

Asst. Prof. NADİDE SEYHUN

Personal Information

Email: nadide.seyhun@kocaeli.edu.tr

Education Information

Post Doctorate, University of California, Davis, Food Science & Technology Department, United States Of America 2015 - 2016

Doctorate, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2002 - 2008

Postgraduate, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1999 - 2002

Undergraduate, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 1994 - 1999

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Modeling of tempering of frozen potato puree by microwave, infrared assisted microwave and ohmic heating methods, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, 2008

Postgraduate, Retardation of staling of microwave baked cakes, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, 2002

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues

Assistant Professor, Kocaeli University, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - 2020

Assistant Professor, Kocaeli University, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Gıda İşleme Bölümü, 2010 - 2018

Lecturer PhD, Kocaeli University, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Gıda İşleme Bölümü, 2008 - 2010

Research Assistant, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2002 - 2008

Academic and Administrative Experience

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2016 - Continues

Jury Memberships

PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, October, 2019

Doctorate, Doctorate, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, August, 2017

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of Gum Type and Flaxseed Concentration on Quality of Gluten-Free Breads Made from Frozen Dough Baked in Infrared-Microwave Combination Oven**
Özkoç S. Ö. , Seyhun N.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.8, pp.2500-2506, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Infrared Assisted Microwave Cooking of Atlantic Salmon (*Salmo salar*)**
Pilavtepe-Celik M., Özer N. P. , Özkoç S. Ö. , Seyhun N., Dede N.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.14, pp.659-665, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Ohmic Tempering of Frozen Potato Puree**
Seyhun N., Ramaswamy H. S. , Zhu S., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.11, pp.3200-3205, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Comparison and modeling of microwave tempering and infrared assisted microwave tempering of frozen potato puree**
Seyhun N., Ramaswamy H., Sumnu G., ŞAHİN S., Ahmed J.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.92, no.3, pp.339-344, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- V. **DIELECTRIC PROPERTIES OF POTATO PUREE IN MICROWAVE FREQUENCY RANGE AS INFLUENCED BY CONCENTRATION AND TEMPERATURE**
Ahmed J., Seyhun N., Ramaswamy H. S. , Luciano G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.12, no.4, pp.896-909, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Effects of different starch types on retardation of staling of microwave-baked cakes**
Seyhun N., Sumnu G., Sahin S.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, vol.83, pp.1-5, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Effects of different emulsifier types, fat contents, and gum types on retardation of staling of microwave-baked cakes**
Seyhun N., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, vol.47, no.4, pp.248-251, 2003 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Farklı Nisasta ve Emülgatör Çesitlerinin ve Yağ Miktarlarının Mikrodalga ile Pisirilen Keklerin Bayatlaması Üzerindeki Etkileri**
SEYHUN N., Sumnu G., Sahin S.
GIDA, vol.29, no.5, pp.337-343, 2004 (Other Refereed National Journals)

Books & Book Chapters

- I. **Ohmic Heating as Thawing and Tempering Technology**
SEYHUN N., Gulum S., Hosahalli R.
in: Ohmic Heating in Food Processing, Ramaswamy Hosahalli, Marcotte Michele, Sastry Sudhir, Abdelrahim Khalid,

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Organik asitlerin Atlantik somon balığının raf ömrü üzerine etkileri**
Bilen H., Seyhun N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.437
- II. **The Effect of Different Blanching Methods With Different Drying Temperatures on the Quality of Sea Cucumber**
ÖZER N. P. , AKGÖZ Ö. , SEYHUN N.
14 th Lisbon International Conference on Agricultural, Biological, Environmental and Medical Sciences, Lizbon, Portugal, 17 - 19 December 2018
- III. **Factorial Design for Optimizing Infrared Heating Conditions of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) and Impact of Optimum Conditions on Lipid Quality**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , ÖZER N. P. , DEDE N.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- IV. **Stability of encapsulated β -carotene during baking**
SEYHUN N., Nitin N.
19th International Conference on Food processing Technology, Paris, France, 23 - 25 October 2017
- V. **Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Yetiştiriciliğinde Enkapsüle Edilmiş Probiyotiklerin Kullanımı**
SEYHUN N., Ergen S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017
- VI. **Enkapsüle Edilmiş Biyoaktif Bileşiklerin Fırıncılık Ürünlerinde Kullanımı**
SEYHUN N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- VII. **Enkapsüle Edilmiş β Karotenin Ekmek Pişirme İşlemi Sırasındaki Stabilitesinin İncelenmesi**
SEYHUN N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- VIII. **Farklı Konsantrasyonlarda Ketan Tohumu İlavesinin Depolama Süresince Glutensiz Ekmeklerin Termal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi**
ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- IX. **Deniz Hıyarlarının İşlenmesinde Kullanılan Farklı Haşlama Yöntemlerinin Karşılaştırılması**
ÖZER N. P. , SEYHUN N.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016
- X. **Farklı konsantrasyonlarda ketan tohumu ilavesinin depolama süresince glutensiz ekmeklerin termal ve tekstürel özelliklerine etkisi**
ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XI. **Comparison of proximate composition and amino acid profile of Atlantic Salmon *Salmo salar* cooked with three different methods**
ÖZKOÇ S. Ö. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P. , DEDE N.
29th EFFoST International Conference, Atina, Greece, 10 - 12 November 2015
- XII. **Effect of flaxseed concentration on staling of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014
- XIII. **Influence of flaxseed on the quality of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014

- XIV. **Effect of infrared assisted microwave cooking on fatty acid composition and lipid quality of Atlantic salmon *Salmo salar***
ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014
- XV. **Staling of gluten free breads baked in infrared microwave combination oven**
ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N.
3rd International Symposium on Gluten-free Cereal Products Beverages, Viyana, Austria, 12 - 14 June 2013
- XVI. **Effect of gum types and flaxseed concentrations on the quality of gluten free breads baked in infrared microwave combination oven**
ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N.
3rd International Symposium on Gluten-free Cereal Products Beverages, Viyana, Austria, 12 - 14 June 2013
- XVII. **Atlantik Somon Balığının *Salmo salar* Kızılötesi Destekli Mikrodalga Fırında Pişirme Koşullarının Optimizasyonu**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XVIII. **Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı *Salmo salar* Filetolarının Tekstür ve Renk Özelliklerine Etkisi**
ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N., ÇELİK M., DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Bildiri, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XIX. **Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon Balığının *Salmo salar* Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri**
DEDE N., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , ÖZER N. P. , ÇELİK M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XX. **Effect of İnfrared Heating Conditions on Cooking Quality of Atlantic Salmon *Salmo salar***
SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012
- XXI. **Optimization of Cooking Conditions of Atlantic Salmon *Salmo salar* in İnfrared Microwave Combination Oven**
ÖZER N. P. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012
- XXII. **Optimization of cooking conditions of Atlantic salmon *Salmo salar* in infrared microwave combination oven**
ÖZER N. P. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012
- XXIII. **Effect of infrared heating conditions on cooking quality of Atlantic salmon *Salmo salar***
SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012
- XXIV. **İnfrared Baking of Foods**
SEYHUN N.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Aydın, Turkey, 7 - 10 May 2012
- XXV. **İnfrared Heating A Novel Technique for Pasteurization of Seafoods**
ÖZER N. P. , SEYHUN N.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Aydın, Turkey, 07 May 2012 - 10 May 2010
- XXVI. **Currents Status of e-Learning in VET (Vocational Education and Training): Comparison of EU Countries and Turkey**
ONAY DURDU P., SEYHUN N., ÖZER N. P.
International Distance Education Conference IDEC-2010, Gazi Magosa, Cyprus (Kktc), 27 - 29 October 2010, pp.942-947
- XXVII. **İnfrared Assisted Microwave Tempering of Frozen Foods**
SEYHUN N., Ramaswamy H. S. , Sumnu G., Sahin S., Ahmed J.
5th CIGR-Section VI Symposium, Potsdam, Germany, 31 August - 02 September 2009

- XXVIII. **Ohmic Heating as a Novel Tempering Method**
SEYHUN N., Ramaswamy H. S. , Zhu S., Sumnu G., Sahin S.
IFT Annual Meeting and Food Expo, Anahaim, United States Of America, 6 - 09 June 2009
- XXIX. **Partikül İçeren Sıvı Gıdalarda Alternatif Isıtma Yöntemi Olarak Ohmik Isıtma Yönteminin Kullanılması**
SEYHUN N., Sumnu G., Sahin S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- XXX. **Change in Dielectric Properties during Thawing of Frozen Potato Puree**
SEYHUN N., Ahmed J., Ramaswamy H. S. , Sumnu G., Sahin S.
3rd CIGR-Section VI Symposium, Napoli, Italy, 24 - 26 September 2007
- XXXI. **Ohmic Heating of Potato Cubes in Solution**
SEYHUN N., Ramaswamy H. S. , Zhu S., Sumnu G., Sahin S.
IFT Annual Meeting and Food Expo, Chicago, United States Of America, 28 July - 01 August 2007
- XXXII. **Usage of Gums for Retardation of Staling of Microwave Baked Cakes**
SEYHUN N., Sumnu G., Sahin S.
9th International Conference on Microwave and High Frequency Heating, Loughborough, United Kingdom, 1 - 05 September 2003
- XXXIII. **Retardation of Staling of Microwave Baked Cakes by Using Emulsifiers and Fats**
SEYHUN N., Sumnu G., Sahin S.
9th International Conference on Microwave and High Frequency Heating, Loughborough, United Kingdom, 1 - 05 September 2003

Supported Projects

- Çelik M., Seyhun N., Özer N. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Buzda Depolanan Deniz Salyangozunun Tazeliğinin Bilgisayarlı Resim Analizi ile Belirlenmesi, 2017 - 2019
- Seyhun N., Çelik M., Özer N. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Efficacy of encapsulated curcumin on shelf life and quality parameters of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), 2017 - 2019
- Seyhun N., Özer N. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Deniz Hıyarlarının İşlenmesi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin Olumsuz Etkilerinin Azaltılmasında Farklı Haşlama Yöntemlerinin Karşılaştırılması, 2015 - 2016
- Özkoç S. Ö. , Seyhun N., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz dondurulmuş hamur elde etme olanaklarının araştırılması ve farklı çözdürme ve pişirme yöntemlerinin bu hamurdan elde edilen ekmeklerin kalitelerine etkisinin belirlenmesi Kocaeli Bilimsel Araştırma Projesi, 2010 - 2012

Activities in Scientific Journals

- CPQ Nutrition, Committee Member, 2018 - Continues
- Food Science & Nutrition Research, Committee Member, 2018 - Continues

Scientific Refereeing

- FİRAT ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, October 2019
- LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, July 2019
- FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Journal, January 2019

Citations

- Total Citations (WOS):142
- h-index (WOS):6

Invited Talks

Encapsulation Technologies for Food Applications, Seminar, Fachhochschule Weihenstephan, Germany, November 2019

Scholarships

Enkapsüle Edilmiş Biyoaktif Bileşenlerin Ekmek Pişirme İşlemi Sırasındaki Stabilesinin Arttırılması ve Sindirim Sırasındaki Salınımının İncelenmesi, YOK, 2015 - 2016