

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Dilek ARDUZLAR KAĞAN

İletişim Bilgileri Adres : Bahçeşehir Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Sahrayıcedit Mahallesi Batman Sokak No: 66 – 68 Göztepe / İstanbul

Telefon : 0507 176 61 33

Mail : arduzlar@gmail.com

2. Doğum Tarihi : 19.01.1978

3. Unvanı : Yard. Doç. Dr.

4. Öğrenim Durumu : Doktora

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ)	2000
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ)	2003
Doktora	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) - Kansas State University (KSU)	2011

5. Akademik Unvanlar

Akademik Ünvan	Görev Yeri	Yıl
Araştırma Görevlisi	İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Gıda Mühendisliği Bölümü	2001-2012
Araştırmacı	Kansas State University (KSU) Grain Science and Industry Department	2009-2010
Dr. Öğretim Görevlisi Lab. Sorumlusu	Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-2015
Yrd. Doç. Dr.	Bahçeşehir Üniversitesi (BAU) Sağlık Bilimleri Fak. Beslenme ve Diyetetik Bölümü	2015-

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- Arduzlar Kagan, D., Boyacioglu, M. H. and Boyacioglu, D. 2014. Effects of Temperature, Shear Rate and Processing on The Rheological Properties of Salep Drink. Italian Journal of Food Science, N. 3/014.
- Arduzlar Kagan, D., Boyacioglu, M. H., and Dogan, H. 2015. Mixing and Pasting Characteristics of Roller and Stone Milled Organic Whole Wheat Flours. Eur Food Res Technol, in preparation stage.

7.2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler (özet)

- Arduzlar Kağan, D., Doğan, H., and Boyacıoğlu, M.H. 2012. “Effect of soy flour addition on rheological properties of weak, medium, and strong wheat flour”. AACC International 2012 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Arduzlar Kağan, D., Boyacıoğlu, M.H., and Boyacıoğlu, D. 2011. “Evaluation of organic wheat bread quality”. AACC International 2011 Annual Meeting U.S.A., poster. [
- Arduzlar Kağan, D., Boyacıoğlu, M.H., and Doğan, H. 2011. “Mixing and pasting characteristics of flaxseed meal-wheat flour mixture”. AACC International 2011 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Arduzlar, D., Doğan, H. and Boyacıoğlu, M.H. 2010. “Evaluation of pasting characteristics of organic whole wheat flour by using Rapid ViscoAnalyzer (RVA)”. 2010 IFT Annual Meeting & Food Expo, U.S.A., poster.
- Arduzlar, D., Boyacıoğlu, M.H., Faubion, J. and Doğan, H. 2010. “Determination of the mixing and pasting properties of health grains using Mixolab”. AACC International 2010 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Arduzlar, D., Doğan, H., Gwartz, J.A. and Boyacıoğlu, M.H. 2010. “Composition and functionality of wheat flour mill fractions obtained through different test mills”. AACC International 2010 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Arduzlar, D., Doğan, H. and Boyacıoğlu, M.H. 2010. “Mixing and pasting characteristics of organic and conventional whole wheat flours milled on roller and stone mills”. AACC International 2010 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Gajula, H., Arduzlar, D., Dogan, H. and Faubion, J. 2010. “Mixolab studies for Kansas wheat varieties dough systems with bran addition”. AACC International 2010 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Steeples, S., Gajula, H., Arduzlar, D. and Dogan, H. 2010. “Rheological studies of Kansas wheat varieties”. AACC International 2010 Annual Meeting U.S.A., poster.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2009. “Evaluation of Some Pasting and Thermal Properties of Organic Whole Wheat Flour by Using Amylograph and DSC”. 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo, Anaheim, California, U.S.A., poster.

- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2008. “Flour and Physical Dough Properties of Some Organic Turkish Wheat Varieties”. AACC International 2008 Annual Meeting, Hawaii, U.S.A., poster.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2007. “Quality Properties of Organic Wheat Flour”. 2. International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, p: 222, poster.
- Arduzlar, D., Tacer, Z. and Boyacıoğlu, M.H. 2007. “Dietary Management of Phenylketonuria Patients”. 2. International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, p: 147, poster.
- Tacer, Z., Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2007. “A Different Point of View for the Health Benefits of Wholegrains: Phytochemicals”. 2. International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, p: 181, poster.
- Tacer, Z., Boyacıoğlu, D., Boyacıoğlu, M.H., Çolak, H., Arduzlar, D. and Nilufer, D. 2007. “From Tradition to Modernity: A New Bulgur Product with Vegetables”. IFT 2007 Annual Meeting & Food Expo, Chicago, USA, p: 45, poster.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2007. “Quality Criteria of Organic Bread”. IFT 2007 Annual Meeting & Food Expo, Chicago, USA, oral presentation.
- Tacer, Z., Boyacıoğlu, D., Boyacıoğlu, M.H., Çolak, H., Arduzlar, D. and Nilufer, D. 2007. “Evaluation of Starch Gelatinization During Cooking and Drying Processes in Bulgur Production”. 6th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Montpellier, France, p: 34, oral presentation.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2006. “Development of Functional Foods for Celiac Patients”, poster. 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, May 4-6, 2006, İstanbul/Turkey, p: 50, poster.
- Arduzlar, D., Çelik, A. and Evranuz, E.Ö. 2006. “Application of Page Drying Model to Osmotic Dehydration of Carrot, Zucchini and Aubergine ”, poster. IFT 2006 Annual Meeting & Food Expo, June 24-28, 2006, Florida-Orlando, USA, p: 16, poster.
- Arduzlar, D., Özçelik, B. and Boyacıoğlu, M.H. 2004. “Food Allergens and Development of Functional Foods for Allergen Sensitive Patients”, poster. 1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, April 27-29, 2004, Antalya WOW Topkapı Palace Hotel, Aksu-Antalya, p: 76, poster.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2004. “Rheological Characterization of Traditional Salep Drink in UHT Processed Liquid Form”, poster. IFT 2004 Annual Meeting & Food Expo, July 12-16, 2004, Las Vegas, USA, p: 261, poster.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2003. “The Effect of Starch Type on Rheological Properties of Traditional Salep Drink”, poster, AACC Annual Meeting. September 28-October 2, 2003, Portland, Oregon, USA, p: 148, poster.
- Arduzlar, D., Ercili, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2003. “Factors Affecting Acrylamide Formation in Foods”, poster, AACC Annual Meeting. September 28-October 2, 2003, Portland, Oregon, USA, p: 148, poster.
- Ercili, D., Arduzlar, D., and Boyacıoğlu, M.H. 2003. “Characteristics of Four Common Iron Fortificants Used in Wheat Flour Fortifications”, poster, AACC Annual Meeting. September 28-October 2, 2003, Portland, Oregon, USA, p: 148, poster.
- Ercili, D., Arduzlar, D., and Boyacıoğlu, M.H. 2003. “Possible Pathways of Acrylamide Formation in Carbohydrate Rich Foods”, poster, AACC Annual Meeting. September 28-October 2, 2003, Portland, Oregon, USA, p: 148, poster.
- Arduzlar, D., Ercili, D. and Boyacıoğlu, M.H. 2003. “Process Effect on Acrylamide Formation in Foods”, poster, 5. IC-TST, October 30-November 2, 2003, Antalya, Turkey, p: 185, poster.
- Ercili, D., Arduzlar, D., and Boyacıoğlu, M.H. 2003. “Acrylamide, Carcinogenic or not”, poster, 5. IC-TST, October 30-November 2, 2003, Antalya, Turkey, p: 120, poster.

7.3. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

- Arduzlar Kagan, D., Ozilgen, S. and Ozilgen, M. 2015. Quality Assurance in Vegetable Processing: State of the Science in Practice in 2010s, in Hui YH and Evranuz EO (editors), Handbook of Vegetable Preservation and Processing, 2nd ed. CRC Press, Taylor and Francis, Florida, USA, in press.
- Arduzlar Kagan, D. and Evranuz, E. O. 2015. Pumpkin, Squash and Gourd, in Hui YH and Evranuz EO (editors), Handbook of Vegetable Preservation and Processing, 2nd ed. CRC Press, Taylor and Francis, Florida, USA, in press.

7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M.H. 2011. Organik Ekmek Kalitesi: Buğday, Un, Hamur ve Ekmek Özellikleri. Gıda Teknolojisi. <http://www.gidateknolojisi.com.tr/n-516-organik-ekmek-kalitesi-bugday-un-hamur-ve-ekmek.aspx>
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M.H. 2008. “Organik ekmeğin kalite kriterleri”. Gıda Teknolojisi, 12(2): 68-72.
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M. H. 2006. “Instant salep içeceğinin reolojik özellikleri”. Gıda Teknolojisi, 10(4): 98-102.
- Arduzlar, D. ve Güneş, G. 2006. “Meyvelerde ve sebzelerde soğuk zararlanması ve kontrolü”. Hasad-Gıda, 22(256): 28-37.
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M. H. 2005. “Geleneksel salep içeceği”. Gıda Teknolojisi, 9(11): 84-87.
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M. H. 2004. “Soya unu, protein konsantresi ve izolatinin unlu mamullerinin beslenme değerine ve fonksiyonel özelliklerine etkisi”. Unlu Mamuller Teknolojisi, 13(62): 46-59.
- Arduzlar, D., Boyacıoğlu, M.H. ve Tülbek, M.Ç. 2003. “Hububat ürünlerindeki yapısal değişikliklerin ve suyun hareketliliğinin manyetik görüntü analizi ile değerlendirilmesi”. Dünya-Gıda, 2003: 75-78.
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M. H. 2003. “Ekmek sanayinde kullanılan oksidant katkı maddeleri”. Unlu Mamuller Teknolojisi, 12(57): 34-49.

7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler (tam metin)

- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M.H. 2006. “Organik ekmek üretimi ve kalite kriterleri”, Türkiye 3. Organik Tarım Sempozyumu, 1-4 Kasım, 2006, Yalova.
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M.H. 2004. “Anadolu'nun florasından gelen bir gelenek: Salep içeceği”, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, 2004, Van. Tam metin, sayfa: 174-177.
- Arduzlar, D., Dalkılıç, G. ve Evranuz, Ö. 2002. “Mercimekte tane iriliği ve kabuğun su absorplama kinetiği ve hacim genleşmesine etkisi. Türkiye 7. Gıda Kongresi Kitabı, Ankara. 229-238
- Arduzlar, D., Boyacıoğlu, M. H. ve Tülbek, M. Ç. 2002. “Reometrenin hamurun fiziksel özelliklerinin belirlenmesine yönelik kullanımı”. Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi Kitabı, Gaziantep. 181-188.
- Arduzlar, D. ve Boyacıoğlu, M. H. 2002. “Soya unu, soya unu konsantresi ve soya proteini izolatlarının unlu mamullerin beslenme değerine ve fonksiyonel özelliklerine etkisi”. Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi Kitabı, Gaziantep. 375-386.

8. Projeler

- Arduzlar, D., Faubion, J. and Doğan, H. “Determination of the mixing and pasting properties of health grains using Mixolab”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2009-2011.

- Arduzlar, D., Doğan, H. and Gwartz, J.A. “Composition and functionality of wheat flour mill fractions obtained through different test mills”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2009-2011.
- Arduzlar, D. and Doğan, H. “Rheological properties of different soy flour”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2009-2011.
- Arduzlar, D. and Doğan, H. “Effect of flaxseed, bran and germ addition to rheological properties of wheat flour”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2009-2011.
- Arduzlar, D., Doğan, H. and Boyacıoğlu, M.H. “Mixing and pasting characteristics of organic and conventional whole wheat flours milled on roller and stone mills”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2009-2010.
- Gajula, H., Arduzlar, D., Dogan, H. and Faubion, J. “Mixolab studies for Kansas wheat varieties dough systems with bran addition”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2010.
- Steeples, S., Gajula, H., Arduzlar, D. and Dogan, H. “Rheological studies of Kansas wheat varieties”. Kansas State University, Department of Grain Science and Industry, Collaborative Project, 2010.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, M.H. “Characterization of Organic Wheat Bread”, PhD Thesis Project, ITU. 2005-2010.
- Tacer, Z., Boyacıoğlu, D., Boyacıoğlu, M.H., Çolak, H., Arduzlar, D. and Nilufer, D. “A New Bulgur Product with Vegetables”. Industrial Project. 2007.
- Arduzlar, D. and Boyacıoğlu, , M.H. “Determination of Rheological Properties of Salep Drink ”. Master Thesis Project, I.T.U. 2001-2003.

9. İdari Görevler

10. Bilimsel Kuruluşlara Üyelikleri

AACC: American Association of Cereal Chemists
 ICC: International Association of Cereal Chemists
 IFT: Institute of Food Technologists
 GMO: Gıda Mühendisleri Odası

11. Ödüller

- 2010: KSU Yurtdışı Araştırma Bursu (6 ay) - Kansas State Üniversitesi Hububat Bilimi ve Endüstrisi Bölümü, Amerika Birleşik Devletleri
- 2009: İTÜ Rektörlüğü Araştırma Görevlilerinin Uzun Süreli Yurtdışı Araştırma Etkinliklerine Katılımını Destekleme Programı Bursu (4 ay) - Kansas State Üniversitesi Hububat Bilimi ve Endüstrisi Bölümü, Amerika Birleşik Devletleri
- 2008: AACC Annual Meeting - Honolulu Travel Award
- 2000: Gıda Mühendisliği Bölüm Birincisi
- 1995: Fenerbahçe Lisesi Birincisi, Uğur Dershanesi Üniversite Hazırlık Bursu

12. Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	

2013 - 2014	Güz	CHEM 111 General Chemistry	2	2	26
2013 - 2014	Bahar	FDE 201 Food Chemistry	3	0	14

* İşaretli dersler, yüksek lisans dersleridir.