

Dr. Öğr. Üyesi SEMA AYDIN

Kişisel Bilgiler

E-posta: semaydin@gelisim.edu.tr

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/semaydin>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-5287-758X

Yoksis Araştırmacı ID: 105363

Eğitim Bilgileri

Doktora, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2018

Yüksek Lisans, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2011

Lisans, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, TURUNÇGİL KABUĞU KAYNAKLI ANTIOKSİDANLARIN KIZARTMA SÜRESİNCE YAĞIN STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Mersin Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018

Yüksek Lisans, Keçiboynuzu Meyvesinden Sürülebilir Bir Ürün Üretimi, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011

Araştırma Alanları

Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İNGİLİZCE), 2019 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2017

Akademik İdari Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İNGİLİZCE), 2020 - 2024

Verdiği Dersler

Food Safety and Hygiene, Lisans, 2023 - 2024
Introduction to Gastronomy, Lisans, 2022 - 2023
Healthy and Special Diets, Lisans, 2020 - 2021
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

Aydın S., Aydın Mutfak Kültüründeki Yabani Kuşkonmaz Bitkisinin (*Asparagus acutifolius* L.) Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.ERBASAN(Öğrenci), 2024

Jüri Üyelikleri

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Aralık, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Aralık, 2023
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Gelişim Üniversitesi, Aralık, 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Antioxidant efficiency of citrus peels on oxidative stability during repetitive deep-fat frying: Evaluation with EPR and conventional methods**
Aydın S., Sayın U., Sezer M. Ö., Sayar S.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.45, sa.7, 2021 (SCI-Expanded)
- II. Development and characterization of carob flour based functional spread for increasing use as nutritious snack for children**
Aydın S., Özdemir Y.
Journal of Food Quality, cilt.2017, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Enrichment of wheat bread with carob molasses source: Impact on bread quality and acceptability**
Aydın S., Özdemir Y., Keçeli M.
Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy, cilt.1, sa.1, ss.17-26, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. Ethiological, Clinical and Epidemiological Overview of Covid-19 Pandemia**
YALÇIN S., ZEREN S., BARUT A. Y., AYDIN S.
Journal of Immunology and Clinical Microbiology, cilt.6, sa.1, ss.37-45, 2021 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. Basic Quality Characteristics of Non-Commercial Olive Oils Produced in East Mediterranean Region of Turkey**
Aydın S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.241
- II. Portakal Kabuğu Özütünün Rafine Ayçiçek Yağının Oksidatif Kararlılığı Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi**
Aydın S.

Tarım ve Gıda Kongresi (Targid), Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.311

III. Keçiboynuzu Tatlısı Üretiminde Sürülebilirliğin Belirlenmesi

Aydın S.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.274

Desteklenen Projeler

Aydın S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Turunçgil kabuğu kaynaklı antioksidanların kızartma süresince yağın stabilitesi üzerine etkileri, 2015 - 2018

Aydın S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Meyvesinden Sürülebilir Tatlı Bir Ürün Üretimi, 2010 - 2011

Patent

Aydın S., EKMEĞE SÜRÜLEBİLİR HARNUP (KEÇİBOYNUZU) TATLISI, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2010-G-230136 , Standart Tescil, 2010

Bilimsel Hakemlikler

International Journal of Food Science, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2023