

Öğr. Gör. Dr. BURÇİN YILMAZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 354 290 3002](tel:+903542903002) 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>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 4Mw9CMMAAAJ

ORCID: 0000-0003-0719-4090

ScopusID: 56591885100

Yoksis Araştırmacı ID: 265109

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2024

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YL) (Tezli), Türkiye 2012 - 2014

Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2012

Yaptığı Tezler

Doktora, Üzüm posası ekstraktının nanofiber film üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması , Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2024

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

Et ve Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2017 - 2018

Enstrümantel Analiz, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022

Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Kariyer Planlama, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Fonksiyonel Gıdalar, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Staj, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Gıda Analizleri, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2023 - 2024

Gıda Güvenliğinin Temel Prensipleri, Ön Lisans, 2023 - 2024

Duyusal Analiz Teknikleri, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıdalarda Temel İşlemler, Ön Lisans, 2021 - 2022

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

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

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

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

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Ultrasonic pretreatment of carrot slices: Effects of sonication source on drying kinetics and product quality**
YILMAZ B., ÇAKMAK H., TAVMAN Ş.
ANAI DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.91, sa.3, 2019 (SCI-Expanded)
- 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-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect Of Celery Flour In Functional Bread Production On Bread Quality Parameters**
HAYIT F., YILMAZ B., KARAKAYA S.
4.INTERNATIONAL DİCLE SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, 18 - 19 Nisan 2023
- II. **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., Tavman Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kurutmada Ultrason Kullanımının Ürün Kalitesi Ve Kuruma Davranışına Etkileri, 2013 - 2014

Metrikler

Yayın: 5

Atif (WoS): 37

Atif (Scopus): 46

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2