

Asst. Prof. NENE MELTEM KEKLİK

Personal Information

Email: nkeklik@cumhuriyet.edu.tr

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

Education Information

Doctorate, Pennsylvania State University, College of Agricultural Sciences / College of Engineering, Agricultural And Biological Engineering, United States Of America 2006 - 2009

Post Graduate, Gaziantep University, Institute Of Science, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2003 - 2006

Under Graduate, Gaziantep University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering (English), Turkey 1998 - 2003

Foreign Languages

English, C2 Proficiency

Dissertations

Doctorate, Decontamination of Poultry Products By Pulsed UV-Light, Pennsylvania State University, Agricultural And Biological Engineering, 2009

Post Graduate, Effect of high hydrostatic pressure on aflatoxin content in dried red pepper, Gaziantep Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2006

Research Areas

Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - Continues

Research Assistant, Pennsylvania State University, College Of Agricultural Sciences / College Of Engineering, Agricultural And Biological Engineering, 2006 - 2009

Professional Experience

Deputy Head of Department, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Continues

Deputy Head of Department, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2012

Courses

Gıdalarda Duyusal Analiz, Post Graduate, 2019 - 2020
Gıda Kaynaklı Patojenlerin Saptanması ve Karakterizasyonu, Post Graduate, 2019 - 2020
Isıl Olmayan Gıda Koruma Yöntemleri, Post Graduate, 2019 - 2020
Mesleki İngilizce - II, Under Graduate, 2019 - 2020
Kütle Aktarımı, Under Graduate, 2019 - 2020
Temel İşlemler, Under Graduate, 2018 - 2019
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Under Graduate, 2018 - 2019
Mesleki İngilizce - I, Under Graduate, 2018 - 2019
Temel İşlemler, Under Graduate, 2018 - 2019
Seminer Dersi, Post Graduate, 2018 - 2019
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Under Graduate, 2018 - 2019
Mesleki İngilizce - I, Under Graduate, 2018 - 2019
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Under Graduate, 2018 - 2019
Kütle Aktarımı, Under Graduate, 2019 - 2020
Gıda Mühendisliğinde Proses Hesaplamaları, Post Graduate, 2018 - 2019
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Under Graduate, 2019 - 2020
Gıda Mühendisliğinde Optimizasyon, Post Graduate, 2018 - 2019
Uzmanlık Alan Dersi, Post Graduate, 2019 - 2020
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Isı Aktarımı, Under Graduate, 2018 - 2019
Isı Aktarımı, Under Graduate, 2018 - 2019
Tez Çalışması, Post Graduate, 2018 - 2019
Mesleki İngilizce - I, Under Graduate, 2017 - 2018
Proses Tasarım Projeleri, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Teknolojisi Lab.1, Under Graduate, 2017 - 2018
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Under Graduate, 2018 - 2019
Mesleki İngilizce - I, Under Graduate, 2017 - 2018
Gıdalarda Duyusal Analiz, Post Graduate, 2017 - 2018
Kütle Aktarımı, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Mühendisliğinde Optimizasyon, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Yağ Teknolojisi, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Temel İşlemler, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Under Graduate, 2017 - 2018
Isıl Olmayan Gıda Koruma Yöntemleri, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Mühendisliğinde Kinetik Modelleme, Post Graduate, 2018 - 2019
Temel İşlemler Laboratuvarı, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Mesleki İngilizce I, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Mesleki İngilizce II, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Gıda Mühendisliğinde Kinetik Modelleme, Post Graduate, 2016 - 2017
Gıda Teknolojisi Laboratuvarı-I, Under Graduate, 2016 - 2017
Mesleki İngilizce - II, Under Graduate, 2017 - 2018
Gıda Kaynaklı Patojenlerin Saptanması ve Karakterizasyonu, Post Graduate, 2016 - 2017
Mesleki İngilizce - II, Under Graduate, 2017 - 2018
Yağ Teknolojisi, Under Graduate, 2017 - 2018
Mesleki İngilizce - II, Under Graduate, 2017 - 2018
Yağ Teknolojisi, Under Graduate, 2017 - 2018
Temel İşlemler Laboratuvarı, Under Graduate, 2015 - 2016
Temel İşlemler Laboratuvarı, Under Graduate, 2015 - 2016

Isı ve Kütle Aktarımı, Under Graduate, 2013 - 2014
Isı ve Kütle Aktarımı, Under Graduate, 2013 - 2014
Kütle ve Enerji Denklikleri, Under Graduate, 2012 - 2013
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Under Graduate, 2012 - 2013
Kütle ve Enerji Denklikleri, Under Graduate, 2012 - 2013
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Under Graduate, 2012 - 2013

Advising Theses

KEKLİK N. M. , Aromalı soğuk kahve içeceğinin geliştirilmesi ve raf ömrünün belirlenmesi, Post Graduate, D.KARAHAN(Student), 2017
KEKLİK N. M. , Atımlı UV ışık ve gümüş nanopartiküllerinin beyaz şapkali kültür mantarı (Agaricus bisporus) yüzeyinde listeria monocytogenes'in inaktivasyonu üzerine etkileri, Post Graduate, G.KOÇER(Student), 2017
KEKLİK N. M. , Şalgam suyunda bozulma yapan mayaların atımlı uv ışık ile inaktivasyonu, Post Graduate, H.AYBÜKE(Student), 2013

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- **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, vol.25, pp.680-691, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **Degradation kinetics of anthocyanin and physicochemical changes in fermented turnip juice exposed to pulsed UV light**
KARAOĞLAN H. A. , KEKLİK N. M. , DEVELİ İŞIKLI N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, pp.30-39, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **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, vol.38, pp.683-690, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **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 (Journal Indexed in SCI)
- **Modeling Inactivation of Candida inconspicua Isolated from Turnip Juice using Pulsed UV Light**
KARAOĞLAN H. A. , KEKLİK N. M. , DEVELİ İŞIKLI N.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.40, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **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, vol.75, pp.281-288, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- **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, vol.54, pp.993-1000, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- **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, vol.73, pp.1408-1415, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- **Decontamination of unpackaged and vacuum-packaged boneless chicken breast with pulsed ultraviolet light**
Keklik N. M. , Demirci A., Puri V. M.

- POULTRY SCIENCE, vol.89, pp.570-581, 2010 (Journal Indexed in SCI)
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, vol.74, 2009 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- **ATIMLI UV IŞIĞIN BEYAZ ŞAPKALI KÜLTÜR MANTARI (AGARICUSBISPORUS) YÜZEYİNDE LISTERIA MONOCYTOGENES'İN İNAKTİVASYONU ÜZERİNE ETKİLERİ**
KOÇER G., KEKLİK N. M.
GIDA, vol.43, pp.896-905, 2018 (Other Refereed National Journals)
- **HİNDİSTAN CEVİZİ EKSTRAKTI İÇEREN SOĞUK KAHVE İÇECEĞİNİN GELİŞTİRİLMESİ VE RAF ÖMRÜNÜN BELİRLENMESİ**
KARAHAN D., KEKLİK N. M.
GIDA, vol.43, pp.906-916, 2018 (Other Refereed National Journals)
- **Pulsed UV light advantages for food decontamination**
KEKLİK N. M. , DEMİRCİ A.
Resource: Engineering & Technology for a Sustainable World, vol.16, 2009 (Non-Refreed Journal)

Books & Book Chapters

- **Applications and Modeling Aspects of UV and Pulsed UV-Light for Food Decontamination**
Keklik N. M. , Demirci A.
in: Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques, Ioannis S Boziaris, Editor, CRC, New York , Florida, pp.67-101, 2014
- **Microbiological Safety and Decontamination of Chicken Eggs**
Dev S. R. , Keklik N. M. , Demirci A., Raghavan G. V.
in: Eggs: Nutrition, Consumption and Health, Segil Wallace,Zou Hong, Editor, NOVA Science Publishers Inc. , New-York, pp.129-161, 2012
- **Process Design Involving Pulsed UV Light**
Demirci A., Keklik N. M.
in: Handbook of Food Process Design, Ahmed Jasim,Rahman Mohammad Shafiur, Editor, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , London, pp.1166-1187, 2012
- **Microbial decontamination of food by ultraviolet (UV) and pulsed UV light**
Keklik N. M. , Krishnamurthy K., Demirci A.
in: Microbial Decontamination in the Food Industry - Novel Methods and Applications, Demirci Ali,Ngadi Michael O., Editor, Woodhead Publishing Limited , London, pp.344-369, 2012

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- **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, Turkey, 26 - 28 October 2017
- **Consumer Preference and Sensory Optimization of a New Cold Coffee Drink**
KARAHAN D., KEKLİK N. M.
EuroAliment 2017, Galati, Romania, 7 - 08 September 2017

- **Surface decontamination of Turkish style sausage sucuk by pulsed UV light**
KEKLİK N. M.
The Food Factor I, Barcelona, Spain, 2 - 04 November 2016
- **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, Spain, 24 - 25 October 2016
- **Gümüş nanopartiküllerinin gıda patojenleri üzerindeki antibakteriyel etkileri**
KOÇER G., KEKLİK N. M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- **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 May 2014 - 23 May 2015
- **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, Greece, 21 - 23 May 2014
- **ŞALGAM SUYUNUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE GELENEKSEL OLARAK KULLANILAN MUHAFAZA YÖNTEMLERİNİN VE ATIMLI UV IŞIĞININ ETKİSİ**
KARAOĞLAN H. A. , KEKLİK N. M. , DEVELİ IŞIKLI N.
TGDF Gıda Kongresi 2013, Turkey, 12 - 14 November 2013
- **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, Turkey, 12 - 14 November 2013
- **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), Macedonia, 24 - 26 October 2013
- **Effect 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, 24 - 26 October 2013
- **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, United States Of America, 29 June - 02 July 2008
- **Yüksek hidrostatik basıncın kırmızı biberde aflatoksin miktarı üzerine etkisi**
KARATAŞ Ş., KEKLİK N. M.
2. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 23 - 24 May 2005

Supported Projects

- Keklik N. M. , Koçer G., Project Supported by Higher Education Institutions, Atımlı UV Işık ve Ag Nanopartiküllerinin Beyaz Şapkalı Kültür Mantarı (Agaricus bisporus) Yüzeyinde Listeria monocytogenes'in İnaktivasyonu Üzerine Etkileri, 2016 - 2017
- SALGIN U., ELİK A., KEKLİK N. M. , Project Supported by Higher Education Institutions, 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. , Project Supported by Higher Education Institutions, Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Mayaların Atımlı UV Işık ile İnaktivasyonu, 2013 - 2014
- Eleroğlu H., Keklik N. M. , Sarı F., Mazlum S., Project Supported by Higher Education Institutions, Sivas Koşullarında Kurt Üzümü Lycium barbarum Yetiştiriciliği ve Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi, 2012 - 2014

Keklik N. M. , Pittia P., H2020 Project, ISEKI_Food-4. Towards the innovation of the food chain through the modernization of Food Studies., 2011 - 2014

Citations

Total Citations (WOS):132

h-index (WOS):5

Awards

Keklik N. M. , Sözlü sunum birinciliđi, Northeast Agricultural And Biological Engineering Conference, July 2008

Keklik N. M. , Poster sunum üçüncülüđü, Northeast Agricultural And Biological Engineering Conference, July 2008

Keklik N. M. , Poster sunum ikinciliđi, Pennsylvania State University/The Twenty-Third Annual Graduate Exhibition, April 2007