

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Nezh Besim Müftügil

2. **Doğum Tarihi:** 14.04.1952

3. **Unvanı:** Doçent Doktor

4. **Öğrenim Durumu:**

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Kimya Mühendisi	İ.T.Ü	1975
Y. Lisans	Bio-kimya/Gıda Teknolojisi	Birmingham Üniversitesi, İngiltere	1977
Doktora	Gıda Teknolojisi	Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi	1984

5. **Akademik Unvanlar:**

Yardımcı Doçentlik Tarihi :

Doçentlik Tarihi : 1986

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. Müftügil,N.1985. The peroxidase enzyme activity of some vegetables and its resistance to heat,J.Sci.Food Agric.36,877-880
2. Müftügil,N.1986.Effect of different types of blanching on the colour and the ascorbic acid and chlorophyll contents of green beans,J.of Food Proc.and Preserv.10(1)69-76.
3. Erbil,H.Y., Müftügil,N. 1986. The lengthening the postharvest life of peaches by coating with hydrophobic emulsions,J.of Food Proc.and Preserv.10,269-279
4. Müftügil,N.1985.Effect of blanching and refrigerated storage temperature on the quality of frozen broad beans, Inter.J.of Refrig.8(4)236-180
5. Müftügil,N.1986. Theoretical and experimental freezing times of strawberries, Inter J.of.Refrig.9(I)29-30
6. Müftügil,N.,Yiğit,V.1986.Thawing of frozen strawberries, Inter.J.of Refrig.9(I) 31-33
7. Müftügil,N.1986. The freezing time and rate of cauliflower florest under different freezing conditions, Inter.J.of Refrig.9(3) 155-157
8. Yiğit,V., Müftügil,N., Kalafatoğlu,H.1985. Determination of pollution and eutrophicconditions of Sapanca Lake,Turkey,Toxicological and Environ.Chem.2-I-8
9. Taymaz,K.,Yiğit,V., Özbal,H., Ceritoğlu,A., Müftügil,N.1984. Heavy metal concentrations in water and fish from Izmit Bay, Turkey, Inter.J.Environ.Anal.Chem. Vol. 16,253-265
10. Bilici,S., Mortaş,H., Muftugil, N.,Bayram, D.,Gürel, F. 2016. Microbiological quality assessment of Hungarian Goulash prepared with sousvide technique. Journal of Culinary Science&Technology(in press)

7.2. **Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

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

1. Müftügil,N., Yiğit,V. 1983. Comparasion of quality changes in blanched and unblanched frozen vegetables, Proc.of 16th Inter.Congress of Refrigeration, Comm.C2, Paris,731-736
2. Yiğit,V., Müftügil,N. 1983-Suitability of some fruit and vegetable vaieties for freezing and quality changes during frozen storage, Proc.of 16th Inter.Congress of Refrigeration, Comm.C2,Paris,613-616.

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

1. Muftugil,N.:1986 “Temperature decreases at various depths in a minced beef cylinder during freezing and estimation of freezing time” Preservation Process and Related Techniques, Engineering and Food edited by W.E.L Spiess and H.Schubert Vol.2, 452-458, Elsevier Applied Science, 1986

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Muftugil,N.1984 Havuç ve kaarnabaharın dondurulması ile ilgili çalışmalar. Marmara Araşt. Enst.Pub.No.83
2. Muftugil, N.1984 Meyve ve sebze sektöründe hammadde problemleri. Marmara Araşt. Enst.Pub.No.82
3. Muftugil, N.,Yiğit,V.1984 Dondurulmuş meyve ve sebze üretimi. Marmara Araşt. Enst.Pub.No.79
4. Bozkurt, E., Muftugil,N., Turgut,H.1984.Üretim ve tüketim sürecinde gıda kayıpları.Marmara Araşt. Enst.Pub. No.85
5. Muftugil,N., Yiğit.V., Turkmen,S.1984. Meyve ve sebze çeşitlerinin dondurulmaya uygunluğu. Marmara Araşt. Enst.Pub.No.90
6. Muftugil, N.Yiğit,V.1985. Dondurulmuş üzüm suyu üretimi üzerine bir araştırma.Marmara Araşt. Enst.Pub.No.97
7. Muftugil, N.Yiğit,V.,Turkmen,S.1985. Dondurulmuş gıdaların depolanması sırasında sıcaklık değişimleri. Marmara Araşt. Enst.Pub.No.99
8. Yurdagel, U., Muftugil,N.1984. Dondurulmanın gıdaların doku yapısı üzerindeki etkisi ve donma hızının belirlenmesi. Gıda, 9(I)
9. Muftugil, N.1985. Haşlama işleminin sebzelerin donma noktaları ve donma süreleri üzerindeki etkisi. Gıda, 10(2)111-114
10. Muftugil,N.1985 .Karnabaharın farklı koşullarda haşlanması ve dondurulmasının fiziksel ve kimyasal yapısı üzerindeki etkisi. Gıda,10(3)123-127
11. Yiğit,V., Muftugil,N. 1985 Bazı balık türlerinde saptanan civa miktarları. Gıda, 10(1)
12. Yiğit,V., Muftugil,N. 1984. Haşlanarak ve haşlanmadan dondurulan bazı sebzelerdeki kalite değişimleri. Gıda,9(6)
13. Muftugil,N. 1984 . Bazı sebzelerin peroksidaz enzim içerikleri ve bu enzimin ısıya karşı direnci. Gıda, 9(4)
14. Muftugil,N. 1984 Farklı dondurma koşullarında sebzelerin donma süre ve hızları. Gıda,10(5)
15. Muftugil,N.1986 Depolama sıcaklığının dondurulmuş bakla ve karnabaharın askorbik asit ve renk özellikleri üzerindeki etkisi ve depolamadaki enerji tüketimi. Gıda, 11(5)
16. Erbil,Y.,Muftugil,N. 1987. Şeftalinin hidrofop emülsüyonla kaplanması suretiyle bozulma süresinin geciktirilmesi. Gıda, 12(2)
17. Muftugil,N. 2016. Hijyenik mutfak tasarımı ve modernizasyonu. Türk Klinikleri Beslenme ve Diyetetik Özel Dergisi.(basımda)

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. Food Safety in Catering 1. Uluslararası Gıda ve Beslenme kongresi, TUBITAK Marmara Araştırma Enst. İstanbul, 15-18 Haziran 2005
2. İkrâm kuruluşlarında HACCP uygulaması” 5.Uluslararası Beslenme Kongresi” Hacettepe Univ, Ankara Mayıs, 2006.
3. Tourism and Food safety,4th Int. Congress of Food safety,Harbiye Congress Center,Istanbul,3-5 May,2012.
4. Hazır Yemek Sektöründe Gıda Güvenliği 2.Gıda Konferansı,Marriot Hotel,Asia,Istanbul,22 Nisan,2014
5. Geçerli Kılma,Doğrulama ve Güncelleme Çalışmaları Sağlık Bilimlerinde Beslenme ve Gıda Zirvesi,Hilton Oteli Ankara,15-17 Ekim 2014

7.7. Diğer yayınlar

7.8. Uluslararası atıflar

By: MUFTUGIL, N (MUFTUGIL, N)

Title: THE PEROXIDASE ENZYME-ACTIVITY OF SOME VEGETABLES AND ITS RESISTANCE TO HEAT

Source: JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE
Volume: 36

Issue: 9

Pages: 877-880

DOI: 10.1002/jsfa.2740360918

Published: 1985

Times Cited in Russian Science Citation Index: 0

Times Cited in SciELO Citation Index: 0

Times Cited in Chinese Science Citation Database: 1

Times Cited in BIOSIS Citation Index: 14

Times Cited in Web of Science Core Collection: 17

Total Times Cited: 18

ISSN: 0022-5142

Accession Number: WOS:A1985AUW8500017

By: MUFTUGIL, N (MUFTUGIL, N)

Title: EFFECT OF DIFFERENT TYPES OF BLANCHING ON THE COLOR AND THE ASCORBIC-ACID AND CHLOROPHYLL CONTENTS OF GREEN BEANS

Source: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

Volume: 10

Issue: 1

Pages: 69-76

DOI: 10.1111/j.1745-4549.1986.tb00006.x

Published: 1986

Times Cited in Chinese Science Citation Database: 0

Times Cited in Russian Science Citation Index: 0

Times Cited in SciELO Citation Index: 0

Times Cited in Web of Science Core Collection: 16

Times Cited in BIOSIS Citation Index: 7

Total Times Cited: 16

ISSN: 0145-8892

Accession Number: WOS:A1986D483200006

Title: LENGTHENING THE POSTHARVEST LIFE OF PEACHES BY COATING WITH HYDROPHOBIC EMULSIONS

Source: JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

Volume: 10

Issue: 4

Pages: 269-279

DOI: 10.1111/j.1745-4549.1986.tb00025.x

Published: 1986

Times Cited in Chinese Science Citation Database: 0

Times Cited in Russian Science Citation Index: 0

Times Cited in SciELO Citation Index: 0

Times Cited in BIOSIS Citation Index: 15

Times Cited in Web of Science Core Collection: 23

Total Times Cited: 23

ISSN: 0145-8892

Accession Number: WOS:A1986G883700003

By: TAYMAZ, K (TAYMAZ, K); YIGIT, V (YIGIT, V); OZBAL, H (OZBAL, H); CERITOGU, A (CERITOGU, A); MUFTUGIL, N (MUFTUGIL, N)

Title: HEAVY-METAL CONCENTRATIONS IN WATER, SEDIMENT AND FISH FROM IZMIT BAY, TURKEY

Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY

Volume: 16

Issue: 4

Pages: 253-265

DOI: 10.1080/03067318408076956

Published: 1984

Times Cited in Chinese Science Citation Database: 0

Times Cited in Russian Science Citation Index: 0

Times Cited in SciELO Citation Index: 0

Times Cited in BIOSIS Citation Index: 2

Times Cited in Web of Science Core Collection: 4

Total Times Cited: 4

ISSN: 0306-7319

Accession Number: WOS:A1984SK61700001

PubMed ID: 6715106

8. Ulusal & Uluslararası Projeler

9. İdari Görevler

1979-1986 TUBITAK-MAM Beslenme ve Gıda Teknolojisi, Araştırmacı

1986-1990 Şişecam Gıda Teknolojisi Müşaviri

1990-2007 Gate Gourmet USAŞ Havayolları İkram Kuruluşu, Hijyen ve Kalite Güvence Direktörü

2007- Devam Ar-Ge ve Kalite Güvence Direktörü Turkish DO&CO

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

1. İTÜ, Gıda Mühendisliği Bl. Danışma Kurulu Üyesi
2. Boğaziçi Üniv. Yaşam Boyu Eğitim Merkezi Eğitimcisi
3. MÜDEK

11. Ödüller

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

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati	
			Teorik	Uygulama
2014-2015	Güz	Organic Chemistry	3	
	Bahar	Food Quality	3	
		Food Safety&Legislation	2	
2015-2016	Güz	Hijyen ve Gıda Güvenliği	2	
	Bahar	Food Safety&Legislation	2	
		Graduation Project	0	4