

Res. Asst. HAVVA POLAT KAYA

Personal Information

Office Phone: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Extension: 14053

Email: havva.polat@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/havva.polat>

Address: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Çanakkale, Merkez

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-7872-3810

Publons / Web Of Science ResearcherID: HDM-5441-2022

ScopusID: 7003889205

Yoksis Researcher ID: 317962

Education Information

Doctorate, Çanakkale Onsekiz Mart University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turkey 2021 - Continues

Postgraduate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2018 - 2021

Undergraduate, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2012 - 2017

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Other, Girişimcilik Kursu, Erciyes Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi, 2017

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2020 - Continues

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- The impact of milling degree on physicochemical, nutritional, rheological, textural properties, and in vitro digestibility of rice: From brown rice to white rice**
Yılmaz Tuncel N., Andac A. E., Polat Kaya H., Tuncel N. B.

FOOD CHEMISTRY, vol.464, pp.1-9, 2025 (SCI-Expanded)

- II. **A Comprehensive Review of Antinutrients in Plant-Based Foods and Their Key Ingredients**
Yılmaz Tuncel N., Polat Kaya H., Andaç A. E., Korkmaz F., Tuncel N. B.
Nutrition Bulletin, vol.0, pp.1-35, 2025 (SCI-Expanded)
- III. **The effect of different pre-treatments on unformulated pulse-based milk analogs: physicochemical properties and consumer acceptance**
Yılmaz Tuncel N., Andaç A. E., Polat Kaya H., Korkmaz F., Tuncel N. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.61, no.2, pp.268-278, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Monitoring starch hydrolysis with micro visco-amylo-graph 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, vol.59, no.9, pp.3448-3457, 2022 (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, vol.127, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Formulation of functional crackers enriched with germinated lentil extract: A Response Surface Methodology Box-Behnken Design**
POLAT H., Capar T. D., İNANIR C., EKİCİ L., YALÇIN H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.123, 2020 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Anthocyanin and bioactivity properties of Berberis crategina DC. in buffer system and apple juice: Impact of temperature, time, and pH; prediction using artificial neural network**
POLAT KAYA H., KOÇ T., EKİCİ L., TOĞA G.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, vol.42, no.2, pp.438-449, 2024 (ESCI)
- II. **Bitki Esaslı Süt Benzeri İçecekler**
Korkmaz F., Polat Kaya H., Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N.
GIDA, vol.48, no.4, pp.784-805, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Sürdürülebilir et tüketimiyle iklim değişikliğini önleyebilir miyiz?**
Yılmaz Tuncel N., Polat H.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik , no.648, pp.20-24, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Sürdürülebilir Et Üretimi**
Polat H., Yılmaz Tuncel N.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.46, no.1, pp.134-151, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Polifenollerin Bağırsak Mikrobiyota Kompozisyonunu Düzenleyici ve Nöroprotektif Etkileri**
ÇİMEN F., POLAT H., EKİCİ L.
AKADEMİK GIDA, vol.18, no.2, pp.190-208, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Akkermansia muciniphila: Obezite ve diyabetten korunmada yeni bir alternatif olabilir mi?**
POLAT H., EKİCİ L.
AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, vol.16, pp.533-543, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF LEGUME-BASED MILK SUBSTITUTES**
Yılmaz Tuncel N., Andaç A. E., Polat Kaya H., Korkmaz F., Tuncel N. B.
6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Rome, Italy, 18 - 20 October 2023, pp.47

II. Physicochemical, Sensorial and Textural Properties of Vegan Ice Creams Produced from Cowpea Milk Analogs

Korkmaz F., Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N., Polat Kaya H., Tuncel N. B.

3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1

III. Sürdürülebilir Kırmızı Et Üretimi

Yılmaz Tuncel N., Polat H.

13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.71

Supported Projects

YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., POLAT KAYA H., ANDAÇ A. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı kırma derecesine sahip pirinç fraksiyonlarının bazı fizikokimyasal besinsel ve antibesinsel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - 2024

YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., ANDAÇ A. E., KORKMAZ F., POLAT KAYA H., Project Supported by Higher Education Institutions, Çimlendirme İşleminin Bazı Baklagil Unlarının AntiBesinsel Özellikleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2022 - 2024

Metrics

Publication: 15

Citation (WoS): 46

Citation (Scopus): 57

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 2

Awards

POLAT H., Gıda Mühendisliği Bölümü, Lisans Dönem İkinciliği, ERCİYES ÜNİVERSİTESİ, June 2017