



FATMA HAYIT

DR. ÖĞR. ÜYESİ

E-posta : fatma.hayit@bozok.edu.tr

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

Adres : Yozgat Bozok Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0097-406X

Publons / Web Of Science ResearcherID: JFA-4345-2023

Yoksis Araştırmacı ID: 55138



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2015 - 2018	Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye
Yüksek Lisans 2010 - 2014	Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye
Ön Lisans 2011 - 2012	Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Türkiye
Lisans 2005 - 2010	Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yaptığı Tezler

Doktora, Çölyak hastalarına yönelik dondurulmuş glutensiz ekmeğin üretimi kısmi pişirilerek dondurma yönteminin ve kinoa kullanımının glutensiz ekmeğin kalitesi üzerine etkisi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2018

Yüksek Lisans, Karabuğday, taransglutaminaz ve ekşi mayanın dondurulmuş ekmeğin kalitesi üzerine etkisi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi 2019 - Devam Ediyor	Yozgat Bozok Üniversitesi, Boğazlıyan Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi
---------------------------------------	--

Desteklenen Projeler

1. BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., KENAR M., ÖZOĞUL Y., HAYIT F., YAZICI L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kenevir Ununun Alabalık Köftesi Yapımında Kullanımı ve Kalite Parametrelerine Etkileri, 2021 - 2024
2. Hayit T., Hayit F., Endes A., TÜBİTAK Projesi, Nohutta Fusarium Solgunluğunun (Fusarium oxysporum f. sp. ciceris) Şiddet Seviyesinin Derin Öğrenme ile Belirlenmesi, 2022 - 2023
3. HAYIT F., YAZICI L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kenevir Tohumu Ununun Glutensiz Bisküvilerin Besin Değeri ve Kalitesi Üzerine Etkisi, 2022 - 2023
4. HAYIT F., YAZICI L., BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Kenevir Ununun Glutensiz Kek Yapımında Kullanımı ve Glutensiz Kekin Kalite Özelliklerine Etkisi, 2021 - 2023
5. Hayit T., Erbay H., Varçın F., Hayit F., Akci N., TÜBİTAK Projesi, Buğdayda Sarı Pas (Puccinia Striiformis) Hastalığının Enfeksiyon Tipinin Derin Öğrenme ile Belirlenmesi , 2021 - 2021
6. HAYIT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karabuğday Transglutaminaz ve Ekşi Mayanın Dondurulmuş Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2018
7. HAYIT F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ISPARTA İLİNDEKİ GELENEKSEL VE SERBEST TİP EKMEK ÜRETEN FIRINLARIN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2011 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **KNN-based approach for the classification of fusarium wilt disease in chickpea based on color and texture features**
HAYIT T., ENDES A., HAYIT F.
European Journal of Plant Pathology, cilt.168, sa.4, ss.665-681, 2024 (SCI-Expanded)
2. **The severity level classification of Fusarium wilt of chickpea by pre-trained deep learning models**
HAYIT T., ENDES A., HAYIT F.
Journal of Plant Pathology, cilt.106, sa.1, ss.93-105, 2024 (SCI-Expanded)
3. **The classification of wheat yellow rust disease based on a combination of textural and deep features**
HAYIT T., Erbay H., Varçın F., HAYIT F., Akci N.
Multimedia Tools and Applications, cilt.82, sa.30, ss.47405-47423, 2023 (SCI-Expanded)
4. **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, cilt.103, sa.3, ss.923-934, 2021 (SCI-Expanded)
5. **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, cilt.14, 2018 (SCI-Expanded)
6. **EFFECT OF HEAT STABILIZED WHEAT GERM ON SOME PROPERTIES OF COOKIES**
GÜL H., HAYIT F., Bicakci S., Acun S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.2, ss.1145-1151, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Investigation of the Usability of Hemp Flour in the Production of Gluten-Free Cakes**
HAYIT F., BALIKÇI E., YAZICI L., BEŞCANLAR S.
Journal of Culinary Science and Technology, 2024 (ESCI)
2. **Fonksiyonel Glutensiz Bisküvi Üretiminde Kenevir Tohumunun Değerlendirilmesi**
HAYIT F., YAZICI L.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.7, sa.2, ss.241-253, 2023 (Hakemli Dergi)
3. **Ticari Olarak Satışta Olan Glütensiz Makarnaların Bazı Fiziksel, Kimyasal Ve Tekstürel Kalitelerinin Belirlenmesi**
HAYIT F., ACUN S., GÜL H.
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (Online), cilt.6, sa.1, ss.700-719, 2023 (Hakemli Dergi)
4. **KIRMIZI PANCAR UNUNUN GLUTENSİZ BİSKÜVİ ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
Gül H., Hayit F.
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, cilt.9, sa.4, ss.1166-1173, 2021 (Hakemli Dergi)
5. **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 (Hakemli Dergi)
6. **KİNOANIN ÖNEMİ, FIRIN ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
HAYIT F., YILMAZ B.
jsrc, 2020 (Hakemli Dergi)
7. **The Importance of Cannabis and Its Use in Bakery Products**
HAYIT F., GÜL H.
Electronic Letters on Science & Engineering, 2020 (Hakemli Dergi)
8. **Glutensiz Bisküvi Unu Formülasyonunun Yanıt Yüzey Yöntemi Kullanılarak Optimizasyonu**
HAYIT F., GÜL H.
Akademik Gıda, 2019 (Hakemli Dergi)
9. **Kinoa Ununun ve Kısmi Pişirilerek Dondurma Yönteminin Glutensiz Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi**
HAYIT F., GÜL H.
karadeniz fen bilimleri dergisi, 2019 (Hakemli Dergi)
10. **Gıda Sektöründe Uygulanan Görüntü İşleme Çalışmalarının ve Tekniklerinin İncelenmesi**
Hayit T., Erbay H., Hayit F.
Electronic Letters on Science Engineering, cilt.14, sa.1, ss.12-22, 2018 (Hakemli Dergi)
11. **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, cilt.1, sa.1, ss.529-535, 2018 (Hakemli Dergi)
12. **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), cilt.30, sa.2, ss.113-119, 2017 (Hakemli Dergi)
13. **Çölyak ve Çölyak Hastaları İçin Üretilen Ekmeklerin Kalite Özellikleri**
HAYIT F., GÜL H.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.163-169, 2017 (Hakemli Dergi)
14. **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, cilt.10, sa.2, ss.11-21, 2015 (Hakemli Dergi)
15. **Karabuğdayın Sağlık Açısından Önemi ve Unlu Mamüllerde Kullanımı**
HAYIT F., GÜL H.
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.29, sa.1, ss.123-131, 2015 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **ETHICAL GASTRONOMY**
HAYIT F.
GLOBAL CONCEPTS IN GASTRONOMY, İBRAHİM ÇEKİÇ, Yener OĞAN, Editör, Eğitim Yayınevi, ss.43-62, 2023
2. **ŞEVKETİ BOSTAN'NIN (CNICUS BENEDICTUS) KİMYASAL ÖZELLİKLERİ, SAĞLIK VE GASTRONOMİ ALANINDA DEĞERLENDİRİLMESİ VE YEREL TÜKETİMİ**
HAYIT F.
GIDA BİLİMİ VE GASTRONOMİ -I, FATMA HAYIT, Editör, İksad, ss.135-152, 2023
3. **MOLEKÜLER GASTRONOMİ: BAZI GIDA HİDROKOLLOİDLERİ**
HAYIT F.
GIDA BİLİMİ VE GASTRONOMİ II, FATMA HAYIT, Editör, İksad, ss.111-135, 2023
4. **SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ: ENTOMOFAJİ**
HAYIT F.
GASTRONOMİK AKIMLAR II, Öğr. Gör. Dr. Sinem TÜRK ASLAN, Editör, İksad, ss.163-184, 2023
5. **An Analysis of the Functional Properties of Geographically Indicated Fruits in Antalya Region**
HAYIT F.
Current Approaches and Trends in Tourism Science, Prof. İrfan YAZICIOĞLU, Assoc. Prof. Alper İŞİN, Assoc. Prof. Özgür YAYLA, Editör, SRA Academic Publishing Press, Klaipeda, Lithuania. www.srapublishing.org, ss.470-522, 2023
6. **FÜZYON MUTFAK: İSTANBUL İLİ FÜZYON MUTFAK KONSEPTLİ RESTORAN İŞLETMELERİNE YÖNELİK TRİPADVİSOR YORUMLARININ İÇERİK ANALİZİ**
HAYIT F.
GASTRONOMİK AKIMLAR-I, Sinem TÜRK ASLAN, Editör, İksad, ss.41-60, 2023
7. **GİLABURU (Viburnum opulus L.)'NUN BİYOKİMYASAL BİLEŞENLERİ SAĞLIKLA İLİŞKİSİ VE GASTRONOMİK AÇIDAN ÖNEMİ**
HAYIT F.
TARIM BİLİMLERİ ALANINDA MULTİDİSİPLİNER GÜNCEL ÇALIŞMALAR II, KÜBRA YAZICI, HÜLYA DOĞAN, Editör, İksad, ss.301-320, 2023
8. **YABAN MERSİNİ MEYVESİNİN FONKSİYONEL BİLEŞENLERİ VE GIDALARDA KULLANIMI**
Hayit F.
TARIM BİLİMLERİ ALANINDA GÜNCEL ÇALIŞMALAR I, KÜBRA YAZICI, HÜLYA DOĞAN, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.83-107, 2022
9. **Yozgat Kültürel Turizm Kaynakları**
DOĞANTEKİN A., ÖZDEMİR S., SOYSAL DEMİRCİ H., TUNCER M., HAYIT F., BALIKÇI E., ÇELİK M., BEŞCANLAR S.
Yozgat Turizm, Güngör, Ebubekir, Editör, Akçağ Yayınları, Ankara, ss.171-405, 2022
10. **Yaban Mersini Meyvesinin Fonksiyonel Bileşenleri ve Gıdalarda Kullanımı**
HAYIT F.
Tarım Bilimleri Alanında Multidisipliner Güncel Çalışmalar I, , Editör, İksad Publishing House, ss.83-106, 2022
11. **Gıda ve Tarım Alanlarında Yapay Zekâ İçeren Çalışma Örnekleri ve Örnek Bir Yapay Zekâ Uygulaması**
HAYIT F., HAYIT T.
Tarım Bilimleri Alanında Multidisipliner Güncel Yaklaşımlar, KÜBRA YAZICI, HÜLYA DOĞAN, Editör, İksad Publishing House, ss.185-207, 2022
12. **Gıda ve Tarım Alanlarında Yapay Zekâ İçeren Çalışma Örnekleri ve Örnek Bir Yapay Zekâ Uygulaması**
HAYIT F., HAYIT T.
Tarım Bilimleri Alanında Multidisipliner Güncel Çalışmalar I, Yazıcı Kübra, Doğan Hülya, Editör, İksad Publishing House, ss.185-207, 2022

1. **ÇÖLYAK HASTALARINA YÖNELİK ÇİLEKLİ BİSKÜVİ ÜRETİMİ VE BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
HAYIT F., YILDIRIM E. S.
5. INTERNATIONAL HASANKEYF SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, Batman, Türkiye, 5 - 06 Ağustos 2023
2. **THE USE OF A LOCAL PRODUCT 'MADIMAK' GLUTEN-FREE BISCUIT PRODUCTION AND ITS EFFECT ON NUTRITIONAL VALUE**
HAYIT F., ERDOĞAN A. N.
4th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Rize, Türkiye, 6 - 07 Haziran 2023
3. **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
4. **BREAD TRIALS FOR GLUTEN-FREE DIETS**
HAYIT F., YİĞİT E. N.
4. International Antalya Scientific Research and Innovative Studies Congress, Antalya, Türkiye, 09 Mayıs 2023
5. **SENSORY INVESTIGATION OF THE USAGE OF "MADIMAK", SPECIFIC TO THE CENTRAL ANATOLIA REGION, IN GLUTEN-FREE BISCUIT PRODUCTION ABSTRACT**
HAYIT F., ERDOĞAN A. N.
4. INTERNATIONAL HASANKEYF SCIENTIFIC RESEARCH AND INNOVATION CONGRESS, 29 - 30 Nisan 2023
6. **HE EFFECTS OF DIFFERENT CHARACTERISTICS OF TARHANA ON BISCUIT QUALITY**
BEŞCANLAR S., HAYIT F.
2. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Türkiye, 17 Haziran 2022
7. **THE EFFECT OF OVALEX USAGE ON SOME QUALITY PARAMETERS IN GLUTEN-FREE AND NORMAL CAKE SAMPLES**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
2ND INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Türkiye, 17 Haziran 2022
8. **Glutensiz ve normal Kek Örneklerinde Ovaleks Kullanımının Bazı Kalite Parametrelerine Etkisi**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
2. International Cappadocia Scientific Research Congress, Nevşehir, Türkiye, 17 - 19 Haziran 2022
9. **Bisküvi Kalitesi Üzerine Farklı Özellikteki Tarhanaların Etkileri**
BEŞCANLAR S., HAYIT F.
2. International Cappadocia Scientific Research Congress, Nevşehir, Türkiye, 17 Haziran 2022
10. **BİSKÜVİ KALİTESİ ÜZERİNE FARKLI ÖZELLİKTEKİ TARHANALARIN ETKİLERİ**
Hayit F.
2. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Nevşehir, Türkiye, 17 - 19 Haziran 2022, ss.689-695
11. **Buğdayda Sarı Pas Hastalığının Enfeksiyon Türlerinin Sınıflandırılmasında Görüntü İşleme ve Veri Artırım Yöntemlerinin İncelenmesi**
HAYIT T., HAYIT F., AKÇİ N.
Uluslararası Katılımlı 8. Bitki Koruma Kongresi, 24 Ağustos 2021
12. **FARKLI PROPOLİS EKSTRAKTLARININ MİKROENKAPSÜL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ**
ACUN S., HAYIT F., GÜL H.
1. International Marmara Scientific Research And Innovation Congress, İstanbul, Türkiye, 21 - 22 Ağustos 2021, ss.118-131
13. **Characterization of Some Monofloral And Multifloral Honeys**
HAYIT F., ACUN S., Atlı A., Çetin A. K., GÜL H.
1. International Marmara Scientific Research And Innovation Congress, İstanbul, Türkiye, 21 Ağustos 2021, ss.132-138
14. **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, Türkiye, 21 Mayıs 2021, ss.791-798
15. **YOZGAT'IN GELENEKSEL EKMEĞİ PARMAK ÇÖREK**
HAYIT F., BEŞCANLAR S.
7. ULUSLARARASI MUHENDİSLİK MİMARLIK VE TASARIM KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 21 Mayıs 2021
16. **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, 7 - 09 Haziran 2018, cilt.1, ss.529-535
17. **Problems with Food Safety in Gluten-Free Products**
GÜL H., HAYIT F., DİZLEK H.
6. Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2018
18. **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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.80
19. **Quality of Gluten Free Cookies Supplemented With Red Beet Flour**
HAYIT F., ACUN S., GÜL H., cin b., cin b.
ICAFOF 2018, Türkiye, 02 Mayıs 2018
20. **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, Türkiye, 11 Nisan 2018
21. **Utilisation of Potato Flour for Tarhana Chips Production**
HAYIT F., GÜL H., ACUN S., TİMO a.
ICAFOF 2018, Türkiye, 02 Mayıs 2018
22. **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, Türkiye, 11 Nisan 2018
23. **Grape Pomace as an Ingredient to Enhance the Nutritional and Functional Properties of Gluten-Free Cookies.**
HAYIT F., GÜL H., ŞİRİKÇİ B. S.
1st International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies (ISAS), Türkiye, 11 Nisan 2018
24. **Impact of Frozen Storage on Textural Properties of Partially- Baked Gluten-Free Bread**
HAYIT F., GÜL H.
ICAFOF 2018, Türkiye, 02 Mayıs 2018
25. **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, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.2189
26. **THE EFFECTS OF INULIN ADDITION ON PHYSICAL AND TEXTURAL PROPERTIES OF GLUTEN FREE COOKIES**
HAYIT F., GÜL H., DİZLEK H.
AGROSYM, 5 - 08 Ekim 2017
27. **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 Mayıs 2017
28. **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 Mayıs 2017
29. **Characterisation of the Textural and Sensory Properties of Ice Cream Cones**

ŞİMŞEK B., GÜL H., HAYIT F., UĞUR B.

ICAFOF, 15 - 17 Mayıs 2017

30. **Textural Properties in Gluten Free "Bazlama": Traditional Turkish Bread**
HAYIT F., GÜL H.
ICAFOF, 15 - 17 Mayıs 2017
31. **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 Aralık 2016
32. **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 Nisan 2016
33. **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 Nisan 2016
34. **Flat Bread with Quinoa for Coeliac Patients**
GÜL H., HAYIT F.
15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
35. **Isparta Ev Ekmeğinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
GÜL H., HAYIT F., ACUN S.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
36. **Makarnanın Kurutulmasında Mikrodalga ve Konveksiyonel Kurutma Yöntemlerinin Kullanımı**
HAYIT F., GÜL H.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015
37. **The microbial quality of our traditional taste "phyllo"**
ACUN S., HAYIT F., GÜL H.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
38. **The Effect of Transglutaminase on Someproperties of Bread.**
HAYIT F., GÜL H.
International Scientific-ExpertsCongress on Agriculture and Food Industry, 25 - 27 Eylül 2014
39. **Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı**
DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
40. **AKSEKİ MUTFAĞINDAN EKŞİ TARHANA**
HAYIT F., DOĞAN N., DOĞAN C.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
41. **Geleneksel Türk Mutfağında Toprak Kullanımı ve Yozgat Testi Kebabı**
DOĞAN C., DOĞAN N., CANKURT H., HAYIT F.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
42. **Geleneksel Mısır Ekmeğinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Beyaz Ekmek ile Karşılaştırılması.**
GÜL H., ACUN S., HAYIT F.
IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Bozok Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, Editörler Kurulu Üyesi, 2022 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Electronic Letters on Science and Engineering, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2022

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Amasya Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2022

Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2021

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2020

Metrikler

Yayın: 80

Atıf (WoS): 15

Atıf (Scopus): 37

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

2. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2022

Uluslararası Katılımlı 8. Bitki Koruma Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2021

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademi Dışı Deneyim

ANTALYA ATATÜRK DEVLET HASTANESİ

KITIR UNLU MAMULLERİ

ÜNTAR GIDA DONDURULMUŞ GIDA VE REÇEL KONSERVE ÜRETİM TESİSİ