



AHMET AYGÜN

ÖĞR. GÖR. DR.

E-posta : aygun@akdeniz.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: YB5WkMsAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6975-4463

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-7106-2016

ScopusID: 57196938442

Yoksis Araştırmacı ID: 47218



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2013 - 2020	Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye
Yüksek Lisans 2010 - 2013	Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye
Lisans 2005 - 2010	Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, ISO 17025 Akreditasyon Standardı, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project, 2011

Kalite Yönetimi, ISO 17025 Test Laboratuvarları İçin Ölçüm Belirsizliği, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project, 2011

Kalite Yönetimi, ISO 17025 Test Laboratuvarları İçin Metot Validasyonu, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project, 2011

Kalite Yönetimi, ISO 18001:2007 İş Sağlığı ve Güvenliği Temel Eğitimi, Standart Kalite Certification, İstanbul, 2009

Kalite Yönetimi, ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Standart Kalite Certification, İstanbul, 2009

Kalite Yönetimi, ISO14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi Eğitimi, Standart Kalite Certification, İstanbul, 2009

Kalite Yönetimi, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Standart Kalite Certification, İstanbul, 2009

Yaptığı Tezler

Doktora, FARKLI YENEBİLİR FİLM ÇÖZELTİLERİ İLE KAPLANARAK KURUTULAN MEYVELERİN KALİTE ÖZELLİKLERİ VE DEPOLANMA STABİLİTELERİNİN BELİRLENMESİ, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2019

Yüksek Lisans, Nişasta Kaynağının ve Çeşitli Yardımcı Malzemelerin Nişasta Bazlı Köpük Tabakların Özellikleri Üzerine Etkisi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2013

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr.
2014 - Devam Ediyor

Akdeniz Üniversitesi, Finike Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

Desteklenen Projeler

1. USLU M. K., POLAT S., AYGÜN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Effects of Starch Sources and Supplementary Materials on Starch Based Foam Trays, 2018 - 2021
2. USLU M. K., AYGÜN A., TORUN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Muz ve kayısıların kurutulması sırasında yenebilir filmlerle kaplamanın kurutulmuş meyve kalitesi üzerine etkisi, 2018 - 2020
3. AYGÜN A., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda ambalajlanmasında kullanılabilen, biyolojik olarak parçalanabilir, aktif ambalaj materyali üretimi ve geliştirilmesi, 2012 - 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effects of Starch Sources and Supplementary Materials on Starch Based Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT, cilt.25, sa.4, ss.1163-1174, 2017 (SCI-Expanded)
2. **The effects of the addition of corn husk fibre, kaolin and beeswax on cross-linked corn starch foam**
POLAT S., Uslu M., Aygün A., CERTEL M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.116, sa.2, ss.267-276, 2013 (SCI-Expanded)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Nanoencapsulation of Essential Oil-Based Packaging for Shelf-Life Extension of Foods**
Polat S., Aygün A.
Nanotechnology Interventions in Food Packaging and Shelf Life, Aamir Hussain Dar, Gulzar Ahmad Nayik, Editör, Routledge, London/New York , Florida, ss.217-244, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Gıdaların Ambalajlanmasında Yeni Eğilimler: Nanoparçacık İçeren Ambalaj Malzemeleri**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, ss.61
2. **Gıdaların Ambalajlanmasında Yeni Eğilimler: Nanoparçacık İçeren Ambalaj Malzemeleri**
AYGÜN A., USLU M. K.
International Food, Agriculture and Gastronomy Congress, Antalya, Türkiye, ss.61
3. **influence of edible coatings on some physicochemical properties of dried banana (Musa Cavendish)**
AYGÜN A., USLU M. K., TORUN M., Aygün T.

AGROFOOD, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1

4. **influence of edible coatings on some physicochemical properties of dried banana (Musa Cavendish)**
AYGÜN A., USLU M. K., TORUN M., Aygün T.
AGROFOOD, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1
5. **Influence of edible coatings on some physicochemical properties of dried banana (Musa Cavendish)**
AYGÜN A., USLU M. K., TORUN M., Aygün T.
AGROFOOD, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.1
6. **Effects of edible coatings before drying on some properties of dried banana**
USLU M. K., AYGÜN A., Küçüközet A. O.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.111
7. **Effects of edible coatings before drying on some properties of dried banana**
USLU M. K., AYGÜN A., Küçüközet A. O.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.111
8. **Oleoresin İçeren Yenilebilir Filmlerin Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.77
9. **Yenilebilir Filmle Sarılarak Pişirilen Piliç Eti Üzerine Filmin Etkisinin Belirlenmesi**
USLU M. K., KÜÇÜKÖZET A. O., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.60
10. **Oleoresin İçeren Yenilebilir Filmlerin Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
KÜÇÜKÖZET A. O., USLU M. K., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.77
11. **Yenilebilir Filmle Sarılarak Pişirilen Piliç Eti Üzerine Filmin Etkisinin Belirlenmesi**
USLU M. K., KÜÇÜKÖZET A. O., AYGÜN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.60
12. **Su ürünleri kaynaklı fosfolipidler: Özellikleri, kaynakları ve uygulama alanları**
AYGÜN T., TOPUZ O. K., AYGÜN A.
18. Su Ürünleri Sempozyumu 2015, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, cilt.1, sa.1, ss.451
13. **Alabalık (Oncorhynchus mykiss) yumurtasının besinsel özellikleri**
TOPUZ O. K., AYGÜN T., AYGÜN A.
18. Su Ürünleri Sempozyumu 2015, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, cilt.1, sa.1, ss.451
14. **Effects Of Starch Type On some Properties Of Baked Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.121
15. **The Effects Of Various Supplementary Materials On the Properties of Starch Based Foam Plates**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.122
16. **Effects Of Starch Type On some Properties Of Baked Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.121
17. **The Effects Of Various Supplementary Materials On the Properties of Starch Based Foam Plates**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.122
18. **Effects of corn fiber, clay and beeswax on the some properties of corn starch based foam trays**
USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, ss.688
19. **Properties of baked foams obtained from native and cross-linked corn starches**

USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.

. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, ss.687

20. **Properties of baked foams obtained from native and cross-linked corn starches**

USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.

. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.687

21. **Viscosities and morphological properties of the modified corn starches**

AYGÜN A., USLU M. K.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.647

22. **Effects of corn fiber, clay and beeswax on the some properties of corn starch based foam trays**

USLU M. K., Polat S., AYGÜN A.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.688

23. **Viscosities and morphological properties of the modified corn starches**

AYGÜN A., USLU M. K.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, ss.647

Akademik İdari Deneyim

2017 - Devam Ediyor	Yüksekokul Müdür Yardımcısı	Akdeniz Üniversitesi, Finike Meslek Yüksekokulu
---------------------	--	---

Verdiği Dersler

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Salamura Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Mesleki İngilizce I, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda ve Personel Hijyeni, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Mesleki İngilizce II, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Duyusal Analiz, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Meyve Sebze Ürünlerinde Kalite Kontrol, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Temel İşlemler, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Makine ve Ekipmanları, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Konserve Üretim Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Meyve ve Sebzelerin Muhafaza Teknikleri, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Bahçe Ürünlerinin Muhafazası, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Maddelerinin Ambalajlanması, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Makine ve Ekipmanları, Ön Lisans, 2019 - 2020

Bahçe Ürünlerinin Muhafazası, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Ürünlerinin Pazarlanması, Ön Lisans, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2018 - 2019

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2018 - 2019

Elektronik Ticaret, Ön Lisans, 2018 - 2019

Ticari Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019

Ticari Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019

Duyusal Analiz, Ön Lisans, 2018 - 2019

İnsan Kaynakları Yönetimi, Ön Lisans, 2018 - 2019
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ön Lisans, 2019 - 2020
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2018 - 2019
İleri Düzey Ofis Uygulamaları, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Bahçe Ürünlerinin Muhafazası, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Ticari Matematik, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
İnsan Kaynakları Yönetimi, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Genel Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019
İnsan Kaynakları Yönetimi, Ön Lisans, 2017 - 2018
Genel Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ön Lisans, 2018 - 2019
Genel Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019
İnsan Kaynakları Yönetimi, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Genel Matematik, Ön Lisans, 2018 - 2019
Ticari Matematik, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Temel İşlemler, Ön Lisans, 2018 - 2019
Genel Fizik, Ön Lisans, 2017 - 2018
Gıda Makine ve Ekipmanları, Ön Lisans, 2018 - 2019
Elektronik Ticaret, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Genel Matematik, Ön Lisans, 2017 - 2018
Gıda ve Personel Hijyeni, Ön Lisans, 2017 - 2018
Menü Planlama, Ön Lisans, 2017 - 2018
Menü Planlama, Ön Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Gıda ve Personel Hijyeni, Ön Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Genel Matematik, Ön Lisans, 2016 - 2017
Ticari Matematik, Ön Lisans, 2015 - 2016
Bahçe Ürünleri Değerlendirilmesi, Ön Lisans, 2015 - 2016
Elektronik Ticaret, Ön Lisans, 2015 - 2016
Bahçe Ürünleri Muhafazası, Ön Lisans, 2016 - 2017
İleri Düzey Ofis Uygulamaları, Ön Lisans, 2015 - 2016
Genel Fizik, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Bahçe Ürünlerinin Değerlendirilmesi, Ön Lisans, 2014 - 2015
Mutfak Hizmetleri, Ön Lisans, 2014 - 2015
Bahçe Ürünlerinin Muhafazası, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Bilgi ve İletişim Teknolojisi, Ön Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015
Otel İşletmeciliği, Ön Lisans, 2014 - 2015
Dış Ticarete Kalite ve Standardizasyon, Ön Lisans, 2014 - 2015
Genel Turizm, Ön Lisans, 2014 - 2015

Metrikler

Yayın: 26
Atıf (WoS): 48
Atıf (Scopus): 73
H-İndeks (WoS): 2
H-İndeks (Scopus): 2

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji