

## Dr. Öğr. Üyesi Fatma COŞKUN TOPUZ

### Kişisel Bilgiler

E-posta: fatmacoskun@hakkari.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3136-6983

Yoksis Araştırmacı ID: 110856

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2015 - 2021

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YL) (Tezli), Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2011

### Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

### Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Valsli kurutucuda elma tozu eldesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YL) (Tezli), 2014

### Akademik Unvanlar / Görevler

Hakkari Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2022 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2021

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2014

### Verdiği Dersler

#### Lisans

Toplu Beslenme Sistemleri , Lisans, 2022 - 2023

Toplumsal Cinsiyet , Lisans, 2023 - 2024

#### Ön Lisans

Gıda Kontrolü ve Hijyeni , Ön Lisans, 2022 - 2023

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.46, sa.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, cilt.22, sa.1, ss.109-119, 2019 (SCI-Expanded)

## **Diđer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- 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, ss.2941-2945, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Examination of rehydration ratio, color properties and drying kinetics of microwave dried garlic (Allium sativum L.)**  
COŞKUN TOPUZ F.  
ENGINEERING SCIENCES, cilt.11, sa.3, ss.642-646, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.2, ss.303-314, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.2, ss.266-269, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2, sa.3, ss.66-73, 2018 (Hakemli Dergi)
- VI. **Jelatin Bazlı Yenilebilir Film ve Kaplamalar**  
COŞKUN F., BORAN G.  
GIDA, cilt.16, ss.332-339, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.27, sa.4, ss.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 (Hakemli Dergi)

## **Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler**

- 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 Mayıs 2022
- II. **Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu**

PAZIR F., COŞKUN F.

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

**III. Meyve Bazlı Sos Üretimi**

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

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

**VI. VALSLİ KURUTUCUDA KURUTULAN YEŞİLBİBER PÜRESİ İLE KIRMIZIBİBER PÜRESİNİN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI**

COŞKUN F.

2. İç Anadolu Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

**VII. TAZE KESİLMİŞ PIRASA DİLİMLERİNİN TEPİLİ KURUTUCUDA KURUTULMASI SONUCU DEĞİŞEN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

COŞKUN F.

2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 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 Eylül 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 Ekim 2013

**X. "Bazı Üzüm Meyvelerinin Antosiyanin Kapasiteleri ve Ekstrakte Edilen Antosiyaninlerin Gıda Sanayinde Kullanım Potansiyeli"**

COŞKUN F., PAZIR F.

İç Anadolu Bölgesi, 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 2 - 04 Ekim 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 Haziran 2013

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

COŞKUN F., PAZIR F.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013

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

COŞKUN F., PAZIR F.

11. Ulusal Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

## Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2024

## Metrikler

Yayın: 24

Atıf (Scopus): 8

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 2