

Dr. Öğr. Üyesi Ferid AYDIN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2479](tel:+904422312479)

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Ferit

ORCID: 0000-0002-9931-6202

Yoksis Araştırmacı ID: 118999

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1989 - 1995

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Likit ferment sisteminde yavan formülasyonla ekmek yapımının katkı ve süre bakımından optimizasyonu üzerinde araştırmalar, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 1989

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik İdari Deneyim

Fakülte Kurulu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

Staj Başkanı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2020

Verdiği Dersler

GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2022 - 2023

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2023 - 2024

EKMEK ÜRETİM TEKNOLOJİSİNDE SON GELİŞMELER, Yüksek Lisans, 2022 - 2023

Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2022 - 2023

ÜRÜN GELİŞTİRME, Lisans, 2021 - 2022
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ, Lisans, 2021 - 2022
Fırın Teknolojisi ve Fırın Ekipmanları, Lisans, 2022 - 2023
MAYA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, Doktora, 2021 - 2022
GIDA İŞLEME VE ANALİZ TEKNİKLERİ, Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Aydın F., BURSA'DA YÜKSEK ÖĞRETİM YURTLARINDA KALAN ÖĞRENCİLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, N.TATAŞ(Öğrenci), 2024
Aydın F., Erzurum'da yaşayan bireylerin kahve tüketim alışkanlıkları ve akrilamid maruziyetinin belirlenmesi, Doktora, B.BAŞARAN(Öğrenci), 2020
Aydın F., İstanbul Halk Ekmek büfe işletmecisi dinamikleri ile müşteri profili ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.HAFIZOĞLU(Öğrenci), 2018
Aydın F., Nohut mayası/hamurundan izole edilen laktik asit bakteri suşlarının ekmeğin uçucu profili ve diğer bazı kalite parametreleri üzerine etkileri, Doktora, K.ÇEBİ(Öğrenci), 2014
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, Yüksek Lisans, B.BAŞARAN(Öğrenci), 2014
Aydın F., Sivas ilinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve üretici-tüketici dinamiklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ş.YILDIZ(Öğrenci), 2010
Aydın F., Nohut mayası ve hamurundan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasyonu, Yüksek Lisans, K.ÇEBİ(Öğrenci), 2009
Aydın F., Ekşi hamur ile ekmek yapımı ve ekşi hamur mikroflorası, Yüksek Lisans, M.YILMAZ(Öğrenci), 2002

Jüri Üyelikleri

Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2023

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.37, sa.2, ss.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, cilt.37, sa.12, ss.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, cilt.38, sa.2, ss.250-257, 2014 (SCI-Expanded)
- IV. **Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi**
AYDIN F., YILDIZ Ş.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.42, sa.2, ss.165-180, 2011 (SCI-Expanded)
- V. **Ekmekte Bayatlama ve Geciktirilmesi İçin Dikkat Edilecek Hususlar**
AYDIN F.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.39, sa.2, ss.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, cilt.190, sa.2, ss.93-99, 2004 (SCI-Expanded)
- VII. **KKNTA ve TAHIL ürünlerine uygulanması**
AYDIN F., ÇETİN B.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.34, sa.4, ss.375-382, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Üniversiteli Öğrencilerin Tükettikleri Besinler ile Okul Başarı Durumları Arasındaki İlişkinin Araştırılması Investigation of the Relationship Between the Dietary Habits of University Students and Their Academic Performance**
Aydın F., Tataş Güllü N.
Food Science and Engineering Research, cilt.3, sa.1, ss.89-99, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **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., Aydın F.
Journal of Food Quality and Hazards Control, cilt.8, sa.4, ss.159-164, 2021 (Scopus)
- III. **Determination of Acrylamide Levels in Infant Formulas and Baby Biscuits Sold in Turkey**
Başaran B., Aydın F.
Letters in Applied NanoBioScience, cilt.11, sa.1, ss.3155-3165, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Acrylamide, A hidden danger**
Aydın F.
Health, food and Biotechnology, cilt.1, sa.1, ss.113-117, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria From Fermented Chickpeas**
AYDIN F., ÇEBİ K.
Black Sea, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Microbiological Risks Related with Raw Materials in Halva Production and Detection of Microbiological Critical Control Points**
AYDIN F., BAŞARAN B.
Akademik Araştırmalar Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.42-50, 2018 (Scopus)
- VII. **Farklı oranlarda peyniraltı suyu katkısı ile üretilen taze ve depolanmış tel kadayıfların bazı kalite özelliklerinin tespiti I Mikrobiyolojik ve duyuşal özellikler**
ÇAKMAKÇI S., AYDIN F.
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg. cilt.32, ss.181-188, 2001 (Hakemli Dergi)
- VIII. **EKMEĞİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİNDE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN KULLANILMASI**
AYDIN F.
DÜNYA GIDA YAYINLARI, cilt.57, ss.93-96, 2000 (Hakemli Dergi)
- IX. **TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE ÇEŞİTLERİ**
AYDIN F.
STANDARD EKONOMİK VE TEKNİK DERGİ, cilt.38, ss.73-76, 1999 (Hakemli Dergi)
- X. **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, cilt.17, sa.6, ss.375-385, 1992 (Hakemli Dergi)
- XI. **Farklı Normlarla Uygulanan Kısa Süreli Hamur İşleme Metotlarının Francala Ekmeği Üretiminde Kullanım İmkanları Üzerine Araştırma**
Ertugay Z., Elgün A., Kotancılar H. G., Aydın F.
Gıda, cilt.16, sa.2, ss.89-97, 1991 (Hakemli Dergi)
- XII. **Sıvı Ferment Yöntemiyle Ekmek Üretiminde Laktik Kültür Katkısının Etkisi**

ELGÜN A., ERTUGAY Z., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.

GIDA, cilt.16, sa.4, ss.227-232, 1991 (Hakemli Dergi)

XIII. Ekmek Üretiminde Sıvı Ferment Yönteminin Katkı ve Süre Bakımından Optimizasyonu Üzerine Araştırma

ERTUGAY Z., ELGÜN A., AYDIN F., KOTANCILAR H. G.

Doğa (Seri D2), cilt.15, sa.3, ss.653-660, 1991 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Gıda güvenliği eğitimi

AYDIN F., Köksel H., Boyacıoğlu H.

Ekmek, Aydın F, Köksel H, İlkbahar A, Şanlıer N,Şanlı M,Karabudak E , Editör, Arter Dijital Ltd. Şti., Ankara, ss.184-187, 2016

II. Gıda güvenliği eğitimi

AYDIN F., Köksel H., Boyacıoğlu H.

Ekmek, Aydın F, Köksel H, İlkbahar A, Şanlıer N,Şanlı M,Karabudak E , Editör, Arter Dijital Ltd. Şti., Ankara, ss.184-187, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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

Çiçek S., Aydın F., Bozoğlu T. F.

4TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Sivas, Türkiye, 27 - 29 Nisan 2023, ss.124-137

II. HOMEMADE HAMSİKOLİ

AKSU İ., AYDIN F.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

III. 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

IV. A TRADITIONAL FLOUR MEAL FROM URARTUS TO US

AYDIN F., ÇEBİ K.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

V. A SPECIAL TRADITIONAL SWEET FROM EAST OF TURKEY

AYDIN F.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

VI. SÜRK MOLDY CHEESE TRADITIONAL CHEESE

AYDIN F., ÇEBİ K.

THE THIRD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", SARAYBOSNA, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

VII. ÜLKEMİZDE ISO UYGULAMALARI VE HELAL SERTİFİKASYONU İHTİYACI

AYDIN F.

XII. ULUSAL EKOLOJİ VE ÇEVRE KONGRESİ, Muğla, Türkiye, 14 - 17 Eylül 2015

VIII. 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 Mayıs 2015

- IX. **TEMEL GIDAMIZ EKMEK VE EKMEK ÜRETİMİNDE SUYUN ÖNEMİ**
AYDIN F., AKSU İ.
SAĞLIKLI SU YÖNETİMİ KONGRESİ, Erzurum, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2015
- X. **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, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 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), Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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 Ekim 2013
- XIII. **ERZURUM LAVAŞ EKMEĞİ**
AYDIN F.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XIV. **EKMEK KADAYIFI**
AYDIN F.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XV. **NOHUT MAYASI HAMURUNUN EKMEK YAPIMINDA KULLANIMI**
AYDIN F., ÇEBİ K.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009
- XVI. **BREADMAKING WITH CHICKPEA DOUGH**
AYDIN F., ÇEBİ K.
THIRD INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD AND NUTRITION, 22 - 25 Nisan 2009
- XVII. **BULGUR FROM LOCAL PRODUCTION TO UNIVERSAL**
AYDIN F.
FIRST INTERNATIONAL FOOD AND NUTRITION CONGRESS, 15 - 18 Temmuz 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, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003
- XIX. **EKMEKTE BAYATLAMA VE BAYATLAMANIN GECİKTİRİLMESİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR**
AYDIN F.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003
- XX. **KORUYUCU KÜLTÜRLER**
ÇETİN B., GÜRSES M., AYDIN F.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003
- XXI. **YAPAY TATLANDIRICILARIN KEK ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
AYDIN F., AYIK S.
I. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003
- XXII. **KEK ÜRETİMİNDE GUM KULLANIM İMKANLARI**
AYDIN F., AYIK S.
1. ULUSAL GIDA VE BESLENME KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 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, Türkiye, 29 - 01 Eylül 2003

XXIV. GENETİK MODİFİKASYONLARIN GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDEKİ ÖNEMİ

ÇETİN B., AYDIN F.

IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001

XXV. Ekşi hamur metodu ve seçilmiş mikroorganizmaların ekmeğin üretiminde kullanılması

AYDIN F., ÇETİN B.

XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 17 - 21 Eylül 2001

XXVI. 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 Ekim 2001

XXVII. STARTERS IN BREADMAKING

AYDIN F.

BLACKSEA AND CENTRAL ASIAN SYMPOSIUM ON FOOD TECHNOLOGY, 12 - 16 Ekim 2000

Desteklenen Projeler

AYDIN F., BAŞARAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye Pazarında Satışa Sunulan Bazı Fonksiyonel ve Geleneksel Gıdaların Akrilamid Düzeyi, 2020 - 2021

AYDIN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yetişkinlerin Kahve ve Kahve Bazlı İçeceklerden Kaynaklanan Akrilamid Maruziyetlerin Belirlenmesi, 2018 - 2020

AYDIN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YÜKSEK HİDROSTATİK BASIN UYGULANMIŞ PEYNİR ALTI SUYU KATKISININ HAMUR VE EKMEK ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ., 2010 - 2011

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

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, Mart 2017

TÜBİTAK Projesi, Mart 2017

TÜBİTAK Projesi, Mart 2017

TÜBİTAK Projesi, Mart 2017

Metrikler

Yayın: 50

Atf (WoS): 164

Atf (Scopus): 197

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3

Yayıncılık Etkinlikleri

Aydın F., Gıda tehditleri, Haber Ajansı, 2023 - 2023

Aydın F., Savurganlık üzerine bir sohbet, Haber Ajansı, 2022 - 2022

Aydın F., BESLENMEDE YAPILAN YANLIŞLAR VE İSRAF, Haber Ajansı, 2022 - 2022

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ, Türkiye, Erzurum, 2022 - 2023

Akademi Dışı Deneyim

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞI