

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

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

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

Courses

Collective Feeding Systems, Undergraduate, 2022 - 2023

Gender , Undergraduate, 2023 - 2024

Food Control and Hygiene, Associate Degree, 2022 - 2023

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Drying kinetics and quality properties of Mellaki (*Pyrus communis* L.) pear slices dried in a novel vacuum-combined infrared oven**

Topuz F., Bakkalbaşı E., Aldemir A., Cavidoğlu İ.

Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.10, 2022 (SCI-Expanded)

II. Characterization, optimization, physicochemical properties, and bioactive components of drum-dried apple puree

Topuz F., Pazir F.

Journal of Agricultural Science and Technology, vol.22, no.1, pp.109-119, 2019 (SCI-Expanded)

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. **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)
- III. **Physical, Chemical and Bioactive Properties of Four Different Pears (Pyrus communis L.) Varieties Grown in Turkey**
COŞKUN TOPUZ F., BAKKALBAŞI E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.27, no.2, pp.303-314, 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 Bayramoğlu 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., CAVİDOĞLU 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. **Effect of drum dryer parameters on certain physicochemical and sensory properties of apple puree powder Valsli kurutucu parametrelerinin elma püresi tozunun çeşitli fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi**
Coskun Topuz F., Pazir F.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, vol.27, no.4, pp.488-495, 2017 (Scopus)
- VIII. **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 YAKLAŞIMINDA OLUŞAN FARKLIKLAR: VAN İLİ ÖRNEĞİ**
COŞKUN TOPUZ F.
9. Uluslararası Mühendislik, Mimarlık ve Tasarım Kongresi, 14 May 2022

- II. **Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu**
PAZIR F., COŞKUN F.
ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- III. **Meyve Bazlı Sos Üretimi**
PAZIR F., COŞKUN F., Akgün E. C., Yücel A.
ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- IV. **Investigation of Waste Mandarin Peels Effect on Leather Aging**
Eke Bayramoğlu E., COŞKUN F., Ayana M. M., Soylu S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- V. **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
- VI. **VALSLİ KURUTUCUDA KURUTULAN YEŞİLBİBER PÜRESİ İLE KIRMIZIBİBER PÜRESİNİN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI**
COŞKUN F.
2. İç Anadolu Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- VII. **TAZE KESİLMİŞ PIRASA DİLİMLERİNİN TEPSİLİ KURUTUCUDA KURUTULMASI SONUCU DEĞİŞEN 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., ÖZDİKİCİLER 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

Scientific Refereeing

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, National Scientific Refreed Journal, December 2024

Metrics

Publication: 24

Citation (Scopus): 8

H-Index (WoS): 1

H-Index (Scopus): 2