

Dr. Öğr. Üyesi NİHAT YAVUZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20063

E-posta: nyavuz@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-6349-9713

Yoksis Araştırmacı ID: 276876

Eğitim Bilgileri

Doktora, North Carolina State University, College Of Agriculture, Food, Bioprocessing, And Nutrition Sciences, Amerika Birleşik Devletleri 2011 - 2016

Yüksek Lisans, Virginia Polytechnic Institute and State University, College Of Engineering, Biological Systems Engineering, Amerika Birleşik Devletleri 2009 - 2010

Lisans, Mersin Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2003 - 2007

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Evaluation of Microgels Derived from Spray-Dried Aquafaba Powder for Improved Foam Quality**
Begliyev H., İşleyici İ., YAVUZ N.
Food and Bioprocess Technology, cilt.17, sa.6, ss.1625-1636, 2024 (SCI-Expanded)
- Effects of high-pressure homogenization on the rheological properties of spray-dried aquafaba powder**
Begliyev H., YAVUZ N., OK S.
Journal of Food Process Engineering, cilt.46, sa.8, 2023 (SCI-Expanded)
- Scale-Up of Shear Thinning Fluid Mixing in an Unbaffled Stirred Vessel with Eccentrically Located and Modified Impellers**

YAVUZ N., Sandeep K. P.

INTERNATIONAL JOURNAL OF CHEMICAL REACTOR ENGINEERING, cilt.17, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)

IV. Investigation of impeller modification and eccentricity for non-Newtonian fluid mixing in stirred vessels

YAVUZ N., Sandeep K. P.

CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.206, sa.3, ss.318-332, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Hot-fill Pasteurization of Cucumber Pickle Spears: An Alternative to Tunnel Pasteurization

YAVUZ N., FOSTER L. A., SHARMA T., PATEL K., STOFOROS G., SANDEEP K., PALNİTKAR P., BREİDT F.

Food Protection Trends, cilt.38, sa.4, ss.258-265, 2018 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Computational and Numerical Models and Simulations for Aseptic Processing

Stroforos G., Salvi D., PALAZOĞLU T. K., YAVUZ N., Coronel P. M., Simunovic J.

Handbook of Aseptic Processing and Packaging, David, Jairus R. D., Coronel, Pablo M., Simunovic, Josip, Editör, CRC Press, Boca Raton, ss.443-468, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Evaluating The Functional Properties of Spray-Dried Aquafaba: A Comparison Between Drying Chamber And Collection Flasks

Begliyev H., Çelik H. K., YAVUZ N.

6th ISEKI-FOOD E-Conference, Romanya, 22 - 24 Kasım 2023

II. 3D Printability of Foamed Food Products

İŞLEYİCİ İ., YAVUZ N.

6 th ISEKI-FOOD E-Conference, Romanya, 22 - 24 Kasım 2023

III. Peynir Altı Suyu Mikrojellerinin Üç Boyutlu Gıda Yazımında Kullanılması

Kahraman Ç., Yavuz N.

12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.278

IV. 3D Yazıcıda Sebze Püresi Basımı

Uzman P., Uğurlu G., Ovalı Z., Yavuz N.

12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.279

V. Optimization of spray drying variables for chickpea cooking water (aquafaba) powder with maximum protein and saponin contents

Yavuz N., Ok S., Begliyew H.

4th ISEKI-Food E-conference Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy, 10 - 12 Kasım 2021, ss.44

VI. The effects of pectin gelation on foaming characteristics of pectin-saponin solutions

YAVUZ N., OK S.

E-conference on Food Texture and Rheology, ISEKI-Food Association, 25 - 26 Kasım 2019, ss.17

VII. Thermal Processing Of Food Products Using A Modular 2450 MHz Continuous Microwave System

KEMAL M., YAVUZ N., PALAZOĞLU T. K., SIMUNOVIC J.

3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019

VIII. Numerical and experimental tools for improved mixing in stirred vessels

YAVUZ N., Sandeep K.

IFT17, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2017, ss.379-380

Desteklenen Projeler

Çölgeçen Z., Kırca Toklucu A., Kurt M., Yavuz N., TÜBİTAK Projesi, Karbon Tabanlı Radyant Isıtıcı Kullanılarak Kurutma Fırını Tasarımı Ve Sistemin Optimizasyonu, 2023 - 2024

Yavuz N., TÜBİTAK Projesi, Püskürtmeli Kurutma ile Nohut Haşlama Suyundan Toz Elde Edilmesinde Ürün Veriminin Arttırılması, 2023 - 2023

Yavuz N., TÜBİTAK Projesi, Gıda Uygulamalarında Köpük Stabilitesinin Mikrojel Kullanımı ile Arttırılması: Alternatif Bir Kaynak Olarak Nohut Haşlama Suyunun Değerlendirilmesi, 2021 - 2023

Metrikler

Yayın: 14

Atıf (WoS): 7

Atıf (Scopus): 11

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Akademi Dışı Deneyim

Ticari Kuruluş (özel), Aseptia Inc.

Ticari Kuruluş Özel, Kadioğlu Baharat A.Ş.