

Prof.Dr. NİL PEMBE ÖZER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 262 351 4053](tel:+902623514053)

Fax Telefonu: [+90 262 351 4038](tel:+902623514038)

E-posta: npozer@kocaeli.edu.tr

Web: <https://avesis.kocaeli.edu.tr/npozer>

Posta Adresi: Kocaeli Üniversitesi Arslanbey Yerleşkesi Gıda ve Tarım MYO Kartepe/KOCAELİ

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1984 - 1988

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ziraat Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1980 - 1984

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Trabzon Kıyı Şeridi'nde ki Makroalgler, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, 1987

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Kocaeli Üniversitesi, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Gıda İşleme Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2006 - 2015

Verdiği Dersler

Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği, Yüksek Lisans

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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
- 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

- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **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 Eylül 2012
- VII. **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 Eylül 2012
- VIII. **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
- IX. **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
- X. **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

Desteklenen Projeler

ÖZER N. P. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Deniz Hıyarlarının İşlenmesi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin Olumsuz Etkilerinin Azaltılmasında Farklı Haşlama Yöntemlerinin Karşılaştırılması, 2014 - 2015

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):152

h-indeksi (WOS):2