

Asst. Prof. FATMA HAYIT

Personal Information

Fax Phone: [+90 0551 609 4820](tel:+9005516094820)

Email: fatma.hayit@bozok.edu.tr

Web: <https://avesis.bozok.edu.tr/fatma.hayit>

Address: Yozgat Bozok Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Education Information

Doctorate, Suleyman Demirel University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2015 - 2018

Postgraduate, Suleyman Demirel University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2010 - 2014

Associate Degree, Anadolu University, Açıköğretim Fakültesi, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Turkey 2011 - 2012

Undergraduate, Akdeniz University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2005 - 2010

Dissertations

Doctorate, Çölyak hastalarına yönelik dondurulmuş glutensiz ekmek üretimi Kısmi pişirilerek dondurma yönteminin ve kinoa kullanımının glutensiz ekmek kalitesi üzerine etkisi, Suleyman Demirel University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2018

Postgraduate, Karabuğday, taransglutaminaz ve ekşi mayanın dondurulmuş ekmek kalitesi üzerine etkisi, Suleyman Demirel University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Yozgat Bozok University, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 2019 - Continues

Lecturer, Yozgat Bozok University, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2013 - 2019

Courses

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

EKMEK TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

TAHİL TEKNOLOJİSİ I, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

GIDA KİMYASI, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2018 - 2019

GIDA KATKI MADDELERİ, Associate Degree, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2018 - 2019

TAHİL TEKNOLOJİSİ II, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

LABORATUAR TEKNİKLERİ II, Associate Degree, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018

MATEMATİK-1, Associate Degree, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018

LABORATUAR TEKNİKLERİ I, Associate Degree, 2013 - 2014, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018

MATEMATİK-2, Associate Degree, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018

ÇEVRE KORUMA, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
KİMYA I, Associate Degree, 2013 - 2014, 2016 - 2017
ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ VE TEKNİKLERİ, Associate Degree, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017
GIDALARDA TEMEL İŞLEMLER I, Associate Degree, 2016 - 2017
KALİTE GÜVENCESİ VE STANDARTLARI, Associate Degree, 2014 - 2015, 2015 - 2016
MESLEK ETİĞİ, Associate Degree, 2014 - 2015
GIDA ANALİZLERİ, Associate Degree, 2013 - 2014, 2014 - 2015
GIDA ENDÜSTRİSİ HİJYEN VE SANİTASYON, Associate Degree, 2014 - 2015
TÜRK DİLİ I, Associate Degree, 2012 - 2013, 2013 - 2014
YABANCI DİL 2, Associate Degree, 2013 - 2014
ATATÜRK İLK. VE İNK. TAR., Associate Degree, 2013 - 2014
İŞLETME YÖNETİMİ, Associate Degree, 2012 - 2013

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

- I. **Determination of the severity level of yellow rust disease in wheat by using convolutional neural networks**
HAYIT T., Erbay H., VARÇIN F., HAYIT F., Akci N.
JOURNAL OF PLANT PATHOLOGY, vol.103, no.3, pp.923-934, 2021 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Effects of Chickpea-Based Leavening Extract on Physical, Textural and Sensory Properties of White Wheat Bread**
GÜL H., HAYIT F., Acar C., Kurt N., DİZLEK H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.14, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- III. **EFFECT OF HEAT STABILIZED WHEAT GERM ON SOME PROPERTIES OF COOKIES**
GÜL H., HAYIT F., Bicakci S., Acun S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.27, no.2, pp.1145-1151, 2018 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Geleneksel Ekşi Mayalı Isparta Ekmeğinin Bazı Kalite Karakteristikleri Açısından Değerlendirilmesi**
HAYIT F., GÜL H., ACUN S., ŞİRİKÇİ B. S.
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2021 (Refereed Journals of Other Institutions)
- II. **KİNOANIN ÖNEMİ, FIRIN ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
HAYIT F., YILMAZ B.
jsrc, 2020 (Other Refereed National Journals)
- III. **The Importance of Cannabis and Its Use in Bakery Products**
HAYIT F., GÜL H.
Electronic Letters on Science & Engineering, 2020 (Refereed Journals of Other Institutions)
- IV. **Glutensiz Bisküvi Unu Formülasyonunun Yanıt Yüzey Yöntemi Kullanılarak Optimizasyonu**
HAYIT F., GÜL H.
Akademik Gıda, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- V. **Kinoa Ununun ve Kısmi Pişirilerek Dondurma Yönteminin Glutensiz Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
HAYIT F., GÜL H.
karadeniz fen bilimleri dergisi, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VI. **Gıda Sektöründe Uygulanan Görüntü İşleme Çalışmalarının ve Tekniklerinin İncelenmesi**
Hayit T., Erbay H., Hayit F.
Electronic Letters on Science Engineering, vol.14, no.1, pp.12-22, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VII. **Improvement of Quality Characteristics of Gluten-Free Cookies with the Addition of Xanthan Gum**
GÜL H., HAYIT F., ACUN S., Tekeli S. G.

“Agriculture for Life, Life for Agriculture” Conference Proceedings, vol.1, no.1, pp.529-535, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

- VIII. **Effect of the buckwheat flour and transglutaminase addition on physical and textural properties of partially-baked frozen sourdough bread**
HAYIT F., GÜL H.
Mediterranean Agricultural Sciences (Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi), vol.30, no.2, pp.113-119, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
- IX. **Çölyak ve Çölyak Hastaları İçin Üretilen Ekmeklerin Kalite Özellikleri**
HAYIT F., GÜL H.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.7, no.1, pp.163-169, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
- X. **Isparta İlindeki Geleneksel ve Serbest Tip Ekmek Üreten Fırınlara Teknik ve Ekonomik Yönden Değerlendirilmesi**
GÜL H., GÜL M., BEKİR SITKI Ş., ACUN S., HAYIT F.
SDÜ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.10, no.2, pp.11-21, 2015 (Other Refereed National Journals)
- XI. **Karabuğdayın Sağlık Açısından Önemi ve Unlu Mamüllerde Kullanımı**
HAYIT F., GÜL H.
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.29, no.1, pp.123-131, 2015 (Other Refereed National Journals)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **ÇÖLYAK HASTALARINA YÖNELİK GLUTENSİZ KEK ÜRETİMİNDE KENEVİR UNU KULLANIMININ FİZİKSEL VE DUYUSAL ETKİSİ**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 21 May 2021, pp.791-798
- II. **YOZGAT'IN GELENEKSEL EKMEĞİ PARMAK ÇÖREK**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 21 May 2021
- III. **Problems with Food Safety in Gluten-Free Products**
GÜL H., HAYIT F., DİZLEK H.
6. Food Safety Congress, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2018
- IV. **Gıda Sektöründe Uygulanan Görüntü İşleme Çalışmalarının ve Tekniklerinin İncelenmesi: Literatür İncelemesi**
HAYIT T., ERBAY H., HAYIT F.
1st International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.80
- V. **Optimization of Gluten Free Cookie Flour by Using Response Surface Methodology**
HAYIT F., GÜL H.
Abstract Proceeding Book of International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS 2018) Conference, Turkey, 11 April 2018
- VI. **Utilisation of Potato Flour for Tarhana Chips Production**
HAYIT F., GÜL H., ACUN S., TİMO a.
ICAFOF 2018, Turkey, 02 May 2018
- VII. **Quality of Gluten Free Cookies Supplemented With Red Beet Flour**
HAYIT F., ACUN S., GÜL H., cin b., cin b.
ICAFOF 2018, Turkey, 02 May 2018
- VIII. **Influence of Frozen Storage On Physical and Sensorial Properties of Partially-Baked Gluten-Free Bread.**
HAYIT F., GÜL H.

Isas 2018 Abstract Proceeding Book of International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS 2018) Conference, Turkey, 11 April 2018

- IX. **Impact of Frozen Storage on Textural Properties of Partially- Baked Gluten-Free Bread**
HAYIT F., GÜL H.
ICAFOF 2018, Turkey, 02 May 2018
- X. **Grape Pomace as an Ingredient to Enhance the Nutritional and Functional Properties of Gluten-Free Cookies.**
HAYIT F., GÜL H., ŞİRİKÇİ B. S.
Isas 2018 Abstract Proceeding Book of International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS 2018) Conference, Turkey, 11 April 2018
- XI. **Analysis Of Bread Pore Structure By Using Matlab Program In Web Environment**
HAYIT T., HAYIT F., GÜL H., ERGÜN U.
International Advanced Researches Engineering Congress, Osmaniye, Turkey, 16 - 18 November 2017, pp.2189
- XII. **THE EFFECTS OF INULIN ADDITION ON PHYSICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF GLUTEN FREE COOKIES**
HAYIT F., GÜL H., DİZLEK H.
AGROSYM, 5 - 08 October 2017
- XIII. **Optimization of Gluten-Free Bread Formulation by using Response Surface Methodology.**
GÜL H., HAYIT F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XIV. **Textural Properties in Gluten Free "Bazlama": Traditional Turkish Bread**
HAYIT F., GÜL H.
ICAFOF, 15 - 17 May 2017
- XV. **Characterisation of the Textural and Sensory Properties of Ice Cream Cones**
ŞİMŞEK B., GÜL H., HAYIT F., UĞUR B.
ICAFOF, 15 - 17 May 2017
- XVI. **Impact of Quinoa on the Quality and Sensorial Properties of Gluten-Free Breads**
HAYIT F., GÜL H.
The International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XVII. **Effects of Chickpea Yeast on Physical Textural and Sensory Properties of Breads**
GÜL H., HAYIT F.
URUAE, IICBE and IA-E International Conference Program, 30 - 31 December 2016
- XVIII. **Effect of Whole Buckwheat Flour on Loaf Volume and Textural Properties of Partially Baked Frozen Bread**
HAYIT F., GÜL H.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 April 2016
- XIX. **Effect of Whole Buckwheat Flour and Transglutaminase on the Textural Properties of Sourdough Breads**
HAYIT F., GÜL H.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 April 2016
- XX. **Flat Bread with Quinoa for Coeliac Patients**
GÜL H., HAYIT F.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 April 2016
- XXI. **Isparta Ev Ekmeğinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
GÜL H., HAYIT F., ACUN S.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXII. **Makarnanın Kurutulmasında Mikrodalga ve Konveksiyonel Kurutma Yöntemlerinin Kullanımı**
HAYIT F., GÜL H.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Turkey, 13 - 15 May 2015
- XXIII. **The microbial quality of our traditional taste "phyllo"**
ACUN S., HAYIT F., GÜL H.

2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014

XXIV. The Effect of Transglutaminase on Someproperties of Bread.

HAYIT F., GÜL H.

International Scientific-ExpertsCongress on Agriculture and Food Industry, 25 - 27 September 2014

XXV. Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı

DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

XXVI. Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı

DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

XXVII. AKSEKİ MUTFAĞINDAN EKŞİ TARHANA

HAYIT F., DOĞAN N., DOĞAN C.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

XXVIII. Geleneksel Mısır Ekmeğinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Beyaz Ekmek ile Karşılaştırılması.

GÜL H., ACUN S., HAYIT F.

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014

Citations

Total Citations (WOS):3

h-index (WOS):1