



Anadolu Reoloji Derneği Anatolian Society of Rheology

Webinar Serisi # 7 : Prof. Dr. Filiz Altay

Başlık: Gıdaların Reolojik Ölçümleri



İstanbul Teknik
Üniversitesi
Kimya-Metalurji
Fakültesi
Gıda Mühendisliği
Bölümü
lokumcu@itu.edu.tr

Prof. Dr. Filiz Altay lisansını 1997 yılında İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde bitirmiştir. 1998 yılında aynı bölümde hem Araştırma görevlisi olarak çalışmaya hem de yüksek lisansa başlamıştır. Yüksek lisansını viskoziteye kayma hızı, ve sıcaklığın etkisini birleştiren matematiksel bir ifade elde ettiği ve Krieger-Dougherty eşitliğinden yararlanarak partikül boyutunun viskoziteye etkisini modellediği "Tahinin reolojik karakterizasyonu" konusunda 2000 yılında tamamlamıştır. 2002 yılında YÖK bursuyla UW-Madison Biyolojik Sistemler Mühendisliği'nde doktora başlamıştır. Doktorasını 2006 yılında Prof. Dr. Sundaram Gunasekaran danışmanlığında "Rheological and calorimetric evaluations of gelatin-xanthan gum systems with high levels of co-solutes" başlıklı teziyle tamamlamıştır. Doktora tezinde sentetik polimer yaklaşımını jelatin jellerine uyarlayarak zaman-sıcaklık süperpozisyonu grafikleri, WLF denklemi, camsılığa geçiş ve camsı bölgelerdeki sıcaklığa bağlılık konusunda modellemeler yapmıştır. Jelatin jellerinin reolojik verileriyle ısıl ve tekstürel özelliklerinin ilişkilendirilmesi üzerine çalışmıştır.

Dr. Altay, doktora sonrası İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde çalışmalarına devam etmiştir. Bölüme, ismi İTÜ Rektörlüğü tarafından verilen "Nanolif eldesi ve karakterizasyonu" laboratuvarını kazandırmıştır. İTÜ Nanobilim&Nanomühendislik lisansüstü programının ve Anadolu Reoloji Derneği'nin kurucu öğretim üyelerindedir. Dr. Altay'ın ilgi duyduğu araştırma konuları arasında gıdaların/biyopolimerlerin reolojik özelliklerinin ölçülmesi, modellenmesi, biyopolimer nanoliflerinin karakterizasyonu ile bilşim teknolojilerinin uygulamaları bulunmaktadır. Dr. Altay'ın Google Scholar h- indeksi 21, atf sayısı 3596'dır. Evli ve iki çocuktur.

Konu: Bu webinar da gıdaların reolojik davranışlarının temel prensipleri ve uygulamalı ölçüm yaklaşımları ele alınacaktır. Akışkan, yarı katı ve jel yapıları için uygun reolojik testlerin seçimi; viskozite, akma davranışı, elastik ve viskoz modüller (G' - G''), zaman ve sıcaklık bağımlı ölçümler (thixotropi, Arrhenius denklemi, WLF yaklaşımı) örneklerle açıklanacaktır. Ayrıca elde edilen reolojik verilerin tekstür, proses koşulları, formülasyon ve ürün performansı ile nasıl ilişkilendirilebileceği tartışılacaktır. Webinar, gıda mühendisleri, akademisyenler ve Ar-Ge çalışanları için reoloji ölçümlerini doğru yorumlama ve uygulamaya aktarma konusunda pratik bir rehber sunmayı amaçlamaktadır.

Katılım ve bağlantı linki e-posta ile gönderilecektir / The connection link will be sent via email

"Üye olmak için web sitemizi ziyaret ediniz": <https://www.reoloji.org.tr/uyelik-formlari>
"To become a member, visit our website": <https://www.reoloji.org.tr/en/uyelik-formlari>

16 Şubat Pazartesi 2026 - 20:00-21:00

Online teams platform

www.reoloji.org.tr

ANADOLU REOLOJİ DERNEĞİ

Pınar Mah. İğde Sok.
No: 12B Sarıyer-İstanbul
Telefon: 212-2856948
Faks: 212-2857333