

Arş. Gör. HAVVA POLAT KAYA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 14053

E-posta: havva.polat@comu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7872-3810

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

ScopusID: 7003889205

Yoksis Araştırmacı ID: 317962

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Türkiye 2021 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2021

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2017

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2020 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.464, ss.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, cilt.0, ss.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, cilt.61, sa.2, ss.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, cilt.59, sa.9, ss.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, cilt.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, cilt.123, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.42, sa.2, ss.438-449, 2024 (ESCI)
- II. **Bitki Esaslı Süt Benzeri İçecekler**
Korkmaz F., Polat Kaya H., Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N.
GIDA, cilt.48, sa.4, ss.784-805, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Sürdürülebilir et tüketimiyle iklim değişikliğini önleyebilir miyiz?**
Yılmaz Tuncel N., Polat H.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik , sa.648, ss.20-24, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Sürdürülebilir Et Üretimi**
Polat H., Yılmaz Tuncel N.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.1, ss.134-151, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **Polifenollerin Bağırsak Mikrobiyota Kompozisyonunu Düzenleyici ve Nöroprotektif Etkileri**
ÇİMEN F., POLAT H., EKİCİ L.
AKADEMİK GIDA, cilt.18, sa.2, ss.190-208, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Akkermansia muciniphila: Obezite ve diyabetten korunmada yeni bir alternatif olabilir mi?**
POLAT H., EKİCİ L.
AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, cilt.16, ss.533-543, 2019 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, İtalya, 18 - 20 Ekim 2023, ss.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, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.1

III. Sürdürülebilir Kırmızı Et Üretimi

Yılmaz Tuncel N., Polat H.

13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.71

Desteklenen Projeler

YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., POLAT KAYA H., ANDAÇ A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çimlendirme İşleminin Bazı Baklagil Unlarının AntiBesinsel Özellikleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2022 - 2024

Metrikler

Yayın: 15

Atıf (WoS): 46

Atıf (Scopus): 57

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Ödüller

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