

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>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: f7cjYnIAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6834-4833

Yoksis Araştırmacı ID: 248484

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

- The effects of accelerated storage on quality of cake prepared using hydrothermally infrared treated flours**
Korkmaz F., TUNCEL N. B., Tok Ö.
Journal of Stored Products Research, cilt.103, 2023 (SCI-Expanded)
- Monitoring starch hydrolysis with micro visco-amylgraph for the production of chickpea milk and optimization of the parameters with response surface methodology**
Yılmaz Tuncel N., Korkmaz F., Polat H., Tuncel N. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.9, ss.3448-3457, 2022 (SCI-Expanded)
- The Effect of Infrared-Assisted Hydrothermal Treatment on Rheological and Functional Properties of Different Types of Wheat Flour**

- Korkmaz F., Tuncel N. B.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.15, sa.8, ss.1810-1820, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **The effect of infrared radiation on gluten aggregation and pasting properties of wheat flours with different protein content**
KORKMAZ F., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.102, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Detection of einkorn flour adulteration in flour and bread samples using Computer-Based Image Analysis and Near-Infrared Spectroscopy**
Ayvaz H., Yılmaz F., Polat H., Ayvaz Z., Barış Tuncel N. B.
FOOD CONTROL, cilt.127, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **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-Expanded)
- VII. **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-Expanded)
- VIII. **Stabilization of immature rice grain using infrared radiation**
Yılmaz F., Tuncel N. B., Tuncel N.
FOOD CHEMISTRY, cilt.253, ss.269-276, 2018 (SCI-Expanded)

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. **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

Patent

Tuncel N. B., Yılmaz F., Kocabıyık H., İnfrared (Kızılötesi) Destekli Mikserli Kurutucu/Stabilizasyon Cihazı, Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, Buluşun Tescil No: 2020/11162 , Standart Tescil, 2023

Metrikler

Yayın: 13

Atıf (WoS): 47

Atıf (Scopus): 58

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 4

Ödüller

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