

BTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri için TÜBİTAK 2209-A ve 2209-B Danışman Listesi
2024 yılı 1. dönem başvuruları

Danışman	Çalışma Konuları (Genel başlıklardır. Ayrıntıları danışman hocanız ile görüşebilirsiniz.)	TÜBİTAK Programı (2209-A, 2209-B)	Kontenjan* (proje sayısı / öğrenci sayısı)	Diğer Şartlar	İletişim:
Prof. Dr. Rasim Alper ORAL	- Enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları - Difüzyon kinetiği - Fonksiyonel gıda üretimi, - Mikroenkapsülasyon	2209-A	2 proje / 4-6 öğrenci	4. yarıyıl sonrası öğrenciler	rasim.oral@btu.edu.tr
Doç. Dr. Aycan YİĞİT ÇINAR	-Hijyen ve sanitasyon -Fonksiyonel ürün geliştirme -Arcılık ürünleri	2209-A; 2209-B	1 proje-2/3 öğrenci	3. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	aycan.cinar@btu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Nadide SEYHUN	- Fonksiyonel gıdalar - Enkapsülasyon	2209-A; 2209-B	2 proje / 4-6 öğrenci	5. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	nadide.seyhun@btu.edu.tr
Prof. Dr. Gökçen YILDIZ	-Fonksiyonel gıdalar Gıdalarda kurutma teknolojisi -Meyve ve sebze işleme teknolojisi -Fermente gıdalar	2209-A; 2209-B	1 proje / 2-3 öğrenci	2 ve 3. sınıf öğrencileri Tercihen yüksek lisans yapmak isteyen	gokcen.yildiz@btu.edu.tr
Doç. Dr. Furkan Türker SARICAOĞLU	-Akıllı ve yenilebilir ambalaj -Ohmik ısıtma destekli ekstraksiyon -Protein kimyası -Nanoteknolojik gıda materyali geliştirme	2209-A; 2209-B	2 proje / 4-6 öğrenci	3. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	furkan.saricaoglu@btu.edu.tr
Doç. Dr. Ayşe Neslihan DÜNDAR	-Tahıl teknolojisi -Fenolik bileşenler -Doğal renk maddeleri -Enkapsülasyon	2209-A; 2209-B	1 proje / 2-3 öğrenci	3. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	ayse.dundar@btu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Adnan Fatih DAĞDELEN	-Aktif biyobozunur gıda ambalajları -Derin ötektik çözeltilerin plastikleştirici ve ekstraksiyon çözeltisi olarak kullanımı	2209-A; 2209-B	2 proje / 2-3 öğrenci	5. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	adnan.dagdelen@btu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Seda ALTUNTAŞ	- Süt Teknolojisi - Probiyotikler ve Prebiyotikler	2209-A; 2209-B	2 proje / 4-6 öğrenci	5. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	seda.altuntas@btu.edu.tr
Arş. Gör. Fatma Tuba KIRAC DEMİREL	- Doğal antidiyabetik maddeler - Biyoaktif gıda bileşenleri -Biyobozunur gıda ambalaj malzemeleri	2209-A; 2209-B	1 proje / 2-3 öğrenci	5. yarıyıl sonrası tüm öğrenciler	tuba.kirac@btu.edu.tr
Ar. Gör. Mahmut Ekrem Parlak	-Bitkisel Proteinler -Su ve Yağ Jelleri -Akıllı ve/ya Aktif Gıda Ambalajları -Nanoteknoloji	2209-A; 2209-B	2 proje / 4-6 öğrenci	2 ve 3. sınıf öğrencileri Tercihen yüksek lisans yapmak isteyen	ekrem.parlak@btu.edu.tr

*Öğrenciler bireysel veya takım halinde başvuru yapabilirler. Takım halinde başvuru yapılması durumunda öğrencilerden biri Proje Yürütücüsü olarak TÜBİTAK'a karşı sorumludur. Bir projede proje yürütücüsü dışında en fazla 3 proje ortağı yer alabilir.

Detaylı bilgi için 2209-A ve 2209-B TÜBİTAK internet adreslerini ziyaret edebilir ve Ar. Gör. Mahmut Ekrem Parlak ile iletişime geçebilirsiniz.