

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Hilal DEMİRKESEN BIÇAK
İletişim Bilgileri

Telefon : 444 50 01 / 1216 - 05362173317
Mail : hilal.demirkesen@yeniuyuzyl.edu.tr

2. Doğum Tarihi : 29.09.1988

3. Unvanı : Arş.Gör.

4. Öğrenim Durumu : Doktora öğrencisi (Tez Aşaması)

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Namık Kemal Üniversitesi	2010
Lisans	İşletme	Anadolu Üniversitesi	2012
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2015
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	(Tez Dönemi)

5. Akademik Unvanlar

Araştırma Görevlisi (Eylül 2015- Devam)
İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi- Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Mesleki Deneyim

Boğaziçi Borsa Restaurant-Sele İstanbul Restaurant Group/ d.ream (Doğuş Restaurant Entertainment and Management)	Sorumlu Yönetici/ Gıda Güvenliği Kalite ve Hijyen Sorumlusu- 10.2010-06.2014
---	--

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslar arası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Demirkesen-Bicak, H., Tacer-Caba, Z., & 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*.

Ulutin C., **Demirkesen-Bicak H.** (2017) Prognostic Factors For Treatment of Glioblastoma Multiforme. TURAN-CSR International Scientific, Refereed Journal (36) 147-152.

Dogan, M., Oztag, M., **Demirkesen-Bicak, H.** (2017). Akkermansia muciniphila; functional and probiotic properties in the gastrointestinal tract. International Journal of Food Engineering Research (IJFER) 29-35.

7.2. Uluslar arası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler.

Demirkesen-Bıçak, H., Arıcı, M. ‘‘ Ekşi Hamur Fermantasyonunun Nişasta Sindirilebilirliğine Etkisi’’ The International Congress of Eurasian Natural Nutrition and Healthy Life 2018, 12-15 Temmuz, 2018, Ankara, Türkiye.

Demirkesen-Bıçak, H., Doğan, M., Öztağ, M. ‘‘Phytic Acid Degrading Lactic Acid Bacteria Isolated From Boza-Fermented Sourdough’’ 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19-21 April, 2018, Kyrenia, Northern Cyprus.

Demirkesen H., Tacer-Caba Z., Nilufer-Erdil D.’’ Increasing The Resistant Starch Content of Black Chickpea (*Cicer arietinum* L.) Starch By an Enzymatic Method’’ 15th International Cereal and Bread Congress, 2016, Istanbul Turkey

7.3. Yazılan Uluslar arası kitaplar veya kitaplarda bölümler.

Dogan, M., Tekiner, I.H., **Demirkesen-Bıçak, H.** (2018-Baskıda). Probiotics From Food Products and Gastrointestinal Health. Dietary Interventions in Gastrointestinal Diseases, Elsevier.

7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler

Doğan M., Öztağ M., **Bicak H.** ‘ ‘*Akkermansia muciniphila*; GİS’teki Fonksiyonel ve Probiyotik Özellikleri 4. Ulusal Bağırsak Mikrobiyotası ve Probiyotik Kongresi, 2017, Antalya-Türkiye

7.6 Diğer Yayınlar

8.Projeler : İstanbul Teknik Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri- Kara Nohuttan Enzimatik Metotla Dirençli Nişasta Üretimi ve Dirençli Nişasta Oluşumunda Faktörlerin Etkisi-2014

Çay Tüketiminin Nişasta Sindirilebilirliğine ve Glisemik İndekse Etkisinin Araştırılması
İYYÜ, 2018

9.İdari Görevler

10.Bilimsel Kuruluşlara Üyelikleri

11.Ödüller

15. Uluslararası Tahıl ve Ekmek Kongresi'nde, (2016) ‘‘Increasing The Resistant Starch Content of Black Chickpea (Cicer arietinum L.) Starch By an Enzymatic Method’’ başlıklı poster bildiri birincilik ödülü

12.Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler