



Arş. Gör. H. Gül AKILLIOĞLU

Adres : Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü, 14280, Gölköy, Bolu
Telefon: 0374 2541000 / 4251
Fax : 0374 2534558
e-posta: hls.gul@gmail.com veya halisegul@ibu.edu.tr

EĞİTİM BİLGİLERİ

Doktora : Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
(Şubat, 2010 - devam ediyor)

Yüksek Lisans : Ege Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Beslenme Bilim Dalı
(Eylül, 2006 – Mart, 2009)

Lisans : Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
(Eylül, 2000 – Haziran, 2004)

İŞ DENEYİMİ

2008 (devam ediyor) : Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu
Araştırma Görevlisi

21.08.2006-30.11.2006 : Genç Yemişçiler Tarım Ürünleri ve Dış Ticaret Ltd. Şti., İzmir
Kalite Müdürü

15.06.2005-17.08.2006: Selçuk Gıda Endüstri İhr. İth. AŞ., Aydın
Kalite Kontrol & Ar-Ge Şefi

2002, Eylül : Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı, İzmir
Stajyer

AKADEMİK İLGİ ALANLARI

Gıda Kimyası
Beslenme ve Sağlık
Fonksiyonel Gıdalar
Biyoaktif Peptitler
Gıda İşlemenin Besin Öğeleri Üzerine Etkileri
Antioksidan Aktivite

PROJELER

- **Bazı Kurubaklagillerden Elde Edilen Protein İzolatları ve Protein Fraksiyonlarının ADE İnhibisyon Aktiviteleri: Isıl İşlem ve *in vitro* Sindirilirliğin Etkisi**, TÜBİTAK-TOVAG, No: 107 O 797, İzmir, Şubat 2008-Haziran 2009 (bursiyer).
- **Bazı Kurubaklagillerden Elde Edilen Protein İzolatları ve Protein Fraksiyonlarının ADE İnhibisyon Aktiviteleri: Isıl İşlem ve *in vitro* Sindirilirliğin Etkisi**, EBİLTEM, No: 2008 BİL 031, İzmir, Şubat 2008-Haziran 2009 (proje personeli).

SCI ve SCI-Exp. KAPSAMINDA YAYIMLANAN ÇALIŞMALAR

- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S. 2010. Changes in Total Phenols, Total Flavonoids, and Antioxidant Activities of Common Beans and Pinto Beans after Soaking, Cooking, and *in vitro* Digestion Process. Food Science and Biotechnology, 19(3): 633-639.
- **Akillioğlu, H.G.**, Yalcin, E. 2010. Some Quality Characteristics and Nutritional Properties of Traditional Egg Pasta (*Erişte*). Food Science and Biotechnology, 19(2): 417-424.
- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S. 2009. Effects of heat treatment and *in vitro* digestion on the Angiotensin converting enzyme inhibitory activity of some legume species. European Food Research and Technology, 229: 915-921.

YURT İÇİ HAKEMLİ DERGİLERDE YAYIMLANAN ÇALIŞMALAR

- **Akillioğlu, H.G.**, Yalcin, E. 2010. Tahıl Protein Hidrolizatlarının Antioksidan Aktiviteleri. Gıda, 35(3): 227-233.
- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S. 2009. Effect of Some Domestic Cooking Methods on Antioxidant Activity, Total Phenols and Total Flavonoid Content of Common Beans. Akademik Gıda, 7(6): 6-12.
- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S., 2008. Gıda İşlemenin Domatesin Besin Öğeleri Üzerine Etkisi. Hasad Gıda, 272: 26-33.

ULUSLAR ARASI BİLİMSEL TOPLANTILARDA SUNULAN VE BİLDİRİ KİTABINDA BASILAN BİLDİRİLER

- Yalçın, E., **Akillioğlu, H.G.**, Güvendi, Ö., Doğan, S., Çelik, P., Kuru, G., Some Chemical and Quality Characteristics of Traditional Egg Pasta (*Erişte*), 4th International Dietary Fibre Conference 2009, P. 221. July 1-3, 2009, Vienna, Austria.
- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S., Effects Of Some Domestic Cooking Methods On Antioxidant Activity, Total Phenolic and Total Flavonoid Content Of Some Dried Legumes, 'FOOD SCIENCE, ENGINEERING AND TECHNOLOGIES 2008', Scientific Works Vol. LV, Issue 1, P. 391-396. October 24-25, 2008, Plovdiv/Bulgaria (sözlü sunum).
- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S., Antihypertensive Components Of Cereals, Bosphorus 2008 ICC International Conference, P.120, Nisan 24-26, 2008, Istanbul, Turkey (sözlü sunum).
- Arık, E. A., Us, F., Dinler, Y., **Akillioğlu, H.G.**, Swelling And Solubility Characteristics Of Starches From Different Botanical Sources, Euro Food Chem XIII, Macromolecules And Their Degredation Products In Food - Physiological, Analytical And Technological Aspects, Vol. 1, P. 117-120. September 21-23, 2005, Hamburg, Germany.

ULUSAL BİLİMSEL TOPLANTILARDA SUNULAN VE BİLDİRİ KİTABINDA BASILAN BİLDİRİLER

- **Akillioğlu, H.G.**, Karakaya, S., Bazı Kurubaklagillerden Elde Edilen Protein Ekstraktları ve Fraksiyonlarının ADE İnhibisyon Aktiviteleri: Isıl İşlem ve *in vitro* Sindirilirliğin Etkisi, Özgün Çözümler Proje Pazarı ve Yarışması, 8-9 Aralık, 2009, EBİLTEM, İzmir.
- Karakaya, S., Ercan, P., Türk, Ö., Kancabaş, A., Kurt, Ö., **Akillioğlu, H.G.**, Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel İçecekler, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, S. 174-179. 27-29 Mayıs, 2009, Van, Türkiye (sözlü sunum).

TEZLER

- **Yüksek Lisans Tezi:** Bazı Kurubaklagillerden Elde Edilen Protein Ekstraktları ve Fraksiyonlarının ADE İnhibisyon Aktiviteleri: Isıl İşlem ve *in vitro* Sindirilirliğin Etkisi.
- **Lisans Bitirme Tezi:** Farklı Botanik Kökene Sahip Nişastaların Çözünürlük ve Şişme Davranışlarının İncelenmesi (Bu çalışma Hacettepe Üni. Müh. Fak. tarafından düzenlenen Proje Yarışması'na, bölümü temsilen katılan projeler arasındadır.)

EĞİTİM VE SEMİNERLER

- 23-27/11/2009** : Tahılların Diyet Lifi ve Biyoaktif Bileşen İçeriklerinin Belirlenmesi
HealthGrain, Varşova-Radzikov, Polonya
- 16-20/07/2007** : Proje Tasarım Atölyeleri ve Eğitimi
Hayata Artı Gençlik Programı,UNDP & Coca-Cola İçecek AŞ.
- 21/04/2007** : Sözsüz İletişim (Beden Dili) Semineri
Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri, Manisa
- 30-31/01/2006** : İş ve İnsan İlişkileri Semineri
Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri, Manisa
- 19-20/07/2005** : Toplam Kalite Yönetimi Felsefesi Semineri
Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri, Manisa
- 11-12/07/2005** : HACCP Eğitim Semineri
Elginkan Mesleki ve Teknik Eğitim Merkezleri, Manisa
- 19-20/02/2005** : ISO 9001 : 2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitim Semineri
Gıda Müh. Odası, İzmir Şube
- 08-09/03/2003** : HACCP Eğitim Semineri
Gıda Müh. Odası, Ankara Şube

YABANCI DİL

- İngilizce** : İyi (Mayıs 2008 KPDS: 91)
İtalyanca : Başlangıç düzeyinde

ÜYE OLUNAN KURULUŞLAR

Gıda Mühendisleri Odası