



Birim : MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI

E-Posta : ssayar@mersin.edu.tr

ORCID : 0000-0001-8757-993

ÜAK Temel Alan : Mühendislik Temel Alanı
Gıda Bilimleri ve Mühendisliği
Fonksiyonel Gıdalar, Gıda Teknolojileri, Gıda Kimyası



SEDAT SAYAR

Prof. Dr.

Öğrenim Bilgisi

1998 - 2003 **Doktora** FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/
Tez adı: Nohutta (Cicer arietinum L.) su absorpsiyonunun analizi (2003) Tez Danışmanı: HAMİT KÖKSEL

1994 - 1997 **Yüksek Lisans-Tezli** FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/
Tez adı: Çeşitli gıda maddelerinde kullanılan bazı sentetik organik gıda boyalarının UV/VIS türev spektrometresi ile tayini (1997) Tez Danışmanı: YÜKSEL ÖZDEMİR

1989 - 1994 **Lisans** MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./

Akademik Görevler

2018 - **PROFESÖR** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI/

2012 - 2018 **DOÇENT** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/

2006 - 2011 **YARDIMCI DOÇENT** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/

2004 - 2006 Food Science

2003 - 2006 **ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/

2000 - 2003 **ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ** HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI/

1995 - 2000 **ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/

İdari Görevler

2021 - **Fakülte Yönetim Kurulu Üyeliği** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

2015 - **Arş. Uyg. Merkezi Müdürü** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

2018 - 2021 **Enstitü Müdür Yardımcısı** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

2014 - 2018 **Fakülte Yönetim Kurulu Üyeliği** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

2011 - 2014 **Arş. Uyg. Merkezi Müdür Yardımcısı** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

Yönetilen Tezler

A. Yüksek Lisans Tezleri (13)

- NURA SEYİDBEKİR, 2024, Unlu mamüllerde kullanılmak üzere doğal ve prejelatinize baklagil unu üretimi ve bazı özelliklerinin belirlenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- ÖNAY ALTUNAL, 2024, Dövme buğdayda kalite parametreleri ve bu parametreler üzerine buğday çeşidinin etkisi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- FATMA ATALAY, 2023, Pitaya (*Hylocereus spp.*) dilimlerinin kahvaltılık gevreklerde kullanılabilirliğinin araştırılması, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- FATMA GÜLER, 2023, Buğday vital ve denatüre gluten proteinlerinin aroma maddeleri bağlama özelliklerinin incelenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- NAZLI BEGÜM KANSU, 2023, Yeşil ve olgun muzlardan elde edilen muz unlarının bazı özellikleri ve muffin kek üretiminde kullanımı, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- BİHTER İŞYARAN, 2021, Bütünsel yaklaşımla narenciye suyu atıklarının fonksiyonel gıda olarak değerlendirilmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- AYŞEGÜL BİLGİÇ, 2021, Nişastanın farklı yağ oranına sahip süt içerisindeki çirşlenme özelliklerinin belirlenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- MEHMET YÜKSEL, 2020, Fenolikçe zenginleştirilmiş prejelatinize nişasta üretimi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- DEMET MANAP, 2019, Farklı yöntemlerle üretilen krutonun fiziko-kimyasal ve beslenmeözelliklerinin incelenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- MERYEM ÇAKIR, 2016, Pişirme süresi kısa olan ekmek çeşitlerinde nişastanın jelatinizasyon ve sindirilebilirlik özelliklerinin belirlenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- ÖZGE DURKAN, 2015, Gıda maddelerinde bulunan lignin ve proantosiyandinlerin safra asitleri bağlama kapasitelerinin in vitro olarak belirlenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- SEHER SERİN, 2012, Karbonhidrat bazlı yağ ikame maddelerinin poğaça üretiminde kullanımı, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- DEMET GÜZEL, 2009, Baklagil nişastalarının sindirimi yavaş nişastaya (SYN) ve enzime dirençli nişastaya (EDN) dönüştürülmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

B. Doktora Tezleri (2)

- SEHER SERİN, 2019, Farklı tipte dirençli nişasta içeren gıda örneklerinde fonksiyonel özelliklerin in vitro yöntemlerle belirlenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- SEMA AYDIN, 2018, Turuncgil kabuğu kaynaklı antioksidanların kızartma süresince yağın stabilitesi üzerine etkileri, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

Eserler

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (27)

- Serin, S., & Sayar, S. (2023). In vitro digestibility, glycaemic index and bile acid-binding capacity of foods containing different types of resistant starch in comparison with the commercial resistant starches. In *QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS* (Vol. 15, Issue 3, pp. 68–76).
- Aydın, S., Sayın, Ü., Sezer, M. Ö., & Sayar, S. (2021). Antioxidant efficiency of citrus peels on oxidative stability during repetitive deep-fat frying: Evaluation with EPR and conventional methods. In *JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION* (Vol. 45, Issue 7, pp. 1–10).
- Serin, S., Yarım, K., & Sayar, S. (2020). Relationship between Spaghetti Prices and Quality Parameters in Pasta Market. In *Akademik Gıda* (Vol. 18, Issue 2, pp. 135–142).
- Gökşen, G., Durkan, Ö., Sayar, S., & Ekiz, H. İ. (2018). Potential of date seeds as a functional food components. In *Journal of Food Measurement and Characterization* (Vol. 12, Issue 3, pp. 1904–1909).
- Çalışkantürk, S., Günay, D., Günay, D. G., & Sayar, S. (2017). In vitro evaluation of whole faba bean and its seed coat as a potential source of functional food components. In *food chemistry* (Vol. 230, pp. 182–188).

- Sayar, S., Turhan, M., & Köksel, H. (2016). Expansion in chickpea (*Cicer arietinum* L.) seed during soaking and cooking. In *International Agrophysics* (Vol. 30, Issue 1, pp. 75–81).
- Sayar, S., Erdoğan, F., Eydemir, G., Eydemir, G., & Nayman, E. (2016). Partial substitution of sodium chloride by potassium chloride in bread effect on dough and bread properties. In *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods* (Vol. 8, Issue 4, pp. 609–616).
- Serin, S., & Sayar, S. (2016). The effect of the replacement of fat with carbohydrate-based fat replacers on the dough properties and quality of the baked pogaca: a traditional high-fat bakery product. In *Food Science and Technology (Campinas)* (Vol. 37, Issue 1, pp. 25–32).
- Gökşen, G., Durkan, Ö., Elif, E. A., Ekiz, H. İ., & Sayar, S. (2016). Date seeds: proximately composition and binding of bile acid in vitro. In *15th International Nutrition and Diagnostics Conference* (Vol. 3, Issue 4, pp. 351–401).
- Güzel, D., & Sayar, S. (2012). Effect of Cooking Methods on Selected Physicochemical and Nutritional Properties of Barlotto Bean Chickpea Faba Bean and White Kidney Bean. In *Journal of Food Science and Technology* (Vol. 49, Issue 1, pp. 89–95).
- Sayar, S., Turhan, M., & Köksel, H. (2011). Solid Loss During Water Absorption of Chickpea *Cicer arietinum* L. In *Journal of Food Process Engineering* (Vol. 34, Issue 4, pp. 1172–1186).
- Sayar, S., Jannink, J. L., & White, P. J. (2011). Textural and Bile Acid Binding of Muffins Impacted by Oat β Glucan with Different Molecular Weights. In *Cereal Chemistry* (Vol. 88, Issue 6, pp. 564–569).
- Güzel, D., & Sayar, S. (2010). Digestion Profiles and Some Physicochemical Properties of Native and Modified Borlotti Bean Chickpea and White Kidney Bean Starches. In *Food Research International* (Vol. 43, Issue 8, pp. 2132–2137).
- Sayar, S., Jannink, J. L., & White, P. J. (2007). Digestion Residues of Typical and High β Glucan Oat Flours Provide Substrates for In Vitro Fermentation. In *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (Vol. 55, Issue 13, pp. 5306–5311).
- Sayar, S., Jannink, J. L., & White, P. J. (2006). In Vitro Bile Acid Binding Activity Within Flour Fractions From Oat Lines With Typical and High β Glucan Amounts. In *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (Vol. 54, Issue 14, pp. 5142–5148).
- Sagol, S., Sağol, S., Turhan, M., & Sayar, S. (2006). A potential method for determining in situ gelatinization temperature of starch using initial water transfer rate in whole cereals. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 76, Issue 3, pp. 427–432).
- Sayar, S., Turhan, M., & Köksel, H. (2005). The Effects of Protein Rich Fraction and Defatting on Pasting Behavior of Chickpea Starch. In *Starch - Stärke* (Vol. 57, Issue 12, pp. 599–604).
- Sayar, S., Jannink, J. L., & White, P. J. (2005). In Vitro Bile Acid Binding of Flours From Oat Lines Varying in Percentage and Molecular Weight Distribution of β Glucan. In *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (Vol. 53, Issue 22, pp. 8797–8803).
- Sayar, S., Köksel, H., & Turhan, M. (2005). The Effects Of Protein Rich Fraction and Defatting on Pasting Behaviour Chickpea Starch. In *Starch/Stärke* (Vol. 57, Issue 12, pp. 599–604).
- Sayar, S., Turhan, M., & Köksel, H. (2003). Application of unreacted-core model to in situ gelatinization of chickpea starch. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 60, Issue 4, pp. 349–356).
- Turhan, M., Sayar, S., Gunasekaran, S., & Gunasekaran, S. (2002). Application of Peleg model to study water absorption in chickpea during soaking. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 53, Issue 2, pp. 153–159).
- Sayar, S., Turhan, M., Sundaram, G., & Gunasekaran, S. (2001). Analysis of chickpea soaking by simultaneous water transfer and water–starch reaction. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 50, Issue 2, pp. 91–98).
- Sayar, S., & Özdemir, Y. (1998). First Derivative Spectrophotometric Determination of Ponceau 4R Sunset Yellow and Tartrazine in Confectionery Products Food. In *FOOD CHEMISTRY* (Vol. 61, Issue 3, pp. 367–372).
- Akkan, A. A., Özdemir, Y., & Sayar, S. (1998). First derivative spectrophotometric determination of tartrazine and amaranth or carmaoisin in binary mixtures. In *CHIMICA ACTA TURCICA* (Vol. 26, pp. 35–40).
- Sayar, S., & Özdemir, Y. (1998). First-derivative spectrophotometric determination of ponceau 4R, sunset yellow and tartrazine in confectionery products. In *Food Chemistry* (Vol. 61, Issue 3, pp. 367–372).
- Sayar, S., & Özdemir, Y. (1997). Determination of Ponceau 4R and Tartrazine in various food samples by Derivative Spectrophotometry. In *FOOD CHEMISTRY* (Issue 21, pp. 182–).
- Sayar, S., & Özdemir, Y. (1997). Determination of Ponceau 4R and tartrazine in various food samples by derivative spectrophotometric methods. In *Turkish Journal of Chemistry* (Vol. 21, Issue 1, pp. 182–187).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler (31)

- Bekir, N. S., & Sayar, S. (2025). Production of Pregelatinized Legume Flour From Sortex Rejected Chickpea and White Kidney Bean. In 4th International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF 2025) (pp. 233-).
- Altunal, Ö., & Sayar, S. (2025). Determination of Quality Characteristics of Cracked Wheat (Dövme) Obtained From Different Wheat Varieties. In 4th International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF 2025) (pp. 201-).
- Güler, F., & Sayar, S. (2023). Vital ve Denatüre Gluten Proteinlerinin Aroma Maddeleri Bağlama Potansiyellerinin İncelenmesi. In 3rd International Congress on Scientific Advances (pp. 440-441).
- Yarım, K., & Sayar, S. (2021). Effect Of Salts Added To Soaking Water On Cooking Properties Of Legumes. In 2nd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (pp. 164-165).
- Yüksel, M., & Sayar, S. (2019). Prejelatinize nişasta üretiminde kullanılmak üzere şekeri giderilmiş meyve ekstraktı üretimi. In 2. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu (Vol. 4, pp. 187-192).
- İşyaran, B., & Sayar, S. (2019). Utilization of food waste. In 2nd Clicia International Symposium on Engineering and Technology (pp. 636-640).
- İşyaran, B., & Sayar, S. (2019). Determination of physicochemical properties of different citrus fruit wastes. In 1st International 11th National Food Engineering Congress (pp. 41-44).
- Bilgiç, A., & Sayar, S. (2019). Effect of fat content on the textural attributes of starch paste prepared in milk. In 2nd Clicia International Symposium on Engineering and Technology (pp. 641-644).
- Yüksel, M., & Sayar, S. (2019). Production of phenolic -rich pregelatinized starch. In 1st International 11th National Food Engineering Congress (pp. 53-56).
- Bilgiç, A., & Sayar, S. (2019). Patates nişastasının farklı yağ oranlarına sahip süt içerisindeki çirşlenme özellikleri. In 2. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu (Vol. 4, pp. 179-186).
- Manap, D., & Sayar, S. (2019). Bayat ekmeğin değerlendirilmesinde yeni bir alternatif: Kruton üretimi. In 2. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu (Vol. 4, pp. 193-197).
- Serin, S., & Sayar, S. (2018). Potential of lemon as a source of functional food components. In International Erdemli Symposium 2018.
- Kaya, S. Y., Uygun, A. İ., Sayar, S., & Serin, S. (2018). Peyniraltı Suyu Tozunun Poğaçanın Duyusal Kalitesine Etkisi. In International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research.
- Serin, S., & Sayar, S. (2018). Evaluation of the resistant starch content of legumes: Review of the recent literature. In International Erdemli Symposium 2018.
- Kaya, S. Y., Serin, S., & Sayar, S. (2017). The Effect of Using Whey Powders as a Fat Replacer on the Rheological Properties of Pogaca Dough. In 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017).
- Aydın, S., & Sayar, S. (2017). Turunçgil Kabuğu Kaynaklı Antioksidanların Ayçiçek Yağının Toplam Fenolik Madde Miktarı ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkileri. In 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (pp. 1924-).
- Aydın, S., & Sayar, S. (2017). Basic Quality Characteristics of Non-Commercial Olive Oils Produced in East Mediterranean Region of Turkey. In International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (pp. 241-).
- Kaya, S. Y., Serin, S., & Sayar, S. (2017). The Effect of Using Whey Powder as a Fat Replacer on the Rheological Properties of Pogaca Dough. In 2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (pp. 666-).
- Kaya, S. Y., Sayar, S., Serin, S., & Uygun, A. İ. (2017). YAĞ İKAMESİ OLARAK PEYNİRALTI SUYU TOZU KULLANIMININ POĞAÇANIN YUMUŞAKLIĞINA ETKİSİ. In İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (pp. 451-452).
- Serin, S., & Sayar, S. (2017). Banana Starch as Potential Functional Food Component. In International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (pp. 1158-).
- Çakır, M., & Sayar, S. (2016). Estimated glycemic index of the traditional bread types in Turkey. In International Cereal and Bread Congress.

- Sayar, S., Köksel, H., & Turhan, M. (2016). Chickpea quality processing and utilization an overview. In International Cereal and Bread Congress.
- Durkan, Ö., Serin, S., & Sayar, S. (2016). Mean degree of polymerisation of the extractable and non extractable proanthocyanidins in plant based foods. In International Cereal and Bread Congress.
- Aydın, S., & Sayar, S. (2016). Optimization of ultrasonic assisted extraction of bioactive compounds from bitter orange Citrus aurantium peels using response surface methadology RSM. In 18 th World Congress of Food Science and Technology.
- Serin, S., Durkan, Ö., & Sayar, S. (2016). Effect of cooking time on in vitro starch digestibility and bile acid binding capacity of pasta. In 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop.
- Serin, S., Durkan, Ö., & Sayar, S. (2015). Sensory and textural properties of pogaca made from frozen dough. In 14 th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop.
- Gökşen, G., Özge, D., Sayar, S., & Ekiz, H. İ. (2015). DATE SEEDS PROXIMATE Y COMPOSITION AND BINDING OF BILE ACID IN VITRO. In 151h International Nutrition & DiagnosticsConference -INDC 2015 (pp. 41–41).
- Çalışkantürk, S., Günay, D. G., & Sayar, S. (2015). In vitro fermentibilities of the digestion residues from dry faba bean. In 14 TH EUROPEAN YOUNG CEREAL SCİENTİSTS AND TECHNOLOGİSTS WORKSHOP.
- Serin, S., & Sayar, S. (2014). Production of Pogaca from Refrigerated Dough. In NAFI 2014 International Food Congress.
- Serin, S., & Sayar, S. (2012). The Impact of Fat Replacer on the Stickiness and Extensibility of poğaça Dough. In 11th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop.
- Serin, S., & Sayar, S. (2012). Effect of Carbohdrate based Fat Replacers on Quality Characteristics of pogaca. In NAFI 2011 International Food Congress.

C. Yazılan Ulusal/ Uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler (2)

- DİLEK, S. Ö., SEDAT, S., & TURHAN, K. (2021). Yulaf ve Gıdaya İşleme Teknolojisi. In Hububat Bilimi ve Teknolojisi. Sidas.
- Sayar, S., & White, P. J. (2011). Oat starch: physicochemical properties and function. In Oats Chemistry and Technology. American Association of Cereal Chemists, Inc.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (4)

- Çalışkantürk, S., & Sayar, S. (2017). NOHUTTA TANE (TOHUM) KABUĞUNUN TÛM TANENİN FİZİKSEL, KİMYASAL VE BESLENME ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ. In GIDA / THE JOURNAL OF FOOD (Vol. 42, Issue 4, pp. 468–476).
- Sayar, S., & Çalışkantürk, S. (2017). Effect of seed coat on the physical, chemical and nutrition property. In Journal Of Food.
- Sayar, S., & Özdemir, Y. (1998). First Derivative Spectrophotometric Determination of tartrazine and Amaranth or Carmoisine in Binary Mixtures. In Chimica Acta Turcica (Issue 26, pp. 35–39).
- Özdemir, Y., & Sayar, S. (1997). 1997 Determination of Ponceau 4R and Tartrazine in various food samples by Derivative Spectrophotometry. In Turkish Journal of Chemistry, (Vol. 21, pp. 182–187).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler (2)

- Kansu, N. B., & Sayar, S. (2023). The effects of ripe and unripe banana flours originated from bananas grown in Mersin on Muffin Cakes. In 5th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences (pp. 254-).
- Serin, S., Durkan, Ö., & Sayar, S. (2015). Besinsel lifçe zengin bazı gıda örneklerinin toplam fenolik madde içerikleri ve antioksidan kapasitelerinin belirlenmesi. In İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi.

F. Diğer yayınlar (4)

- Demet, G., & Sedat, S. (2012). Effect of cooking methods on selected physicochemical and nutritional properties of barlotto bean, chickpea, faba bean, and white kidney bean. In JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE (Vol. 49, Issue 1, pp. 89–95).
- Sedat, S., Jean-Luc, J., & J. W. P. (2011). Textural and Bile Acid-Binding Properties of Muffins Impacted by Oat β -Glucan with Different Molecular Weights. In CEREAL CHEMISTRY (Vol. 88, Issue 6, pp. 564–569).

- Demet, G., & Sedat, S. (2010). Digestion profiles and some physicochemical properties of native and modified borlotti bean, chickpea and white kidney bean starches. In FOOD RESEARCH INTERNATIONAL (Vol. 43, Issue 8, pp. 2132–2137).
- Sedat, S., Jean-Luc, J., & J., W. P. (2007). Digestion residues of typical and high-β-glucan oat flours provide substrates for in vitro fermentation. In JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (Vol. 55, Issue 13, pp. 5306–5311).

Projeler

A. Uluslararası Projeler (1)

- Researchers Night for Citizens & Researchers Meeting for Science and Art Centers, H2020, Araştırmacı, 12.02.2024 - 12.12.2024

B. Ulusal Projeler (12)

- Yağ İkame Maddeleri Kullanılarak Yağ İçeriği Azaltılmış Poğaçı Üretimi, BAP, Yönetici, -
- Haşlanmış Baklagil Konservesi Üretiminde Enzime Dirençli Nişasta Miktarını Artırmaya Yönelik İşlem Parametrelerinin Belirlenmesi, BAP, Yönetici, -
- Bakla Vicia Faba L'nin Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinden Kaynaklanan Fizyolojik Etkilerinin In Vitro Yöntemlerle Belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Yönetici, -
- Hazır Haşlanmış Nohut Üretiminde Tanede Meydana Gelen Fizikokimyasal Değişimlerin ve Etkili Parametrelerin Belirlenmesi, BAP, Araştırmacı, -
- Gıda Örneklerinde Boyar Maddelerin UV VIS Türev Spektrofotometresi ile Kalitatif ve Kantitatif Analizleri, BAP, Araştırmacı, -
- Mersin Üniversitesi Unlu Mamüller Üretim Tesisi, BAP, Araştırmacı, -
- Unlu Mamüllerde Kullanılmak Üzere Doğal ve Prejelatinize Baklagil Unu Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 29.12.2023 - 29.06.2025
- Mersin'de Üretilen Yeşil ve Olgunlaşmış Muzlardan Elde Edilen Muz Unlarının Model Gıdalarda Denenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 19.06.2023 - 19.09.2024
- Dövme Buğdayda Kalite Parametreleri ve Bu Parametreler Üzerine Buğday Çeşidinin Etkisi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 12.04.2021 - 12.04.2023
- Besinsel lifçe zengin gıda örneklerinde ligninle birlikte bulunan oligomerik ve polimerik proantosiyandininlerin safra asitleri bağlama kapasitesi üzerindeki etkilerinin in vitro olarak belirlenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü, 01.03.2014 - 20.05.2016
- Pişirme süresi kısa olan ekmek çeşitlerinde nişastanın jelatinizasyon ve sindirilebilirlik özelliklerinin belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 08.04.2014 - 07.01.2016
- Merkez Laboratuvarında ISO17025 Laboratuvar Kalite Yönetim Sistemi Standartlarına Uygun Laboratuvar Şartlarının Oluşturulması ve Sürdürülebilirliğinin Sağlanması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 15.11.2012 - 05.11.2015

Editörlükler

A. Uluslararası Editörlükler (2)

- 2021, Quality Assurance and Safety of Foods and Crops, Codon, Dergi, SCI-Expanded
- 2018, Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, Wageningen Academic, Dergi, SCI-Expanded

Hakemlikler

A. Uluslararası Hakemlikler (10)

- 2017, JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Dergi, SCI

- 2017, JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, Dergi, SCI
- 2017, JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, Dergi, SCI
- 2017, International Journal of Food Studies, Dergi, EBSCO
- 2017, Quality Assurance and Safety of Crops Foods, Dergi, SCI-Expanded
- 2016, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Dergi, SCI-Expanded
- 2016, FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Dergi, SCI-Expanded
- 2016, EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, Dergi, SCI-Expanded
- 2016, JOURNAL OF FOOD QUALITY, Dergi, SCI-Expanded
- 2016, JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Dergi, SCI-Expanded

Üyelikler

- 2005 - , American Association of Cereal Chemist, Üye

Oluşturma Tarihi: 17.12.2025 16:21