

## Dr.Öğr.Üyesi NENE MELTEM KEKLİK

### Kişisel Bilgiler

E-posta: nkeklik@cumhuriyet.edu.tr

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

### 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 (YI) (Tezli), Türkiye 2003 - 2006

Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1998 - 2003

### Yabancı Diller

İngilizce, C2 Yeterlilik

### 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 (YI) (Tezli), 2006

### Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2010 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Pennsylvania State University, College Of Agricultural Sciences / College Of Engineering, Agricultural And Biological Engineering, 2006 - 2009

### Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2012

### Verdiği Dersler

Gıdalarda Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2019 - 2020  
Gıda Kaynaklı Patojenlerin Saptanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, 2019 - 2020  
Isıl Olmayan Gıda Koruma Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2019 - 2020  
Mesleki İngilizce - II, Lisans, 2019 - 2020  
Kütle Aktarımı, Lisans, 2019 - 2020  
Temel İşlemler, Lisans, 2018 - 2019  
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2018 - 2019  
Mesleki İngilizce - I, Lisans, 2018 - 2019  
Temel İşlemler, Lisans, 2018 - 2019  
Seminer Dersi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019  
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Lisans, 2018 - 2019  
Mesleki İngilizce - I, Lisans, 2018 - 2019  
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2018 - 2019  
Kütle Aktarımı, Lisans, 2019 - 2020  
Gıda Mühendisliğinde Proses Hesaplamaları, Yüksek Lisans, 2018 - 2019  
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Lisans, 2019 - 2020  
Gıda Mühendisliğinde Optimizasyon, Yüksek Lisans, 2018 - 2019  
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020  
Gıda Mühendisliğinde Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Isı Aktarımı, Lisans, 2018 - 2019  
Isı Aktarımı, Lisans, 2018 - 2019  
Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2018 - 2019  
Mesleki İngilizce - I, Lisans, 2017 - 2018  
Proses Tasarım Projeleri, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Gıda Teknolojisi Lab.1, Lisans, 2017 - 2018  
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Lisans, 2018 - 2019  
Mesleki İngilizce - I, Lisans, 2017 - 2018  
Gıdalarda Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2017 - 2018  
Kütle Aktarımı, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Gıda Mühendisliğinde Optimizasyon, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Temel İşlemler, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Lisans, 2017 - 2018  
Isıl Olmayan Gıda Koruma Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Ürün Geliştirme ve Optimizasyon, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Gıda Mühendisliğinde Kinetik Modelleme, Yüksek Lisans, 2018 - 2019  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Mesleki İngilizce I, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Mesleki İngilizce II, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Gıda Mühendisliğinde Kinetik Modelleme, Yüksek Lisans, 2016 - 2017  
Gıda Teknolojisi Laboratuvarı-I, Lisans, 2016 - 2017  
Mesleki İngilizce - II, Lisans, 2017 - 2018  
Gıda Kaynaklı Patojenlerin Saptanması ve Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, 2016 - 2017  
Mesleki İngilizce - II, Lisans, 2017 - 2018  
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018  
Mesleki İngilizce - II, Lisans, 2017 - 2018  
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2015 - 2016  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2015 - 2016  
Isı ve Kütle Aktarımı, Lisans, 2013 - 2014  
Isı ve Kütle Aktarımı, Lisans, 2013 - 2014

Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2012 - 2013  
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Lisans, 2012 - 2013  
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2012 - 2013  
Soğutma Teknikleri ve Depolama, Lisans, 2012 - 2013

## Yönetilen Tezler

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 şapkallı kültür mantarı (Agaricus bisporus) 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

- **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, ss.680-691, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.56, ss.30-39, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.683-690, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.40, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.281-288, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.993-1000, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.1408-1415, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.570-581, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **ATIMLI UV IŞIĞIN BEYAZ ŞAPKALI KÜLTÜR MANTARI (AGARICUSBISPORUS) YÜZEYİNDE LISTERIA MONOCYTOGENES'İN İNAKTİVASYONU ÜZERİNE ETKİLERİ**  
KOÇER G., KEKLİK N. M.  
GIDA, cilt.43, ss.896-905, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **HİNDİSTAN CEVİZİ EKSTRAKTI İÇEREN SOĞUK KAHVE İÇECEĞİNİN GELİŞTİRİLMESİ VE RAF ÖMRÜNÜN BELİRLENMESİ**  
KARAHAN D., KEKLİK N. M.  
GIDA, cilt.43, ss.906-916, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Pulsed UV light advantages for food decontamination**  
KEKLİK N. M. , DEMİRCİ A.  
Resource: Engineering & Technology for a Sustainable World, cilt.16, 2009 (Hakemsiz Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- **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
- **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
- **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
- **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

- **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
- **Consumer Preference and Sensory Optimization of a New Cold Coffee Drink**  
KARAHAN D., KEKLİK N. M.  
EuroAliment 2017, Galati, Romanya, 7 - 08 Eylül 2017
- **Surface decontamination of Turkish style sausage sucuk by pulsed UV light**  
KEKLİK N. M.

- The Food Factor I, Barcelona, İspanya, 2 - 04 Kasım 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, İspanya, 24 - 25 Ekim 2016  
**Gümüş nanopartiküllerinin gıda patojenleri üzerindeki antibakteriyel etkileri**  
KOÇER G., KEKLİK N. M.
- Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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 Conference, 21 Mayıs 2014 - 23 Mayıs 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, Yunanistan, 21 - 23 Mayıs 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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), Makedonya, 24 - 26 Ekim 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 Ekim 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, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Haziran - 02 Temmuz 2008  
**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 Şapkallı Kültür Mantarı (Agaricus bisporus) Yüzeyinde Listeria monocytogenes'in İnaktivasyonu Üzerine Etkileri, 2016 - 2017  
SALGIN U., ELİK A., KEKLİK N. M. , 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

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):132

h-indeksi (WOS):5

## **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