

GAMZE ÇELİK

**İstanbul Teknik
Üniversitesi
Istanbul Technical
University**



“

1994 yılında İstanbul'da doğdum. Kartal Atatürk İlköğretim Okulu (2008) ve Pendik Fatih Anadolu Lisesi'ni (2012) bitirdim. 2012 yılında Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümüne başladım, 2016 yılında 2.91 ortalamayla tamamladım. 2016 Eylül ayında İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisansa başladım, hala devam etmekteyim. Lisans öğrenimim sırasında biri üretim biri laboratuvar olmak üzere 2 farklı firmada staj yaptım. Lisans öğrenimimin son senesinde bölümümüzün Fonksiyonel Gıda Laboratuvarı'nda asistan öğrenci olarak görev aldım. Şuan yarı zamanlı olarak İstanbul Teknik Üniversitesi bünyesindeki gıda üretim alanlarının denetiminden sorumlu olarak çalışmaktayım. Lisans bitirme tezimiz olan “Farklı şeker ve glukoz şurup oranlarının jelly kalite parametrelerine etkisi” başlıklı projemiz, TÜBİTAK tarafından (2241-A) Sanayi Odaklı Lisans Bitirme Tezi Destekleme Programı kapsamında desteklenmiştir. Aynı başlıkla projemiz 15. Uluslararası Tahıl ve Ekmek Kongresi'nde bildiri olarak yayınlanmıştır. Şuan yüksek lisans tezimde ise, yeni gıda koruma-işleme teknolojilerinden biri olan Ultraviyole ışık uygulaması üzerine çalışmaktayım.

”

I was born in Istanbul in 1994. I finished Kartal Atatürk Elementary School (2008) and Pendik Fatih Anatolian High School (2012). I started to the Department of Food Engineering at Yıldız Technical University in 2012 and I completed it in 2016 with 2.91 of grade point average. Now I am a master student at Istanbul Technical University since September 2016. During my bachelor degree, I interned at two different companies, which are production and laboratory. I worked Functional Food Laboratory for 2015-2016 Academic Year at Yıldız Technical University as a part-time laboratory assistant. Currently, I am working as a part-time supervisor of food production areas within the Istanbul Technical University. Our Bachelor thesis project, “Textural and Sensory Properties of Jellies: Effect of Glucose Syrup and Sucrose Concentration”, was supported by The Scientific and Technological Research Council of Turkey (2241-A), and it published at the 15th International Cereal and Bread Congress. In my Master thesis, I am working on the effect of ultraviolet light treatments on fresh fruits, which is one of the novel food preservation-processing technology.