

Şubat 2026

ALEV YÜKSEL BİLSEL

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi
İstanbul Galata Üniversitesi
İstanbul, Türkiye

Kurumsal E-mail: alev.bilsel@galata.edu.tr

AKADEMİK GÖREVLER ve DENEYİMLER

- | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|
| • Bölüm Başkanlığı | İstanbul Galata Üniversitesi | 2022-2024 |
| • Dr. Öğr. Üyesi | İstanbul Galata Üniversitesi | 2020- |

EĞİTİM

- Doktora: İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Doktora Programı, 2019
 - Çalışma Alanları: Lipit biyoteknolojisi, fonksiyonel gıdalar, duyu analizi, gıda kimyası
 - Doktora Tezi: Production and Encapsulation of MLM-Type Structured Lipids and Application in Kefir Product
- Yüksek Lisans: İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Programı, 2011
 - Yüksek Lisans Tezi: Stearidonik Asit İle Zenginleştirilmiş Anne Sütü Yağına Benzer Yapılandırılmış Yağ Eldesi
- Lisans: İstanbul Teknik Üniversitesi, Üniversite, Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü, 2006

MESLEKİ DENEYİMLER

- | | | |
|-----------------|--|-----------|
| • Gıda Analisti | Yeditepe Üniversitesi Ar-Ge ve Analiz Merkez Laboratuvarları | 2016-2017 |
| • Gıda Analisti | İntertek Test Hizmetleri A.Ş. | 2014-2016 |

YAYINLAR

KİTAPLAR

MAKALELER

1. **Yüksel-Bilsel, A.**, 2024. Yiyecek içecek işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanması, Nişantaşı üniversitesi sosyal Bilimler Dergisi, 12 (Özel Sayı), 399-412. (*Tr Dizin*)
2. Demirel, B., **Yüksel-Bilsel, A.** and Şahin Yeşilçubuk, N., 2021. Attitudes and preferences of consumers towards functional foods enriched with omega-3 fatty acids. European Journal of Science and Technology, 25, 485-492. (*Tr Dizin*)
3. **Yüksel-Bilsel, A.** and Şahin Yeşilçubuk, N., 2019. Production of probiotic kefir fortified with encapsulated structured lipids and investigation of matrix effects by means of oxidation and in vitro digestion studies, Food Chemistry, 296, 17-22. (*Q1, Scopus*)

4. **Yüksel, A.** and Şahin Yeşilçubuk, N., 2018. Encapsulation of structured lipids containing medium and long chain fatty acids by complex coacervation of gelatin and gum arabic, *Journal of Food Process Engineering*, 41(8), e12907. (Q2, Scopus)
5. **Yüksel, A.** and Şahin Yeşilçubuk, N., 2018. Use of Echium oil fatty acids and tricaprylin as substrates of enzymatic interesterification for the production of structured lipids, *Grasas y Aceites*, 69 (1), e236. (Q4, Scopus)
6. Taş, M., Balcı, M., **Yüksel, A.** and Şahin Yeşilçubuk, N., 2015. Consumer awareness, perception and attitudes towards genetically modified foods in Turkey, *British Food Journal*, 117 (5), 1426-1439. (Q1, Scopus)
7. **Yüksel, A.** and Şahin Yeşilçubuk, N., 2012. Enzymatic production of human milk fat analogues containing stearidonic acid and optimization of reactions by response surface methodology, *LWT- Food Science and Technology*, 46 (1), 210-216. (Q1, Scopus)

KİTAP BÖLÜMLERİ

- Şahin Yeşilçubuk, N., Yüksel Bilsel, A., 2019. Genetik Modifiye Gıdalar. In: N. Aran (Ed.), *Gıda Biyoteknolojisi* (7th ed., pp. 417- 448). Nobel Akademik Yayıncılık.

BİLİMSEL TOPLANTILARDA SUNULAN ve BİLDİRİ KİTABINDA (PROCEEDİNG) BASILAN BİLDİRİLER

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Öz, S., **Yüksel-Bilsel, A.**, 2024. “Gıda Lezzetini Arttıran kimyasallar”, 7th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress , 26-29 September, Kastamonu, Turkey. (Tam metin-Çevrim içi)
2. **Yüksel-Bilsel, A.**, 2021. “Yapılandırılmış Yağların Medikal Uygulamaları”, Uluslararası Ege Bilimsel Araştırmalar Sempozyumu 2021 (UBSAS'21), 25-26 Aralık 2021, Çevrim içi (Özet- Sözlü sunum)
3. **Yüksel-Bilsel, A.**, Yeşilçubuk, N. Ş., 2021. “Oxidation Status of Encapsulated Structured Lipids Applied in Kefir Product”, 2021 American Oil Chemists Society (AOCS) Annual Meeting & Expo, 3-14 Mayıs, Oregon, ABD. (Özet- Davetli Konuşmacı-Çevrim içi)
4. Bilgiç, S., **Yüksel, A.**, 2012. “University Students’ Perception and Attitudes towards Functional Foods in Istanbul”, 3rd International Conference on Industrial Engineering and Operations Management (IEOM), 3-6 Temmuz, İstanbul, Türkiye (Tam metin)
5. Yeşilçubuk, N. Ş., **Yüksel, A.**, 2011. “Lipase- Catalysed Production of Human Milk Fat Substitutes Enriched with stearidonic Acid”, 9th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 Eylül, Rotterdam, Hollanda. (Özet- Sözlü Sunum)
6. **Yüksel, A.**, Yeşilçubuk, N. Ş., 2010. “Production of Human Milk Fat Substitutes Containing DHA-Rich Algal Oil”, 8th Euro Fed Lipid Congress, 21-24 Kasım, Münih, Almanya. (Özet)
7. **Yüksel, A.**, Turan, D., Yeşilçubuk, N. Ş., 2010. “Structured Lipids Designed for Infant Nutrition”, VII. International Nutrition and Dietetics Congress, 14-18 Nisan, İstanbul, Türkiye. (Özet)
8. Turan, D., **Yüksel, A.**, Yeşilçubuk, N. Ş., 2010. “The Importance of Docosahexaenoic Acid (DHA) and Arachidonic Acid (ARA) in Infant Nutrition and Their Use in Human Milk Fat Analogs”, VII. International Nutrition and Dietetics Congress, 14-18 Nisan, İstanbul, Türkiye. (Özet)

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. **Yüksel-Bilsel, A.**, Kılıç, A., Kök, F. N., Şahin-Yeşilçubuk, N., 2019. “Yapılandırılmış Yağların MCF-7 Kanseri Hücreleri Üzerindeki Antiproliferatif Etkisi”, YABİTED IV. Bitkisel Yağ Kongresi, 17-19 Nisan, İstanbul, Türkiye (Özet)
2. **Yüksel, A.**, Özdal, T., Daşkaya, C., Özçelik, B., 2012. “Gurme Yağlar: Üretim Teknikleri, Özellikleri ve Sağlık Açısından Faydaları”, Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay, Türkiye. (Özet)
3. Yeşilçubuk, N. Ş., Bilgiç, S., **Yüksel, A.**, 2011. “Enzimatik Yöntemler İle Sağlıklı Yağların Üretimi”, 2. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, 7-8 Aralık, İzmir, Türkiye. (Tam Metin-Sözlü sunum)

ÖDÜLLER

SERGİLER, ATÖLYELER, SANATSAL PERFORMANSLAR

PROFESYONEL KATKILAR, FAALİYETLER VE ÜYELİKLER

ÜNİVERSİTE İDARİ GÖREVLER

- Üniversite Öz Değerlendirme Ekibi İstanbul Galata Üniversitesi 2025-
- Bölüm Başkanlığı İstanbul Galata Üniversitesi 2022-2024

YÖNETİLEN YÜKSEK LİSANS VE DOKTORA TEZLERİ

Son İki Yılda Verdiği Önlisans, Lisans ve Lisansüstü Düzeyindeki Dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2025-2026	Güz (Ön Lisans)	Beslenmenin Temel İlkeleri	2	0	32
		Gıda Kimyası	2	0	25
		Gıda İşleme ve Saklama Teknikleri	3	0	25
		Türk ve Dünya Peynirleri	2	0	25
	Güz (Lisans)	Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	0	20
		Gıda Mevzuatı	1	0	9
		Yeni Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz Uygulamaları	1	2	29
2024-2025	Güz (Ön Lisans)	Beslenmenin Temel İlkeleri	2	0	41
		Gıda Kimyası	2	0	37
		Gıda İşleme ve Saklama Teknikleri	3	0	36
	Güz (Lisans)	Besin Kimyası ve Uygulamaları I	2	2	30
		Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama	2	0	14
		Gıda Mevzuatı	1	0	32
		Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz	3	0	31

	İlkbahar (Ön Lisans)	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	38
	İlkbahar (Lisans)	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	9
		Gıda Kimyası	2	0	10
		Gıda Teknolojisi	2	0	29
		Gıda İşleme ve Saklama Teknikleri	3	0	30
		Bitirme Projesi	2	0	6