

Lect. BURÇİN YILMAZ

Personal Information

Office Phone: [+90 354 290 3003](tel:+903542903003) Extension: 7036

Email: burcin.yilmaz@bozok.edu.tr

Other Email: burcin.yilmaz@yobu.edu.tr

Web: <https://avesis.bozok.edu.tr/burcin.yilmaz>

Education Information

Doctorate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2018 - Continues

Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2012 - 2014

Undergraduate, Pamukkale University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2008 - 2012

Dissertations

Postgraduate, Kurutmada ultrason kullanımının ürün kalitesi ve kuruma davranışına etkileri, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), 2014

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)

Academic Titles / Tasks

Lecturer, Yozgat Bozok University, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Continues

Courses

Çevre Koruma, Associate Degree, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi, Associate Degree, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıdalarda Temel İşlemler II, Associate Degree, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Et ve Ürünleri Teknolojisi, Associate Degree, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıda Katkı Maddeleri, Associate Degree, 2017 - 2018, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Duyusal Analiz Teknikleri, Associate Degree, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıdalarda Temel İşlemler I, Associate Degree, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıda Kimyası, Associate Degree, 2017 - 2018, 2019 - 2020

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

1. **Ultrasonic pretreatment of carrot slices: Effects of sonication source on drying kinetics and product quality**

YILMAZ B., ÇAKMAK H., TAVMAN Ş.

ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, vol.91, no.3, 2019 (Journal Indexed in SCI)

II. Changes on some quality characteristics of fermented soy milk beverage with added apple juice

İÇİER F., Gunduz G. T. , YILMAZ B., Memeli Z.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.63, no.1, pp.57-64, 2015 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

I. KİNOANIN ÖNEMİ, FIRIN ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ

HAYIT F., YILMAZ B.

jsrc, 2020 (Other Refereed National Journals)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Ultrasound Pre-treatment of Carrot Slices and Effects on Drying Rate and Quality Parameters

Yılmaz B., Çakmak H., Tavman Ş.

Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014

Supported Projects

Yılmaz B., Ekici L., Kahraman K., Project Supported by Higher Education Institutions, Üzüm Posası Ekstraktının Nanofiber Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması ve Bazı Gıda Uygulamaları, 2021 - 2023

Yılmaz B., Hokkaömeroğlu Ş., TUBITAK Project, Portakal Kabuğunun Kurutulmasında Ultrason Destekli Ozmotik Kurutma İşleminin Etkisi, 2021 - 2022

Yılmaz B., Tavman Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Kurutmada Ultrason Kullanımının Ürün Kalitesi Ve Kuruma Davranışına Etkileri, 2013 - 2014

Citations

Total Citations (WOS):23

h-index (WOS):2