

## 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

### 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)
- 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)
- SİYAH HAVUÇ (*DAUCUS CAROTA* SSP. *SATIVUS* VAR. *ATORRUBENS* 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)
- Properties of Gaziantep Pita**  
PEKMEZ H., BAY YILMAZ B.  
Biological and Chemical Research, cilt.6, ss.41-47, 2019 (Hakemli Dergi)
- Anthocyanin Enigma**  
BAY YILMAZ B., PEKMEZ H., TÜRKER N. İ.  
Biological and Chemical Research, cilt.6, ss.1-7, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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 AGRICULTURELIVESTOCK 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 Confrence 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 FORCHOCOLATE 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 atıştırma 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, Antosyanin esaslı gıda boyalarının kararlılıklarının kopigmentasyon ile iyileştirilmesi, 2014 - 2015