

Arařtırma Görevlisi Halide YILDIRIM

Eđitim:

PhD. Beslenme ve Diyetetik, İstinye Üniversitesi, 2022

M.Sc.Beslenme ve Diyetetik, Yeditepe Üniversitesi, 2021

B.S., Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yeditepe Üniversitesi, 2021

B.S., Beslenme ve Diyetetik, Yeditepe Üniversitesi, 2018

Araştırma Alanları:

Mutfak Teknikleri

Beslenme İlkeleri

Menü Planlama

Mutfak Sistemleri

Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu

Yayınlar:

Tekin-Cakmak, Z. H., Ozer, C., Ozkan, K., **Yildirim, H.**, Sestili, F., Jilal, A., ... & Koksel, H. (2024). High-beta-glucan and low-glycemic index functional bulgur produced from high-beta-glucan barley. Journal of Functional Foods, 112, 105939.

Yıldırım H., Kaya Cebiođlu İ., The relationship between Mediterranean diet adherence and mindful eating among individuals with high education level . Acıbadem Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 12(4).

Konferans Bildirileri;

Yıldırım Tuđrul, H., Sürek, E. (2024). Melanin: A Potential Functional Ingredient for Food. International Food Innovation and Sustainability Congress (zet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9010063).

Yıldırım Tuđrul H., zer, ., BİLGİN, O. (2024). Evrimsel Süreç Boyunca Beslenme ve Yemek İlişkisi. V. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür alışmaları Sempozyumu (zet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9156779).

Köksel Hamit, zer ađla, Elmaciođlu Funda, **Yıldırım Halide**, Kahraman Kevser, Sestili Francesco (2022). Increasing Resistant Starch Content Of Traditional Turkish Pasta (Erıste) By Using High Amylose Durum Wheat. 20th ICC Conference 2022(4) (zet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8048630).