

Asst. Prof. Fatma COŞKUN TOPUZ

Personal Information

Email: fatmacoskun@hakkari.edu.tr

Web: <https://avesis.hakkari.edu.tr/fatmacoskun>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-3136-6983

Yoksis Researcher ID: 110856

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2015 - 2021

Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 2011 - 2014

Undergraduate, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2007 - 2011

Dissertations

Postgraduate, Valsli kurutucuda elma tozu eldesi, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), 2014

Academic Titles / Tasks

Hakkari University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2022 - Continues

Research Assistant, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2021

Research Assistant, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2014

Articles Published in Other Journals

- I. **Mathematical Modeling of Fresh Green Pepper (*Capsicum L.*) Dried at Different Powers in Microwave Oven**
COŞKUN TOPUZ F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, pp.2941-2945, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Physical, Chemical and Bioactive Properties of Four Different Pears (*Pyrus communis L.*) Varieties Grown in Turkey**
COŞKUN TOPUZ F., BAKKALBAŞI E.
Yüzüncü Yil Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.27, no.2, pp.303-314, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Examination of rehydration ratio, color properties and drying kinetics of microwave dried garlic (*Allium sativum L.*)**
COŞKUN TOPUZ F.
ENGINEERING SCIENCES, vol.11, no.3, pp.642-646, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **A Research on the Use of Waste Mandarin Peels as Fixing Agents in Leather Production and Its Effects on Ageing and Colour**

Eke Bayramođlu E., COŞKUN F., ayana m. m., soylu s.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.8, no.2, pp.266-269, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

V. THE CURRENT STATUS, DEVELOPMENT AND FUTURE ASPECTS OF 3D PRINTER TECHNOLOGY IN FOOD INDUSTRY

COŞKUN F., CAVIDOĐLU İ., BAKKALBAŞI E.

International Journal of 3D Printing Technologies and Digital Industry, vol.2, no.3, pp.66-73, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

VI. Jelatin Bazlı Yenilebilir Film ve Kaplamalar

COŞKUN F., BORAN G.

GIDA, vol.16, pp.332-339, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

VII. Impact of non thermal technologies on quality of some fruit juices

COŞKUN F., PAZIR F.

Journal of Hygienic Engineering and Design, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. PANDEMİ ÖNCESİ VE SONRASI TÜKETİCİLERİN MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİNE YAKLAŐIMINDA OLUŐAN FARKLIKLAR: VAN İLİ ÖRNEĞİ

COŞKUN TOPUZ F.

9. Uluslararası Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım Kongresi, 14 May 2022

II. Meyve Bazlı Sos Üretimi

PAZIR F., COŞKUN F., Akgün E. C., Yücel A.

ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017

III. Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu

PAZIR F., COŞKUN F.

ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017

IV. Drying Properties of Tray Dried Mushroom

PAZIR F., COŞKUN F., Tonguç T., Akıncalı T.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017

V. Investigation of Waste Mandarin Peels Effect on Leather Aging

Eke Bayramođlu E., COŞKUN F., Ayana M. M., Soylu S.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017

VI. VALSLİ KURUTUCUDA KURUTULAN YEŐİLBİBER PÜRESİ İLE KIRMIZIBİBER PÜRESİNİN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN KARŐILAŐTIRILMASI

COŞKUN F.

2. İç Anadolu Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015

VII. TAZE KESİLMİŐ PIRASA DİLİMLERİNİN TEPŐİLİ KURUTUCUDA KURUTULMASI SONUCU DEĐİŐEN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ

COŞKUN F.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015

VIII. Impact of non thermal processing technologies on quality of some fruit juices

COŞKUN F., PAZIR F.

Conference in Food Quality and Safety Hygienic Engineering Design 2013 -Macedonia, 19 - 20 September 2013

IX. Production of Tahini Halva: A traditional Turkish Food

PAZIR F., COŞKUN F., ÖZDİKİCİERLER O., DİRİM S. N.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

X. "Bazı Üzümü Meyvelerin Antosiyanin Kapasiteleri ve Eksrakte Edilen Antosiyaninlerin Gıda Sanayinde Kullanım Potansiyeli

COŞKUN F., PAZIR F.

İç Anadolu Bölgesi, 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 2 - 04 October 2013

XI. **“Chemical properties of orange peel and using of as a raw material for new products**

COŞKUN F., PAZIR F.

From Model Foods to Food Models DREAM Project`s International Conference, 24 - 26 June 2013

XII. **Yüksek basınç homojenizasyon teknolojisinin meyve sularının mikrobiyal inaktivasyonu üzerine etkisi**

COŞKUN F., PAZIR F.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 14 - 15 May 2013

XIII. **Elma suyu konsantresinde ters osmoz teknolojisinin kullanımı**

COŞKUN F., PAZIR F.

11. Ulusal Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012

Metrics

Publication: 20

H-Index (WoS): 1