

## **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

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 YURT'LARINDA 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 işletmeci 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-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

## 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 Tüketicilerin Dinamiklerinin 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 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. 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 ZENGİNLEŞTİRİLMESİNDEN 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, Aydın 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, Aydın 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 GİDAMIZ 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 kadayif 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 BAKTERİLERİ 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**  
Aydin 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 MOLECULER 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 Gıdaların Akrilamid Düzeyi, 2020 - 2021

AYDIN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Yetişkinlerin Kahve ve Kahve Bazlı İçeceklerden 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 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 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: 52  
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