

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı** : Gonca BİLGE
2. **Doğum Tarihi** : 10.01.1985
3. **Unvanı** : Dr. Öğretim Üyesi
4. **Öğrenim Durumu** : Doktora

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2008
Y. Lisans	Biyomühendislik	Hacettepe Üniversitesi	2010
Doktora	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2016

5. **Akademik Ünvanlar:**

Yardımcı Doçentlik Tarihi : 2018
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. **Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri**

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

6.2. Doktora Tezleri

7. **Yayınlar**

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI, SSCI, Arts and Humanities)

1. Sezer, B., Apaydin, H., Bilge, G., & Boyaci, I. H. (2018). Detection of Pistacia vera Adulteration by Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy. Journal of the Science of Food and Agriculture.
2. Sezer, B., H. Apaydin, G. Bilge, and I. H. Boyaci. 2018. Coffee arabica adulteration: Detection of wheat, corn and chickpea. Food Chemistry 264:142-148.
3. Sezer, B., G. Bilge, A. Berkkan, U. Tamer, and I. Hakki Boyaci. 2018. A rapid tool for determination of titanium dioxide content in white chickpea samples. Food Chemistry 240:84-89.
4. Bilge, G., B. Sezer, I. H. Boyaci, K. E. Eseller, and H. Berberoglu. 2018. Performance evaluation of laser induced breakdown spectroscopy in the measurement of liquid and solid samples. Spectrochimica Acta - Part B Atomic Spectroscopy 145:115-121.
5. Sezer, B., S. Durna, G. Bilge, A. Berkkan, A. Yetisemiyen, and I. H. Boyaci. 2018. Identification of milk fraud using laser-induced breakdown spectroscopy (LIBS). International Dairy Journal 81:1-7.
6. Sezer, B., H. M. Velioglu, G. Bilge, A. Berkkan, N. Ozdinc, U. Tamer, and I. H. Boyaci. 2018. Detection and quantification of a toxic salt substitute (LiCl) by using laser induced breakdown spectroscopy (LIBS). Meat Science 135:123-128.
7. Velioglu, H. M., B. Sezer, G. Bilge, S. E. Baytur, and I. H. Boyaci. 2018. Identification of offal adulteration in beef by laser induced breakdown spectroscopy (LIBS). Meat Science 138:28-33.
8. Sezer, B., G. Bilge, and I. H. Boyaci. 2017. Capabilities and limitations of LIBS in food analysis. TrAC - Trends in Analytical Chemistry 97:345-353.

9. Sezer, B., G. Bilge, T. Sanal, H. Koksel, and I. H. Boyaci. 2017. A novel method for ash analysis in wheat milling fractions by using laser-induced breakdown spectroscopy. *Journal of Cereal Science* 78:33-38.
10. Bilge, G., B. Sezer, K. E. Eseller, H. Berberoglu, H. Koksel, and I. H. Boyaci. 2016. Ash analysis of flour sample by using laser-induced breakdown spectroscopy. *Spectrochimica Acta - Part B Atomic Spectroscopy* 124:74-78.
11. Bilge, G., B. Sezer, K. E. Eseller, H. Berberoglu, A. Topcu, and I. H. Boyaci. 2016. Determination of whey adulteration in milk powder by using laser induced breakdown spectroscopy. *Food Chemistry* 212:183-188.
12. Bilge, G., B. Sezer, K. E. Eseller, H. Berberoğlu, H. Koksel, and İ. H. Boyacı. 2016. Determination of Ca addition to the wheat flour by using laser-induced breakdown spectroscopy (LIBS). *European Food Research and Technology* 242(10):1685-1692.
13. Bilge, G., H. M. Velioglu, B. Sezer, K. E. Eseller, and I. H. Boyaci. 2016. Identification of meat species by using laser-induced breakdown spectroscopy. *Meat Science* 119:118-122.
14. Sezer, B., G. Bilge, and I. H. Boyaci. 2016. Laser-Induced Breakdown Spectroscopy Based Protein Assay for Cereal Samples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 64(49):9459-9463.
15. Bilge, G., I. H. Boyaci, K. E. Eseller, U. Tamer, and S. Çakir. 2015. Analysis of bakery products by laser-induced breakdown spectroscopy. *Food Chemistry* 181:186-190.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

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

1. Bilge, G., Sezer, B., Hermann, J., Boyaci, I.H. (2018). "Rapid Protein Analysis via Laser-Induced Breakdown Spectroscopy". SCIX 2018, Atlanta, Georgia, ABD, Sözlü Bildiri.
2. Bilge, G., Sezer, B., Boyaci, I. H. (2018). "Quality and Control Analysis Of Wheat Fractions By Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy". LACC4, Meksiko/Meksika, Sözlü Bildiri.
3. Bilge, G., Sezer, B., Boyaci, I. H. (2017). "Comparison of Laser Induced Breakdown Spectroscopy Analysis Between Milk and Milk Powder", CSI XL 2017, Pisa/İtalya, Sözlü Bildiri.
4. Sezer, B., Bilge, G., Boyaci, I. H.. (2017). "Laser Induced Breakdown Spectroscopy Assay for Cereal Products", Colloquium Spectroscopicum Internatinal XL, June 11-16, 2017, Pisa, İtalya, Sözlü Bildiri.
5. Boyaci, I. H., Bilge, G., Sezer, B. (2017). "Spectroscopic Analysis of Meat: Detection of Species and Adulteration", International Association of Food Protection Annual Meeting, Tampa, Florida, ABD., Poster.
6. Eseller, K. E., Topcu, M. S., Ceylan, A., Sezer, B., Bilge, G., Boyaci, I.H. "Development of a New Method for Structural Analysis of a Ge Nanoparticle Embedded ZnO Thin Film by Laser Induced Breakdown Spectroscopy", IX Euro-Mediterranean Symposium on LIBS, June 11-16, 2016, Pisa/İtalya, Sözlü Bildiri.
7. Bilge, G., Sezer, B., Boyaci, I. H. (2016). "Cereal Analysis by Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy". SCIX 2016, Minneapolis/ABD, Sözlü Bildiri (davetli konuşmacı).
8. Boyaci, I. H., Bilge, G., Sezer, B., Eseller, K. E. Berberoglu, H. (2016) "Laser induced breakdown spectroscopy for Food Analysis", SCIX 2016, September, 19-21, 2016, Minneapolis, MN, ABD, Sözlü Bildiri (davetli konuşmacı).
9. Bilge, G., Sezer, B., Eseller, K. E., Berberoğlu, H., Topçu, A., Boyacı, I. H. (2016). "Determination of Whey Adulteration in Milk Powder by Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy". Pittcon 2016, Atlanta/ABD, Sözlü Bildiri.
10. Sezer, B., Bilge, G., Köksel, H., Sanal, T., Boyaci, I. H. (2016). "A New Advanced Method for Ash Analysis of Cereal Products by Using Laser Incuded Breakdown Spectroscopy", ICBC

2016, İstanbul, Türkiye, Sözlü Bildiri.

11. Bilge, G., Sezer, B., Boyacı, I. H., Eseller, K. E., Berberoğlu, H. (2015). Rapid Elemental Analysis of Foods by Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy. RAFA 2015, Prag/Çekya, Sözlü Bildiri.
12. Bilge, G., Sezer, B., Velioglu, H. M., Eseller, K. E., Berberoğlu, H., Boyacı, I. H. (2015). "Identification of Meat Species by Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy". SCIX2015, Providence/ABD, Sözlü Bildiri.
13. Bilge, G., Sezer, B., Boyacı, I. H., Köksel, H., Berberoğlu, H., Eseller, K. E. (2015). "Determination of Adulteration in Breads' Dietary Fiber by Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy". 6th Dietary Fibre Conference 2015, Paris/Fransa, Poster.
14. Bilge, G., Boyacı, I. H., Eseller, K. E., Tamer, U., Küçükkeskin, E. (2014). "Application of Laser Induced Breakdown Spectroscopy for NaCl Measurement in Bakery Products" 8th international Conference on Laser induced breakdown spectroscopy (LIBS 2014), Pekin/Çin, Poster.
15. Bilge, G., Mutlu, M. (2013). "Application of beta-cyclodextrins in Solid Phase Extraction Method of Phenolic Compounds". 3rd European Cyclodextrin Conference, Belek/Türkiye, Sözlü Bildiri.
16. Bilge, G., Mutlu, S. (2012). "Effects of Design Parameters on Enzyme Electrode Performance". Biosensor 2012, Cancun/Meksika, Poster.
17. Bilge, G., Büyüknohutçu, C., Mutlu, S. (2009). "Improvement of an electron transfer mediated carbon electrode by plasma polymerization for biofuel cell application" ISPC (International Symposium on Plasma Chemistry)-19, 2009, Bochum/Almanya, Poster.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

7.7. Diğer yayınlar

1. Detecting Adulterated Meat with LIBS. 2016. Spectroscopy (Santa Monica) 31(2):72-73.

7.8. Uluslararası atıflar: 92 (Eylül 2018 sonu itibarı ile)

8. Ulusal & Uluslararası Projeler

1. İşlenmiş Hayvansal Ürünlerde Tağşişin Belirlenmesine Yönelik Proteomiks Temelli Yeni Analitik Yöntem Geliştirilmesi, TÜBİTAK 1001 Projesi, 217O088, 2018-2020, **Araştırmacı.**
2. Gıda ve gübre sektörüne yönelik NIR sistemlerinin üretimi, KOSGEB Endüstriyel Uygulama Projesi, 14929, 2018, **Yürütücü.**
3. LIBS ile gıdalarda kül tayini, TÜBİTAK TEYDEB 1507, 716129, 2017-2018, **Yürütücü.**
4. Protein Analysis on Foods by Using Calibration Free-Laser Induced Breakdown Spectroscopy Technique, LASERLAB-EUROPE-CNRS, LP3002330, 2017, **Yürütücü.**
5. Lazer indüklü plazma spektroskopisi ile unlarda protein analizi, KOSGEB Arge İnovasyon Programı, 4976, 2016-2018, **Yürütücü.**
6. Plazma Polimerizasyonu İle Modifiye Edilmiş Çok Fonksiyonlu Yara ve Yanık İyileştirici Örtü Materyali, TEYDEB 1501, 3110139, 2011-2014, **Araştırmacı.**
7. Beta-siklodekstrinlerin Fenolik Bileşenlerle Kompleks Oluşturma Kinetiğinin İncelenmesi, Hacettepe Üniversitesi BAP, 25043-179-205, 2013-2014, **Araştırmacı.**
8. Beta-siklodekstrinlerin Katı Faz Ekstraksiyonunda Kullanımı, Hacettepe Üniversitesi BAP, 25043-232-263, 2013-2014, **Araştırmacı.**
9. Targeting of material's antimicrobial activity by newly engineered peptides, FP.7-MATERA+, 9100009, 2010-2013, **Araştırmacı.**

10. Sentetik Elektronik Taşıma Sistemi (ETS) Tabanlı Gelişmiş Biyoyakıt Pili ile Enerji Üretimi, TÜBİTAK 1001, 108M044, 2008-2010, **Bursiyer.**

9. **İdari Görevler**

10. **Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler**

11. **Ödüller**

1. Endüstriye uygun doktora tez konusu, (2211-D, TÜBİTAK), 2015-2016.
2. Yurt dışı bilimsel etkinliklere katılım desteği (2224A, TÜBİTAK), 2015.
3. Poster yarışması 2.lik ödülü, 8th international Conference on Laser induced breakdown spectroscopy (LIBS 2014), Pekin/Çin.

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
	Güz				
	İlkbahar				
	Güz				
	İlkbahar				