

## 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

### 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

### Diğer 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. 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)
- III. 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)
- 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. **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 Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- 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. **Meyve Bazlı Sos Üretimi**  
PAZIR F., COŞKUN F., Akgün E. C., Yücel A.  
ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017
- III. **Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu**  
PAZIR F., COŞKUN F.  
ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 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 Mayıs 2017
- V. **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
- 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 TEPSİLİ 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 Üzümü Meyvelerin Antosiyanin Kapasiteleri ve Eksrakte 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 konsantresinde ters osmoz teknolojisinin kullanımı**

COŞKUN F., PAZIR F.

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

## **Metrikler**

Yayın: 20

H-İndeks (WoS): 1