

Dr. Öğr. Üyesi Yeşim BEDİR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2483](tel:+904422312483)

Web: <https://avesis.atauni.edu.tr/yesim.yavilioglu>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4756-7269

Yoksis Araştırmacı ID: 266597

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2023

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2017

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, Yangın Söndürme Kurtarma ve Tahliye, Atatürk Üniversitesi, 2023

Mesleki Eğitim, Gıda atıkları çalıştay, Atatürk üniversitesi , 2022

İş Sağlığı ve Güvenliği, Yangın Söndürme, Tahliye ve Kurtarma, Atatürk Üniversitesi, 2021

Mesleki Eğitim, Proje Hazırlama Eğitim Programı, Atatürk Üniversitesi, 2021

Yaptığı Tezler

Doktora, Doğal yöntemlerle tam buğday unu depolama stabilitesinin artırılması, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

LABSİS Fırın Ürünleri Araştırma Laboratuvarı Depo Sorumlusu , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor
LABSİS Değirmen Teknolojisi Araştırma Laboratuvarı Depo Sorumlusu , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor
LABSİS Tahıl Ürünleri Araştırma Laboratuvarı Depo Sorumlusu , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor
MÜDEK Dosyası Hazırlık Komisyon Üyesi , Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The effect of carob, orange and carrot pulps on physical, chemical and microbiological properties of Turkish delight**
Hanoğlu A., KARAOĞLU M. M., BEDİR Y.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.32, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **The effects of malt flours obtained from different cereals on flour and bread quality**
Karaoğlu M. M., Reis G. S., Bedir Y.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.47, sa.4, ss.497-509, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Textural and rheological properties of mulberry leather (pestil) produced with whole grain flours**
BEDİR Y., Mehmet Murat Karaoğlu M.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.30, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of whole grain flours on the overall quality characteristics of mulberry pestil**
Karaoğlu M. M., Bedir Y., Boz H.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.12, sa.1, ss.67-75, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Kavrulmuş Buğday ve Arpadan Elde Edilen Unların Keklerin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
KARAOĞLU M. M., Malek S., BEDİR Y., BOZ H.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, cilt.52, ss.288-299, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **Kısmi Pişirme Yönteminin Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**
Karaoğlu M. M., Bedir Y.
Akademik Gıda, cilt.18, sa.3, ss.256-263, 2020 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect of Using Stale Bread Flour on Physical and Sensory Properties of Marie Type Biscuits**
YEŞİL F., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
1st International Conference On On Health, Engineering And Applied Sciences, Romanya, 5 - 07 Mayıs 2023
- II. **THE EFFECT OF THE USE OF STALE BREAD FLOUR IN MARIE TYPE BISCUITS ON PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES**
YEŞİL F., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.
1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON HEALTH, ENGINEERING AND APPLIED SCIENCES, Bucharest, Romanya, 5 - 07 Mayıs 2023, ss.244-253
- III. **THE EFFECT OF THE USE OF CAROB, ORANGE AND CARROT PULP ON TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF TURKISH DELIGHT**
Hanoğlu A., Karaoğlu M. M., Bedir Y.
3rd International Anatolian Congress on Scientific Research, Kayseri, Türkiye, 27 - 29 Aralık 2022, ss.531-538
- IV. **Bayat Ekmek Unu Kullanımının Rotary Tipi Bisküvilerde Kalite Üzerine Etkisi**

YEŞİL F., KARAOĞLU M. M., BEDİR Y.

6th INTERNATIONAL EDUCATION AND INNOVATIVE SCIENCES CONGRESS, Burdur, Türkiye, 24 - 25 Kasım 2022, ss.1854-1861

V. Textural Properties of Phyllo (Yufka) Stored in Different Temperature and Time

BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.

4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022, ss.496-500

VI. Overview of 3 And 4 Dimensional Food Technology

ÇELİK C., BEDİR Y., KARAOĞLU M. M.

4th INTERNATIONAL Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022, ss.501-505

VII. THE RIPENING OF KIWIFRUIT BY APPLE

BEDİR Y., KARAOĞLU M. M., HANOĞLU A.

IV- INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2022, ss.879-884

VIII. Boza and Its Effects on Health

YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.

1.Uluslararası 4.Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 Kasım 2019, ss.181

IX. The Effect of Whole Grain Flours on Textural Properties of Mulberry Pestil

YAVİLİOĞLU Y., KARAOĞLU M. M.

1. Uluslararası 4. Geleneksel Sağlık Çalışanları Meslek Günleri, 14 - 16 Kasım 2019

X. Effect of Stale Bread Flours on Textural Properties of Bread

Meral H., Bedir Y., Karaoğlu M. M.

The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 Ekim 2018 - 21 Ekim 2018, ss.37-43

XI. Nutritional Value Of Mushrooms And Its Effect On Enrichment Of Bread

Yavilioğlu Y., Meral H., Karaoğlu M. M.

The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1259

Desteklenen Projeler

Karaoğlu M. M., Bedir Y., Özdoğan A., Gök S., TÜBİTAK Projesi, Gıdaların Oral Prosesi Süresince Dokusal Özelliklerini Ölçmek İçin Tekstür Analiz Cihazına Uyumlu Çiğneme, Çene Sistemleri Ve Yeni Test Metotlarının Geliştirilmesi, 2024 - 2026

KARAOĞLU M. M., BEDİR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı bitkisel katkıların Tam un depolama stabilitesi üzerine etkisi, 2022 - 2023

Karaoğlu M. M., Bedir Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Yöntemler Kullanılarak Tam Buğday Unu Depolama Stabilitesinin Artırılması, 2021 - 2023

KARAOĞLU M. M., YAVİLİOĞLU Y., BOZ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAM TAHİL UNLARININ PESTİL ÜRETİMİNDE KULLANIM İMKANININ ARAŞTIRILMASI, 2015 - 2018

Bilimsel Hakemlikler

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2023

Metrikler

Yayın: 18

Atıf (WoS): 2

Atıf (Scopus): 4

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Erzurum, 2023 - 2023

Kurumsal Temsil, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Erzurum, 2023 - 2023