Asst. Prof. NEGİN AZARABADİ

Personal Information

Email: nazarabadi@gelisim.edu.tr
Web: https://avesis.gelisim.edu.tr/nazarabadi

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-3540-3550
Yoksis Researcher ID: 315747

Education Information

Doctorate, Akdeniz University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2012 - 2019
Postgraduate, Akdeniz University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Turkey 2009 - 2011
Undergraduate, Akdeniz University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2003 - 2008

Dissertations

Doctorate, Farklı yöntemler ve taşıyıcı maddeler kullanılarak elde edilen safran (Crocus sativus L.) emülsiyonlarının depolama stabilitesinin araştırılması, Akdeniz University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2019
Postgraduate, Farkli kalitedeki İran safranının renk ve aroma bileşenlerinin belirlenmesi, Akdeniz University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), 2011

Research Areas

Food Chemistry, Food Additives, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Food Packaging, Food Analysis

Academic and Administrative Experience

Kafeterya Denetleme Komisyon Üyeliği, Istanbul Gelisim University, VOCATIONAL SCHOOL OF HEALTH SERVICES, FOOD QUALITY CONTROL AND ANALYSIS, 2022 - Continues
Laboratuvar Sorumlusu, Istanbul Gelisim University, VOCATIONAL SCHOOL OF HEALTH SERVICES, FOOD QUALITY CONTROL AND ANALYSIS, 2022 - Continues
Uluslararası Öğrenci Komitesi Görevlisi, Istanbul Gelisim University, VOCATIONAL SCHOOL OF HEALTH SERVICES, FOOD QUALITY CONTROL AND ANALYSIS, 2022 - Continues

Courses

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Kimyası ve Biyokimyası, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA MEVZUATI, Associate Degree, 2022 - 2023
Doğal Katkı Maddeleri ve Biyoaktif Bileşikler, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
LABORATUVAR TEKNİKLERİ I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021
AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021
GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020
GIDA FORMÜLASYONLARI VE DUYUSAL ANALİZ, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020
LABORATUVAR TEKNİKLERİ II, Associate Degree, 2019 - 2020
BESLENME BİYOKİMYASI I, Undergraduate, 2019 - 2020
FERMANTASYON TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021

Jury Memberships

Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, İstanbul Gelişim Üniversitesi, October, 2022
Post Graduate, Post Graduate, İstanbul Gelişim Üniversitesi, July, 2022
Post Graduate, Post Graduate, İstanbul Gelişim Üniversitesi, July, 2022
Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, İstanbul Gelişim Üniversitesi, July, 2022
Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, İstanbul Gelişim Üniversitesi, May, 2022
Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, İstanbul Gelişim Üniversitesi, April, 2022
Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, İstanbul Gelişim Üniversitesi, January, 2022
Post Graduate, Post Graduate, İstanbul Gedik Üniversitesi, July, 2021

Articles Published in Other Journals

I. **Convective Drying of the Zucchini Slices; Impact of Pretreatments on the Drying Characteristics and Color Properties, Evaluation of Artificial Neural Network Modeling and Thin-Layer Modeling**
Tepe T. K., Azarabadi N., Tepe F. B.
Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, vol.14, no.1, pp.168-193, 2024 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Interactions of AFB2 Aflatoxin and Cinnamycin bacteriocin by Molecular Docking**
ÖZGEN A., ÜNLÜ N., AZARABADİ N.
Journal of Materials and Electronic Devices, vol.3, no.1, pp.28-31, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Siyah çay harmanında partikül boyutu ve demleme süresinin dem özellikleri üzerine etkisi**
SALMAN S., AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
GIDA, vol.44, no.3, pp.442-452, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Microencapsulation of bergamot peel essential oil with gum arabic and maltodextrin blends: stability and release characteristics of the essential oil compounds**
ÖZDEMİR BİLİCİ K. S., AZARABADİ N., TOPUZ A.
GIDA, vol.43, no.6, pp.957-970, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Determınatıon of crocin content and volatile components in different qualities of Iranian saffron**
AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
GIDA, vol.43, no.3, pp.476-489, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Production of Polyaniline (PANI)-based Filmsfor Smart Packaging of Meat**
AZARABADİ N., KOÇ F. E., ÖZTÜRK B., CİHANGİR R., ÇETİN B.
İİTER, Montreal, Canada, 06 February 2024

II. **Farklı Kalitedeki Safranların Krosin İçeriği ve Uçucu Yağların Belirlenmesi**

AZARABADİ N.
1. Safran Çalıştayı, Safranbolu, Turkey, 20 - 21 October 2022

III. **Farklı Sürelerde Uygulanan Ultrases Ön İşleminin Muz Dilimlerinin Kuruma Hızı ve Rehidrasyon Kapasitesi Üzerine Etkisi**
Tepe B., AZARABADİ N., TEPE T. K.
IOCENS'21, Gümüşhane, Turkey, 07 July 2021

IV. **Safranda Yeni Bir Trend Emülsiyon ve Enkapsülasyon Teknolojisi**
AZARABADİ N., TEPE B., TEPE T. K.
2nd International Conference on Access to Recent Advances in Engineering and Digitalization, Kayseri, Turkey, 11 March 2021

V. **Effect of Particle Size and Brewing Time on the Amount of Bioactive Compounds in Black Tea Infusıon**
Sinem S., AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
3rd international congress on food technology, Nevşehir, Turkey, 10 October 2018

VI. **Optimization of Crocin Extraction From Saffron**
AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
3rd international congress on food technology, Nevşehir, Turkey, 10 October 2018

VII. **Antioxidant and Antimicrobial Activity of Green, Black and Different Degrees of Fermented Oolong Teas**
SİNEM S., FELEK R., AZARABADİ N., HAZNEDAR A., ÖZDEMİR F.
3rd international congress on food technology, Nevşehir, Turkey, 10 October 2018

VIII. **Production of İnnstant Linden Tea (Tilia cordata) by Spray Drying Technology and Determination of Product Properties**
AZARABADİ N., SİNEM S., AVCI E., YILDIZ M., ÖZDEMİR F.
1st Food Chemistry Conference, Amsterdam, Netherlands, 30 October 2016

IX. **Comparative Study on Volatile Compounds of Saffron Depending on Quality Category**
AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
1st Food Chemistry Conference, Amsterdam, Netherlands, 30 October 2016

X. **Comparative Study on Quality Characterisitics of Saffron Depending on Quality Category**
AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
2nd Congress on Food Structure and Design, Antalya, Turkey, 26 October 2016

XI. **İran Safranı (Crocus sativus L.) ve Çiçek Atıklarının Değerlendirilmesi**
AZARABADİ N., SİNEM S., ÖZDEMİR F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016

XII. **Türk Çay Filizlerinin Bazı Fizikse Özellikleri**
SİNEM S., AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 September 2016

XIII. **Some Quality Properties of Different Commerical Iranian Saffrons**
AZARABADİ N., ÖZDEMİR F.
Interational Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Çeşme-İzmir, Turkey, 26 May 2011

XIV. **Essentional O,l Composition of Lemon Peel Oil Extracted by Hedrodistillation**
TOPUZ A., ÖZDEMİR BİLİCİ K. S., AZARABADİ N.
1 st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03 November 2010

XV. **İran Mutfağında Safranın Yeri ve Önemi**
AZARABADİ N., ÖZDEMİR BİLİCİ K. S., ÖZDEMİR F.
1. Uluslar Arası ''Adriyatik'ten Kafkaslara'a Geleneksel Gıdalar'' Sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010

Supported Projects

Azarabadi N., Deliyusuf A., Şimşeker H., TUBITAK Project, Yerli ve Fonksiyonel Afet Gıdası Üretimi, 2023 - 2024

Azarabadi N., Toker Ö. S., Ünlü N., Koç F. E., Project Supported by Other Private Institutions, Akıllı Ambalaj İndikatör Materyali Olarak Polianilin (PANİ) Film Üretimi ve Model Gıda Ambalajlarında Kullanımı, 2023 - 2024
Azarabadi N., Yatmaz H. A., Tepe T. K., Genç Yılmaz E., Tatlısu N. B., Alıcı N., Project Supported by Other Private Institutions, Farklı Coğrafi Koşullarda Yetişen Türk Safranının (Crocus sativus L.) Aroma Profilinin Belirlenmesi, 2021 - 2024
AZARABADİ N., Project Supported by Other Official Institutions, Farklı Yöntemler ve Taşıyıcı Maddeler Kullanılarak Elde Edilen Safran (Crocus sativus L.) Emüliyonlarının Depolama Stabilitesinin Araştırılması, 2015 - 2017
AZARABADİ N., Project Supported by Other Official Institutions, Farklı Kalitedeki İran Safranının Renk ve Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2010 - 2011

Tasks In Event Organizations

Azarabadi N., 1.Safran Çalıştayı, Workshop Organization, Karabük, Turkey, Ekim 2022
Azarabadi N., 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Scientific Congress, Bursa, Turkey, Mart 2022

Scientific Research / Working Group Memberships

Gıda Teknolojisi, Beslenme Ve Gastronomi Tematik Alan Grubu, Istanbul Gelisim University, Türkiye, -, 2022 - Continues

Congress and Symposium Activities

1. Safran Çalıştayı, Invited Speaker, Karabük, Turkey, 2022
1. Safran Çalıştayı, Moderator, Karabük, Turkey, 2022