

## 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 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  
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

## 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