

PROF. DR. GÜLSÜN AKDEMİR EVRENDİLEK



**Abant İzzet
Baysal Üniversitesi
Abant İzzet
Baysal University**

“

Prof. Dr. Gülsün AKDEMİR EVRENDİLEK lisans derecesini Ankara Üniversitesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü'nden almıştır. Yüksek lisans ve doktora derecelerini sırasıyla 1996 ve 2001 yıllarında Ohio Devlet Üniversitesi'nde (Columbus, OH, ABD) tamamladıktan sonra 2001-2007 yılları arasında Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde görev yapmıştır. Daha sonra akademik çalışmalarına Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde devam etmiştir. Araştırma faaliyetleri arasında gıda kaynaklı patojenler be bozulma yapan mikroorganizmaların atımlı elektrik alanı, yüksek hidrostatik basınç, ozon, UV ve diğer yenilikçi teknolojilerle inaktivasyonu olduğu kadar bu teknolojilerin gıda kalitesi, biyoaktif bileşenler, duyu özellikleri ve raf ömrü üzerine etkilerini araştırmak ve gıda-beslenme metabolizması yer almaktadır. Kendisi halen Yenilikçi Gıda Teknolojileri Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezi (YENİGİDAM) Müdürlüğü'nü yapmaktadır.

”

Prof. Dr. Gülsün AKDEMİR EVRENDİLEK received her undergraduate degree from Ankara University Food Science and Technology Department. After completion of both M.Sc and Ph.D. degrees from the Ohio State University (Columbus, OH, USA) in 1996 and 2001, respectively she worked in Mustafa Kemal University Department of Food Engineering between 2001-2007. After that, she continued her academic career at Abant İzzet Baysal University Department of Food Engineering. Among her research activities, inactivation of spoilage and pathogenic microorganisms by PEF, HPP, ozone, UV and other innovative technologies as well as effect of nonthermal technologies on food quality, bioactive compounds, sensory properties and shelf life in addition to food-nutrition metabolism are included. She is also currently holding a director position in Innovative Food Science and Emerging Technologies Development Research and Application Center (YENİGİDAM).