

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Ayşegül KUMRAL

Doğum Tarihi: 26.Ocak.1976

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1998
Y. Lisans	Gıda Bilimleri	Uludağ Üniversitesi	2001
Doktora	Gıda Bilimleri	Uludağ Üniversitesi	2005

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışmanı: Gıdalardan Bulaşabilen Barsak Patojeni Bakterilerin Gelişmesine Bazı Baharatların Etkisi (Prof.Dr. İsmet ŞAHİN)

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışmanı: Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Farklı Tuzda ve Düşük Sıcaklıkta Fermentasyon Uygulamasının Olgunlaşma ve Kaliteye Etkisi (Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU)

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği	1998-2005
Dr.Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği	2005-2012
Yrd.Doç.Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği	2012-

Projelerde Yaptığı Görevler :

Tamamlanmış projeler:

1999 Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi UBAP-99/6

Proje Adı: Gıdalardan Bulaşabilen Barsak Patojeni Bakterilerin Gelişmesine Bazı Baharatların Etkisi.

Çalışma Grubu: Prof.Dr. İsmet ŞAHİN, Ayşegül KUMRAL (YILDIRIM)

Görevi: Yardımcı Araştırmacı

2005 TÜBİTAK-TOVAG

Proje Adı: Ekmek Üretiminde Laktik Starter Uygulamasının Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Etkisi

Çalışma Grubu: Yrd.Doç.Dr. Duygu GÖÇMEN, Prof.Dr. İsmet ŞAHİN, Yrd. Doç. Dr. Ozan GÜRBÜZ, Dr. Ayşegül KUMRAL, Fatih DAĞDELEN

Görevi: Yardımcı Araştırmacı

2003 Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi UBAP-2003/12

Proje Adı: Ekmek Üretiminde Laktik Starter Uygulamasının Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Etkisi

Çalışma Grubu: Yrd.Doç.Dr. Duygu GÖÇMEN, Prof.Dr. İsmet ŞAHİN, Yrd. Doç. Dr. Ozan GÜRBÜZ, Dr. Ayşegül KUMRAL, Fatih DAĞDELEN

Görevi: Yardımcı Araştırmacı

2008 TÜBİTAK TOVAG 1080877

Proje Adı: Farklı Laktik ve Probiyotik Starter Kullanımının Tam Buğday Unu Katkısı Kullanılarak Üretilen Bozaların Fitik Asit İçeriği Üzerine Etkisi

Çalışma Grubu: Dr. Ayşegül KUMRAL, Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU, Dr. Yasemin ŞAHAN

Görevi: Proje Yürütücüsü

Devam eden projeler:

2010 Uludağ Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi UBAP(Z) 2010-49

Proje Adı: Gemlik çeşidi zeytinlerin fermentasyonunda bazı bileşenlerin değişimi ve etkili laktik asit bakterileri ile mayaların tanısı

Çalışma Grubu: Dr. Ayşegül KUMRAL, Doç.Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU, Prof.Dr. Sezai TÜRKEL, Mümine YAVUZ, Duygu BEKTAŞ

Görevi: Proje Yürütücüsü

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler: -

Ödüller: -

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

A1. Kumral, A., Korukluoglu, M., Romero , C., De Castro, A., Ruiz-Barba, J.L., Brenes, M. Phenolic inhibitors involved in the natural fermentation of Gemlik cultivar black olives. European Food Research and Technology. DOI 10.1007/s00217-012-1859-8

A2. Sivritepe, N., Kumral, N. A., Erturk, U., Yerlikaya, C., **Kumral, A.,** "Responses of grapevines to Two-Spotted Spider Mite mediated biotic stres", *Journal of Biological Sciences*, 9(4): 311-318 (2009).

A3. Kumral, A., Basoglu, F., Sahin, I., "Effect of the use of different lactic starters on the microbiological and physicochemical characteristics of naturally black table olives of Gemlik cultivar", *Journal of Food Processing and Preservation*, 33: 651-664 (2009).

A4. Tamer C. E., **Kumral, A.**, Aşan, M., Şahin, İ., "Chemical Composition of Traditional Tarhana Having Different Formulations", *Journal of Food Processing and Preservation*, 31 (1): 116–126 (2007).

A5. Gocmen, D., Gurbuz, O., **Yıldırım Kumral, A.**, Dagdelen, A. F., Sahin, I., "The Effects of Wheat Sourdough on Glutenin Patterns, Dough Rheology and Bread Properties", *European Food Research and Technology*, 225 (5–6): 821-830 (2007).

A6. Ozdemir, S., Gocmen, D., **Yıldırım Kumral, A.**, "A Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Tarhana", *Food Reviews International*, 23 (2): 107–121 (2007).

A7. **Kumral, A.**, Şahin, I., "Effects of some spice extracts on E.coli, S. typhimurium, L. monocytogenes, Y. enterocolitica and E.aerogenes", *Annals of Microbiology*, 53, 427–435 (2003).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

B1. **Kumral, A.**, Korukluoglu, M., De Castro A., Ruiz Barba, J.L., Romero, C., Brenes, M., Esterase and β -glucosidase activities of lactic acid bacteria isolated from naturally black olives of Gemlik cultivar, 4. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa (4. International Conference on Table Olives), 2012, Cordoba, Spain, p.83 (Poster Bildiri).

B2. **Kumral, A.**, Korukluoglu, M.,., Romero, C., Brenes, M., De Castro A., Ruiz Barba, J.L, Microbiological and chemical changes during the naturally black olive fermentation of Gemlik cultivar, 4. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa (4. International Conference on Table Olives), 2012, Cordoba, Spain, p.85 (Poster Bildiri).

B3. **Kumral, A.**, Korukluoglu, M. Table olives processing Technologies in Turkey. 3. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa (3. International Conference on Table Olives), 2010, Sevilla, Spain. p. 31 (Poster Bildiri).

B4. **Kumral, A.**, Yavuz, M., Korukluoglu, M., Erturk, U., "Antifungal activity of chestnut shell extracts", *Acta Horticulturae (Proceedings of the 1. European Congress on Chestnut)*, 866: 459-465, 2010 (Poster bildiri).

B5. **Kumral A.**, Başoğlu, F., "Darkening methods used in olive processing", *Acta Horticulturae (Proceedings of the 5. International Symposium on Olive Growing)*, 791(2): 665–668, 2008 (Poster bildiri).

B6. **Kumral A.**, Şahin, I., "Establishment of conditions for black table olive fermentation at low temperature", *Acta Horticulturae (Proceedings of the 5. International Symposium on Olive Growing)*, 791(2): 669–675, 2008 (Sözlü bildiri).

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

D1. Korukluoğlu, M., **Yıldırım, A.**, "Listeriozis", *Dünya Gıda*, Mayıs, 40 – 42 (1999).

D2. Uylaşer, V., Göçmen, D., Korukluoğlu, M., **Yıldırım, A.**, Şahin, İ., "Hıyar Turşusu Üretiminde Potasyum Sorbat Derişiminin Fermentasyona Etkisi ve Meyveye Geçme Oranının Belirlenmesi", *Biyoteknoloji (Kükem) Dergisi*, 23 (2), 11 – 18 (1999).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1. Gülgör, G., Bektaş, D., Korukluoğlu, M., **Kumral, A.**, "Bisfenol A İçerikli Gıda Ambalajlarına Güncel Yaklaşım", 11. Gıda Kongresi, Hatay, 2012. (Sözlü bildiri)

E2. **Kumral, A.**, Bektaş, D., Gülgör, G., Korukluoğlu, M., "Gemlik Çeşidi Olarak Satışa Sunulan Sofralık Zeytinlerin Bazı Özellikleri". 3. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, 2012. (Poster)

E3. **Kumral, A.**, Yavuz, M., Korukluoğlu, M., "Salamura Siyah Zeytin Fermantasyonundaki Mikroflora ve Starter Kullanımı." Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, 593-598, Kemer/Antalya, 2009. (Poster).

E4. **Kumral, A.** ve M. Yavuz, "Osteoporoz ve Süt Ürünleri. Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu", Denizli, s. 52, 2009 (Poster).

E5. Yavuz, M., **Kumral, A.**, Korukluoğlu, M., "Süt ve Ürünlerinin Kolon Kanseri Üzerine Etkileri". Pamukkale Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 53, Denizli, 2009. (Poster).

E6. **Kumral, A.**, İncedayı, B., "Gen kaynaklarının erozyonu ve korunması", 8. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, Bursa, 410–415, 2008 (Poster Bildiri).

E7. Gürbüz, O., **Kumral, A.**, Uylaşer, V., Şahin, İ., "Uludağ Üniversitesi Deneme Bağında Yetiştirilen Siyah Üzümlerin Şaraba Uygunluğu Ve Üretim Yönteminin Şarap Bileşimine Etkilerinin Araştırılması", *Türkiye 8. Gıda Kongresi*, 2004, Bursa (Sözlü bildiri).

E8. Gürbüz O., **Kumral, A.**, Alkın, E., Dağdelen, A. F., "Çilek nektarında renk stabilizasyonuna enzim uygulamasının etkisi", *Ulusal Kivi ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu*, Ordu, 295–300, 2003 (Sözlü bildiri).

E9. Şahan, Y., **Kumral, A.**, Yiğit, A., Alkın, E., Şahin, İ., "Farklı A. Niger suşlarının değişik ortamlardaki amilaz ve pektaz oluşturma yeteneklerinin belirlenmesi", *Türkiye 7. Gıda Kongresi*, Ankara, 159 – 167, 2002 (Sözlü bildiri).

E10. Korukluoğlu, M., Gürbüz, O., Uylaşer, V., **Yıldırım, A.** ve Şahin, İ., "Gemlik Tipi Zeytinlerde Mikotoksin Kirliliğinin Araştırılması", *Türkiye 1. Zeytin Yetiştiriciliği Sempozyumu*, Bursa, 214–219, 2000 (Sözlü bildiri).

E11. Uylaşer, V., Korukluoğlu, M., Göçmen, D., **Yıldırım, A.**, Şahin, İ., "Yeşil Zeytin Üretiminde Farklı Çeşit ve Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi", *Türkiye 1. Zeytin Yetiştiriciliği Sempozyumu*, Bursa, 220–226, 2000 (Sözlü bildiri).

E12. Göçmen, D., Korukluoğlu, M., Uylaşer, V., Gürbüz, O., **Yıldırım, A.**, Şahin, İ., "Salamura Zeytinlerde Bozulma Etkeni Küfler", *Türkiye 1. Zeytin Yetiştiriciliği Sempozyumu*, 467- 472, 2000 (Poster bildiri).

E13. Gürbüz, O., **Yıldırım, A.**, "Parmak patates üretimi. 2000'lerde Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi", İzmir, 109, 1999 (Poster bildiri).

F. Diğer yayınlar :