

Arş.Gör. FATMA KORKMAZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20026

E-posta: fyilmaz@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/fyilmaz>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2017 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2017
Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2014

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, HAM PİRİNÇ TANESİNİN İNFRARED (KIZILÖTESİ) ENERJİ İLE STABİLİZASYONU, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2017

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Balıkesir Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Detection of einkorn flour adulteration in flour and bread samples using Computer-Based Image Analysis and Near-Infrared Spectroscopy**
AYVAZ H., YILMAZ F., POLAT H., AYVAZ Z., Barış Tuncel N. B.
FOOD CONTROL, cilt.127, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Comparison of lipid degradation in raw and infrared stabilized rice bran and rice bran oil: matrix effect**
YILMAZ TUNCEL N., Yılmaz Korkmaz F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.2, ss.1057-1067, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **UTILISATION OF INFRARED STABILISED IMMATURE RICE GRAINS IN A CEREAL BASED FERMENTED FOOD: TARHANA**
KORKMAZ F., TUNCEL N. B., ÖZER M., YILMAZ TUNCEL N.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.49, sa.2, ss.189-196, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Stabilization of immature rice grain using infrared radiation**
YILMAZ F., Tuncel N. B., Tuncel N.

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **FREE AND BOUND PHENOLICS AND ANTIOXIDANTS IN RAW AND INFRARED STABILIZED IMMATURE RICE GRAIN**
YILMAZ F., TUNCEL N. B. , YILMAZ TUNCEL N.
IX International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2018", 4 - 07 Ekim 2018
- II. **İşleme Esnasında Yan Ürün Olarak Ayrılan Olgunlaşmamış Pirinç Tanesinin Glutensiz Ekmek Üretiminde Kullanılması**
ÖZER M., TUNCEL N. B. , KORKMAZ F.
V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- III. **The effect of infrared stabilization on tocopherol, gamma-oryzanol, tiamine and riboflavin contents of immature rice grains**
YILMAZ F., TUNCEL N. B. , YILMAZ TUNCEL N.
3rd International Conference on Engineering and Natural Sciences, Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.1
- IV. **The effect of infrared stabilization on tocopherol, gamma-oryzanol, thiamine and riboflavin contents of immature rice grains**
YILMAZ F., TUNCEL N. B. , YILMAZ TUNCEL N.
3. International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 3 - 07 Mayıs 2017, ss.741
- V. **Infrared stabilization of immature rice grain**
YILMAZ F., TUNCEL N. B. , YILMAZ TUNCEL N.
3. International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 3 - 07 Mayıs 2017, ss.667

Desteklenen Projeler

TUNCEL N. B. , YILMAZ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnfrared kurutma uygulamasının tam buğday unlarının bazı özelliklerine etkisinin araştırılması, 2018 - 2020

YILMAZ TUNCEL N., YILMAZ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ham ve Stabilize Pirinç Kepeği ile Pirinç Kepeği Yağının Lipid Degradasyon Mekanizması Bakımından Karşılaştırılması, 2017 - 2018

Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B. , TÜBİTAK Projesi, Çeltik İşleme Esnasında Yan Ürün Olarak Ortaya Çıkan Ham Tanenin İnfrared (Kızılötesi) Enerji İle Stabilizasyonu Ve Çeşitli Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2015 - 2018

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):14

h-indeksi (WOS):1

Ödüller

Yılmaz F., Patent yarışması bronz madalya, Isıf'20, Eylül 2020