

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

Undergraduate

Collective Feeding Systems, Undergraduate, 2022 - 2023

Gender , Undergraduate, 2023 - 2024

Associate Degree

Food Control and Hygiene, Associate Degree, 2022 - 2023

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. 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., Cavidođlu 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., 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. **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)

Papers Published in Refereed Scientific Meetings

- 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 TEPİLİ 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 konsantrisinde ters osmoz teknolojisinin kullanımı

COŞKUN F., PAZIR F.

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

Peer Reviews in Scientific Publications

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