



**Arş. Gör. H. Gül AKILLIOĞLU**

**Doğum Tarihi / Yeri** : 07.02.1982 / İzmir

**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](mailto:hls.gul@gmail.com) veya [halisegul@ibu.edu.tr](mailto:halisegul@ibu.edu.tr)

## **EĞİTİM BİLGİLERİ**

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

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

## **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).

## YAYINLAR ve SUNUMLAR

- **Akıllıoğlu, H.G.**, Karakaya, S., Angiotensin converting enzyme (ACE) inhibitory activity of enzymatic hydrolysates of *Phaseolus vulgaris* and *Lens culinaris* seeds, (submitted).
- **Akıllıoğlu, H.G.**, Yalcin, E., Some Quality Characteristics and Nutritional Properties of Traditional Egg Pasta (*Eriřte*). Food Science and Biotechnology (basımda).
- **Akıllıoğlu, 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.
- Yalçın, E., **Akıllıoğlu, H.G.**, Güvendi, Ö., Dođan, S., Çelik, P., Kuru, G., Some Chemical and Quality Characteristics of Traditional Egg Pasta (*Eriřte*), 4<sup>th</sup> International Dietary Fibre Conference 2009, P. 221. July 1-3, 2009, Vienna, Austria.
- Karakaya, S., Ercan, P., Türk, Ö., Kancabař, A., Kurt, Ö., **Akıllıoğlu, H.G.**, Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel İçecekler, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, S. 174-179. 27-29 Mayıs, 2009, Van, Türkiye (sözlü sunum).
- **Akıllıoğlu, 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).
- **Akıllıoğlu, H.G.**, Karakaya, S., Antihypertensive Components Of Cereals, Bosphorus 2008 ICC International Conference, P.120, Nisan 24-26, 2008, Istanbul, Turkey (sözlü sunum).
- **Akıllıoğlu, H.G.**, Karakaya, S., 2008. Gıda İşlemenin Domatesin Besin Öğeleri Üzerine Etkisi. Hasad Gıda, 272, 26-33.
- Arık, E. A., Us, F., Dinler, Y., **Akıllıoğlu, 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.

## 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

## 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

## YABANCI DİL

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

## ÜYE OLUNAN KURULUŞLAR

Gıda Mühendisleri Odası