Arş.Gör.Dr. Necattin Cihat İÇYER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 212 383 4572
Fax Telefonu: +90 212 383 4571
E-posta: ncicyer@yildiz.edu.tr
Web: https://avesis.yildiz.edu.tr/ncicyer
Posta Adresi: YTÜ Davutpaşa Kampusu, Kimya Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Oda: A-144, 34210, Esenler/Istanbul

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2018
Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2012
Lisans, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2010

Yaptığı Tezler

Doktora, BİTKİSEL YAĞLARIN AĞARTMA PROSESİNİN ULTRASONİK SİSTEMİN ENTEGRASYONU İLE GELİŞTİRİLMESİ, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2018
Yüksek Lisans, NAR KABUĞU FENOLİK BİLEŞİKLERİNİN SU İLE EKSTRAKSİYONU VE EKSTRAKTLARIN MİKROENKAPSÜLASYONU, Erciyes Üniversitesi, Gemi Makineleri işletme Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Muş Alparslan Üniversitesi, Mimarlık Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Fruit-based vegan ice cream-type frozen dessert with aquafaba: effect of fruit types on quality parameters**
Erem E., Akdeniz E., Cayır M., Icyer N. C., TOKER Ö. S.
Journal of Food Science and Technology, cilt.61, sa.5, ss.907-917, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Fabrication of healthier monoglyceride-based oleogel containing linseed-sunflower oil and its application as shortening in cake formulation**
Roufegarinejad L., Ahmadi G., İcyer N. C., Saıd Toker Ö. S., Habibzadeh Khiabani A.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.1, ss.299-308, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Ultrasound-assisted bleaching of canola oil: Improve the bleaching process by central composite design**
Icyer N. C., DURAK M. Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.97, ss.640-647, 2018 (SCI-Expanded)

IV. **Rapid detection of adulteration of milks from different species using Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR)**
Çırak O., Icyer N. C., DURAK M. Z.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.85, sa.2, ss.222-225, 2018 (SCI-Expanded)

V. **Microencapsulation of fig seed oil rich in polyunsaturated fatty acids by spray drying**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., Kahyaoglu T., ARICI M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.50-57, 2017 (SCI-Expanded)

VI. **Combined design as a useful statistical approach to extract maximum amount of phenolic compounds from virgin olive oil waste**
Icyer N. C., TOKER Ö. S., KARASU S., TÖRNÜK F., BOZKURT F., ARICI M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.70, ss.24-32, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu**
Dinç M., Aslan D., İÇYER N. C., Çam M.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.7, ss.1-11, 2012 (Hakemli Dergi)

Desteklenen Projeler

SAĞDIÇ O., TÜBİTAK Projesi, Nar Kabuğu Ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri İle Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - 2013
İÇYER N. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar Kabuğu Fenolik Bileşiklerinin Su ile Ekstraksiyonu ve Mikroenkapsülasyonu, 2011 - 2012

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017
Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2016
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013

Metrikler

Yayın: 7
Atıf (WoS): 22
Atıf (Scopus): 56
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 4

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

İçyer N.C., Toker Ö.S., Karasu S., Törnük F., Bozkurt F., Arici M., Sağdıç O., Olive paste powder: Potential Ingredient for

increasing functionality of many traditional foods, The 3rd Interantional Syposium on 'Traditional foods from Adriatic to Caucasus' TF3_P586 sf 571, Bosna Hersek, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
İçyer N.C., Çam M., "Nar Çekirdeği Yağı Ekstraksiyonunun Optimizasyonu Ve Çekirdek Yağının Özellikleri", Türkiye 11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012
Çam M., İçyer N.C., "Microencapsulation Of Pomegranate Peel Phenolics", XX International Conference on Bioencapsulation, vol.1, pp.112-113, Katılımcı, Toronto, Kanada, 2012
Dinç M., Aslan D., İçyer N.C., Çam M., "Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu", Türkiye 11. Gıda Kongresi,, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012
Çam M., İçyer N.C., "Optimization Of Polyphenol Extraction From Pomegranate Peel By Response Surface Methodology", 4th International Congress on Food and Nutrition, vol.1, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

Akademi Dışı Deneyim

Ticari Kuruluş Özel, Kuvars Gıda Analizi Danışmanlık Ve Mühendislik Ltd.Şti.
Diğer, Erciyes Üniversitesi, Tübitak Projesi
Ticari Kuruluş Özel, Tarhanacıoğlu Süt Ve Süt Ürünleri