

Dr.Öğr.Üyesi AYÇA AYDOĞDU

Kişisel Bilgiler

E-posta: ayca.aydogdu@comu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2014 - 2019

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2011 - 2014

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, DEVELOPMENT OF NANOFIBER BASED ACTIVE PACKAGING MATERIAL BY ELECTROSPINNING TECHNIQUE AND FOOD VALIDATION, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2019

Yüksek Lisans, Microwave-Infrared Combination Drying of Eggplants, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, 2020 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2020 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Stereolithography (SLA) 3D printing of ascorbic acid loaded hydrogels: A controlled release study**
Karakurt I., Aydogdu A., Cikrikci S., Orozco J., Lin L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMACEUTICS, cilt.584, 2020 (SCI-Expanded)
- II. Characterization of curcumin incorporated guar gum/orange oil antimicrobial emulsion films**
Aydogdu A., Radke C. J., Bezci S., Kirtil E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.148, ss.110-120, 2020 (SCI-Expanded)
- III. Enhancing oxidative stability of walnuts by using gallic acid loaded lentil flour based electrospun nanofibers as active packaging material**

- Aydogdu A., YILDIZ E., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Ayhan Z.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.95, ss.245-255, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Zero-field nuclear magnetic resonance of chemically exchanging systems**
Barskiy D. A., Taylen M. C. D., Marco-Rius I., Kurhanewicz J., Vigneron D. B., Cikrikci S., Aydogdu A., Reh M., Pravdivtsev A. N., Hoeverner J., et al.
NATURE COMMUNICATIONS, cilt.10, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **Fabrication of gallic acid loaded Hydroxypropyl methylcellulose nanofibers by electrospinning technique as active packaging material**
Aydogdu A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.208, ss.241-250, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Nanostructured poly(lactic acid)/soy protein/HPMC films by electrospinning for potential applications in food industry**
Aydogdu A., YILDIZ E., Ayhan Z., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
EUROPEAN POLYMER JOURNAL, cilt.112, ss.477-486, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Utilization of lentil flour as a biopolymer source for the development of edible films**
Aydogdu A., KIRTIL E., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M., AYDOĞDU Y.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.135, sa.23, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Development of novel pea flour-based nanofibres by electrospinning method**
OĞUZ S., Tam N., Aydogdu A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.5, ss.1269-1277, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **A novel electrospun hydroxypropyl methylcellulose/polyethylene oxide blend nanofibers: Morphology and physicochemical properties**
Aydogdu A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.181, ss.234-246, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of addition of different fibers on rheological characteristics of cake batter and quality of cakes**
Aydogdu A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.2, ss.667-677, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Influence of solution properties and pH on the fabrication of electrospun lentil flour/HPMC blend nanofibers**
Tam N., OĞUZ S., Aydogdu A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.102, ss.616-624, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **Visualisation of cakes differing in oil content with magnetic resonance imaging**
KIRTIL E., Tonyali B., Aydogdu A., Bulut E. Y., Tatar B. C., ÖZTOP H. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Microwave-Infrared Combination Drying on Quality of Eggplants**
Aydogdu A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.8, sa.6, ss.1198-1210, 2015 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Zero-Field NMR of Quadrupolar Nuclei and Exchanging Systems**
BARSKIY D. A., REH M., ÇIKRIKCI S., AYDOĞDU A., BLANCHARD J., BUDKER D., PINES A.
HYP18- An International Conference on Nuclear Hyperpolarization, 2 - 05 Eylül 2018
- II. **Investigation of physical properties and moisture sorption behaviour of different marshmallow formulations**
KIRTIL E., AYDOĞDU A., ÖZTOP H. M.
III. International Conference of Agricultural and Food Engineering, 23 - 25 Ağustos 2016
- III. **Effects of legume flours on batter rheology and cake physical quality**

AYDOĞDU A., Özkahraman C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.

III. International Conference on Agricultural and Food Engineering, Malezya, 23 - 25 Ağustos 2016

IV. **The Effect of Microwave Infrared Combination Drying on Quality of Osmotically Dehydrated Eggplants**

AYDOĞDU A., SERVET GÜLÜM Ő., ŞAHİN S.

4th International Conference and Exhibition on Food Processing and Technology, 10 - 12 Ağustos 2015

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2020 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 17

Atıf (WoS): 158

Atıf (Scopus): 180

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 8