEMİRBAĞ M. K., OVA G., GÖLGE E.
Dünya Gıda, ss.71-75, 2003 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Süt Sığırcılığı İşletmelerinin Gıda Güvenliği Sistemlerine Uyum Düzeyinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma İzmir İli Örneği**
DEMİRBAŞ N., ÇUKUR F., YILDIZ Ö., GÖLGE E.
Meta Basım, İzmir, 2009
- II. **Süt Sektöründe Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Süt Toplama Merkezlerinin Rolü ve Sektörün Gelişme Potansiyeli Üzerine Etkileri İzmir İli Örneği**
DEMİRBAŞ N., ÇUKUR F., TOSUN D., GÖLGE E.
İzmir Ticaret Odası Yayın No:160, İzmir, 2007

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Possibility of encapsulated propolis used as antimicrobial agent in yoghurt**
Taşdemir Y., GÖLGE E.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018
- II. **The utilization of food waste in feed and fertilizer production in Turkey: Needs and challenges**
GÖLGE E., DEMİRBAŞ N.
9th International Agriculture Symposium AGROSYM 2018, Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018
- III. **Possibility of use of encapsulated propolis in chewing gum formulation as antimicrobial agent**
BOSTANCI E., GÖLGE E.
9th International Agriculture Symposium AGROSYM 2018, Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018
- IV. **A GIS BASED TRACEABILITY SYSTEM SUGGESTION FOR A PASTRY FIRM OPERATING NATIONWIDE**
Gölge E., Türk T.
4th International Scientific Conference on Geobalcanica, Ohrid, Makedonya, 15 - 16 Mayıs 2018, ss.433-441
- V. **Some quality criteria of asparagus-enriched dietsnacks**
AKTAŞ A., GÖLGE E.
TARGİD 3. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- VI. **POLYGONUM COGNATUM Meissn. VE FUNGUSLU ORTAMDA FARKLI BOYUTLARDA SENTEZLENEN GÜMÜŞ NANOPARTİKÜLLERİNİN (AgNP) ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
GÜRSOY N., ELAGÖZ S., GÖLGE E., BULUT A., DEMİR T.
TARGİD 3. İç Anadolu Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- VII. **International Competitiveness of The Turkish Olive Oil Sector**
ÇUKUR F., DEMİRBAŞ N., GÖLGE E.
8th International Agriculture Symposium AGROSYM 2017, 5 - 08 Ekim 2017
- VIII. **Determination of some mechanical, physicochemical and chemical properties of potato starch based edible film involving propolis**
Gölge E., Bostancı E., Aktaş A.
19th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Rome, İtalya, 4 - 06 Ekim 2017, ss.310
- IX. **Some mechanical and physicochemical properties of potato starch based edible film**
Gölge E., Özer A., Bostancı E.
The Food Factor I Barcelona Conference Barcelona (Spain), 2-4 November 2016, Barcelona, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.277
- X. **Utilization of remote sensing in detection of pesticides**
GÖLGE E., GÜRSOY Ö.
World Multidisciplinary Earth Sciences Symposium, PRAG, Çek Cumhuriyeti, 5 - 09 Eylül 2016
- XI. **Novel techniques in irradiated food detection**
GÖLGE E.
IX. International Workshop on Nuclear Structure Properties, Sivas, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2016
- XII. **Determination of Some Chemical Properties of Çiğirdik**
GÖLGE E., KEMAHLIOĞLU Ö. K., Bostancı E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.97
- XIII. **Fruit Wines**
MAZLUM S., GÖLGE E.
the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XIV. **Evaluation and Modelling of Modified Hazelnut Shell in Pb(II) Removal from Aqueous Solution**
GÖLGE E., OVA G.
1st International Conference On Engineering And Natural Sciences, Skopje, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015
- XV. **Determination of Shelflife of Grinded Pistachio Nut at Different Packaging and Storage Conditions**
KENDİRCİ P., GÖLGE E., ALTUĞ T., OVA G., DEMİRAĞ M. K.
VI. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2010

- XVI. **Farklı Ambalaj ve Depolama Koşullarında Çam Fıstığının Bazı Kalite Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi**
Eser P., ELMACI Y., Altuğ T., OVA G., DEMİRAĞ M. K., KENDİRCİ P., GÖLGE E.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XVII. **Vakum Buhar Vakum Uygulamasının Çam Fıstığı (Pinus pinae) Kalitesi Üzerine Etkileri**
GÖLGE E., OVA G.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.437-440
- XVIII. **Avrupa Birliğine Üyelik Sürecinde Türkiye Süt Sektörüne Gıda Güvenliği Açısından Süt Toplama Merkezlerinin Önemi : İzmir Örneği**
TOSUN D., DEMİRBAŞ N., ÇUKUR F., GÖLGE E.
8. Türkiye Tarım Ekonomisi Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 02 Ocak 2008, ss.191-201
- XIX. **The role and importance of milk collection centers in milk supply hain in Turkey The case of Izmir province**
TOSUN D., DEMİRBAŞ N., GÖLGE E., ÇUKUR F.
Mediterranean Conference of Agro-Food Social Scientists. 103rd EAAE Seminar 'Adding Value to the Agro-Food Supply Chain in the Future Euromediterranean space', Barcelona, İspanya, 23 - 25 Nisan 2007
- XX. **The quality of cakes and cookies which contain different amounts of black carrot Daucus carota pomace in their formulations**
GÖLGE E., OVA G., DEMİRAĞ M. K., KEMAHLIOĞLU Ö. K.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul, Türkiye, 2 - 06 Mayıs 2006
- XXI. **The quality of food irradiation and steam sterilization on the quality of pine nut kernels**
GÖLGE E., OVA G.
IX. Ulusal Nükleer Bilimler ve Teknolojileri Kongresi, İzmir, Türkiye, 14 - 16 Eylül 2005, ss.201

Desteklenen Projeler

- Gölge E., Taşdemir Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenilketonürlü Hastalar İçin Fenilalanin İçeriği Azaltılmış Soya Sütü Üretimi, 2019 - 2020
- Gölge E., Bostancı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Püskürtmeli Kurutucuda Enkapsüle Edilmiş Propolisin Sakız Üretiminde Kullanım Olasılığının Araştırılması, 2016 - 2017
- Gürsoy N., Elagöz S., Demir T., Gölge E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NANO Gıda Laboratuvarı Alt Yapısının Kurulması, 2012 - 2015
- Ova G., Gölge E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sulardan ağır metallerin uzaklaştırılmasında fındık kabuğu kullanımının model sistemler ile araştırılması, 2009 - 2013
- Demirbaş N., Tosun D., Çukur F., Gölge E., TÜBİTAK Projesi, Süt sektöründe gıda güvenliğinin sağlanmasında süt toplama merkezlerinin rolü ve sektörün gelişim potansiyeli üzerine etkileri İzmir ili örneği, 2007 - 2008
- Altuğ T., Ova G., Elmacı Y., Demirağ M. K., Kendirci P., Gölge E., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı ambalaj ve depolama koşullarında antep fıstığı ve çam fıstığının bazı kalite özelliklerindeki değişimin incelenmesi, 2006 - 2008
- Ova G., Çetinkaya N., Gölge E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda Işınlamanın Diğer Koruma Prosesleri İle Karşılaştırılmalı Çalışılması, 2006 - 2007
- Ova G., Gölge E., Baysal T., Ersus S., Demirdöven A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda ısınlama ve buhar sterilizasyonu yöntemlerinin çam fıstığı, kuru üzüm ve kurutulmuş domates kalitesi üzerine etkileri, 2005 - 2006
- Ova G., Gölge E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda ısınlama ve buhar sterilizasyonu yöntemlerinin çam fıstığı kalitesi üzerine etkileri, 2004 - 2006

Bilimsel Hakemlikler

- Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
- Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2021

Uludağ Arıcılık Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2021

DÜZCE ÜNİVERSİTESİ BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2021

Metrikler

Yayın: 41

Atıf (WoS): 81

Atıf (Scopus): 99

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 4

Davetli Konuşmalar

SELECTED FOOD CONTAMINANTS AND THEIR DETECTION METHODS, Seminar, Instituto de Biología Molecular y Celular
Universidad Miguel Hernández de Elche, İspanya, Mayıs 2015

Burslar

Goethe Institut - Learn German Language in Germany Scholarship, Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 2001 - 2001

Akademi Dışı Deneyim

Nursel Baymaz Can Yemek Sanayi