

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

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)

Kitaplar

- I. **Perspectives of Biodegradable Nanocoating in Food Packaging**
Bay Yılmaz B.
Sustainable Approach to Protective Nanocoatings, Rajni Garg, Ansar Anjum, Editör, IGI Global, Pennsylvania, ss.1-300, 2024

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., Yılmaz M. M., 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, Antosiyenin esash gıda boyalarının kararlılıklarının kopigmentasyon ile iyileştirilmesi, 2014 - 2015