

Öğr. Gör. ESEN EYİLER KAYA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 643 5000](tel:+902426435000) Dahili: 8226

Fax Telefonu: [+90 242 643 5005](tel:+902426435005)

E-posta: eseneyiler@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/eseneyiler>

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Korkuteli MYO Uzunoluk Mevkii Korkuteli ANTALYA

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4052-4656

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-5726-2017

ScopusID: 36629823500

Yoksis Araştırmacı ID: 214720

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2013

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2007

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2000 - 2004

Yabancı Diller

Rumence, A2 Temel

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, 2. TS EN ISO 22000, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitim Sertifikası, Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, 2016

Kalite Yönetimi, Laboratuvar Yönetimi ve Laboratuvar Kalite Sistemi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2013

Kalite Yönetimi, HACCP eğitim seminerleri, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Sosis üretiminde kullanılan farklı hidrokolloidlerin termal Özellikleri ve Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi, Hacettepe Üniversitesi, Roma Hukuku, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013

Yüksek Lisans, Sosis Üretiminde Domates Tozu Kullanımı, Hacettepe Üniversitesi, Roma Hukuku, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Akdeniz Üniversitesi, Korkuteli Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Akdeniz Üniversitesi, 2016 - 2019

Akdeniz Üniversitesi, Korkuteli Meslek Yüksekokulu, 2016 - 2018

Verdiği Dersler

Lisans

Hayvan Besleme Biyokimyası, Lisans, 2018 - 2019

Hayvan Yetiştirme ve besleme, Lisans, 2018 - 2019

Hayvan Besleme Biyokimyası, Lisans, 2017 - 2018

Hayvan Besleme Biyokimyası, Lisans, 2015 - 2016

Ön Lisans

Pleurotus Yetiştiriciliği, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2020 - 2021

Laboratuvar ve Laboratuvar tekniği, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Mantar Ürünlerinin değerlendirilmesi, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Mikoloji, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Kültürü Yapılan Diğer Mantarlar, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Çevre Koruma, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Agaricus Bisporus Yetiştiriciliği, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024

Gıda Analizleri, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Misel Üretim Tekniği, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Bitirme Çalışması, Ön Lisans, 2020 - 2021

Mesleki Çalışma Semineri, Ön Lisans, 2019 - 2020

Uygulamalı Mantarcılık 2, Ön Lisans, 2019 - 2020

Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Ön Lisans, 2020 - 2021

Laboratuvar ve Laboratuvar Teknikleri, Ön Lisans, 2018 - 2019

Uygulamalı Mantarcılık 1, Ön Lisans, 2018 - 2019

Kalite Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2017 - 2018

İleri Düzey Excel Uygulamaları, Ön Lisans, 2017 - 2018

Bilgi ve İşlem Teknolojileri, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Mantarcılıkta Mekanizasyon ve Otomasyon, Ön Lisans, 2018 - 2019

Meslek Etiği, Ön Lisans, 2017 - 2018

Kimya, Ön Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Tarım Ekonomisi ve Pazarlama, Ön Lisans, 2017 - 2018

Mantarcılık, Ön Lisans, 2017 - 2018

Yönlendirilmiş Çalışma, Ön Lisans, 2017 - 2018

İlkyardım, Ön Lisans, 2015 - 2016
Spor Kültürü, Ön Lisans, 2015 - 2016
İngilizce 2, Ön Lisans, 2014 - 2015
İngilizce 1, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mesleki İngilizce 2, Ön Lisans, 2014 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Thermal, microscopic, and quality properties of low-fat frankfurters and emulsions produced by addition of different hydrocolloids**
Yılmaz E., VURAL H., Yadigari R. J.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.9, ss.1987-2002, 2017 (SCI-Expanded)
- II. **Changes in the Qualitative Attributes and Compositional Characteristics of Frankfurters with Apricot Kernel Flour**
EYİLER YILMAZ E., Kuşaklı E., Vural H.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.28, sa.04, ss.71-76, 2013 (SCI-Expanded)
- III. **Extraction and identification of proanthocyanidins from grape seed (Vitis Vinifera) using supercritical carbon dioxide**
Yılmaz E., Ozvural E. B., VURAL H.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.55, sa.3, ss.924-928, 2011 (SCI-Expanded)
- IV. **Production of frankfurters with tomato powder as a natural additive**
Eyiler E., Oztan A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.1, ss.307-311, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **PISTACIA TEREBINTHUS L. OIL EXTRACTION BY LIQUID and SUPERCRITICAL CARBON DIOXIDE MODIFIED WITH A CO-SOLVENT AND EVALUATION OF PHENOLIC COMPOUNDS, FATTY ACIDS PROFILE AND TOCOPHEROLS**
Sür A., Eyiler Kaya E., Vural H.
GIDA, cilt.49, sa.3, ss.397-407, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **TÜRKİYE'DEKİ MANTAR TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**
Kaya E., Öztürk N.
GIDA, cilt.48, sa.6, ss.1264-1275, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **THERMAL AND MICROSCOPIC PROPERTIES AND QUALITY CHARACTERISTICS OF LOW-FAT FRANKFURTERS AND EMULSIONS PRODUCED WITH CARBOXYMETHYL CELLULOSE, METHYL CELLULOSE AND PECTIN**
Yadegari R. J., Kaya E., Vural H.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.13, sa.2, ss.150-164, 2021 (ESCI)
- IV. **Karragenanlar ve et proteinleri arasındaki etkileşimlerin differansiyel taramalı kalorimetre ile incelenmesi**
EYİLER YILMAZ E., Vural H.
Gıda, cilt.43, sa.5, ss.776-786, 2018 (Hakemli Dergi)
- V. **Domates Tozu: Et Ürünleri için Yeni bir Katkı**
EYİLER YILMAZ E., Oztan A.
Et ve Et Teknolojileri Dergisi, sa.1, ss.24-25, 2007 (Hakemsiz Dergi)

Kitaplar

I. HEDEF MALÇYETLEMİYÖNTEMİNGİN ESASLARI VE ETÜRÜNLERİ ÜRETENİLETMELERDE UYGULANMASI

TUTCU B., EYİLER E.

SOSYAL BİLİMLER ALANINDAARAŞTIRMA MAKALELERİ- 1, Dr. Öğretim Üyesi Ğsmail ELAGÖZDr. Öğretim Üyesi Göktürk ERDOĞANDr. Ash GEZENDr. Abdullah YILMAZ, Editör, GECE KİTAPLIĞI, Ankara, ss.527-547, 2019

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **EFFECT OF XHANTAN GUM, LOCUST BEAN GUM AND GUAR GUM ON THERMAL PROPERTIES OF MEAT PROTEINS**
EYİLER KAYA E.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.201
- II. **Effect of Carrageenans on Thermal Denaturation and Glass Transition Temperatures of Meat Proteins**
EYİLER YILMAZ E., Vural H.
International Conference on Nutrition and Food Sciences, Budapeşte, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.32
- III. **Et ve Et Ürünlerinde Yenebilir Kaplamaların Kullanımı**
EYİLER YILMAZ E., Vural H.
3. Et ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.67
- IV. **Et ve Et Ürünlerinin Camsı Geçiş Sıcaklığının Differansiyel Taramalı Kalorimetre ile Belirlenmesi**
EYİLER YILMAZ E., Vural H.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.184
- V. **Proteinler ve Polisakkaritler arasındaki Etkileşimlerin differansiyel taramalı kalorimetre ile incelenmesi**
EYİLER YILMAZ E., Vural H.
8.Gıda Mğhendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.185
- VI. **Sucuk üretiminde Bitkisel Yağların Kullanımı**
EYİLER YILMAZ E., Vural H.
1. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.13-16
- VII. **Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Proanthocyanidins from Grape Seed**
EYİLER YILMAZ E., Özvural E. B., Vural H.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.496
- VIII. **Frankfurters produced with tomato powder and reduced nitrite level**
EYİLER YILMAZ E., Oztan A.
International Confrence of Food Science and Technology, Chester, Birleşik Krallık, 22 - 24 Mart 2010, ss.37
- IX. **Kavurmada Görüntü İşleme Yöntemi ile Yağ Tayini**
EYİLER YILMAZ E., Oztan A., Demirsahan İ., Tez S. C.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.361-362
- X. **Et Ürünlerinde Domates Tozunun Antioksidan Etkisinin İncelenmesi**
EYİLER YILMAZ E., Oztan A.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.165-168

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020
Journal of Food Processing and preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Journal of Food Processing and preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Eyiler Kaya E., Türkiye 13. Gıda Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Ekim 2020

Metrikler

Yayın: 22
Atf (WoS): 124
Atf (Scopus): 206
H-İndeks (WoS): 3
H-İndeks (Scopus): 3

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

3rd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2018
International Conference on Nutrition and Food Sciences, Katılımcı, Budapeşte, Macaristan, 2017
TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
3. Et Ürünleri Çalıştayı, Katılımcı, Tokat, Türkiye, 2014
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2013
International Food Congress NAFI2011, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2011
1. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Katılımcı, Aydın, Türkiye, 2010
1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010
2nd International Food Science and Technology Conference, Katılımcı, Chester, Birleşik Krallık, 2010
10. Gıda Kongresi, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2008
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2007
13th world Congress of Food Science and Technology Food is Life, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2006
9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006
5. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2006
Technology, Innovation & Venture Capital Days Brokerage Event, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2005

Burslar

Erasmus+, Avrupa Birliği Komisyonu, 2008 - 2008

Ödüller

