



ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Zeynep TACER CABA
2. **Doğum Tarihi:** 06.02.1984
3. **Unvanı:** Dr.
4. **Öğrenim Durumu:**

| Derece | Alan | Üniversite | Yıl |
|-----------|----------------------------|--|-----------|
| Lisans | Gıda Mühendisliği Bölümü | İstanbul Teknik Üniversitesi | 2002-2006 |
| Y. Lisans | Gıda Mühendisliği Programı | İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü | 2006-2008 |
| Doktora | Gıda Mühendisliği Programı | İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü | 2008-2015 |

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman:

Bulgurun Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi
Tez Danışmanı: Prof.Dr. M.Hikmet Boyacıoğlu

Doktora Tezi Başlığı ve Danışman(lar):

Functional Properties and Quality Parameters of Grape Extract Powder Substituted Bread and Extruded Products

Tez Danışmanları: Yrd.Doç.Dr. Dilara Nilüfer Erdil – Prof.Dr. M.Hikmet Boyacıoğlu

Görevler:

| Görev/Unvan | Görev Yeri | Yıl |
|-----------------------------|---|-----------|
| Dr. Öğretim Üyesi | Bahçeşehir Üniversitesi, Gastronomi Bölümü | 2019- |
| Doktora Sonrası Araştırmacı | Helsinki University, Department of Food and Nutrition | 2018-2019 |
| Öğretim Üyesi/Yrd.Doç.Dr. | İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü | 2015-2018 |
| Arş. Gör. | İTÜ Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü | 2006-2015 |
| Misafir Araştırmacı | Michigan State University Department of Food Science and Human Nutrition | 2011-2012 |

5. Akademik Unvanlar:

Yardımcı Doçentlik Tarihi : 06.10.2015

Doçentlik Tarihi :

Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

1. Gözde Kaya. Üç Farklı Protein Kaynağı Kullanarak Üretilen Yenilebilir Filmlerin Peynir Raf Ömrü Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi (Tamamlandı)
2. Özge Tanrıverdi (Hamzaçebi). Farklı Lif Kaynakları Kullanılan Keklerde Fizikokimyasal Özelliklerin Belirlenmesi Ve Olası Sinerjik Etki Varlığının Araştırılması (Tamamlandı)
3. Gönül Silav. Farklı Un Kaynakları Kullanılarak Üretilen Glutensiz Bisküvilerin Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması (Tamamlandı)

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI & SSCI & Arts and Humanities)

1. Oksuz, T., **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacıoğlu, D. 2019. Changes in bioavailability of sour cherry (*Prunus cerasus* L.) phenolics and anthocyanins when consumed with dairy food matrices. *Journal of Food Science and Technology*, 56(9), 4177-4188.
2. Okumuş, B.N., **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D. 2018. Okumuş, B.N., Tacer Caba, Z., Nilufer Erdil, D. 2018. Resistant starch type V formation in brown lentil (*Lens culinaris* Medikus) starch with different lipids/fatty acids. *Food Chemistry*, 240, 250-258.
3. Demirkesen-Bicak, H., **Tacer-Caba, Z.**, and Nilufer-Erdil, D., 2018. Pullulanase treatments to increase resistant starch content of black chickpea (*Cicer arietinum* L.) starch and the effects on starch properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 111, 505-513.
4. **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D., Boyacıoğlu, M.H., Ng, P.K.W. 2016. Effect of wheat protein isolate addition on the quality of grape powder added wheat flour extrudates. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 8 (2), 215 – 230.
5. **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D., Boyacıoğlu, M.H., Ng, P.K.W. 2014. Evaluating the effects of amylose and grape extract powder substitution on physicochemical properties of extrudates produced at different temperatures. *Food Chemistry*, 157, 476–484.
6. **Tacer Caba, Z.**, Boyacıoğlu, D., Boyacıoğlu, M.H. 2012. Bioactive healthy components of bulgur. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 63(2), 250–256.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Oksuz, T., Surek, E., **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D. (2015). Phenolic contents and antioxidant activities of persimmon and red beet jams produced by sucrose impregnation. *Food Science and Technology*, 3,1- 8.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler

1. Silav, G., **Tacer-Caba, Z.** 2019. An approach to implement sustainable food safety systems: A case study of the catering industry in Turkey. 2nd Innovations In Food Science & Technology Conference, 25-27 June 2019, Amsterdam, Hollanda.
2. **Tacer-Caba, Z.**, Varis, J., Lankinen, P., Mikkonen, K.S. 2018. Durability of mycelium based food packaging materials under conditions mimicking the potential extremes. 13th International Conference of Food Physicists, October 23-25, Antalya, Türkiye.
3. Koc, S., **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D. 2018. Detection of some functional, gelation and viscoelastic characteristics of chia seeds (*Salvia hispanica* L.) in model systems. The International Symposium of Food Rheology and Texture October, 19-21, Istanbul, Türkiye.
4. **Tacer-Caba, Z.**, Varis, J., Lankinen, P., Mikkonen, K.S. 2018. Fungal mycelia: potential biobased food packaging materials. 3rd Food Structure Design Congress, September 20-22, Debrecen, Macaristan.
5. Silav, G., **Tacer-Caba, Z.** 2017. Investigation of physicochemical and sensory properties of gluten-free biscuits produced using chestnut and buckwheat flours. Innovations in Food Science and Technology, May 10-12, Munich, Germany.
6. Kaya, G., **Tacer-Caba, Z.** 2016. Grape juice application to three protein films to evaluate the changes in the quality of different cheese samples. 2nd Congress on Food Structure and Design, October 26-28, Antalya, Türkiye.

7. **Tacer-Caba, Z.** 2016. Cellulose nanocrystals designated in different food applications. 2nd Congress on Food Structure and Design, October 26-28, Antalya, Türkiye.
8. Altan, H., **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D. Effect of hydrothermal treatments on the physicochemical properties and resistant starch content of buckwheat starch. ICC 15th International Cereal and Bread Congress 2016, April 18-21, İstanbul, Türkiye.
9. Demirkesen, H., **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D. Increasing the resistant starch content of black chickpea (*Cicer arietinum L.*). ICC 15th International Cereal and Bread Congress 2016, April 18-21, İstanbul, Türkiye.
10. Okumuş, B.N., **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D. Characterization of brown lentil starch type V formation using different types of lipids. ICC 15th International Cereal and Bread Congress 2016, April 18-21, İstanbul, Türkiye.
11. **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacioglu, M.H., Ng, P.K.W. Starch properties of wheat flour samples, with or without grape powder substitution, and their products. Novel Approaches in Food Industry (NAFI) 2014, May 26-29, 2014, İzmir Türkiye.
12. **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacioglu, M.H., Ng, P.K.W. Effects of amylose and hard wheat flour on measured phenolic content and antioxidant activity in bread substituted with Concord grape extract powder. 2013 AACC International Annual Meeting, September 29 - October 2, 2013, Albuquerque New Mexico, USA. Cereal Foods World 58:A71.
13. **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacioglu, M.H., Ng, P.K.W. Evaluating the changes in bread and dough substituted with concord grape extract powder (CGEP) and amylose. IFT 2013 Annual Meeting & Food Expo, July 13-16 2013, Chicago, Illinois, USA.
14. **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacioglu, M.H., Ng, P.K.W. Rheological and Textural Changes in Dough and Bread by Addition of Concord Grape Extract Powder (CGEP) and Wheat Protein Isolate (WPI). EUROFOODCHEM VII, May 7-10, 2013, İstanbul, Türkiye.
15. **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacioglu, M.H., Ng, P.K.W. Interactions between anthocyanins and cereal ingredients during extrusion. 2012 AACC International Annual Meeting, September 30 -October 3, 2012, Hollywood Florida, USA. Cereal Foods World 57:A72.
16. **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D., Ng, P.K.W. Determination of Gallic Acid in Model Systems Comprised of Either Gluten Protein or Corn Starch. 2012 AACC International Annual Meeting, September 30 -October 3, 2012, Hollywood Florida, USA. Cereal Foods World 57:A72.
17. **Tacer Caba, Z.**, Nilüfer Erdil, D., Boyacioglu, M.H. 2011. Current approaches on functional cereal products. International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, May 26 – 29, 2011, Çeşme - İzmir, Turkey.
18. Toydemir Otkun, G., **Tacer Caba, Z.**, Çapanoğlu Güven, E., Boyacıoğlu, D. 2011. A comparison of different antioxidant activity methods in fresh-cut rocket salad. International IFT 2011 Annual Meeting & Food Expo, June 11-14, 2011, New Orleans, Louisiana, USA.
19. **Tacer-Caba, Z.**, Boyacioglu, M.H., Boyacioglu, D. Starch digestibility and glycemic index of bulgur. IFT Annual Meeting & Food Expo., July, 17-20 2010., Chicago, IL, USA.
20. Toydemir-Otkun, G., **Tacer-Caba, Z.**, Çapanoğlu-Güven, E., Boyacıoğlu, D., Demir, N. Effects of minimal processing and refrigerated storage on phenolic content and antioxidant capacity of rocket salad (*Eruca sativa*, Brassicaceae). Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, April, 21, 2010. İstanbul, Turkey.
21. **Tacer-Caba, Z.**, Boyacıoğlu, M.H., Boyacıoğlu, D. Glisemik indeks ölçümü için kullanılan in vitro yöntemler – Bir uygulama olarak bulgur. VII. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 14-18 Nisan, 2010, İstanbul.
22. **Tacer-Caba, Z.**, Boyacıoğlu, M.H., Boyacıoğlu, D. Gelenekselden geleceğe sağlıklı bir gıda alternatifi olarak bulgur. 1.Uluslararası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” Sempozyumu, 15-17 Nisan, 2010, Tekirdağ.
23. **Tacer, Z.**, Boyacioglu, M.H., Boyacioglu, D. Bioactive compounds of a healthy whole wheat product “Bulgur”. IFT Annual Meeting & Food Expo., June, 6-9 2009., Anaheim, OC, California, USA.

24. **Tacer, Z.**, Boyacioglu, M.H., Boyacioglu, D. Total phenols and antioxidant capacity of Bulgur. AACC International Annual Meeting, September 21 - 24, 2008, Hawaii, USA. (Oral Presentation)
25. Arduzlar, D., **Tacer, Z.**, Boyacioğlu, M. H. Dietary management of phenylketonuria patients (Developments of foods for phenylketonuria patients). 2nd International Congress on Food and Nutrition-Food for Future, October 24 - 26 2007, Istanbul, Turkey.
26. **Tacer, Z.**, Arduzlar, D., Boyacioğlu M. H. A different point of view for the health benefits of wholegrains: phytochemicals. 2nd International Congress on Food and Nutrition-Food for Future, October 24 - 26 2007, Istanbul, Turkey.
27. **Tacer, Z.**, Boyacıoğlu, D., Boyacıoğlu, M. H., Çolak, H., Arduzlar, D., Nilüfer, D. 2007. From tradition to modernity: A new bulgur product with vegetables. IFT Annual Meeting & Food Expo, July 29 - August 1 2007, Chicago, USA.
28. **Tacer, Z.**, Boyacioglu, D., Boyacioglu, M. H., Çolak, H., Arduzlar D., Nilufer, D. 2007. Evaluation of starch gelatinization during cooking and drying processes in bulgur production. 2007. 6th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, April 30 - May 2, 2007, Montpellier, La Grande Motte, France.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

1. **Tacer-Caba, Z.**, 2019. The concept of superfoods in diet. In: The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness. Ed. C. M. Galanakis. pp. 73-102, Elsevier.
2. **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D., 2019. Resistant starch. In: Encyclopedia of Food Chemistry. Eds. Melton, L., Shahidi, F., Varelis, P. vol. 3, pp. 571–575, Elsevier.
3. **Tacer-Caba, Z.**, Nilufer-Erdil, D., Ai, Yongfeng. 2015. Chemical composition of cereals and their products. In: Handbook of Food Chemistry. Ed. Peter Chi-Keung Cheung. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. DOI 10.1007/978-3-642-41609-5_33-1.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Kaya-Özkök, G, **Tacer-Caba, Z.** 2019. Investigation of biodegradable coatings produced from three different protein sources for white cheese packaging. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Derg.* 2019, 23(1): 1-12.
2. Topçu, B., **Tacer-Caba, Z.**, Nilüfer-Erdil, D. 2019. Yulaf ekmeği üretim aşamalarının fenolik madde içeriği ve antioksidan aktiviteye etkisi. *Food and Health*, 5(1), 48-63.
3. Tezer, K., Menteşe, H., **Tacer-Caba, Z.**, Nilüfer-Erdil, D. 2015. Bazı yağlı meyve ve tohumlara uygulanan kavurma ve pişirme işlemlerinin toplam fenolik madde ve antioksidan aktiviteye etkileri. *Akademik Gıda*, 13(3), 209-215.
4. **Tacer, Z.**, Karaali, A. 2007. Şarapta coğrafi işaretlemeye temel oluşturabilecek otantisite analizleri. *Dünya Gıda*, Mart 2007, 80 - 84.

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Silav, G., **Tacer-Caba, Z.** 2017. Çiya tohumu içeren glutensiz bisküvilerin kalite ve raf ömrü özelliklerinin araştırılması. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım 2017, Antalya ,Türkiye (Sözlü Sunum).
2. Tanrıverdi (Hamzaçebi), Ö., **Tacer-Caba, Z.** 2016. Farklı lif kaynakları kullanılan keklerde fizikokimyasal özelliklerin belirlenmesi ve olası sinerjik etki varlığının araştırılması. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim 2016, Edirne, Türkiye.
3. Aslan, E., **Tacer-Caba, Z.** 2016. Meyve-sebze ambalajlamada kullanılan yenilebilir protein filmler. "Meyve&Sebze". 5-6 Ekim 2016, İstanbul, Türkiye. (Sözlü Sunum)

4. **Tacer Caba, Z.**, Nilufer Erdil, D., Boyacioglu, M.H., Ng, P.K.W. Antosiyaninlerin ekstrüde gıda matrisindeki diğer bileşenlerle etkileşimi ve ekstrüde ürünlerin fiziksel özelliklerine etkileri. Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim, 2012, Hatay.
5. **Tacer, Z.**, Şahin Yeşilçubuk, N., Karaali, A. 2007. Fenolik Bileşikler Yardımıyla Türk Şaraplarında Otantisitenin Belirlenmesi. Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, 8 – 10 Kasım, 2007, Ankara. (Sözlü Sunum).

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

1. EIT- FOODIO Food Solutions Master Class. 2018-2019. Proje Yöneticisi.
2. EIT- FOODMIO Food Solutions Master Class. 2019- Ağustos 2019. Proje Yöneticisi.
3. EIT PROVE. 2018. Proje Araştırmacısı.
4. Academy of Finland. REPLY. 2017-2022. Proje Araştırmacısı.
5. Üzüm Ekstraktı İçeren Ekstrüde Atıştırmalık Ürün ve Ekmek Üretimi ve Fonksiyonel Ürün olarak Değerlendirilmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projesi (Araştırmacı, Proje no: 37026)
6. Bulgurun Fonksiyonel Bileşenlerinin İncelenmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projesi (Araştırmacı)

9. İdari Görevler

İAÜ Gıda Mühendisliği Bölümü ERASMUS Koordinatörlüğü (Kasım 2015-Ocak 2018)

İAÜ Çevre ve İnsan Sağlığı Araştırmaları Merkez Müdürlüğü (Kasım 2015-Aralık 2016)

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Akreditasyon ve Kalite Komisyonu yardımcılığı (2006 Aralık-2013 Kasım)

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Mezunlarla İlişkiler ve Tanıtım Komisyon yardımcılığı (2013 Kasım-2014 Kasım)

İTÜ Kütüphaneleri Koleksiyonunun Geliştirilmesi Fakülte Temsilcisi (2013 Temmuz-2014 Aralık)

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

AACC International, Cereals & Europe, IFT

11. Ödüller

Ekim 2011 – Mart 2012

İTÜ Geliştirme Vakfı 2011 Yılı II. Dönem Uzun Süreli Yurtdışı Araştırma Etkinliklerine Katılımı Destekleme Bursu (Michigan State University Department of Food Science and Human Nutrition-Ekim 2011-Ağustos 2012)

Aralık. 2006 – Aralık 2007

DANONE Enstitüsü Yüksek Lisans Bursu

Şubat. 2007 – Ağustos 2008

TÜBİTAK Yurt İçi Yüksek Lisans Bursu

Ekim 2008 – Mart 2013

TÜBİTAK Yurt İçi Doktora Bursu

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

| Akademik Yıl | Dönem | Dersin Adı | Haftalık Saati | | Öğrenci Sayısı |
|--------------|-------|---|----------------|----------|----------------|
| | | | Teorik | Uygulama | |
| 2017-2018 | Güz | GDM 271 Akışkanlar Mekaniği | 2 | 2 | 30 |
| | | GDM 418 Proses Kontrol | 3 | | 36 |
| | | GDM 327 Isı ve Kütle Aktarımı | 3 | | 40 |
| | | GDM 421 Gıda Müh. Lab. | | 4 | 31 |
| | | GDM 524 Biyobozunur Ambalaj Malzemeleri (Yüksek Lisans dersi) | 3 | | 1 |
| | | GDM415-Bitirme Projesi-I | | | 3 |
| 2016-2017 | Yaz | GDM 271 Akışkanlar Mekaniği | 2 | 2 | 7 |
| 2016-2017 | Bahar | GDM 524 Biyobozunur Ambalaj Malzemeleri (Yüksek Lisans dersi) | 3 | | 2 |
| | | GDM 444 Gıda Ambalajlama | 2 | | 22 |
| | | GDM 408 Fabrika Tasarımı | 3 | | 71 |
| | | GDM 326 Gıda Müh. Temel İşlemler II | 3 | | 38 |
| | | GDM 349 Hububat Teknolojisi | 2 | | 15 |
| | | GDM 212 İstatiksel Analiz | 2 | | 54 |
| | | GDM416-Bitirme Projesi-II | | | 6 |
| 2016-2017 | Güz | GDM 418 Proses Kontrol | 3 | | 54 |
| | | GDM 327 Isı ve Kütle Aktarımı | 3 | | 33 |
| | | GDM 421 Gıda Müh. Lab. | | 4 | 49 |
| | | GDM 333 Biyoteknoloji | 2 | 2 | 49 |
| | | GDM415-Bitirme Projesi-I | | | 6 |