

## Arş. Gör. BERNA ŞENGÜLER

### Kişisel Bilgiler

E-posta: bsenguler@gelisim.edu.tr

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/bsenguler>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2518-5905

Yoksis Araştırmacı ID: 369045

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2024 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2020 - 2024

Lisans Yandal, Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye 2016 - 2021

Lisans, Yeditepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2015 - 2020

### Akademik İdari Deneyim

Staj Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İNGİLİZCE) , 2022 - Devam Ediyor

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İNGİLİZCE) , 2022 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Treatment of onion skin waste using dielectric barrier discharge cold plasma processing**  
Senguler B., Kırkın Gözükırmızı C., Donmez H., Unal S.  
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.10, ss.8387-8393, 2024 (SCI-Expanded)
- Valorisation of cold plasma-treated onion skin waste in chocolate production**  
Senguler B., Kırkın Gözükırmızı C.  
International Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)

### Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- SOĞUK PLAZMA UYGULAMASININ SOĞAN KABUĞUNUN KALİTE VE ANTIOKSİDAN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**  
Şengüler B., Kırkın Gözükırmızı C.  
EGE ZİRVESİ 10. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 22 - 24 Aralık 2023, cilt.1, sa.1, ss.279-280
- KAHVE KAVURMA YÖNTEMLERİNİN UÇUCU VE BİYOAKTİF BİLEŞENLERE ETKİSİ**  
Şengüler B., Kırkın Gözükırmızı C.  
Toros Üniversitesi Ulusal Kahve Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 03 Şubat 2023, ss.37-49
- The Relationship between Sensory Perception and Consumer Behavior: from Traditional Foods to**

**Novel Foods**

ŞENGÜLER B., ÖZİLGEN Z. S.

Funda YILDIRIM, International Virtual Symposium on Brain and Cognitive Science 2020, 30 Mayıs 2020