Doç.Dr. NENE MELTEM KEKLİK

Kişisel Bilgiler

E-posta: nkeklik@cumhuriyet.edu.tr
Web: https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/nkeklik

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-8421-6284
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-9707-2019
Yoksis Araştırmacı ID: 59250

Eğitim Bilgileri

Doktora, Pennsylvania State University, College of Agricultural Sciences / College of Engineering, Agricultural And Biological Engineering, Amerika Birleşik Devletleri 2006 - 2009
Yüksek Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Türkiye 2003 - 2006
Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1998 - 2003

Yabancı Diller

İngilizce, C2 Ustalık

Yaptığı Tezler

Doktora, Decontamination of Poultry Products By Pulsed UV-Light, Pennsylvania State University, Agricultural And Biological Engineering, 2009
Yüksek Lisans, Effect of High Hydrostatic Pressure on Aflatoxin Content in Dried Red Pepper, Gaziantep Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), 2006

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2021 - Devam Ediyor
Dr.Öğr.Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2021
Araştırma Görevlisi, Pennsylvania State University, College Of Agricultural Sciences / College Of Engineering, Agricultural And Biological Engineering, 2006 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü,

2022 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2021

Verdiği Dersler

Bitirme Tezi ve Seminer, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları - I, Lisans, 2022 - 2023
Mesleki İngilizce-IV, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Çay ve Kahve Kültürü, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Kimyası, Lisans, 2022 - 2023
Proje Dersi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Mesleki İngilizce - II, Lisans, 2022 - 2023
Beslenmenin Temel İlkeleri, Lisans, 2022 - 2023
Gıda Pazarlama, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Mesleki İngilizce-I, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları-II, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Mesleki İngilizce-IV, Lisans, 2021 - 2022
Mesleki İngilizce-III, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Mesleki İngilizce-II, Lisans, 2021 - 2022
Gastronomide İşbaşı Eğitimi Uygulamaları-I, Lisans, 2021 - 2022
Mesleki İngilizce-II, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Mühendisliğinde Kinetik Modelleme, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Proses Tasarımı, Lisans, 2020 - 2021, 2018 - 2019
Kütle Aktarımı, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Mesleki İngilizce - II, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Mesleki İngilizce-III, Lisans, 2021 - 2022
Mesleki İngilizce - I, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Mesleki İngilizce-I, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Temel İşlemler, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Gıda Mühendisliğinde Optimizasyon, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Gıdalarda Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018
Gıda Kaynaklı Patojenlerin Saptanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Isıl Olmayan Gıda Koruma Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Bitirme Ödevi, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Gıda Mühendisliğinde Proses Hesaplamaları, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Isı Aktarımı, Lisans, 2018 - 2019
Proses Tasarım Projeleri, Lisans, 2017 - 2018
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Gıda Teknolojisi Laboratuvarı-I, Lisans, 2013 - 2014
Isı ve Kütle Aktarımı, Lisans, 2012 - 2013
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

Keklik N. M., Kuzukulağı (Rumex Acetosa L.), tere (Lepidium Sativum L.) ve roka (Eruca Sativa L.) yapraklarının mikrodalga tekniği ile kurutulması, Yüksek Lisans, F.AÇIKALIN(Öğrenci), 2021
KEKLİK N. M., Aromalı soğuk kahve içeceğinin geliştirilmesi ve raf ömrünün belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.KARAHAN(Öğrenci), 2017
KEKLİK N. M., Atımlı UV ışık ve gümüş nanopartiküllerinin beyaz şapkalı kültür mantarı (Agaricus bısporus) yüzeyinde listeria monocytogenes'in inaktivasyonu üzerine etkileri, Yüksek Lisans, G.KOÇER(Öğrenci), 2017
KEKLİK N. M., Şalgam suyunda bozulma yapan mayaların atımlı uv ışık ile inaktivasyonu, Yüksek Lisans, H.AYBÜKE(Öğrenci), 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Modeling of Listeria monocytogenes survival and quality attributes of sliced mushroom (Agaricus bisporus) subjected to pulsed UV light**
Alasalvar G. K., Keklik N. M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.44, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)

II. **Surface decontamination of white cheese by pulsed UV light treatment**
KEKLİK N. M., ELİK A., SALGIN U., Demirci A., Kocer G.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.71, sa.4, ss.86-92, 2020 (SCI-Expanded)

III. **Treatment of pastirma with pulsed UV light: Modeling of Staphylococcus aureus inactivation and assessment of quality changes**
KEKLİK N. M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.26, sa.2, ss.185-198, 2020 (SCI-Expanded)

IV. **Inactivation of Staphylococcus aureus and Escherichia coli O157:H7 on fresh kashar cheese with pulsed ultraviolet light**
KEKLİK N. M., ELİK A., SALGIN U., Demirci A., Kocer G.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.25, sa.8, ss.680-691, 2019 (SCI-Expanded)

V. **Degradation kinetics of anthocyanin and physicochemical changes in fermented turnip juice exposed to pulsed UV light**
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.1, ss.30-39, 2019 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of different cooking procedures on cholesterol and fat contents of selected meat products**
KEKLİK N. M., BOZKURT H., TEKİN A. R.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.4, ss.683-690, 2018 (SCI-Expanded)

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

VIII. **Modeling Inactivation of Candida inconspicua Isolated from Turnip Juice using Pulsed UV Light**
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)

IX. **Modeling the Inactivation of Salmonella Typhimurium, Listeria monocytogenes, and Salmonella Enteritidis on Poultry Products Exposed to Pulsed UV Light**
KEKLİK N. M., Demirci A., Puri V. M., Heinemann P. H.

JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.75, sa.2, ss.281-288, 2012 (SCI-Expanded)

X. **SURFACE DECONTAMINATION OF WHOLE CHICKEN CARCASSES USING A PILOT-SCALE PULSED UV LIGHT SYSTEM**
Keklik N. M., Demirci A., Bock R. G.
TRANSACTIONS OF THE ASABE, cilt.54, sa.3, ss.993-1000, 2011 (SCI-Expanded)

XI. **Pulsed UV Light Inactivation of Salmonella Enteritidis on Eggshells and Its Effects on Egg Quality**
Keklik N. M., Demirci A., Patterson P. H., Puri V. M.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.73, sa.8, ss.1408-1415, 2010 (SCI-Expanded)

XII. **Decontamination of unpackaged and vacuum-packaged boneless chicken breast with pulsed ultraviolet light**
Keklik N. M., Demirci A., Puri V. M.
POULTRY SCIENCE, cilt.89, sa.3, ss.570-581, 2010 (SCI-Expanded)

XIII. **Inactivation of Listeria monocytogenes on Unpackaged and Vacuum-Packaged Chicken Frankfurters Using Pulsed UV-Light**
Keklik N. M., Demirci A., Puri V. M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.74, sa.8, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Atımlı UV ışığın beyaz şapkalı kültür mantarı (Agaricus bisporus) yüzeyinde Listeria monocytogenes'in inaktivasyonu üzerine etkileri**
Koçer G., Keklik N. M.
GIDA, cilt.43, sa.6, ss.896-905, 2018 (Hakemli Dergi)

II. **Hindistan cevizi ekstraktı içeren soğuk kahve içeceğinin geliştirilmesi ve raf ömrünün belirlenmesi**
Karahan D., Keklik N. M.
GIDA, cilt.43, sa.6, ss.906-916, 2018 (Hakemli Dergi)

III. **Pulsed UV light advantages for food decontamination**
KEKLİK N. M., DEMİRCİ A.
Resource: Engineering & Technology for a Sustainable World, cilt.16, sa.18, 2009 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Production and Consumption of Red Meat: A Controversial Issue**
Keklik N. M.
Meat Products: Chemistry, Consumption and Health Aspects, Castro Marcela Paola,Cayré María Elisa, Editör, Nova Science Publishers, New York, ss.1-26, 2021

II. **Applications and Modeling Aspects of UV and Pulsed UV-Light for Food Decontamination**
Keklik N. M., Demirci A.
Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques, Ioannis S Boziaris, Editör, CRC, New York , Florida, ss.67-101, 2014

III. **Microbiological Safety and Decontamination of Chicken Eggs**
Dev S. R., Keklik N. M., Demirci A., Raghavan G. V.
Eggs: Nutrition, Consumption and Health, Segil Wallace,Zou Hong, Editör, NOVA Science Publishers Inc. , New-York, ss.129-161, 2012

IV. **Process Design Involving Pulsed UV Light**
Demirci A., Keklik N. M.
Handbook of Food Process Design, Ahmed Jasim,Rahman Mohammad Shafiur, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , London, ss.1166-1187, 2012

V. **Microbial decontamination of food by ultraviolet (UV) and pulsed UV light**

Keklik N. M., Krishnamurthy K., Demirci A.
Microbial Decontamination in the Food Industry - Novel Methods and Applications, Demirci Ali,Ngadi Michael O., Editör, Woodhead Publishing Limited , London, ss.344-369, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Farklı Soya Unu ve Dereotu Formülasyonları ile Hazırlanan Ekmeğin Duyusal Özelliklerinin Basit Toplamlı Ağırlıklandırma Yöntemi İle Karşılaştırılması**
Güler A., Keklik N. M., Hastaoğlu E.
GANUD - 3 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, İstanbul, Türkiye, 6 - 08 Mayıs 2022, ss.24-25

II. **Modeling Inactivation of E. coli O157:H7 on Sucuk Slices by Pulsed UV Light**
BAŞGÖZ B., KEKLİK N. M.
2nd International / 12th National Food Engineering Congress, Türkiye, 25 - 27 Kasım 2021

III. **Kuzukulağı (Rumex Acetosa) Yapraklarının Mikrodalga Tekniği ile Kurutulması: Matematiksel Modelleme ve Rehidrasyon Hususları**
AÇIKALIN F., KEKLİK N. M.
2nd International Cukurova Agriculture and Veterinary Congress, Adana, Türkiye, 4 - 05 Ocak 2021

IV. **Atımlı UV Işık ve Gümüş Nanopartikülleri ile Mantar (Agaricus bisporus) Yüzeyinde Listeria monocytogenes'in İnaktivasyonu**
KOÇER G., KEKLİK N. M.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017

V. **Consumer Preference and Sensory Optimization of a New Cold Coffee Drink**
KARAHAN D., KEKLİK N. M.
EuroAliment 2017, Galati, Romanya, 7 - 08 Eylül 2017

VI. **Surface decontamination of Turkish style sausage sucuk by pulsed UV light**
KEKLİK N. M.
The Food Factor I, Barcelona, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016

VII. **Modeling the inactivation of Escherichia coli O157 H7 on Turkish style sausage sucuk exposed to pulsed UV light**
KEKLİK N. M.
3rd European Food Safety and Standards Conference, Valencia, İspanya, 24 - 25 Ekim 2016

VIII. **Gümüş nanopartiküllerinin gıda patojenleri üzerindeki antibakteriyel etkileri**
KOÇER G., KEKLİK N. M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

IX. **Effect of pulsed UV light on the quality of white and kasar cheese**
KEKLİK N. M., DEMİRCİ A., ELİK A., SALGIN U.
3 rd International ISEKI Food Conferance, 21 Mayıs 2014 - 23 Mayıs 2015

X. **Inactivation of Candida inconspicua isolated from Turkish fermented beverage shalgam by pulsed UV light**
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.
3rd ISEKI Food Conference, Atina, Yunanistan, 21 - 23 Mayıs 2014

XI. **Şalgam suyunun fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine geleneksel olarak kullanılan muhafaza yöntemlerinin ve atımlı UV ışığın etkisi**
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.
TGDF Gıda Kongresi, Side, Antalya, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2013

XII. **Effects of pulsed UV light on physical and chemical properties of turnip juice**
KARAOĞLAN H. A., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

XIII. **Weibull tehlike analizi kullanılarak pezik turşularının raf ömrünün belirlenmesi**
KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N., BİÇER E. B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XIV. **Gıdaların raf ömrünün duyusal olarak belirlenmesinde Weibull tehlike yönteminin uygulanması**
KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N., BİÇER E. B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XV. **Pezik turşusu üretimi ve haşlama süresinin duyusal özellikler üzerine etkisi**
BİÇER E. B., KEKLİK N. M., DEVELİ IŞIKLI N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.509-511

XVI. **The effect of high hydrostatic pressure on the aflatoxin content of dried red pepper**
KEKLİK N. M., KARATAŞ Ş., ALPAS H.
4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011

XVII. **An industrial scale plant design for ethanol production from sugar beet molasses by Saccharomyces cerevisiae**
KEKLİK N. M., CHENG K. C., TURHAN İ.
Northeast Agricultural and Biological Engineering Conference, Aberdeen, Maryland, Amerika Birleşik Devletleri, 27 - 30 Temmuz 2008

XVIII. **Decontamination of unpackaged and vacuum packaged boneless chicken breast with pulsed UV light**
KEKLİK N. M., DEMİRCİ A., VIRENDRA P.
ASABE Meeting, Providence, Rhode Island, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Haziran - 02 Temmuz 2008

XIX. **Pulsed UV-light technology for the decontamination of food surfaces**
KEKLİK N. M., DEMİRCİ A.
Northeast Agricultural Biological Engineering Conference, Wooster, Ohio, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Temmuz - 01 Ağustos 2007

XX. **Yüksek hidrostatik basıncın kırmızı biberde aflatoksin miktarı üzerine etkisi**
KARATAŞ Ş., KEKLİK N. M.
2. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Mayıs 2005

Desteklenen Projeler

Keklik N. M., Koçer G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Atımlı UV Işık ve Ag Nanopartiküllerinin Beyaz Şapkalı Kültür Mantarı (Agaricus bisporus) Yüzeyinde Listeria monocytogenes'in İnaktivasyonu Üzerine Etkileri, 2016 - 2017
KEKLİK N. M., ELİK A., SALGIN U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynir ve Kaşar Peynirinde Staphylococcus aureus ve Escherichia coli O157 H7 nin Atımlı UV Işık Kullanılarak İnaktivasyonu, 2012 - 2016
Keklik N. M., Develi Işıklı N., KARAOĞLAN H. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Atımlı UV Işık ile İnaktivasyonu, 2013 - 2014
Eleroğlu H., Keklik N. M., Sarı F., Mazlum S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sivas Koşullarında Kurt Üzümü Lycium barbarum Yetiştiriciliği ve Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi, 2012 - 2014
Keklik N. M., Pittia P., UFUK 2020 Projesi, ISEKI_Food-4. Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies., 2011 - 2014

Metrikler

Yayın: 43
Atıf (WoS): 207
Atıf (Scopus): 281
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 8

Ödüller

Keklik N. M., Sözlü sunum birinciliği, Northeast Agricultural And Biological Engineering Conference, Temmuz 2008
Keklik N. M., Poster sunum üçüncülüğü, Northeast Agricultural And Biological Engineering Conference, Temmuz 2008
Keklik N. M., Poster sunum ikinciliği, Pennsylvania State University/The Twenty-Third Annual Graduate Exhibition, Nisan 2007