

# Öğr. Gör. Dr. Betül BAY YILMAZ

## Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 000 000 0000](tel:+90000000000)

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/betul.bayyilmaz>

Posta Adresi: [betul.bayyilmaz@yildiz.edu.tr](mailto:betul.bayyilmaz@yildiz.edu.tr)

## Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3817-7886

ScopusID: 57832168200

Yoksis Araştırmacı ID: 13550

## Eğitim Bilgileri

Doktora, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2015 - 2022

Yüksek Lisans, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2015

Lisans, Gaziantep Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2012

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

## Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, 2023 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Gaziantep Üniversitesi, Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 2017 - 2023

Araştırma Görevlisi, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2017

## Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Gaziantep Üniversitesi, Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 2021 - 2023

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- pH and thermal stability of black carrot (*Daucus carota* ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) anthocyanins: the impact of copigmentation**  
BAY YILMAZ B., Türker N.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.2, ss.1499-1516, 2024 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Recent progress in natural seaweed pigments: Green extraction, health-promoting activities, techno-functional properties and role in intelligent food packaging**

Manzoor M. F., Afraz M. T., Yılmaz B., Adil M., Arshad N., Goksen G., Ali M., Zeng X.

Journal of Agriculture and Food Research, cilt.15, 2024 (ESCI)

- II. **Yeni Geliştirilmiş Tam Tahıl Çerezinin Kahvaltıya Alternatif Olma Potansiyelinin Araştırılması**  
SERİN KARAYİYEN S., BAY YILMAZ B.

Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, cilt.13, ss.1595-1603, 2023 (Hakemli Dergi)

- III. **SİYAH HAVUÇ (DAUCUS CAROTA SSP. SATIVUS VAR. ATRORUBENS ALEF) LİFİ İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ EKMEĞİN KALİTE VE ANTİOKSİDAN ÖZELLİKLERİ**

BAY YILMAZ B., PEKMEZ H.

GIDA, cilt.45, sa.2, ss.290-298, 2020 (Hakemli Dergi)

- IV. **Properties of Gaziantep Pita**

PEKMEZ H., BAY YILMAZ B.

Biological and Chemical Research, cilt.6, ss.41-47, 2019 (Hakemli Dergi)

- V. **Anthocyanin Enigma**

BAY YILMAZ B., PEKMEZ H., TÜRKER N. İ.

Biological and Chemical Research, cilt.6, ss.1-7, 2019 (Hakemli Dergi)

- VI. **Quality and Antioxidant Properties of Black Carrot (Daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef.) Fiber Fortified Flat Bread (Gaziantep Pita)**

PEKMEZ H., BAY YILMAZ B.

Journal of Agricultural Science and Technology B, cilt.8, 2018 (Hakemli Dergi)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **IDENTIFICATION of DETERIORATION (HIMSIMA) DURING TEMPERING PROCESS in BULGUR PRODUCTION**

BAY YILMAZ B., TÜRKER N. İ., BAYRAM M.

FoodCon2021, Avustralya, 12 Temmuz 2021

- II. **Some Critical Deteriorations During the Bulgur Production**

BAYRAM M., BAY YILMAZ B., TÜRKER N. İ.

1. INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE LIVESTOCK CONGRESS, 25 - 27 Nisan 2018

- III. **A study on determining the unit price of black carrot (Daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef) fiber fortified bread**

BAY YILMAZ B., PEKMEZ H.

EJONS V - International Conference on Mathematics - Engineering - Natural Medical Sciences, 22 - 24 Kasım 2018, ss.841-844

- IV. **Quality characteristics and antioxidant properties of bread incorporated by black carrot (Daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef) fiber**

PEKMEZ H., BAY YILMAZ B.

Euro-Global Conference on Food Science, Agronomy and Technology- FAT 2018, 20 - 22 Eylül 2018

- V. **THE FUTURE OF 3D FOOD PRINTERS AND A NEW TOOLHEAD DESIGN FOR CHOCOLATE PROCESSING**

Yılmaz M. M., KARA T., BAY YILMAZ B.

3. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018

- VI. **Quality and antioxidant properties of black carrot (Daucus carota ssp. sativus var. atrorubens Alef) fiber fortified Gaziantep pita**

BAY YILMAZ B., PEKMEZ H.

3. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi- UMTEB 2018, 21 - 22 Haziran 2018

- VII. **Anthocyanin Enigma**

BAY YILMAZ B., PEKMEZ H., TÜRKER N. İ.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018

- VIII. **Properties of Gaziantep pita**

PEKMEZ H., BAY YILMAZ B.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018

**IX. Incorporation of black carrot pomace powder into bread as an antioxidant**

BAY YILMAZ B., GÖKŞEN G., TÜRKER N. İ., EKİZ H. İ.

15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Bergamo, İtalya, 26 - 29 Nisan 2016

## **Desteklenen Projeler**

Bay Yılmaz B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tahıl çerezinin in vitro sindirim özelliklerinin belirlenmesi, 2022 - 2023

Bay Yılmaz B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karabuğday, yulaf ve çavdar içeren sağlıklı atıştırmalık geliştirilmesi ve kalite özelliklerinin araştırılması, 2022 - 2023

Türker N. İ., Bayram M., TÜBİTAK Projesi, Bulgur üretiminde tavlama işlemi esnasında meydana gelen bozulmanın belirlenmesi ve önlenmesi, 2018 - 2021

Bay B., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Üç Boyutlu Gıda Yazıcısı Tasarımı, İmalatı ve Gıda Sanayii ile Bütünleşmesi, 2015 - 2016

Bay B., Türker N. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antosiyanin esash gıda boyalarının kararlılıklarının kopigmentasyon ile iyileştirilmesi, 2014 - 2015