

Asst. Prof. Ferid AYDIN

Personal Information

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

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

International Researcher IDs

ScholarID: Ferit

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 katkılarının hamurun olgunlaşması ve ekmeğin bazı kalitatif ve aromatik özelliklerine etkisi , Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1995

Postgraduate, Likit ferment sisteminde yavan formülasyonla 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

Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2023 - 2024

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., BURSA'DA YÜKSEK ÖĞRETİM YURTLARINDA KALAN ÖĞRENCİLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ, Postgraduate, N.TATAŞ(Student), 2024
Aydın F., Erzurum'da yaşayan bireylerin kahve tüketim alışkanlıkları ve akrilamid maruziyetinin belirlenmesi, Doctorate, B.BAŞARAN(Student), 2020
Aydın F., İstanbul Halk Ekmek büfe işletmecisi dinamikleri ile müşteri profili ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, Postgraduate, M.HAFIZOĞLU(Student), 2018
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., 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., Sivas ilinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve üretici-tüketici dinamiklerinin belirlenmesi, Postgraduate, Ş.YILDIZ(Student), 2010
Aydın F., Nohut mayası ve hamurundan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasyonu, Postgraduate, K.ÇEBİ(Student), 2009
Aydın F., Ekşi hamur ile ekmek yapımı ve ekşi hamur mikroflorası, Postgraduate, M.YILMAZ(Student), 2002

Jury Memberships

Academic Staff Examination, Academic Staff Examination, Atatürk Üniversitesi, January, 2023

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 Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi**
AYDIN F., YILDIZ Ş.
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.42, no.2, pp.165-180, 2011 (SCI-Expanded)
- V. **Ekmekte 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 TAHIL 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. **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, vol.3, no.1, pp.89-99, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.8, no.4, pp.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, vol.11, no.1, pp.3155-3165, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Acrylamide, A hidden danger**
Aydın F.
Health, food and Biotechnology, vol.1, no.1, pp.113-117, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria From Fermented Chickpeas**
AYDIN F., ÇEBİ K.
Black Sea, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Microbiological Risks Related with Raw Materials in 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)
- 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, vol.32, pp.181-188, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **EKMEĞİN ZENGİNLEŞTİRİLMESİNDE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN KULLANILMASI**
AYDIN F.
DÜNYA GIDA YAYINLARI, vol.57, pp.93-96, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE ÇEŞİTLERİ**
AYDIN F.
STANDARD EKONOMİK VE TEKNİK DERGİ, vol.38, pp.73-76, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.17, no.6, pp.375-385, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.16, no.2, pp.89-97, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **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)

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), vol.15, no.3, pp.653-660, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. Gıda güvenliği eğitimi

AYDIN F., Köksel H., Boyacıoğlu H.

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

II. Gıda güvenliği eğitimi

AYDIN F., Köksel H., Boyacıoğlu H.

in: Ekmek, Aydın F, Köksel H, İlkbahar A, Şanlıer 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., Aydın F., Bozoğlu T. F.

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

II. 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

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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

V. 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

VI. 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

VII. ÜLKEMİZDE ISO UYGULAMALARI VE HELAL SERTİFİKASYONU İHTİYACI

AYDIN F.

XII. ULUSAL EKOLOJİ VE ÇEVRE KONGRESİ, Muğla, Turkey, 14 - 17 September 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 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. **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
- 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. **ERZURUM LAVAŞ EKMEĞİ**
AYDIN F.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- XIV. **EKMEK KADAYIFI**
AYDIN F.
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- XV. **NOHUT MAYASI HAMURUNUN EKMEK YAPIMINDA KULLANIMI**
AYDIN F., ÇEBİ K.
II. GELENEKSEL GIDALAR 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. GENETİK MODİFİKASYONLARIN GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİNDEKİ ÖNEMİ

ÇETİN B., AYDIN F.

IX. BİYOTEKNOLOJİ KONGRESİ, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 2001

XXV. Ekşi hamur metodu ve seçilmiş mikroorganizmaların ekme k üretiminde kullanılması

AYDIN F., ÇETİN B.

XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 17 - 21 September 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 October 2001

XXVII. 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 Gıdaların Akrilamid Düzeyi, 2020 - 2021

AYDIN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Yetiřkinlerin Kahve ve Kahve Bazlı İeceklerden Kaynaklanan Akrilamid Maruziyetlerin Belirlenmesi, 2018 - 2020

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

AYDIN F., TUBITAK Project, 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

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, March 2017

TUBITAK Project, March 2017

TUBITAK Project, March 2017

TUBITAK Project, March 2017

Metrics

Publication: 50

Citation (WoS): 164

Citation (Scopus): 190

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