

Öğr.Gör. BURÇİN YILMAZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 354 290 3003](tel:+903542903003) Dahili: 7036

E-posta: burcin.yilmaz@bozok.edu.tr

Diğer E-posta: burcin.yilmaz@yobu.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2018 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2012 - 2014
Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2012

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2017 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Çevre Koruma, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıdalarda Temel İşlemler II, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Et ve Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıdalarda Temel İşlemler I, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2019 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.91, sa.3, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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, cilt.63, sa.1, ss.57-64, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **KİNOANIN ÖNEMİ, FIRIN ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
HAYIT F., YILMAZ B.
jsrc, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014

Desteklenen Projeler

Yılmaz B., Ekici L., Kahraman K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzüm Posası Ekstraktının Nanofiber Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması ve Bazı Gıda Uygulamaları, 2021 - 2023
Yılmaz B., Hokkaömeroğlu Ş., TÜBİTAK Projesi, Portakal Kabuğunun Kurutulmasında Ultrason Destekli Ozmotik Kurutma İşleminin Etkisi, 2021 - 2022
Yılmaz B., Tavman Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutmada Ultrason Kullanımının Ürün Kalitesi Ve Kuruma Davranışına Etkileri, 2013 - 2014

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):23
h-indeksi (WOS):2