

Dr.Öğr.Üyesi NADİDE SEYHUN

Kişisel Bilgiler

E-posta: nadide.seyhun@kocaeli.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: DQ3Bk8AAAAAJ&hl

ORCID: 0000-0002-0086-8374

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

ScopusID: 8255370200

Yoksis Araştırmacı ID: 19200

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, University of California, Davis, Food Science & Technology Department, Amerika Birleşik Devletleri 2015 - 2016

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2002 - 2008

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1994 - 1999

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Modeling of tempering of frozen potato puree by microwave, infrared assisted microwave and ohmic heating methods, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008

Yüksek Lisans, Retardation of staling of microwave baked cakes, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2002

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - 2020

Yrd.Doç.Dr., Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2010 - 2018

Öğretim Görevlisi Dr., Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2008 - 2010

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2008

Akademik İdari Deneyim

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

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

Jüri Üyelikleri

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ekim, 2019

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ağustos, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.8, ss.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, cilt.14, ss.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, cilt.6, sa.11, ss.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, cilt.92, sa.3, ss.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, cilt.12, sa.4, ss.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, cilt.83, ss.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, cilt.47, sa.4, ss.248-251, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Farklı Nisasta ve Emülgatör Çesitlerinin ve Yağ Miktarlarının Mikrodalga ile Pisirilen Keklerin Bayatlaması Üzerindeki Etkileri**
SEYHUN N., Sumnu G., Sahin S.
GIDA, cilt.29, sa.5, ss.337-343, 2004 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Ohmic Heating as Thawing and Tempering Technology

SEYHUN N., Gulum S., Hosahalli R.

Ohmic Heating in Food Processing, Ramaswamy Hosahalli, Marcotte Michele, Sastry Sudhir, Abdelrahim Khalid, Editör, CRC Press, ss.369-379, 2014

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Organik asitlerin Atlantik somon balığının raf ömrü üzerine etkileri

Bilen H., Seyhun N.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Portekiz, 17 - 19 Aralık 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 Mayıs 2018

IV. Stability of encapsulated β -carotene during baking

SEYHUN N., Nitin N.

19th International Conference on Food processing Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017

V. Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Yetiştiriciliğinde Enkapsüle Edilmiş Probiyotiklerin Kullanımı

SEYHUN N., Ergen S.

19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017

VI. Enkapsüle Edilmiş Biyoaktif Bileşiklerin Fırıncılık Ürünlerinde Kullanımı

SEYHUN N.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

VII. Enkapsüle Edilmiş β Karotenin Ekmek Pişirme İşlemi Sırasındaki Stabilitésinin İncelenmesi

SEYHUN N.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

VIII. Farklı Konsantrasyonlarda Ketén Tohumu İlavesinin Depolama Süresince Glutensiz Ekmeklerin Termal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi

ÖZKOÇ S. Ö., SEYHUN N.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

IX. Deniz Hıyarlarının İşlenmesinde Kullanılan Farklı Haşlama Yöntemlerinin Karşılaştırılması

ÖZER N. P., SEYHUN N.

12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016

X. Farklı konsantrasyonlarda ketén tohumu ilavesinin depolama süresince glutensiz ekmeklerin termal ve tekstürel özelliklerine etkisi

ÖZKOÇ S. Ö., SEYHUN N.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Yunanistan, 10 - 12 Kasım 2015

XII. Effect of flaxseed concentration on staling of gluten free breads

SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.

28th EFFoST Conference, 25 - 28 Kasım 2014

- XIII. **Influence of flaxseed on the quality of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 Kasım 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 Kasım 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, Avusturya, 12 - 14 Haziran 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, Avusturya, 12 - 14 Haziran 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 2012
- XXIV. **Infrared Baking of Foods**
SEYHUN N.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Aydın, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2012
- XXV. **Infrared Heating A Novel Technique for Pasteurization of Seafoods**
ÖZER N. P., SEYHUN N.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Aydın, Türkiye, 07 Mayıs 2012 - 10 Mayıs 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, Kıbrıs (Kktc), 27 - 29 Ekim 2010, ss.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, Almanya, 31 Ağustos - 02 Eylül 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, Amerika Birleşik Devletleri, 6 - 09 Haziran 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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 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, İtalya, 24 - 26 Eylül 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, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Temmuz - 01 Ağustos 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, Birleşik Krallık, 1 - 05 Eylül 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, Birleşik Krallık, 1 - 05 Eylül 2003

Desteklenen Projeler

Çelik M., Seyhun N., Özer N. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buzda Depolanan Deniz Salyangozunun Tazeliğinin Bilgisayarlı Resim Analizi ile Belirlenmesi, 2017 - 2019

Seyhun N., Çelik M., Özer N. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle edilmiş kurkuminin gökkuşağı alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) raf ömrü ve kalite parametreleri üzerindeki etkileri, 2017 - 2019

Seyhun N., Özer N. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Deniz Hıyarlarının İşlenmesi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin Olumsuz Etkilerinin Azaltılmasında Farklı Haşlama Yöntemlerinin Karşılaştırılması, 2015 - 2016

Özkoç S. Ö., Seyhun N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

CPQ Nutrition, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Food Science & Nutrition Research, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

FIRAT ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2019

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

Metrikler

Yayın: 42

Atıf (WoS): 151

Atıf (Scopus): 173

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6

Davetli Konuşmalar

Encapsulation Technologies for Food Applications, Seminer, Fachhochschule Weihenstephan, Almanya, Kasım 2019

Burslar

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