

Dr. Öğr. Üyesi NEVRUZ BERNA TATLISU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 422 7000](tel:+902124227000) Dahili: 312

E-posta: nbtatlisu@gelisim.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 3IZR9c0AAAAJ

ORCID: 0000-0001-7460-1560

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-4830-2015

ScopusID: 56059967700

Yoksis Araştırmacı ID: 219169

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2013 - 2019

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2010 - 2012

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, Timol Yüklü Nanolif Film Üretimi, Karakterizasyonu ve Kaşar Peyniri Yüzeyinde Antifungal Kaplama Materyali Olarak Kullanılması, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2019

Yüksek Lisans, Pirinç sütü ile düşük kalorili dondurma üretimi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI , 2019 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU, GASTRONOMİ , 2019 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2014 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Staj Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI , 2021 - Devam Ediyor

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, GASTRONOMİ , 2021 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ, GASTRONOMİ , 2021 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI , 2021 - Devam Ediyor
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor
Dekan Yardımcısı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, 2021 - 2023
Merkez Müdür Yardımcısı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2021 - 2022
Bölüm Başkan Yardımcısı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU, GASTRONOMİ , 2020 - 2021
Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2014 - 2019
Bölüm Başkanı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2014 - 2019
İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2014 - 2018

Verdiği Dersler

Teze Giriş ve Seminer, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Doktora, 2021 - 2022
Duyusal Analiz ve Ürün Geliştirme, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Teze Giriş ve Seminer, Doktora, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Sürdürülebilir Gastronomi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Gıda Hijyeni ve Güvenliği, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Mutfak Akımları ve Toplum, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Pişirmede Kimyasal Reaksiyonlar, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
İklim Değişikliği ve Biyoçeşitlilik, Lisans, 2020 - 2021
Nütrisyonel Genetik, Lisans, 2020 - 2021
Gastronomide Güncel Yaklaşımlar ve Yeni Uygulamalar, Doktora, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020
Türk ve Dünya Mutfağı, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Mesleki İngilizce I, Lisans, 2019 - 2020
Mesleki Uygulamalar 1, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Mesleki Uygulamalar 2, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2015 - 2016
Tahıl Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2017 - 2018
Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2015 - 2016
Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Genel Beslenme, Ön Lisans, 2016 - 2017
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2016 - 2017
Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2015 - 2016
Gıda ve Medya, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2014 - 2015
Mutfakta Kalite Yönetimi, Ön Lisans, 2014 - 2015
Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Temel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yiyecek İçecek Servisi, Ön Lisans, 2014 - 2015

Servis Teknikleri, Lisans, 2014 - 2015

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2014 - 2015

Gıdalar ve Özellikleri, Lisans, 2014 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Comprehensive Review of Transcriptomics (RNAs) Workflows from Blood Specimens**
Husseini A. A., Derakhshandeh M., Tatlisu N. B.
Separation and Purification Reviews, cilt.51, sa.1, ss.57-77, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **A new trend among plant-based food ingredients in food processing technology: Aquafaba**
Eren E., İcyer N. C., Tatlisu N. B., Kilicli M., Kaderoglu G., Toker Ö. S.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Fabrication and characterization of thymol-loaded nanofiber mats as a novel antimould surface material for coating cheese surface**
Tatlisu N. B., Yilmaz M. T., ARICI M.
Food Packaging and Shelf Life, cilt.21, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-type fermented sausage (sucuk)**
Dertli E., Yilmaz M. T., Tatlisu N. B., Toker O. S., Cankurt H., Sagdic O.
Meat Science, cilt.121, ss.156-165, 2016 (SCI-Expanded)
- V. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., TOKER O., DURAK M. Z., YILMAZ M., Tatlisu N. B., SAĞDIÇ O., Cankurt H.
Carbohydrate Polymers, cilt.136, ss.427-440, 2016 (SCI-Expanded)
- VI. **Combination of the Simple Additive (SAW) Approach and Mixture Design to Determine Optimum Cocoa Combination of the Hot Chocolate Beverage**
DOĞAN M., Aktar T., TOKER Ö. S., Tatlisu N. B.
International Journal of Food Properties, cilt.18, sa.8, ss.1677-1692, 2015 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of in situ exopolysaccharide production on physicochemical, rheological, sensory, and microstructural properties of the yogurt drink ayran: An optimization study based on fermentation kinetics**
YILMAZ M., DERTLİ E., TOKER O., Tatlisu N. B., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Journal of Dairy Science, cilt.98, sa.3, ss.1604-1624, 2015 (SCI-Expanded)
- VIII. **Optimization of gum combination for instant pudding based on creep and recovery parameters by mixture design approach**
DOĞAN M., Ersoz N. B., TOKER Ö. S., Kaya Y., Canyılmaz E.
European Food Research and Technology, cilt.238, sa.1, ss.47-58, 2014 (SCI-Expanded)
- IX. **Microbiological, steady, and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of the Cox-Merz rule**
ARICI M., TATLISU N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.3, ss.377-387, 2014 (SCI-Expanded)
- X. **Steady, dynamic and creep rheological analysis as a novel approach to detect honey adulteration by fructose and saccharose syrups: Correlations with HPLC-RID results**
Yilmaz M. T., Tatlisu N. B., TOKER Ö. S., Karaman S., Dertli E., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Food Research International, cilt.64, ss.634-646, 2014 (SCI-Expanded)
- XI. **Optimization of the content of 5-hydroxymethylfurfural (HMF) formed in some molasses types: HPLC-DAD analysis to determine effect of different storage time and temperature levels**
Toker O. S., DOĞAN M., Ersoz N. B., Yilmaz M. T.
Industrial Crops and Products, cilt.50, ss.137-144, 2013 (SCI-Expanded)
- XII. **Application of Different Multi-criteria Decision Techniques to Determine Optimum Flavour of**

Prebiotic Pudding Based on Sensory Analyses

Gurmeric V. E., DOĞAN M., Toker O. S., ŞENYİĞİT E., Ersoz N. B.

Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.10, ss.2844-2859, 2013 (SCI-Expanded)

XIII. The Effects of Different Gums and Their Interactions on the Rheological Properties of a Dairy Dessert: A Mixture Design Approach

Toker O. S., DOĞAN M., Canıylmaz E., Ersöz N. B., Kaya Y.

Food and Bioprocess Technology, cilt.6, sa.4, ss.896-908, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Cooking with ChatGPT and Bard: A Study on Competencies of AI Tools on Recipe Correction, Adaption, Time Management and Presentation**
DEĞERLİ A. H., TATLISU N. B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.11, sa.4, ss.2658-2673, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Effect of in situ exopolysaccharide production on sensory properties of turkish-type fermented sausage**
YILMAZ M. T., TOKER Ö. S., TATLISU N. B., ARICI M., DERTLİ E.
Sigma Journal Engineering and Natural Sciences, cilt.34, sa.2, ss.261-267, 2016 (ESCI)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gastronomi Mühendisliğine Giriş**
DOĞAN M., TATLISU N. B., SAĞLAM K., DEMİRGÜL F., HÜLAĞA G., ÇETİN A. S., DOĞU BAYKUT E., ÇİRİŞOĞLU E., KÖKLÜ O., TABAK T., et al.
Gastronomi Mühendisliği , Murat Doğan, Editör, Nobel Akademik Yayınları, Ankara, ss.1-10, 2023

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Ulusal ve Uluslararası Literatürlerde Türk Mutfağı İmajı**
KÖKLÜ O., TATLISU N. B.
7. Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Mardin, Türkiye, 10 Aralık 2021
- II. **Responsible Tourism: An Overview of Sustainable Gastronomy Tourism**
HÜLAĞA G., TATLISU N. B.
International Congress of Emerging Trends in Tourism, Türkiye, 30 Eylül 2021
- III. **Investigation of Vertical Agriculture As a Potential Solution**
TATLISU N. B., Hülağa Kaderoğlu G.
7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT, Türkiye, 17 Eylül 2021
- IV. **Potential Contributions of Gamification Concept in Social Adoption of Sustainable Development Goals**
TATLISU E., TATLISU N. B.
2nd International City and Ecology Congress within the Framework of Sustainable Urban Development, Trabzon, Türkiye, 02 Aralık 2021, cilt.1, ss.11
- V. **Mardin Culinary Culture: The Importance and Sustainability of Sherbets**
TATLISU N. B., Ünal D. C.
6th INTERNATIONAL MARDIN ARTUKLU SCIENTIFIC RESEARCHES CONFERENCE, 25 - 27 Haziran 2021
- VI. **Determination of functionality of exopolysaccharide (EPS) producing probiotic cultures on technological and physicochemical properties of ice cream**

YILMAZ M. T., TOKER Ö. S., DERTLİ E., TATLISU N. B., SAĞDIÇ O., ARICI M.

2014 Annual Conference Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 14 Kasım 2014

VII. Detection of honey adulteration by fructose and saccharose syrups using steady, dynamic and creep rheological analysis.

YILMAZ M. T., TATLISU N. B., TOKER Ö. S., KARAMAN S., DERTLİ E., SAĞDIÇ O., ARICI M.

9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 8 - 11 Nisan 2014, ss.74-75

VIII. Optimization of effect of incubation time and temperature levels on dynamic rheological properties of ayran produced with EPS producing strains

TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., TATLISU N. B., ARICI M., SAĞDIÇ O.

9th Annual European Rheology Conference, Karlsruhe, Almanya, 8 - 11 Nisan 2014

IX. Microbial, steady and dynamic rheological characterization of boza samples: temperature sweep tests and applicability of Cox-Merz rule

ARICI M., TATLISU N. B., TOKER Ö. S., YILMAZ M. T., CANKURT H., DURAK M. Z.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Üsküp, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

X. Pekmez ve Tahin Karışım Modelinin Viskoelastik Özelliklerinin Belirlenmesi

DOĞAN M., TATLISU N. B., KARAMAN S., TOKER Ö. S.

11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XI. Model Hazır Toz Kremşanti Ortamında Gum Sinerjisi

DOĞAN M., TATLISU N. B.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XII. Rheological Characterisation Of Rice Milk Ice Cream Mix Effect Of Temperature

DOĞAN M., TATLISU N. B., TOKER Ö. S.

ICR 2012, The XVth International Congress on Rheology, Nance, Fransa, 5 - 10 Ağustos 2012, ss.1

XIII. 5-Hydroxymethylfurfural (5-Hmf) Content Of Different Food Groups In Turkey

DOĞAN M., TOKER Ö. S., SARIOĞLU K., TATLISU N. B.

11th International Symposium on the Maillard Reaction (ISMR), Nance, Fransa, 15 Eylül - 20 Mayıs 2012, ss.55

XIV. Analitik hiyerarşi proses (AHP) yöntemi kullanılarak duyu analizi sonuçlarının değerlendirilmesi

TATLISU N. B., TOKER Ö. S., DOĞAN M., ŞENYİĞİT E.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

XV. Textural and sensory analyses of cream cheese

DOĞAN M., TOKER Ö. S., TATLISU N. B., ÖZTÜRK G.

4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.126

XVI. Traditional Turkish menengiç (Pistacia terebinthus) coffee

DOĞAN M., TOKER Ö. S., TATLISU N. B.

4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.42

XVII. Steady, dynamic and creep analysis of cheese spread: Effect of different temperatures

DOĞAN M., TATLISU N. B., TOKER Ö. S.

IbeReo2011, Rheology Trends: from nano to macro systems, Lizbon, Portekiz, 7 - 09 Eylül 2011, ss.15

Desteklenen Projeler

ÖZGEN A., TATLISU N. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 'Mikroalg Türleri Kullanılarak Nanopartikül Biyosentezi ve Üretilen Nanopartiküllerin Antibakteriyel Özelliklerinin Karakterizasyonu/İncelenmesi (BP-221220-MD)', 2021 - Devam Ediyor

Azarabadi N., Yatmaz H. A., Tepe T. K., Genç Yılmaz E., Tatlısu N. B., Alıcı N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Coğrafi Koşullarda Yetişen Türk Safranının (Crocus sativus L.) Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2021 - 2024

Tatlısu N. B., TÜBİTAK Projesi, Uygulama Mutfaklarında Atık Yönetimi Çalıştayı, 2022 - 2022

TATLISU N. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kan'da Hızlı Toplam RNA İzolasyon Kiti Geliştirilmesi (DUP-

101219-AAH), 2020 - 2021

TATLISU N. B., TÜBİTAK Projesi, Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Gıdaların Tekstürel, Reolojik ve Mikroyapısal Özelliklerine Etkisi, 2012 - 2014

TATLISU N. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PİRİNÇ SÜTÜ İLE DÜŞÜK KALORİLİ DONDURMA ÜRETİMİ, 2012 - 2013