

## ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Hilal DEMİRKESEN BIÇAK

### İletişim Bilgileri

Telefon : 444 50 01 / 3707

Mail : [hilaldemirkesen@yeniuyuzuil.edu.tr](mailto:hilaldemirkesen@yeniuyuzuil.edu.tr)

2. Doğum Tarihi : 29.09.1988

3. Unvanı : Dr. Öğr. Üyesi

4. Öğrenim Durumu : Doktora

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	2021

### 5. Akademik Unvanlar

Doktor Öğretim Üyesi ( Şubat 2022- devam etmekte)

Araştırma Görevlisi (Eylül 2015- Şubat 2022)

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. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

**Demirkesen-Bicak, H.**, Arıcı, M., Yaman, M., Karasu, S., & Sagdic, O. (2021). Effect of Different Fermentation Condition on Estimated Glycemic Index, In Vitro Starch Digestibility, and Textural and Sensory Properties of Sourdough Bread. *Foods*, 10(3), 514.

**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*, 111, 505-513.

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

Dursun-Saydam, D., **Demirkesen-Bicak, H.**, Terzi, M., Kaşarcı-Hakan, A., Özkılıççı, G., Ünal, M. “ Covid-19 Salgını Sebebiyle Uygulanan Uzaktan Eğitim Sürecinin Akademisyenlerin Beslenme Alışkanlıklarına Etkisi” 5 th International Congress on Nutrition Obesity and Community Health, 19-20 Mayıs, 2021, İstanbul, Türkiye.

Öztağ, M., Doğan, M., **Demirkesen-Bicak, H.**, Ergan, K. “ Okul Çağı Çocuklarda Beslenme Eğitiminin Besin Seçimlerine Etkisi” 2<sup>nd</sup> International Congress on Nutrition Obesity and Community Health, 26-27 Aralık, 2019, İstanbul, Türkiye.

Arıcı M., **Demirkesen-Bicak H.** “ Nutrition Physiology Approach To Sourdough Fermentation “ 1<sup>st</sup> International Conference on Food Technology and Nutrition ICFTN 2019, 15-17 May, 2019, Tetova, Macedonia.

**Demirkesen-Bicak, 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-Bicak, 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” 15<sup>th</sup> International Cereal and Bread Congress, 2016, Istanbul Turkey

### 7.3. Yazılan Uluslararası/ Ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

Doğan, M., Tekiner, İ. H., & **Demirkesen-Bicak, H.** (2019). Probiotics from food products and gastrointestinal health. In *Dietary Interventions in Gastrointestinal Diseases* (ss. 169-177). Academic Press. ISBN 978-0-12-814468-8 (Uluslararası Kitap Bölümü)

**Demirkese-Bıçak, H.** (2021) ‘‘ Gıda ve Çevre ‘‘ Gıda Felsefesi (Ed) Doğan, M. Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul. (ss 67-81) ISBN 978-625-439-576-5 (Ulusal Kitap Bölümü)

**Demirkese-Bıçak, H.** (2018) ‘‘ Catering Hizmetleri; Tanım ve Özellikler ‘‘ Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi (Ed) Doğan, M. Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul. (ss 1-24) ISBN 978-605-7928-07-8. (Ulusal Kitap Bölümü)

**Demirkese-Bıçak, H.** (2018) ‘‘Catering Hizmetlerinde Satın Alma Uygulamaları ‘‘ Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi (Ed) Doğan, M. Nobel Akademik Yayıncılık, İstanbul. (ss 109-137) ISBN 978-605-7928-07-8. (Ulusal Kitap Bölümü)

#### **7.4. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

#### **7.5. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiri kitabında basılan bildiriler**

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

#### **7.6. Diđer Yayınlar**

#### **8.Projeler**

TÜBİTAK TOVAG-1002 (119O605) Ekşi Hamur Fermantasyonunun Nişasta Sindirilebilirliğine, Mineral ve Protein Biyoerişebilirliğine Etkisinin Araştırılması- 2019-2020. Arıcı M. (Yürütücü) , Sağdıç O. , Yaman M., **Demirkese-Bıçak H.**

İstanbul Teknik Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (38457). Kara Nohuttan Enzimatik Metotla Dirençli Nişasta Üretimi ve Dirençli Nişasta Oluşumunda Faktörlerin Etkisi-2014.

#### **9.İdari Görevler**

İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Yatay Geçiş Komisyonu Üyeliđi

#### **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

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2021-2022	Güz	Food Technology	3	0	38
		Food Additives and Toxicity	2	0	20
		Beslenmeye Giriş	2	0	69

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2021-2022	Bahar	Menu Planning	3	0	35
		Functional Foods	2	0	21
		Public Health Training- Epidemiology	0	6	24
		Traineeship	1	4	21
		On The Job Training	0	24	37