

Asst. Prof. NADİDE SEYHUN

Personal Information

Email: nadide.seyhun@kocaeli.edu.tr

Web: <https://avesis.kocaeli.edu.tr/nadide.seyhun>

International Researcher IDs

ScholarID: DQ3Bk8AAAAAJ&hl

ORCID: 0000-0002-0086-8374

Publons / Web Of Science ResearcherID: F-4549-2012

ScopusID: 8255370200

Yoksis Researcher ID: 19200

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, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2010 - 2018

Lecturer PhD, Kocaeli University, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, 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
Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2009 - 2014

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 (SCI-Expanded)
- 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 (SCI-Expanded)
- 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 (SCI-Expanded)
- 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 (SCI-Expanded)
- 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 (SCI-Expanded)
- 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 (SCI-Expanded)
- 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 (SCI-Expanded)

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.

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, Editor, CRC Press, pp.369-379, 2014

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. Gökkuşığı 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 Stabilesinin 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 Infrared 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 Infrared 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. Infrared Baking of Foods

SEYHUN N.

Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Aydın, Turkey, 7 - 10 May 2012

XXV. Infrared 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. **Infrared 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, Anaheim, 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

Metrics

Publication: 42
Citation (WoS): 151
Citation (Scopus): 173
H-Index (WoS): 6
H-Index (Scopus): 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