

Asst. Prof. Ferid AYDIN

Personal Information

Office Phone: [+90 442 231 2479](tel:+904422312479)

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/feray>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-9931-6202

Yoksis Researcher ID: 118999

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 1989 - 1995

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Sıvı ferment ve sponge-hamur metodları ile ekmek üretiminde diastatik preparat ve laktik starter kültür katkılарının hamurun olgunlaşması ve ekmeğin bazı kalitatif ve aromatik özelliklerine etkisi , Ataturk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1995

Postgraduate, Likit ferment sisteminde yavan formulasyonla ekmek yapımının katkı ve süre bakımından optimizasyonu üzerinde araştırmalar, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1989

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Additives, Food Technology, Cereals Technology, Cocoa and Chocolate Products, Engineering and Technology

Academic and Administrative Experience

Fakülte Kurulu Üyesi, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Continues

Staj Başkanı, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2020

Courses

GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2022 - 2023

EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİNDE SON GELİŞMELER, Postgraduate, 2022 - 2023

Mezuniyet Çalışması, Undergraduate, 2022 - 2023

ÜRÜN GELİŞTİRME, Undergraduate, 2021 - 2022

GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ, Undergraduate, 2021 - 2022

Fırın Teknolojisi ve Fırın Ekipmanları, Undergraduate, 2022 - 2023

MAYA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Doctorate, 2021 - 2022

GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ, Undergraduate, 2021 - 2022

Advising Theses

- Aydın F., Erzurum'da yaşayan bireylerin kahve tüketim alışkanlıklarını ve akrilamid maruziyetinin belirlenmesi, Doctorate, B.BAŞARAN(Student), 2020
- Aydın F., İstanbul Halk Ekmek büfe işletmeci dinamikleri ile müşteri profili ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, Postgraduate, M.HAFIZOĞLU(Student), 2018
- Aydın F., Iso 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi uygulanan bir işletmede helva üretimindeki hammadde kaynaklı mikrobiyolojik risklerin izlenmesi değerlendirilmesi ve mikrobiyolojik kritik kontrol noktalarının tespiti, Postgraduate, B.BAŞARAN(Student), 2014
- Aydın F., Nohut mayası/hamurundan izole edilen laktik asit bakteri suşlarının ekmeğin uçucu profili ve diğer bazı kalite parametreleri üzerine etkileri, Doctorate, K.ÇEBİ(Student), 2014
- Aydın F., Sivas İlinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve üretici-tüketicilerin dinamiklerinin belirlenmesi, Postgraduate, Ş.YILDIZ(Student), 2010
- Aydın F., Nohut mayası ve hamurundan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasiyonu, Postgraduate, K.ÇEBİ(Student), 2009
- Aydın F., Ekşi hamur ile ekmek yapımı ve ekşi hamur mikroflorası, Postgraduate, M.YILMAZ(Student), 2002

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. The determination of acrylamide content in brewed coffee samples marketed in Turkey
Basaran B., AYDIN F., KABAN G.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.37, no.2, pp.280-287, 2020 (SCI-Expanded)
- II. Estimating the acrylamide exposure of adult individuals from coffee: Turkey
BAŞARAN B., AYDIN F.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.37, no.12, pp.2051-2060, 2020 (SCI-Expanded)
- III. Possibilities for the use of whey in tel kadayif (a Turkish dessert) production
AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.38, no.2, pp.250-257, 2014 (SCI-Expanded)
- IV. Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin Belirlenmesi
AYDIN F., YILDIZ Ş.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.42, no.2, pp.165-180, 2011 (SCI-Expanded)
- V. Ekmekta Bayatlama ve Geciktirilmesi İçin Dikkat Edilecek Hususlar
AYDIN F.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.39, no.2, pp.263-267, 2008 (SCI-Expanded)
- VI. Effect of water stress at various growth stages on some quality characteristics of winter wheat
Ozturk A., AYDIN F.
Journal of Agronomy and Crop Science, vol.190, no.2, pp.93-99, 2004 (SCI-Expanded)
- VII. KKNTA ve TAHİL ürünlerine uygulanması
AYDIN F., ÇETİN B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.34, no.4, pp.375-382, 2003 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Determination of Acrylamide and 5-hydroxymethyl-2-furfural (HMF) Levels and Related Parameters in Turkish Pekmez (A Traditional Fruit Product).**
Başaran B., Demir Kanbur E., Aydin F.
Journal of Food Quality and Hazards Control, vol.8, no.4, pp.159-164, 2021 (Scopus)
- II. **Determination of Acrylamide Levels in Infant Formulas and Baby Biscuits Sold in Turkey**
Başaran B., Aydin F.
Letters in Applied NanoBioScience, vol.11, no.1, pp.3155-3165, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Acrylamide,Ahidden danger**
Aydin F.
Health, food and Biotechnology, vol.1, no.1, pp.113-117, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria From Fermented Chickpeas**
AYDIN F., ÇEBİ K.
Black Sea, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Microbiological Risks Related with Raw Materialsin Halva Production and Detection of Microbiological Critical Control Points**
AYDIN F., BAŞARAN B.
Akademik Araştırmalar Dergisi, vol.16, no.1, pp.42-50, 2018 (Scopus)
- VI. **Farklı oranlarda peyniraltı suyu katkısı ile üretilen taze ve depolanmış tel kadayıfların bazı kalite özelliklerinin tespiti I Mikrobiyolojik ve duyusal özellikler**
ÇAKMAKÇI S., AYDIN F.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg, vol.32, pp.181-188, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **EKMEĞİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİNDE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN KULLANILMASI**
AYDIN F.
DÜNYA GIDA YAYINLARI, vol.57, pp.93-96, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE ÇEŞİTLERİ**
AYDIN F.
STANDARD EKONOMİK VE TEKNİK DERGİ, vol.38, pp.73-76, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma**
ERTUGAY Z., ELGÜN A., KOTANCILAR H. G., AYDIN F.
GIDA, vol.17, no.6, pp.375-385, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma**
Ertugay Z., Elgün A., Kotancılar H. G., Aydin F.
Gıda, vol.16, no.2, pp.89-97, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Sıvı Ferment Yöntemiyle Ekmek Üretiminde Laktik Kültür Katkısının Etkisi**
ELGÜN A., ERTUGAY Z., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.
GIDA, vol.16, no.4, pp.227-232, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Ekmek Üretiminde Sıvı Ferment Yönteminin Katkı ve Süre Bakımından Optimizasyonu Üzerine Araştırma**
ERTUGAY Z., ELGÜN A., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.
Doğa (Seri D2), vol.15, no.3, pp.653-660, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Gıda güvenliği eğitimi**
AYDIN F., Köksel H., Boyacioğlu H.
in: Ekmek, Aydin F, Köksel H, İlkbahar A, Şanlier N,Şanlı M,Karabudak E , Editor, Arter Dijital Ltd. Şti., Ankara,
pp.184-187, 2016

II. Gıda güvenliği eğitimi

AYDIN F., Köksel H., Boyacioğlu H.

in: Ekmek, Aydin F, Köksel H, İlkbahar A, Şanlier N,Şanlı M,Karabudak E , Editor, Arter Dijital Ltd. Şti., Ankara, pp.184-187, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Effects of Microfluidization and Ultrasonication Pre-Treated Whey Addition on Some Quality Parameters of Bread

Çiçek S., Aydin F., Bozoğlu T. F.

4TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Sivas, Turkey, 27 - 29 April 2023, pp.124-137

II. SÜRK MOLDY CHEESE TRADITIONAL CHEESE

AYDIN F., ÇEBİ K.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

III. A SPECIAL TRADITIONAL SWEET FROM EAST OF TURKEY

AYDIN F.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

IV. DETERMINATION OF BREAD CONSUMPTION HABITS AND CONSUMER DYNAMICS IN EAST OF TURKEY

AYDIN F.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

V. HOMEMADE HAMSİKOLİ

AKSU İ., AYDIN F.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

VI. A TRADITIONAL FLOUR MEAL FROM URARTUS TO US

AYDIN F., ÇEBİ K.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

VII. ÜLKEMİZDE ISO UYGULAMALARI VE HELAL SERTİİFİKASYONU İHTİYACI

AYDIN F.

XII. ULUSAL EKOLOJİ VE ÇEVRE KONGRESİ, Muğla, Turkey, 14 - 17 September 2015

VIII. OBSERVING AND EVALUATING THE SALMONELLA spp RISKS ORIGINATING FROM THE FEEDSTOCK OF HELVA PRODUCTION OF A FIRM WHICH IMPLEMENTS ISO 22000 AND STRIKING THE CRITICAL CONTROL POINTS

AYDIN F., BAŞARAN B.

TURKEY NATURAL NUTRITION AND LIFELONG HEALTH SUMMIT' 2015, Bilecik, Turkey, 20 - 23 May 2015

IX. TEMEL GIDAMIZ EKMEK VE EKMEK ÜRETİMİNDE SUYUN ÖNEMİ

AYDIN F., AKSU İ.

SAĞLIKLI SU YÖNETİMİ KONGRESİ, Erzurum, Turkey, 20 - 22 May 2015

X. EFFECT OF HYDROSTATIC PRESSURE TREATED WHEY ON THE QUALITY PARAMETERS OF BREAD

AYDIN F., BOZOĞLU T. F., SEMRA Ç.

TURKEY NATURAL NUTRITION AND LIFELONG HELATH SUMMIT 2015, 20 - 23 May 2015

XI. Tel kadayıf a Turkish dessert production consumption and the use of whey

AYDIN F., ÇAKMAKÇI S.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga (Ohrid Lake), Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.225

- XII. **TEL KADAYIF a TURKISH DESSERT PRODUCTION CONSUMPTION AND THE USE OF WHEY**
AYDIN F., SONGÜL Ç.
THE SECOND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", 24 - 26
October 2013
- XIII. **EKMEK KADAYIFI**
AYDIN F.
II. GELENEKSEL GİDALAR SEMPOZYUMU, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- XIV. **ERZURUM LAVAŞ EKMEĞİ**
AYDIN F.
II. GELENEKSEL GİDALAR SEMPOZYUMU, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- XV. **NOHUT MAYASI HAMURUNUN EKMEK YAPIMINDA KULLANIMI**
AYDIN F., ÇEBİ K.
II. GELENEKSEL GİDALAR SEMPOZYUMU, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- XVI. **BREADMAKING WITH CHICKPEA DOUGH**
AYDIN F., ÇEBİ K.
THIRD INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD AND NUTRITION, 22 - 25 April 2009
- XVII. **BULGUR FROM LOCAL PRODUCTION TO UNIVERSAL**
AYDIN F.
FIRST INTERNATIONAL FOOD AND NUTRITION CONGRESS, 15 - 18 July 2005
- XVIII. **FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ LAKTİK ASİT ÇÖZELTİLERİNİN BAZI PATOJEN VE SAPROFİT
BAKTERİLER ÜZERİNE ETKİSİ**
ÇETİN B., AYDIN F., GÜRSES M.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XIX. **EKMEKTE BAYATLAMA VE BAYATLAMANIN GECİKTİRİLMESİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR**
AYDIN F.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XX. **KORUYUCU KÜLTÜRLER**
ÇETİN B., GÜRSES M., AYDIN F.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XXI. **YAPAY TATLANDIRICILARIN KEK ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
AYDIN F., AYIK S.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XXII. **KEK ÜRETİMİNDE GUM KULLANIM İMKANLARI**
AYDIN F., AYIK S.
1. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 29 September - 01 October 2003
- XXIII. **Farklı konsantrasyonlardaki laktik asit çözeltilerinin bazı patojen ve saprofitik bakteriler üzerine
etkisi**
ÇETİN B., AYDIN F., GÜRSES M.
1. Ulusal Gıda Beslenme Kongresi, Turkey, 29 - 01 September 2003
- XXIV. **TEL KADAYIF ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU KULLANIMININ TAZE VE DEPOLANMIŞ KADAYIF
KALİTESİNE ETKİSİ**
Aydın F., Çakmakçı S., Bakırıcı İ.
TÜBİTAK-EBİLTEM AGRO ENDÜSTRİ ARGE PROJE PAZARI, İzmir, Turkey, 30 - 31 May 2002, pp.26-0
- XXV. **GENETİK MODİFİKASYONLARIN GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDEKİ ÖNEMİ**
ÇETİN B., AYDIN F.
IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- XXVI. **EKİSİ HAMUR METODU VE SEÇİLMİŞ MİKROORGANİZMALARIN EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
AYDIN F., ÇETİN B.
IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- XXVII. **Genetik modifikasyonların gıda bilimi ve teknolojisindeki önemi**
ÇETİN B., AYDIN F.

- XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- XXVIII. **Ekşi hamur metodu ve seçilmiş mikroorganizmaların ekmek üretiminde kullanılması**
AYDIN F., ÇETİN B.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001
- XXIX. **TRABZON BREAD PREPARED BY SOUR DOUGH METHOD AND USING MICROORGANISMS FOR THE PRODUCTION**
AYDIN F., ABDULLAH MUSTAFA Y.
FIRST EURASIAN CONGRESS ON MOLECULAR BIOTECHNOLOGY, 17 - 20 October 2001
- XXX. **STARTERS IN BREADMAKING**
AYDIN F.
BLACKSEA AND CENTRAL ASIAN SYMPOSIUM ON FOOD TECHNOLOGY, 12 - 16 October 2000

Supported Projects

AYDIN F., BAŞARAN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye Pazarında Satışa Sunulan Bazı Fonksiyonel ve Geleneksel Gidaların Akrilamid Düzeyi, 2020 - 2021

AYDIN F., Project Supported by Higher Education Institutions, YÜKSEK HİDROSTATİK BASIN UYGULANMIŞ PEYNİR ALTI SUYU KATKISININ HAMUR VE EKMEK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, 2010 - 2011

AYDIN F., TUBITAK Project, SIVI FERMENT YÖNTEMİYLE EKMEK ÜRETİMİNDE AMİLOLİTİK ENZİM VE LAKTİK STARTER KÜLTÜR (Lactobacillus plantarum, Streptococcus lactis) KATKISININ HAMURUN OLGUŃLAŞMASI EKMEĞİN KALİTATİF VE AROMATİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI VE UYGUN KOMBİNASYONLARIN TESBİTİ, 1994 - 1995

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, March 2017
TUBITAK Project, March 2017
TUBITAK Project, March 2017
TUBITAK Project, March 2017

Metrics

Publication: 52
Citation (WoS): 155
Citation (Scopus): 179
H-Index (WoS): 3
H-Index (Scopus): 3

Visual Activities

Aydın F., Gıda tehditleri, News Agency, 2023 - 2023
Aydın F., Savurganlık üzerine bir sohbet, News Agency, 2022 - 2022
Aydın F., BESLENMEDE YAPILAN YANLIŞLAR VE İSRAF, News Agency, 2022 - 2022

Representation and Promotion Activities

Institutional Representation, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ, Turkey, Erzurum, 2022 - 2023

Non Academic Experience

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞI