

## Prof. Dr. İbrahim DOYMAZ

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4748](tel:+902123834748) Dahili: 4748

Fax Telefonu: [+90 0212 383 4726](tel:+9002123834726)

E-posta: [doymaz@yildiz.edu.tr](mailto:doymaz@yildiz.edu.tr)

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/doymaz>

Posta Adresi: Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Davutpaşa Kampüsü, Esenler, İstanbul

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 3ebDtSQAAAAJ

ORCID: 0000-0002-4429-6443

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-4657-2020

ScopusID: 6603590387

Yoksis Araştırmacı ID: 43545

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Türkiye 1990 - 1998

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Türkiye 1986 - 1989

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Türkiye 1982 - 1986

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, ÜZÜM VE KAHRAMANMARAŞ BİBERİNİN KURUMA KARAKTERİSTİKLERİNİN İNCELENMESİ, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği, 1998

Yüksek Lisans, İLAÇ SANAYİNDE KULLANILAN TABLET KAPLAMA MADDELERİNİN NEMİNİN UZAKLAŞTIRILMASI, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği, 1989

### Araştırma Alanları

Kimya Mühendisliği ve Teknolojisi , Ayırma İşlemleri, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2013 - 2018

Yrd. Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2004 - 2013

Araştırma Görevlisi Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 1998 - 2004

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 1988 - 1998

## Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2016 - 2022  
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2006 - 2009

## Verdiği Dersler

### Doktora

SOĞUTMA TEKNOLOJİSİ VE UYGULAMALARI, Doktora, 2019 - 2020

### Yüksek Lisans

GIDA MÜH. TEMEL PROSESLER, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

KURUTMA TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

GIDA SANAYİNDE ÖZEL UYGULAMA ALANLARI, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

GIDA SANAYİNDE ÖZEL UYGULAMA ALANLARI, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

### Lisans

Bitirme Çalışması, Lisans, 2019 - 2020

KİMYA MÜH. GİRİŞ, Lisans, 2019 - 2020

KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ, Lisans, 2017 - 2018

BİTİRME ÇALIŞMASI, Lisans, 2016 - 2017

## Yönetilen Tezler

Doymaz İ., Farklı Kurutma Yöntemlerinin Ayva Meyvesinin Kurutma Kinetiği, Fenolik, Antioksidan ve Renk Değerleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, Ö.Şekerci(Öğrenci), 2023

Doymaz İ., Armudun Kurutma Kinetiği ve Renk Parametrelerine İlişkin Kurutma Yöntemlerinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, C.Demirtaş(Öğrenci), 2023

Doymaz İ., Kabağın Hibrid İnfrared-Konvektif Kurutulması: Kurutma Kinetiği, Rehidrasyon ve Renk Parametrelerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, B.Kahveci(Öğrenci), 2023

Doymaz İ., Farklı Teknikler Kullanılarak Şeftalinin Kurutma Davranışlarının Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Bıçaklı(Öğrenci), 2023

Doymaz İ., Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kivi Meyvesinin Kurutma Karakteristiklerine ve Kalite Parametrelerine Etkisi, Yüksek Lisans, E.Borucu(Öğrenci), 2023

Doymaz İ., Çileğin Kurutma Kinetiği ve Kalite Karakteristiklerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, E.Özenç(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Mantarın Kurutulmasında Kurutma Yönteminin Etkisinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.Engür(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Sıcak Hava ve İnfrared Kurutma Yöntemleri ile Önışlemlerin Üzümün Kurutma Karakteristikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, D.Taştekinoglu(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Kiraz Domatesin Kurutma Kinetiğinin ve Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, I.Burçak(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Farklı Kurutma Koşullarının Kızılıcğın Kuruma Süresine ve Kalitesine Etkisi, Yüksek Lisans, S.Uz(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Farklı Kurutma Yöntemleri ile Zencefilin Kurutulması ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.İşsever(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Bamyanın Kurutma ve Su Alma Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.Tanta(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Kayısı ve Atıklarının Kurutma Karakteristiklerinin İncelenmesi ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, Doktora, S.Kayran(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Elmanın Kurutulması: Matematiksel Modelleme Ve Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Soydan(Öğrenci), 2019

Doymaz İ., Kirazın Farklı Kurutucularda Kurutulması ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.Sarıkulak(Öğrenci), 2017

Doymaz İ., Kurutulmuş Dolmalık Biber ve Patlıcanın Rehidrasyon Karakteristiklerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, Z.Kervancı(Öğrenci), 2015  
Doymaz İ., Patlıcanın Kurutma ve Rehidrasyon Karakteristiklerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, C.Aktaş(Öğrenci), 2015  
Doymaz İ., Brokoli ve Karnabaharın Kurutma Karakteristiklerine Ön İşlem Sıcaklığının ve Süresinin Etkisi, Yüksek Lisans, M.Şahin(Öğrenci), 2014  
Doymaz İ., Havuç Suyu Konsantresinin Reolojik Özellikleri, Yüksek Lisans, H.N.(Öğrenci), 2014  
Doymaz İ., Endüstriyel Üretimde Nar ve Elma Posalarının Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, C.Kara(Öğrenci), 2013  
Pala M., Doymaz İ., Vişne Suyu Konsantresi ile Şeftali ve Kayısı Püre Konsantrelerinin Üretim Aşamalarında Uygulanan İşlemlerin Bileşimleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, A.Mert(Öğrenci), 2012  
Doymaz İ., Bazı Sebzelerin Kurutma Karakteristiklerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, F.Kocayığit(Öğrenci), 2010  
Doymaz İ., Keçiboynuzu Suyu Üretim Teknolojilerinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, M.Yalçın(Öğrenci), 2009  
Pala M., Doymaz İ., Keçiboynuzundan sıvı şeker üretimi, Yüksek Lisans, F.Şenay(Öğrenci), 2009

## Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Gebze Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2020  
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Aralık, 2019  
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Yıldız Teknik Üniversitesi, Eylül, 2019  
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gebze Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gebze Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gebze Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Yıldız Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, Gebze Teknik Üniversitesi, Ocak, 2019  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa, Eylül, 2018  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma Jürisi, Gebze Teknik Üniversitesi, Mart, 2018  
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jürisi, Gebze Teknik Üniversitesi, Ocak, 2018

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

- I. **Influence of Infrared Radiation of Drying Characteristics, Total Phenolic Content, Antioxidant Capacity and Color Properties of Pomegranate Seeds**  
Doymaz İ., Borucu E., Kayacan Çakmakoglu S., Sağdıç O.  
PERIODICA POLYTECHNICA: CHEMICAL ENGINEERING, cilt.69, sa.1, ss.113-122, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Investigation of Drying Kinetics, Color, and Rehydration Parameters of Broccoli Florets Dried with Infrared Radiation Following Blanching Pre-treatment**  
Borucu E., Doymaz İ.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.212, sa.4, ss.603-616, 2025 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of Drying Characteristics of Various Seafood by Freeze Drying Method and Investigation of the Effect of Ultrasonic Pretreatment**  
Özyalçın Genç Z. Ö., Gules E., Uygunöz D., Bozkurt F., Sağdıç O., Doymaz İ., Tuğrul N., Derun E., Kıpçak A. S.  
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.25, sa.2, TRJAS6452, ss.1-10, 2025 (SCI-Expanded)
- IV. **Impact of Pretreatment Solution and Temperature on Drying of Cornelian Cherry**

- Uz S., Doymaz İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.55, sa.1, ss.11-16, 2025 (SCI-Expanded)
- V. **Pea Grains in Drying: Unraveling the Kinetics of Hot-air Drying and Exploring Mathematical Models for Moisture Diffusion**  
Doymaz İ., Acaralı N.  
ISI BILIMI VE TEKNIGI DERGISI/ JOURNAL OF THERMAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.1, ss.217-226, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of Hot Air Drying Temperature on Drying Kinetics, Physico-Chemical Properties, and Energy Consumption of Culture Asparagus (*Asparagus officinalis* L.)**  
Gökçe Kocabay Ö., İsmail O., Doymaz İ.  
PERIODICA POLYTECHNICA: CHEMICAL ENGINEERING, cilt.68, sa.2, ss.253-264, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Drying kinetics of nectarine slices in a heat pump drying system**  
Tunçkal C., Direk M., Doymaz İ.  
Energy Sources, Part A: Recovery, Utilization and Environmental Effects, cilt.46, sa.1, ss.1686-1700, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of the Different Infrared Levels on Some Properties of Sage Leaves.**  
Kayacan Çakmakoğlu S., Atik İ., Akman P. K., Doymaz İ., Sağdıç O., Karasu S.  
CHEMICAL INDUSTRY AND CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY, cilt.29, sa.3, ss.235-242, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Comparison of drying kinetics, energy efficiency and color of dried eggplant slices with two different configurations of a heat pump dryer**  
DOYMAZ İ., Tunçkal C., Göksel Z.  
Energy Sources, Part A: Recovery, Utilization and Environmental Effects, cilt.45, sa.1, ss.690-707, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Influence of Infrared Drying on Some Quality Properties of Nashi Pear (*Pyrus pyrifolia*) Slices**  
Doymaz İ.  
DER ERWERBSOBSTBAU, cilt.65, sa.1, ss.47-54, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **Drying kinetics and energy-exergy analysis of an experimental heat pump dryer utilized horseshoe heat recovery heat pipes for drying different grapes**  
TUNÇKAL C., DİREK M., DOYMAZ İ., Goksel Z., ATAK A.  
THERMAL SCIENCE AND ENGINEERING PROGRESS, cilt.36, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **The effect of different drying methods on total bioactive properties, individual phenolic compounds, rehydration ability, color, and microstructural characteristics of Asian pear**  
Kayacan Çakmakoğlu S., Sağdıç O., Doymaz İ., Karasu S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **DRYING, COLOUR AND REHYDRATION CHARACTERISTICS OF ORANGE SLICES UNDER INFRARED RADIATION HEATING**  
Doymaz İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.52, sa.1, ss.43-48, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **DRYING CHARACTERISTICS OF BLUE MUSSELS BY TRADITIONAL METHODS**  
KIPÇAK A. S., Derun E. M., TUĞRUL N., DOYMAZ İ.  
CHEMICAL INDUSTRY & CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY, cilt.27, sa.3, ss.279-288, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Investigation of microwave drying on quality attributes, sensory properties and surface structure of bee pollen grains by scanning electron microscopy**  
Isik A., Ozdemir M., DOYMAZ İ.  
BRAZILIAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING, cilt.38, sa.1, ss.177-188, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **DRYING BEHAVIOR AND SOME QUALITY PARAMETERS OF POTATO FINGER CHIPS USING INFRARED RADIATION**  
DOYMAZ İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.51, sa.4, ss.261-267, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Drying of Cataloglu Apricots: The Effect of Sodium Metabisulfite Solution on Drying Kinetics, Diffusion Coefficient, and Color Parameters**

- Kayran S., Doymaz İ.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE, cilt.21, sa.1, ss.270-283, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. AN EXPERIMENTAL STUDY ON THIN-LAYER DRYING DRYING CHARACTERISTICS OF APPLE SLICES**  
Soydan M., Doymaz İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.51, sa.2, ss.119-126, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. Mathematical Modeling and Drying Characteristics Investigation of Black Mulberry Dried by Microwave Method**  
Kıpçak A. S., Doymaz İ.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE, cilt.20, sa.3, ss.1222-1233, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. Impact of citric acid on the drying characteristics of kiwifruit slices**  
Doymaz İ.  
Acta Scientiarum-Technology, cilt.42, ss.1-11, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. Performance analysis and mathematical modelling of banana slices in a heat pump drying system**  
Tunçalp C., Doymaz İ.  
RENEWABLE ENERGY, cilt.150, ss.918-923, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. Effect of Different Drying Methods on Total Bioactive Compounds, Peholic Profile, in Vitro Bioaccessibility of Phenolic and HMF Formation of Persimmon**  
Kayacan Çakmaköğlü S., Karasu S., Akman P. K., Goktas H., Doymaz İ., Sağdıç O.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.118, sa.2020, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. MICROWAVE AND INFRARED DRYING KINETICS AND ENERGY CONSUMPTION OF CHERRY TOMATOES**  
KIPÇAK A. S., DOYMAZ İ.  
CHEMICAL INDUSTRY & CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY, cilt.26, sa.2, ss.203-212, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. Development of chitosan-based edible biocomposite films incorporated with Kumquat peels extract as food packaging**  
Şahin F., Küçük İ., Doymaz İ.  
JOURNAL OF THE INDIAN CHEMICAL SOCIETY, cilt.96, sa.9, ss.1211-1216, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. Temperature Controlled Infrared Drying Kinetics of Mussels**  
Sevim S., Derun E., Tuğrul N., Doymaz İ., Kıpçak A. S.  
Journal Of The Indian Chemical Society, cilt.96, sa.9, ss.1233-1238, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. Infrared Drying Characteristics of Blue Mussels and Physical Properties**  
Kıpçak A. S., Doymaz İ., Derun E.  
Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, cilt.25, sa.1, ss.1-10, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVII. Effect of hot air drying on quality characteristics and physicochemical properties of bee pollen**  
IŞIK A., ÖZDEMİR M., DOYMAZ İ.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.1, ss.224-231, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVIII. INFRARED DRYING OF APRICOT POMACE**  
Kayran S., Doymaz İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.49, sa.4, ss.213-218, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIX. Infrared drying of bee pollen: effects and impacts on food components**  
Isik A., Ozdemir M., DOYMAZ İ.  
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.37, sa.1, ss.69-74, 2019 (SCI-Expanded)
- XXX. Effects of hot-air and vacuum drying on drying kinetics, bioactive compounds and color of bee pollen**  
KAYACAN S., SAĞDIÇ O., DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.2, ss.1274-1283, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXI. Determination of drying and rehydration characteristics of eggplant slices**  
DOYMAZ İ., Aktaş C.  
JOURNAL OF THE FACULTY OF ENGINEERING AND ARCHITECTURE OF GAZI UNIVERSITY, cilt.33, sa.3, ss.833-841, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXII. Infrared drying of kiwifruit slices**  
DOYMAZ İ.

- INTERNATIONAL JOURNAL OF GREEN ENERGY, cilt.15, sa.11, ss.622-628, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Effect of air temperature on drying kinetics, colour changes and total phenolic content of sage leaves (*Salvia officinalis*)**  
DOYMAZ İ., KARASU S.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.269-276, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Determination of drying kinetics and physicochemical characterization of apricot pomace in hot-air dryer**  
KAYRAN S., DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY, cilt.130, sa.2, ss.1163-1170, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Investigation of drying kinetics of tomato slices dried by using a closed loop heat pump dryer**  
COSKUN S., DOYMAZ İ., Tunckal C., ERDOGAN S.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.53, sa.6, ss.1863-1871, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **INFRARED DRYING AND EFFECTIVE MOISTURE DIFFUSIVITY OF APRICOT HALVES: INFLUENCE OF PRETREATMENT AND INFRARED POWER**  
KAYRAN S., DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Estimation of cauliflower mass transfer parameters during convective drying**  
SAHIN M., DOYMAZ İ.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.53, sa.2, ss.507-517, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Pretreatments and temperature effects on the drying kinetics of peas**  
DOYMAZ İ., KÜÇÜK İ.  
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.49, ss.90-97, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **APPLICATION OF INFRARED RADIATION ON DRYING CHARACTERISTICS OF EGGPLANT SLICES**  
DOYMAZ İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.47, ss.71-76, 2017 (SCI-Expanded)
- XL. **Thin-layer drying kinetics of nectarine slices using IR, MW and hybrid methods**  
İSMAİL O., KIPÇAK A. S., DOYMAZ İ., Piskin S.  
BULGARIAN CHEMICAL COMMUNICATIONS, cilt.49, sa.1, ss.92-100, 2017 (SCI-Expanded)
- XLI. **Drying kinetics, rehydration and colour characteristics of convective hot-air drying of carrot slices**  
DOYMAZ İ.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.53, sa.1, ss.25-35, 2017 (SCI-Expanded)
- XLII. **Experimental Study on Drying Characteristics of Pumpkin Seeds in an Infrared Dryer**  
DOYMAZ İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.46, ss.167-172, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIII. **EFFECT OF TEMPERATURE AND CONCENTRATION ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF CAROB JUICE**  
Yılmaz M. Y., DOYMAZ İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.46, ss.87-92, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Effect of temperature and pre-treatment on drying and rehydration characteristics of broccoli slices**  
DOYMAZ İ., Sahin M.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.10, sa.2, ss.364-373, 2016 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effects of infrared heating on drying kinetics, antioxidant activity, phenolic content, and color of jujube fruit**  
DOYMAZ İ., KARASU S., Baslar M.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.10, sa.2, ss.283-291, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Hot-Air Drying and Rehydration Characteristics of Red Kidney Bean Seeds**  
DOYMAZ İ.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.203, sa.5, ss.599-608, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVII. **INFRARED DRYING CHARACTERISTICS OF BEAN SEEDS**  
DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.933-939, 2015 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **INFRARED DRYING KINETICS AND QUALITY CHARACTERISTICS OF CARROT SLICES**

- DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.2738-2745, 2015 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Thin Layer Drying Kinetics of By-Products from Pomegranate Juice Processing**  
KARA C., DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.5, ss.480-487, 2015 (SCI-Expanded)
- L. **Effective moisture diffusivity determination and mathematical modelling of drying curves of apple pomace**  
KARA C., DOYMAZ İ.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.51, sa.7, ss.983-989, 2015 (SCI-Expanded)
- LI. **FREEZE-DRYING KINETICS AND DIFFUSION MODELING OF SAFFRON (CROCUS SATIVUS L.)**  
ACAR B., Sadikoglu H., DOYMAZ İ.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.2, ss.142-149, 2015 (SCI-Expanded)
- LII. **Drying of Quince Slices: Effect of Pretreatments on Drying and Rehydration Characteristics**  
DOYMAZ İ., DEMİR H., YILDIRIM A.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.202, sa.10, ss.1271-1279, 2015 (SCI-Expanded)
- LIII. **Characteristics of Thin-layer Infrared Drying of Green Bean**  
DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S., Piskin S.  
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.33, sa.1, ss.83-90, 2015 (SCI-Expanded)
- LIV. **Microwave Drying of Green Bean Slices: Drying Kinetics and Physical Quality**  
DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S., Piskin S.  
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.33, sa.4, ss.367-376, 2015 (SCI-Expanded)
- LV. **SUITABILITY OF THIN-LAYER DRYING MODELS FOR INFRARED DRYING OF PEACH SLICES**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.6, ss.2232-2239, 2014 (SCI-Expanded)
- LVI. **Influence of Citric Acid Pretreatment on Drying of Peach Slices**  
DOYMAZ İ., BİLİCİ B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.10, sa.4, ss.829-837, 2014 (SCI-Expanded)
- LVII. **INVESTIGATION OF DEHYDRATION AND REHYDRATION KINETICS OF PEAS SUBJECTED TO OPEN-AIR SUN DRYING**  
İSMAİL O., Beyribey B., DOYMAZ İ.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.44, sa.3, ss.209-216, 2014 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Experimental Study and Mathematical Modeling of Thin-Layer Infrared Drying of Watermelon Seeds**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.3, ss.1377-1384, 2014 (SCI-Expanded)
- LIX. **Infrared Drying of Button Mushroom Slices**  
Doymaz I.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.23, sa.3, ss.723-729, 2014 (SCI-Expanded)
- LX. **Effect of blanching temperature and dipping time on drying time of broccoli**  
Doymaz I.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.20, sa.2, ss.149-157, 2014 (SCI-Expanded)
- LXI. **THIN-LAYER DRYING OF BAY LAUREL LEAVES (LAURUS NOBILIS L.)**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.1, ss.449-456, 2014 (SCI-Expanded)
- LXII. **Effect of air temperature, slice thickness and pretreatment on drying and rehydration of tomato**  
DOYMAZ İ., OZDEMİR O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.2, ss.558-564, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIII. **MATHEMATICAL MODELING OF DRYING OF TOMATO SLICES USING INFRARED RADIATION**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.1, ss.389-396, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Modeling and Investigation of the Swelling Kinetics of Acrylamide-Sodium Acrylate Hydrogel**  
KIPÇAK A. S., İSMAİL O., DOYMAZ İ., Piskin S.

- JOURNAL OF CHEMISTRY, 2014 (SCI-Expanded)
- LXV. **Drying Kinetics and Rehydration Characteristics of Convective Hot-Air Dried White Button Mushroom Slices**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF CHEMISTRY, 2014 (SCI-Expanded)
- LXVI. **MODELING OF REHYDRATION KINETICS OF GREEN BELL PEPPERS**  
DOYMAZ İ., İSMAİL O.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.37, sa.5, ss.907-913, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVII. **Experimental study on drying of pear slices in a convective dryer**  
Doymaz I.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.48, sa.9, ss.1909-1915, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **Hot-air drying of purslane (*Portulaca oleracea* L.)**  
Doymaz I.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.49, sa.6, ss.835-841, 2013 (SCI-Expanded)
- LXIX. **The Effects of Temperature and Mineral Acids on the Demineralization Degree of Nallihan Lignite**  
Gulen J., DOYMAZ İ., Pişkin S., Ongen S.  
ENERGY SOURCES PART A-RECOVERY UTILIZATION AND ENVIRONMENTAL EFFECTS, cilt.35, sa.3, ss.202-208, 2013 (SCI-Expanded)
- LXX. **Determination of Infrared Drying Characteristics and Modelling of Drying Behaviour of Carrot Pomace**  
Doymaz I.  
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.19, sa.1, ss.44-53, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXI. **Infrared drying of sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) slices**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.49, sa.6, ss.760-766, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Experimental characterization and modelling of drying of pear slices**  
DOYMAZ İ., İSMAİL O.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.5, ss.1377-1381, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **Drying of pomegranate seeds using infrared radiation**  
Doymaz I.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.5, ss.1269-1275, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **DRYING OF POTATO SLICES: EFFECT OF PRETREATMENTS AND MATHEMATICAL MODELING**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.36, sa.4, ss.310-319, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXV. **Prediction of Drying Characteristics of Pomegranate Arils**  
Doymaz I.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.5, sa.4, ss.841-848, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXVI. **Effect of pre-treatments on drying, rehydration, and color characteristics of red pepper ('Charliston' variety)**  
DOYMAZ İ., KOCAYIGİT F.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.4, ss.1013-1022, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **Sun drying of seedless and seeded grapes**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.49, sa.2, ss.214-220, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **AIR-DRYING CHARACTERISTICS, EFFECTIVE MOISTURE DIFFUSIVITY AND ACTIVATION ENERGY OF GRAPE LEAVES**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.36, sa.2, ss.161-168, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **Evaluation of some thin-layer drying models of persimmon slices (*Diospyros kaki* L.)**  
Doymaz I.



- ENERGY CONVERSION AND MANAGEMENT, cilt.56, ss.199-205, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXX. **Effect of Pretreatment Solution on Drying and Color Characteristics of Seedless Grapes**  
DOYMAZ İ., ALTINER P.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.1, ss.43-49, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXXI. **Drying of Pomegranate Arils and Selection of a Suitable Drying Model**  
Doymaz I.  
FOOD BIOPHYSICS, cilt.6, sa.4, ss.461-467, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXII. **CONVECTIVE DRYING CHARACTERISTICS OF EGGPLANT SLICES**  
DOYMAZ İ., GOL E.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.34, sa.4, ss.1234-1252, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXIII. **DRYING OF THYME (THYMUS VULGARIS L.) AND SELECTION OF A SUITABLE THIN-LAYER DRYING MODEL**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.35, sa.4, ss.458-465, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXIV. **Experimental Study on Drying Characteristics of Pomegranate Peels**  
Doymaz I.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.20, sa.4, ss.965-970, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXV. **DRYING OF EGGPLANT SLICES IN THIN LAYERS AT DIFFERENT AIR TEMPERATURES**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.35, sa.2, ss.280-289, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXVI. **DRYING OF GREEN BEAN AND OKRA UNDER SOLAR ENERGY**  
Doymaz I.  
CHEMICAL INDUSTRY & CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY, cilt.17, sa.2, ss.199-205, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXVII. **Thin-layer drying characteristics of sweet potato slices and mathematical modelling**  
Doymaz I.  
HEAT AND MASS TRANSFER, cilt.47, sa.3, ss.277-285, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXVIII. **Drying characteristics of sweet cherry**  
DOYMAZ İ., İSMAİL O.  
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.89, ss.31-38, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXIX. **Drying and Rehydration Behaviors of Convection Drying of Green Peas**  
DOYMAZ İ., KOCAYIGIT F.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.29, sa.11, ss.1273-1282, 2011 (SCI-Expanded)
- XC. **Drying and Rehydration Behaviors of Green Bell Peppers**  
DOYMAZ İ., İSMAİL O.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.19, sa.6, ss.1449-1455, 2010 (SCI-Expanded)
- XCI. **Effect of citric acid and blanching pre-treatments on drying and rehydration of Amasya red apples**  
Doymaz I.  
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.88, ss.124-132, 2010 (SCI-Expanded)
- XCII. **EVALUATION OF MATHEMATICAL MODELS FOR PREDICTION OF THIN-LAYER DRYING OF BANANA SLICES**  
Doymaz I.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.3, ss.486-497, 2010 (SCI-Expanded)
- XCIII. **MATHEMATICAL MODELLING OF THIN-LAYER DRYING OF KIWIFRUIT SLICES**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, ss.145-160, 2009 (SCI-Expanded)
- XCIV. **THIN-LAYER DRYING OF SPINACH LEAVES IN A CONVECTIVE DRYER**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.32, sa.1, ss.112-125, 2009 (SCI-Expanded)
- XCV. **STUDY OF THIN-LAYER DRYING OF GRAPE WASTES**  
DOYMAZ İ., Akgun N. A.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.196, sa.7, ss.890-900, 2009 (SCI-Expanded)

- XCVI. An Experimental Study on Drying of Green Apples**  
Doymaz I.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.27, sa.3, ss.478-485, 2009 (SCI-Expanded)
- XCVII. Drying of leek slices using heated air**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.31, sa.5, ss.721-737, 2008 (SCI-Expanded)
- XCVIII. Convective drying kinetics of strawberry**  
Doymaz I.  
CHEMICAL ENGINEERING AND PROCESSING-PROCESS INTENSIFICATION, cilt.47, sa.5, ss.914-919, 2008 (SCI-Expanded)
- XCIX. Influence of blanching and slice thickness on drying characteristics of leek slices**  
DOYMAZ İ.  
CHEMICAL ENGINEERING AND PROCESSING-PROCESS INTENSIFICATION, cilt.47, sa.1, ss.41-47, 2008 (SCI-Expanded)
- C. The effect of aqueous caustic and various acid treatments on the removal of mineral matter in asphaltite**  
DOYMAZ I., Gulen J., Pişkin S., TOPRAK S.  
ENERGY SOURCES PART A-RECOVERY UTILIZATION AND ENVIRONMENTAL EFFECTS, cilt.29, sa.4, ss.337-346, 2007 (SCI-Expanded)
- CI. The kinetics of forced convective air-drying of pumpkin slices**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, sa.1, ss.243-248, 2007 (SCI-Expanded)
- CII. Air-drying characteristics of tomatoes**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.78, sa.4, ss.1291-1297, 2007 (SCI-Expanded)
- CIII. Use of ozone in detoxification of aflatoxin B-1 in red pepper**  
INAN F., Pala M., Doymaz I.  
JOURNAL OF STORED PRODUCTS RESEARCH, cilt.43, sa.4, ss.425-429, 2007 (SCI-Expanded)
- CIV. Influence of pretreatment solution on the drying of sour cherry**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.78, sa.2, ss.591-596, 2007 (SCI-Expanded)
- CV. Drying characteristics of dill and parsley leaves**  
Doymaz I., Tugrul N., Pala M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.77, sa.3, ss.559-565, 2006 (SCI-Expanded)
- CVI. Drying kinetics of black grapes treated with different solutions**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.76, sa.2, ss.212-217, 2006 (SCI-Expanded)
- CVII. Thin-layer drying behaviour of mint leaves**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.74, sa.3, ss.370-375, 2006 (SCI-Expanded)
- CVIII. Sun drying of figs: an experimental study**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.71, sa.4, ss.403-407, 2005 (SCI-Expanded)
- CIX. Removal of mineral matter from Silopi-Harput asphaltite by acid treatment**  
Gülen F. J., Doymaz İ., Pişkin S., Toprak S.  
Energy Sources, cilt.27, sa.15, ss.1457-1464, 2005 (SCI-Expanded)
- CX. Drying characteristics and kinetics of okra**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.3, ss.275-279, 2005 (SCI-Expanded)
- CXI. Drying behaviour of green beans**  
Doymaz I.

- JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.2, ss.161-165, 2005 (SCI-Expanded)
- CXII. **Modelling of olive cake thin-layer drying process**  
Akgun N., Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.68, sa.4, ss.455-461, 2005 (SCI-Expanded)
- CXIII. **Pretreatment effect on sun drying of mulberry fruits (Morus alba L.)**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.65, sa.2, ss.205-209, 2004 (SCI-Expanded)
- CXIV. **Effect of pre-treatments using potassium metabisulphide and alkaline ethyl oleate on the drying kinetics of apricots**  
Doymaz I.  
BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.89, sa.3, ss.281-287, 2004 (SCI-Expanded)
- CXV. **Effect of dipping treatment on air drying of plums**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.64, sa.4, ss.465-470, 2004 (SCI-Expanded)
- CXVI. **Drying characteristics of the solid by-product of olive oil extraction**  
Doymaz I., GOREL O., Akgun N.  
BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.88, sa.2, ss.213-219, 2004 (SCI-Expanded)
- CXVII. **Drying kinetics of white mulberry**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.61, sa.3, ss.341-346, 2004 (SCI-Expanded)
- CXVIII. **Convective air drying characteristics of thin layer carrots**  
Doymaz I.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.61, sa.3, ss.359-364, 2004 (SCI-Expanded)
- CXIX. **The thin-layer drying characteristics of corn**  
Doymaz I., Pala M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.60, sa.2, ss.125-130, 2003 (SCI-Expanded)
- CXX. **Effect of ethyl oleate on drying characteristics of mulberries**  
Doymaz I., Pala M.  
NAHRUNG-FOOD, cilt.47, sa.5, ss.304-308, 2003 (SCI-Expanded)
- CXXI. **Hot-air drying characteristics of red pepper**  
Doymaz I., Pala M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.55, sa.4, ss.331-335, 2002 (SCI-Expanded)
- CXXII. **The effects of dipping pretreatments on air-drying rates of the seedless grapes**  
Doymaz I., Pala M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.52, sa.4, ss.413-417, 2002 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Drying of Okra by Different Drying Methods: Comparison of Drying time, Product Color Quality, Energy Consumption and Rehydration**  
İSMAİL O., KIPÇAK A. S., DOYMAZ İ.  
Athens Journal of Sciences, cilt.6, sa.3, ss.155-168, 2019 (Hakemli Dergi)
- II. **Drying of Okra by Different Drying Methods: Comparison of Drying time, Product Color Quality, Energy Consumption and Rehydration**  
İsmail O., Kıpçak A. S., Doymaz İ.  
Athens Journal of Sciences, cilt.6, sa.3, ss.155-168, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **Experimental and Modeling Investigation of Mass Transfer during Infrared Drying of Kumquat Slices**  
Küçük İ., Doymaz İ.  
Adıyaman Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.48-65, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **DRYING OF OKRA BY INFRARED RADIATION**

Tanta S., DOYMAZ İ.

SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BILIMLERI DERGISI, cilt.37, sa.1, ss.93-104, 2019 (ESCI)

- V. **DRYING OF BLACK CARROT POMACE IN AN INFRARED DRYER: KINETICS, MODELLING AND ENERGY EFFICIENCY**  
DOYMAZ İ.  
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BILIMLERI DERGISI, cilt.37, sa.1, ss.71-84, 2019 (ESCI)
- VI. **DRYING CHARACTERISTICS INVESTIGATION OF BLACK MULBERRY DRIED VIA INFRARED METHOD**  
DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.  
JOURNAL OF THERMAL ENGINEERING, cilt.5, sa.2, ss.13-21, 2019 (ESCI)
- VII. **Impact of Pre-Treatments on Drying of Black Carrot**  
DOYMAZ İ.  
Dokuz Eylul University-Faculty of Engineering, Journal of Science and Engineering, cilt.20, sa.59, ss.322-335, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **INVESTIGATION OF INFRARED DRYING OF POMEGRANATE BY-PRODUCTS**  
DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.  
JOURNAL OF THERMAL ENGINEERING, cilt.4, sa.2, ss.1821-1827, 2018 (ESCI)
- IX. **Determination of Sliced Pineapple Drying Characteristics in A Closed Loop Heat Pump Assisted Drying System**  
Tunckal C., Coskun S., DOYMAZ İ., Ergun E.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF RENEWABLE ENERGY DEVELOPMENT-IJRED, cilt.7, sa.1, ss.35-41, 2018 (ESCI)
- X. **EFFECT OF PRE-TREATMENT AND AIR TEMPERATURE ON DRYING TIME OF CHERRY TOMATO**  
DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.  
JOURNAL OF THERMAL ENGINEERING, cilt.4, sa.1, ss.1648-1655, 2018 (ESCI)
- XI. **EFFECT OF PRE-TREATMENT AND AIR TEMPERATURE ON DRYING KINETICS AND QUALITY OF JERUSALEM ARTICHOKE**  
DOYMAZ İ.  
SCIENTIFIC STUDY AND RESEARCH-CHEMISTRY AND CHEMICAL ENGINEERING BIOTECHNOLOGY FOOD INDUSTRY, cilt.19, sa.4, ss.395-409, 2018 (ESCI)
- XII. **Microwave and Infrared Drying Characteristics of Mango Slices**  
DOYMAZ İ.  
Celal Bayar Bayar University Journal of Science, cilt.13, sa.3, ss.681-688, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **INFRARED DRYING CHARACTERISTICS OF JERUSALEM ARTICHOKE SLICES**  
DOYMAZ İ.  
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BILIMLERI DERGISI, cilt.35, sa.2, ss.227-238, 2017 (ESCI)
- XIV. **Treatments of Çan Lignite with Some Mineral Acids after Sodyum Hydroxide Washing**  
GÜLEN F. J., PİŞKİN S., DOYMAZ İ.  
International Journal of Chemistry, cilt.3, sa.3, ss.75-80, 2011 (Hakemli Dergi)
- XV. **Yüksek Nemli Kayısların İşlenmesi**  
KAPLAN F., PALA M., DOYMAZ İ.  
Gıda Teknolojisi, sa.1, ss.75-79, 2006 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Maydanozun Kurutma Karakteristiklerinin İncelenmesi**  
DOYMAZ İ., TUĞRUL N., PALA M.  
Yıldız Teknik Üniversitesi Dergisi, cilt.2003, sa.3, ss.1-8, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Ardışık Yöntemlerle Silopi Asfaltitlerdeki Mineral Maddenin Giderilmesi**  
DOYMAZ İ., GÜLEN F. J., PİŞKİN S.  
Yıldız Teknik Üniversitesi Dergisi, cilt.2003, sa.1, ss.71-77, 2003 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Kaliteli Zeytinyağı Üretimi**  
Gürel Ö., Kırmacı E., DOYMAZ İ., AKGÜN N.

- Kimya Teknolojileri, cilt.25, ss.52-59, 2003 (Hakemsiz Dergi)
- XIX. **Zeytinyağı Fabrika Atıklarının Değerlendirilmesi**  
Gürel Ö., Kırmacı E., DOYMAZ İ., AKGÜN N.  
Kimyasal Teknolojiler, cilt.26, ss.40-47, 2003 (Hakemsiz Dergi)
- XX. **Şarap Fabrikası Atıklarının Değerlendirilmesi**  
DOYMAZ İ.  
Kimyasal Teknolojiler, cilt.32, ss.70-77, 2003 (Hakemsiz Dergi)
- XXI. **Çekirdeksiz Üzümlerin Kuruma Süreleri Üzerinde Sıcaklığın ve Daldırma İşleminin Etkileri**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
Gıda Teknolojisi, sa.6, ss.60-64, 2002 (Hakemsiz Dergi)
- XXII. **Kırmızı Biberlerde Aflatoksin B1 Niceliğinin Ozonla Azaltılması**  
İNAN F., PALA M., DOYMAZ İ.  
Gıda Teknolojisi, cilt.11, ss.30-35, 2002 (Hakemsiz Dergi)
- XXIII. **Dereotunun Kuruma Karakteristiklerinin İncelenmesi**  
TUĞRUL N., DOYMAZ İ., PALA M.  
GIDA, sa.6, ss.403-407, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Daldırma Çözeltisi Kullanımının Biber Kurutma Sürelerine Etkisinin İncelenmesi**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
Yıldız Teknik Üniversitesi Dergisi, cilt.2001, sa.4, ss.44-50, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Biberin Daldırma Çözeltisi Kullanılarak Aşamalı Kurutulması**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
Gıda Teknolojisi, sa.7, ss.38-42, 2001 (Hakemsiz Dergi)
- XXVI. **Bazık Tekstil Atıklarında Çözünmüş Olarak Bulunan Selülozun Sülfat İyonlarının Çöktürülmesi Üzerinde Etkisi**  
Sevil S., GÖKMEN S., DOYMAZ İ.  
Aritm Dünyası, ss.43-50, 2000 (Hakemsiz Dergi)
- XXVII. **Sultana Üzümünün Kuruma Karakteristiklerinin İncelenmesi**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
Yıldız Teknik Üniversitesi Dergisi, cilt.2000, sa.2, ss.1-8, 2000 (Hakemli Dergi)

## **Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler**

- I. **Mathematical Modelling of Drying of Carrot Slices**  
SOYDAN M., DOYMAZ İ.  
Seventh International Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME 2024), İstanbul, Türkiye, 24 Aralık 2024, cilt.1, ss.178-188
- II. **Impact of Pre-Treatments on Drying Characteristics and Some Quality Criteria of Carrot Slices**  
SOYDAN M., DOYMAZ İ.  
Seventh International Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME 2024), İstanbul, Türkiye, 24 Aralık 2024, cilt.1, ss.189-197
- III. **Convective Drying of Orange Slices in Cabinet Dryer**  
Dönmez M., Doymaz İ.  
4th International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies, Ankara, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2024, ss.135
- IV. **Examination of Drying Characteristics of Tomatoes and System Performance in Heat Pump Dryer**  
Özeren B., Doymaz İ., Tunçkal C.  
4th International Congress of Engineering and Natural Sciences Studies, Ankara, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2024, ss.133
- V. **Experimental and modeling investigation of mass transfer during hot air drying of Ahlat pear**  
Alshamhazı O. T., Küçük İ., Doymaz İ.

2nd International Karatekin Science and Technology Conference, Çankırı, Türkiye, 21 - 22 Aralık 2023, ss.75-80

- VI. **Influence of air temperature and pretreatment solution on convective drying of pumpkin slices**  
Kahveci B., Doymaz İ.  
Çankaya International Congress on Scientific Research, Ankara, Türkiye, 10 - 12 Nisan 2023, ss.193
- VII. **Evaluation of Drying Process on Pear Drying Kinetics and Color Parameters**  
Demirtaş C., Doymaz İ.  
Cukurova 10th International Scientific Researches Conference, Adana, Türkiye, 2 - 04 Nisan 2023
- VIII. **Experimental Study on Hot Air Drying of Pomegranate Seeds**  
Borucu E., Doymaz İ.  
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022), Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022, ss.543-551
- IX. **Drying of Pomegranate Seeds Using Infrared Radiation**  
Borucu E., Doymaz İ.  
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022), Ankara, Türkiye, 23 Kasım - 25 Aralık 2022, ss.533-542
- X. **Experimental Investigation of Drying and Modelling of Peach Slices**  
Bıçaklı E., Doymaz İ.  
2nd Global Conference on Engineering Research (GLOBECER'22), Balıkesir, Türkiye, 7 - 11 Eylül 2022
- XI. **Study on Effective Moisture Diffusivity, Activation Energy and Drying Rate of Thin Layer of Pepino Fruit**  
DALGIC İ., ÖZYALÇIN Z. Ö., DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.  
6th International Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME 2021), İstanbul, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2021, ss.1179-1184
- XII. **Hot Air Drying of Kiwifruit Slices**  
Borucu E., Doymaz İ.  
Sixth International Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME 2021), İstanbul, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2021, ss.182-194
- XIII. **An Experimental Study on Infrared Drying of Kiwifruit Slices**  
Borucu E., Doymaz İ.  
Sixth International Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME 2021), İstanbul, Türkiye, 20 Ekim - 22 Aralık 2021, ss.1152-1165
- XIV. **Hot Air Drying of Celery: Drying Kinetics, Pretreatment Effect and Color Changes**  
Kurt C., Küçük İ., Doymaz İ.  
9th Jordan International Chemical Engineering Conference (JICHEC9), Amman, Ürdün, 12 Ekim 2021 - 14 Ocak 2022, ss.761-768
- XV. **Development of Chitosan-Based Edible Biocomposite Films Incorporated with Kumquat Peels Extract as Food Packaging**  
Sahin F., Küçük İ., Doymaz İ.  
5th International Conference on New Trends in Chemistry (ICNTC), Athens, Yunanistan, 22 Nisan 2019
- XVI. **Temperature Controlled Infrared Drying Kinetics of Mussels**  
Sevim S., Derun E., Tuğrul N., Doymaz İ., Kıpçak A. S.  
Sahin, F., Küçük, I., Doymaz, I. (2019). Development of Chitosan-Based Edible Biocomposite Films Incorporated with Kumquat Peels Extract as Food Packaging. 5th International Conference on New Trends in Chemistry (ICNTC), Athens, Yunanistan, 22 Nisan 2019
- XVII. **Investigation of Drying Behavior of Seedless Grapes in Different Dryers**  
TAŞTEKİNOĞLU D., DOYMAZ İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.647-653
- XVIII. **Hot-air Drying Apricots (Hacihaliloglu): Effect of Pre-treatments on Drying Kinetics**  
Kayran S., DOYMAZ İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.1769-1779
- XIX. **Experimental Study of Mass Transfer Coefficient during Infrared Drying of Pear Slices**

- DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.584-591
- XX. **Influence of Air Temperature and Pretreatments on the Drying Characteristics of Cherry Tomatoes**  
YÜCE I. B., DOYMAZ İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.639-645
- XXI. **Hot-Air Drying and Colour Characteristics of Ginger slices**  
İŞSEVER M., DOYMAZ İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.528-535
- XXII. **Application of Peleg Model on Swelling of Mussels Dried with Infrared Method**  
Kıpçak A. S., Doymaz İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.666-670
- XXIII. **Drying Kinetics of Pea in an Infrared Dryer**  
DOYMAZ İ., KÜÇÜK İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.624-630
- XXIV. **Mathematical Modelling of Mushroom Drying Using Cabinet Dryer**  
Engür B., DOYMAZ İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.581-586
- XXV. **Effect of Pretreatment on Drying Time and Quality of Strawberry**  
KOLUAÇIK E. Ö., DOYMAZ İ.  
4th Conference on Advances in Mechanical Engineering (ICAME), İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2018, ss.613-623
- XXVI. **Drying Kinetics of Apricot Halves in Hot Air, Infrared and Infrared-Hot Air Dryer**  
Kayran S., DOYMAZ İ.  
1st International Symposium on Graduate Research in Science: Focus on Entrepreneurship and Innovation, İstanbul, Türkiye, 04 Ekim 2018, ss.142
- XXVII. **Infrared Drying of Apple Slices and Mathematical Modelling**  
Soydan M., DOYMAZ İ.  
1st International Symposium on Graduate Research in Science: Focus on Entrepreneurship and Innovation, İstanbul, Türkiye, 04 Ekim 2018, ss.47
- XXVIII. **Effect of Pretreatments on Drying Behaviours of Apple Slices**  
Soydan M., DOYMAZ İ.  
1st International Balkan Chemistry Congress (IBCC-2018), Edirne, Türkiye, 17 Eylül 2018, ss.117
- XXIX. **Influences of Temperature and Pretreatments on Drying of Cornelian Cherry Fruits (Cornus mas L.)**  
Uz S., DOYMAZ İ.  
1st International Balkan Chemistry Congress (IBCC-2018), Edirne, Türkiye, 17 Eylül 2018, ss.127
- XXX. **Drying of Okra by Different Drying Methods: Comparison of Drying Time, Product Color Quality, Energy Consumption and Rehydration**  
Kıpçak A. S., İsmail O., Doymaz İ.  
6th Annual International Conference on Chemistry, Athens, Yunanistan, 23 Temmuz 2018, ss.31
- XXXI. **Hot-air Drying of Kumquat Slices in Convective Cabinet Dryer**  
KÜÇÜK İ., DOYMAZ İ.  
4th International Conference on New Trends in Chemistry, St. Petersburg, Rusya, 11 Mayıs 2018, ss.52
- XXXII. **Edible Films Based on Chitosan: Preparation and Physico-Chemical Evaluation**  
Şahin F., Hut N. G., Özçelik G. H., KÜÇÜK İ., DOYMAZ İ.  
4th International Conference on New Trends in Chemistry, St. Petersburg, Rusya, 11 Mayıs 2018, ss.103
- XXXIII. **Experimental and Modeling Investigation of Mass Transfer for Kumquat Slices during Infrared Drying**  
KÜÇÜK İ., DOYMAZ İ.  
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 26 Nisan 2018, ss.297
- XXXIV. **EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON DRYING CHARACTERISTICS AND QUALITY PARAMETERS OF JUJUBE FRUITS**  
KARASU S., DOYMAZ İ., KAYACAN S., SAĞDIÇ O., Cetin B.

3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING ISTANBUL 201, 19 - 21 Aralık 2017

**XXXV. Drying Characteristics Investigation of Black Mulberry Dried via Infrared Method**

DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.

3rd Conference on Advances in Mechanical Engineering-ICAME2017, İstanbul, Türkiye, 19 Aralık 2017, ss.270-277

**XXXVI. Mathematical Modelling of Okra Samples by Different Drying Methods**

İsmail O., Doymaz İ., Kıpçak A. S.

3rd Conference on Advances in Mechanical Engineering, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2017, ss.308-315

**XXXVII. Modeling of Mushroom Drying in A Closed Loop Heat Pump Dryer**

DOYMAZ İ., Tunckal C., KÜÇÜK İ.

International Conference on Engineering Technologies, Konya, Türkiye, 07 Aralık 2017, ss.108

**XXXVIII. Drying Characteristics of Asparagus Roots**

DOYMAZ İ., İSMAİL O., KARASU S.

INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017

**XXXIX. Effect of Drying Temperature on the Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity of the Asparagus Officinalis**

KARASU S., DOYMAZ İ., İSMAİL O.

INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017

**XL. Determination of Sliced Pineapple Drying Characteristics in a Closed Loop Heat Pump Assisted Drying System**

Tunckal C., Coşkun S., DOYMAZ İ., Ergun E.

5. European Conference on Renewable Energy Systems, Sarajevo, Bosna-Hersek, 27 Ağustos 2017, ss.215-221

**XLI. Hot-Air Oven Drying of Apple Pomace**

DOYMAZ İ., KIPÇAK A. S.

International Conference on Energy and Thermal Engineering, İstanbul, Türkiye, 25 Nisan 2017, ss.343-347

**XLII. Microwave Dehydration Modelling of Tincalconite**

Çoban Ş., Özkarasu B., SENBERBER F. T., KIPÇAK A. S., DOYMAZ İ., DERUN E.

International Conference on Energy and Thermal Engineering, İstanbul, Türkiye, 25 Nisan 2017, ss.288-293

**XLIII. Drying of Banana Slices: Determination of Effective Diffusivity and Activation Energy**

DOYMAZ İ., KARASU S.

International Conference on Energy and Thermal Engineering, 25 - 28 Nisan 2017

**XLIV. Ön İşlemlerin Kiraz Meyvesinin Kurutma Karakteristiklerine Etkisi**

Sarıkulak N., DOYMAZ İ.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.32

**XLV. Thin-Layer Microwave Drying Kinetics of Mango Slices**

Kıpçak A. S., Doymaz İ., Pişkin S.

Conference on Advances in Mechanical Engineering, İstanbul, Türkiye, 10 - 13 Mayıs 2016, ss.488-492

**XLVI. Farklı Kurutma Yöntemleri ve Kurutma Sıcaklıklarının Hünnap Meyvesinin Kurutma Kinetiği ve Bazı Biyoaktif Madde Miktarı Üzerine Etkisi**

ÇETİN B., KARASU S., BAŞLAR M., DOYMAZ İ.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

**XLVII. The Effect of the Absorbent Polymers on Removal of Water in Liquid Fuel**

İSMAİL O., BEYRİBEY PRICE D. B., DOYMAZ İ.

5th International Ege Energy Symposium and Exhibition (IEESE-5), Denizli, Türkiye, 27 Haziran 2010

**XLVIII. Şarap Fabrikası Atıklarının Enerji Amaçlı Değerlendirilmesi**

AKGÜN N., DOYMAZ İ., Özkara N.

II. Ulusal Ege Enerji Sempozyumu ve Sergisi, Kütahya, Türkiye, 26 Mayıs 2004, ss.363-366

**XLIX. Zeytinyağı Fabrikası Atıklarının Enerji Amaçlı Kullanımı**

Görel Ö., DOYMAZ İ., AKGÜN N.

II. Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 15 Ekim 2003, ss.380-386

**L. Değişik Biokütle Atıkların Enerji Potansiyellerinin İncelenmesi**



Görel Ö., DOYMAZ İ., AKGÜN N.

Türkiye 9. Enerji Kongresi, İstanbul, Türkiye, 24 Eylül 2003, ss.203-211

- LI. **Leaching of Nallıhan Lignites with Some Acids**  
GÜLEN F. J., DOYMAZ İ., PİŞKİN M. B., Özgen S., PİŞKİN S.  
Proceedings of X. Balkan Mineral Processing Congress, Varna, Bulgaristan, 15 Haziran 2003, ss.303-307
- LII. **Kayıpı Kurutulmasında Etil Oleat Çözeltisinin Kullanımı**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
V. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK-5), Ankara, Türkiye, 02 Mayıs 2002
- LIII. **Değişik Reaktifler Kullanarak Nallıhan Linyitinin Demineralizasyonu**  
GÜLEN F. J., DOYMAZ İ., PİŞKİN S.  
V. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK-5), Ankara, Türkiye, 02 Mayıs 2002
- LIV. **Demineralization of Asphaltite with Different Acids after Treating Sodium Hydroxide**  
GÜLEN F. J., DOYMAZ İ., PİŞKİN S.  
Proceedings of The 9th Balkan Mineral Processing Congress, İstanbul, Türkiye, 11 Eylül 2001, ss.413-416
- LV. **Silopi-Harpüt Asfaltitlerinin Flotasyon ve Demineralizasyonla Zenginleştirilmesi**  
Doymaz İ., GÜLEN F. J., Pişkin S.  
XV. Ulusal Kimya Kongresi, Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul, Türkiye, 04 Eylül 2001
- LVI. **Demineralization of Silopi-Harpüt Asphaltite**  
GÜLEN F. J., DOYMAZ İ., PİŞKİN S.  
The Fourth International Thermal Energy Congress, İzmir, Türkiye, 08 Temmuz 2001, ss.23-28
- LVII. **Effect of Ethyl Oleate Treatment on the Drying Rate of Corn**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
Eastern Mediterranean Chemical Engineering Conference, Ankara, Türkiye, 20 Mayıs 2001, ss.327-328
- LVIII. **Investigation on Drying Characteristics of Parsley and Dill**  
DOYMAZ İ., TUĞRUL N., PALA M.  
Food 2000 - Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Türkiye, 12 Ekim 2000, ss.76
- LIX. **A Study on Drying Characteristics of Kahramanmaraş Red Pepper**  
DOYMAZ İ., PALA M.  
Agricontrol 2000 - International Conference of Modelling and Control in Agriculture, Horticulture and Post-Harvest Processing, Wageningen, Hollanda, 10 Temmuz 2000, ss.197-202

## Desteklenen Projeler

KIPÇAK A. S., ÖZYALÇIN Z. Ö., DOYMAZ İ., DERUN E., TUĞRUL N., UYGUNÖZ D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Deniz Ürünlerinin Yeni Nesil Dondurarak Kurutma Yöntemi ile Kurutma Karakteristiklerinin Belirlenmesi ve Ultrasonik Önışlemin Etkisinin İncelenmesi, 2021 - 2022

KIPÇAK A. S., TUĞRUL N., DERUN E., DOYMAZ İ., Sevim S., SÜNGÜ S., ASLANBEY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mavi Midyenin Geneleksel Yöntemler ile Kurutma Karakteristiklerinin İncelenmesi ve Yenilikçi Yöntemler ile Kıyaslanması, 2018 - 2020

DOYMAZ İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Harmanlanmış şarap ve zeytinyağı fabrikası katı atıklarından piroliz yöntemiyle biyoyakıt eldesi, 2004 - 2007

DOYMAZ İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Değişik Meyvelerin Kuruma Karakteristiklerinin İncelenmesi, 1993 - 1998

## Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2024

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2024

Thermal Science and Engineering Progress, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2024

INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022

HELIYON, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022

JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022

Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences , ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ekim 2021

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2021

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021

BIOSYSTEMS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021

CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2021

JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2021

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2021

INTERNATIONAL JOURNAL OF FRUIT SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021

Trends In Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021

HEAT AND MASS TRANSFER, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020

HEAT AND MASS TRANSFER, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019

CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019

FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019

Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2019

Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2019

Food Science and Technology International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

Food and Bioproducts Processing, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

International Journal of Thermal Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

International Journal of Green Energy, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018

Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018

Innovative Food Science & Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018

Scientific Study and Research-Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology and Food Industry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018

Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018

Food Science & Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018

Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

Main Group Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

International Journal of Fruit Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2017

The Philippine Agricultural Scientist, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2017

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2017

International Journal of Green Energy, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017

Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2017

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2017

Journal of Food and Drug Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2017

International Agrophysics, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017

Chemical Engineering Communications, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2017  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2016  
Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2016  
Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2016  
Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2016  
Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2016  
Waste and Biomass Valorization, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016  
Journal of Food Measurement & Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016  
Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016  
Czech Journal of Food Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016  
Waste and Biomass Valorization, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2016  
Chemical Engineering Research and Design, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016  
Drying Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016  
Food Science and Technology (Campinas), SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016  
Food Science and Technology (Campinas), SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016  
Latin American Applied Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2015  
Journal of Food Measurement & Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2015  
Innovative Food Science & Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015  
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015  
Bulgarian Chemical Communications, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2015  
Food Technology and Biotechnology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015  
International Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015  
Chemical Engineering Communications, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015  
Isı Bilimi ve Tekniği Dergisi – Journal of Thermal Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015  
Drying Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015  
Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015  
Chemical Engineering Communications, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2014  
Journal of Essential Oil Bearing Plants, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014  
Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014  
Drying Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014  
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014  
Energy Conversion and Management, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2013  
Instrumentation Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2013  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013  
Heat and Mass Transfer, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2012  
Food Science and Biotechnology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2012  
Chemical Industry: Chemical Engineering Quarterly, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2012  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2011  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2011  
The Philippine Agricultural Scientist, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2011  
Transactions of the ASABE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2011  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2010  
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2010

Spanish of Journal of Agricultural Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2010  
Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2010  
LWT- Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010  
Food and Bioproducts Processing, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010  
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2009  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2009  
Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2009  
Journal of the Chinese Institute of Chemical Engineers, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2009  
Energy Sources, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2008  
Industrial Crops and Products, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2008  
Drying Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2008  
Food and Bioproducts Processing, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2007  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2007  
Chemical Engineering and Processing, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2007  
Desalination , SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2006  
Biosystems Engineering , SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2006  
Food Science and Technology International, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2006  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2005  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2005  
Biosystems Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2004  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2004

## Metrikler

Yayın: 211

Atıf (WoS): 6880

Atıf (Scopus): 7560

H-İndeks (WoS): 43

H-İndeks (Scopus): 45

## Ödüller

Doymaz İ., 2023 yılında yaptığınız Q1 yayın çalışmanız ile Üniversitemize ve bilim dünyasına kattığınız yüksek değer için , Yıldız Teknik Üniversitesi, Mart 2024

Doymaz İ., 2022 yılında yaptığınız Q1 yayın çalışmanız ile Üniversitemize ve bilim dünyasına kattığınız yüksek değer için, Yıldız Teknik Üniversitesi, Nisan 2023

DOYMAZ İ., 1 Ocak 2017 – 31 Aralık 2017 dönemine ait Yazar Sayısı ve Dergi Etki Puanı sıralamasında Kimya-Metalürji Fakültesi öğretim elemanları arasında 2. Sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Ekim 2018

DOYMAZ İ., 1 Ekim 2014 – 31 Aralık 2015 dönemine ait Yazar Ağırlıklı Makale Puanı sıralamasında Kimya-Metalürji Fakültesi genelinde 1. Sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mayıs 2017

DOYMAZ İ., 1 Ekim 2014 – 31 Aralık 2015 dönemine ait Yazar Ağırlıklı Makale Puanı sıralamasında Üniversitemiz genelinde 1. Sırayı alarak bilim dünyasına yapmış olduğu katkı nedeniyle., Yıldız Teknik Üniversitesi, Mayıs 2017

DOYMAZ İ., 2011-2012 eğitim-öğretim yılında uluslararası indeksli dergilerde en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 2. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2013

DOYMAZ İ., 2010-2011 eğitim-öğretim yılında uluslararası indeksli dergilerde en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 1. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2012

DOYMAZ İ., Science Citation Index-Expanded kapsamındaki dergilerde 2011-2012 döneminde yayın yapan Öğretim Elemanları arasında yer almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2012

DOYMAZ İ., : Yıldız Teknik Üniversitesine yapmış olduğu 20 yıllık değerli katkılarından dolayı, Yıldız Teknik Üniversitesi,

Şubat 2011

DOYMAZ İ., Science Citation Index-Expanded kapsamındaki dergilerde 2009-2010 döneminde yayın yapan Öğretim Elemanları arasında yer almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2011

DOYMAZ İ., SCI kapsamındaki dergilerde 2007-2009 yıllarında en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 3. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2010

DOYMAZ İ., 1980-2007 yılları arasında öğretim üyelerimizin SCI kapsamındaki yayınlarına yapılmış olan atıf sayısı sıralamasında en çok atıf alanlar arasında 2. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2009

DOYMAZ İ., SCI kapsamındaki dergilerde 2006-2007 yılında en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 1. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2008

DOYMAZ İ., 1989-2006 yılları arasında öğretim üyelerimizin Science Citation Index-Expanded kapsamındaki yayınlarına diğer araştırmacılar tarafından yapılmış olan atıf sayısı sıralamasında en çok atıf alanlar arasında yer almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2007

DOYMAZ İ., 2005-2006 yılları arasında öğretim üyelerimizin Science Citation Index-Expanded kapsamındaki yayınlarına diğer araştırmacılar tarafından yapılmış olan atıf sayısı sıralamasında en çok atıf alanlar arasında 3. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2007

DOYMAZ İ., Science Citation Index-Expanded kapsamındaki dergilerde 2005-2006 yılında en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 3. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Ocak 2007

DOYMAZ İ., 2004-2005 Eğitim-Öğretim yılında öğretim üyelerimizin Science Citation Index-Expanded kapsamındaki yayınlarına diğer araştırmacılar tarafından yapılmış olan atıf sayısı sıralamasında Yardımcı Doçentler arasında 1. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2006

DOYMAZ İ., Science Citation Index-Expanded kapsamındaki dergilerde 2004-2005 yılında en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 1. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2006

DOYMAZ İ., 1989-2005 yılları arasında Science Citation Index-Expanded kapsamındaki dergilerde en fazla yayın yapan öğretim üyeleri arasında yer almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2006

DOYMAZ İ., Science Citation Index-Expanded kapsamındaki dergilerde 2003-2004 yılında en fazla yayın yapan Yardımcı Doçentler arasında 1. sırayı almak, Yıldız Teknik Üniversitesi, Şubat 2005

DOYMAZ İ., 18. YTÜ-Akademik Teşvik Belgesi: 1999-2000 Eğitim-Öğretim yılındaki başarılı araştırmaları nedeniyle., Yıldız Teknik Üniversitesi, Aralık 2001