



Birim : MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

E-Posta : aaltan@mersin.edu.tr

ORCID : 0000-0002-8042-5644

ÜAK Temel Alan : Mühendislik Temel Alanı
Gıda Bilimleri ve Mühendisliği
Nanoteknoloji, Gıda Teknolojileri



AYLİN ALTAN METE

Prof. Dr.

Öğrenim Bilgisi

2003 - 2008 **Doktora** FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/

Tez adı: Production and properties of snack foods developed by extrusion from composite of barley, and tomato and grape pomaces
(2008) Tez Danışmanı: MEDENİ MASKAN

2000 - 2003 **Yüksek Lisans-Tezli** FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/

Tez adı: Microwave Assisted Drying of Short-Cut (Ditalini) Macaroni (2003) Tez Danışmanı: MEDENİ MASKAN

1995 - 2000 **Lisans** MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR. (İNGİLİZCE)/

Akademik Görevler

2022 - **PROFESÖR** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI/

2015 - **DOÇENT** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/

2010 - 2015 **DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ** MERSİN ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI/

2000 - 2008 **ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ** GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI/

İdari Görevler

2012 - **Bölüm Başkan Yardımcısı** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

2011 - **Erasmus Koordinatörü** MERSİN ÜNİVERSİTESİ

Yönetilen Tezler

A. Yüksek Lisans Tezleri (10)

- FERİDE OSANMAZ, 2024, Elektroegirme yöntemiyle siyah nohut mayasının enkapsülasyonu, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- ANIL ALPER, 2022, Siyah nohut mayası ile fermente edilen hamurlarda ekzopolisakkarit üretiminin incelenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- MİNE KARABULUT, 2019, Kitin kıl kristalleri ile güçlendirilmiş biyopolimer bazlı nanobiyokompozit yapıların üretimi ve karakterizasyonu, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

- ELİF ATAY, 2018, Koaksiyal elektropüskürtme yöntemi ile çörek otu yağının nanoenkapsülasyonu, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- ÖZGE ÖZMEN, 2018, Nişasta esaslı köpük ambalaj malzemesinin ekstrüzyon yöntemiyle üretimi ve fiziksel özelliklerinin belirlenmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- MERYEM YILMAZ, 2018, Ambalajlanmış gıdalar için elektroegirme yöntemi ile oksijen sensörü geliştirilmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- ÖZLEM ÇAYIR, 2016, Elektro egirme yöntemi ile karvakrol yüklü nanoliflerin üretimi ve karakterizasyonu, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- SULTAN DAMLA BİLGİLİ, 2016, Ekstrüzyon prosesinin bakla ekstrüde ürünlerinin besinsel özellikleri üzerine etkisi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- RÜVEYDE AK, 2014, Saf hatlardan elde edilen domates (Lycopersicum Esculentum) çeşitlerinde biyoaktif bileşenlerin belirlenmesi ve ön ısıtım işlem sırasındaki değişimi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
- FARUK DOĞAN, 2014, Nohut bazlı ekstrüde ürünlerin geliştirilmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

B. Doktora Tezleri (1)

- ELİF ATAY, 2024, Patojen mikroorganizma tespiti için nanolif bazlı biyosensörlerin geliştirilmesi, Mersin Üniversitesi - Fen Bilimleri Enstitüsü - Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

Eserler

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (30)

- Atay, E., Mete, A. A., Yetkin, D., & Ayaz, F. (2025). Coaxial Electro spraying for Black Seed Oil Nanoencapsulation: Improved Thymoquinone Stability and Bioactivity. In Food Science & Nutrition (Vol. 13).
- Atay, E., Mete, A. A., & Pierpaoli, M. (2025). Development of PLA-based bilayer nanofibers containing ZIF (zeolitic imidazolate framework)-67 nanoparticles for active food packaging applications in citrus preservation. In Food Packaging and Shelf Life (Vol. 49, pp. 101499-).
- Mete, A. A., & Yağcı, S. (2023). Physicochemical characteristics and structural changes of fermented faba bean extrudates prepared by twin-screw extrusion. In FOOD CHEMISTRY (Vol. 411, pp. 135502-).
- Atay, E., & Mete, A. A. (2023). Nanomaterial interfaces designed with different biorecognition elements for biosensing of key foodborne pathogens. In COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY (Vol. 22, Issue 4, pp. 3151–3184).
- Kocabaş, D. S., Köklüdağ, K., Şahin, N., Mete, A. A., & Yağcı, S. (2023). Statistical Investigation of the Bioprocess Conditions of Instant Controlled Pressure Drop (DIC) Pretreatment to Produce Lentil Bran with High Dietary Fiber Content. In European Biotechnology Congress 2022 (Vol. 7, Issue 1, pp. 14–31).
- Atay, E., & Mete, A. A. (2021). Nanoencapsulation of black seed oil by coaxial electro spraying: characterisation, oxidative stability and in vitro gastrointestinal digestion. In INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (Vol. 56, Issue 9, pp. 4526–4539).
- Yılmaz, M., & Mete, A. A. (2021). Optimization of functionalized electro spun fibers for the development of colorimetric oxygen indicator as an intelligent food packaging system. In FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE (Vol. 28, pp. 100651–100651).
- Mete, A. A., & Çayır, Ö. (2020). Encapsulation of carvacrol into ultrafine fibrous zein films via electro spinning for active packaging. In FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE (Vol. 26, pp. 100581-).
- Yağcı, S., Mete, A. A., & Doğan, F. (2020). Effects of extrusion processing and gum content on physicochemical, microstructural and nutritional properties of fermented chickpea-based extrudates. In LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (Vol. 124, pp. 109150-).
- Atay, E., & Mete, A. A. (2019). Proses Parametreleri ve Çözelti Özelliklerinin Koaksiyal Elektropüskürtme Yöntemi ile Elde Edilen Nanopartiküllerin Morfolojik Özellikleri Üzerine Etkisi. In GIDA (Vol. 44, Issue 3, pp. 534–551).
- Karabulut, M., Atay, E., & Mete, A. A. (2019). Kiti ile Güçlendirilen Elektroegirilmiş Nanoliflerin Aktif Ambalaj Malzemesi olarak Kullanılabilirliğinin İncelenmesi. In GIDA (Vol. 44, Issue 6, pp. 1237–1252).
- Atay, E., Fabra, M. J., Martinez-Sanz, M., Gomez-Mascaraque, L. G., Mete, A. A., & Lopez-Rubio, A. (2018). Development and characterization of chitosan/gelatin electro sprayed microparticles as food grade delivery vehicles for anthocyanin extracts. In FOOD HYDROCOLLOIDS (Vol. 77, Issue null, pp. 699–710).

- Mete, A. A., Aytac, Z., & Uyar, T. (2018). Carvacrol loaded electrospun fibrous films from zein and poly(lactic acid) for active food packaging. In *FOOD HYDROCOLLOIDS* (Vol. 81, Issue null, pp. 48–59).
- Mete, A. A. (2014). Effects of pretreatments and moisture content on microstructure and physical properties of microwave expanded hull less barley. In *Food Research International* (Vol. 56, pp. 126–135).
- Horuz, E., Mete, A. A., & Maskan, M. (2012). Spray Drying and Process Optimization of Unclarified Pomegranate *Punica granatum* Juice. In *Drying Technology* (Vol. 30, Issue 7, pp. 787–798).
- Mete, A. A., Lavenson, D. M., McCarthy, K. L., & McCarthy, M. J. (2011). Oil Migration in Chocolate and Almond Product Confectionery Systems. In *Journal of Food Science* (Vol. 76, Issue 6, pp. 489–494).
- Mete, A. A., McCarthy, K. L., Tikekar, R., McCarthy, M. J., & Nitin, N. (2011). Image Analysis of Microstructural Changes in Almond Cotyledon as a Result of Processing. In *Journal of Food Science* (Vol. 76, Issue 2, pp. 212–221).
- Mete, A. A., Öztop, H. M., McCarthy, K. L., & McCarthy, M. J. (2011). Monitoring changes in feta cheese during brining by magnetic resonance imaging and NMR relaxometry. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 107, Issue 2, pp. 200–207).
- Mete, A. A., McCarthy, K. L., & Maskan, M. (2009). Effect of screw configuration and raw material on some properties of barley extrudates. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 92, Issue 4, pp. 377–382).
- Mete, A. A., McCarthy, K., & Maskan, M. (2009). Effect of Extrusion Cooking on Functional Properties and in vitro Starch Digestibility of Barley Based Extrudates from Fruit and Vegetable By Products. In *Journal of Food Science* (Vol. 74, Issue 2, pp. 77–86).
- Mete, A. A., McCarthy, K. L., & Maskan, M. (2009). Effect of extrusion process on antioxidant activity total phenolics and glucan content of extrudates developed from barley fruit and vegetable by products. In *International Journal of Food Science & Technology* (Vol. 44, Issue 6, pp. 1263–1271).
- Mete, A. A., McCarthy, K. L., & Maskan, M. (2008). Extrusion cooking of barley flour and process parameter optimization by using response surface methodology. In *Journal of the Science of Food and Agriculture* (Vol. 88, Issue 9, pp. 1648–1659).
- Mete, A. A., McCarthy, K. L., & Maskan, M. (2008). Evaluation of snack foods from barley tomato pomace blends by extrusion processing. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 84, Issue 2, pp. 231–242).
- Mete, A. A., McCarthy, K. L., & Maskan, M. (2008). Twin screw extrusion of barley grape pomace blends Extrudate characteristics and determination of optimum processing conditions. In *Journal of Food Engineering* (Vol. 89, Issue 1, pp. 24–32).
- Mete, A. A., Turhan, M., Sundararm, G., & Gunasekaran, S. (2005). Short Communication: Comparison of Covered and Uncovered Schreiber Test for Cheese Meltability Evaluation. In *Journal of Dairy Science* (Vol. 88, Issue 3, pp. 857–861).
- Mete, A. A., & Maskan, M. (2005). Microwave assisted drying of short cut ditalini macaroni Drying characteristics and effect of drying processes on starch properties. In *Food Research International* (Vol. 38, Issue 7, pp. 787–796).
- Yağcı, S., Mete, A. A., & Kaya, A. (2005). RHEOLOGICAL BEHAVIOR AND TIME DEPENDENT CHARACTERIZATION OF ICE CREAM MIX WITH DIFFERENT SALEP CONTENT. In *Journal of Texture Studies* (Vol. 36, Issue 3, pp. 273–288).
- Mete, A. A., Kuş, S., & Kaya, A. (2005). Rheological Behaviour and Time Dependent Characterization of Gilaboru Juice *Viburnum opulus* L. In *Food Science and Technology* (Vol. 11, pp. 129–137).
- Mete, A. A., & Maskan, M. (2005). RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF POMEGRANATE *PUNICA GRANATUM* L JUICE AND CONCENTRATE. In *Journal of Texture Studies* (Vol. 36, Issue 1, pp. 68–77).
- Mete, A. A., & Maskan, M. (2004). Microwave Assisted Drying of Short Cut Ditalini Macaroni Cooking Process and Textural Properties. In *Food Science and Technology International* (Vol. 10, Issue 3, pp. 187–196).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler (40)

- Atay, E., Turunç, E., & Mete, A. A. (2024). Functionalized electrospun nanofibers as an electrode interface for biosensor applications. In *8th International Conference on Electrospinning*.
- Meryem, Y., & Aylin, A. M. (2024). Electrospun Fiber-Based Indicator for Monitoring Temperature Variations and Freshness in Cold Chain Transportation of Meat Products. In *International Food Innovation and Sustainability Congress*.
- Atay, E., Coşkun, İ., & Mete, A. A. (2024). Electrospun Fibers Reinforced with Nanoparticles and Their Use in Extending the Shelf Life of Foods. In *INTERNATIONAL FOOD INNOVATION AND SUSTAINABILITY CONGRESS*.

- Feride, O., Elif, A., Didem, E., & Aylin, A. M. (2024). Electrospinning as a method for preparation of dry chickpea yeast. In International Food Innovation and Sustainability Congress.
- Atay, E., Turunç, E., & Mete, A. A. (2024). A Novel Functionalized Nanofiber Based Biosensor for the Detection of *Listeria Monocytogenes*. In 6th INTERNATIONAL CONGRESS ON BIOSENSORS.
- Atay, E., & Mete, A. A. (2022). Synthesis of zeolite imidazolate framework-67 to increase interactive surface area of biosensors. In 5th International Congress on Biosensors.
- Atay, E., & Mete, A. A. (2022). Thymoquinone-loaded core-shell nanoparticles: Bioaccessibility and transport across Caco-2 monolayers. In 2022 Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements.
- Mete, A. A., Yılmaz, M., & Atay, E. (2021). Novel nanostructured materials by electrohydrodynamic processes for food applications. In FoodBalt2021.
- Alper, A., Atay, E., & Mete, A. A. (2021). Exopolysaccharide production in doughs fermented with black chickpea yeast. In 6th International ISEKI-Food Conference.
- Turhan, S., Yağcı, S., Şahin, N., Kocabaş, D. S., & Mete, A. A. (2021). Development of Protein Rich Pre-Gelatinized Flour Mix by Twin-screw Extrusion of Food Processing by-products. In 2.nd International/12 th national Food Engineering Congress (Issue 43, pp. 42–42).
- Demir, E., Aydoğan, B., Yılmaz, M., & Mete, A. A. (2019). Development of Nanofiber Based Colorimetric Sensors for Detection of Fish Freshness. In 1st International/11th National Food Engineering Congress.
- Özmen, Ö., Combrzyski, M., Mocicki, L., & Mete, A. A. (2018). Effects of Foaming Agents and ScrewSpeed on Mechanical Properties of Corn Starch-Based Extruded Foam PackagingMaterial. In 3rd International Congress on Food Technology.
- Karabulut, M., Atay, E., & Mete, A. A. (2018). Investigation of Potential Use of Nanobiocomposite Electrospun Structures in Active Packaging. In 6th Food Safety Congress.
- Atay, E., & Mete, A. A. (2018). Coaxial Electrohydrodynamic Process for Encapsulation of Black Seed Oil. In 2nd Conference for Early Stage Researchers in Polymer Science through the Aegean (pp. 39–40).
- Atay, E., & Mete, A. A. (2018). Development of Protein-Based Nanoparticles Loaded with Black Seed Oil using Electrohydrodynamic Processing. In 5th International ISEKI Food Conference.
- Yılmaz, M., & Mete, A. A. (2018). Gıda Kalite ve Güvenliği için Akıllı Elektrospon Oksijen Sensörlerinin Tasarımı. In 6th Food Safety Congress.
- Karabulut, M., Eser, E., Ekiz, H. İ., & Mete, A. A. (2017). BAZI UÇUCU YAĞLARIN ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ. In İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (Vol. 27, pp. 325–325).
- Özmen, Ö., Combrzyski, M., Mocicki, L., & Mete, A. A. (2017). Physical Properties of Corn Starch-based Biodegradable Foam Packaging Material by Extrusion Process. In 16th International Workshop for Young Scientists, BioPhys Spring 2017 (pp. 67–67).
- Karabulut, M., Eser, E., Ekiz, H. İ., & Mete, A. A. (2017). Determination of Antimicrobial Activities of Some Essential Oils. In 3rd Central Anatolia Region First Agriculture and Food Congress (pp. 325–325).
- Yılmaz, M., & Mete, A. A. (2017). Electrospun Nanofiber Based Oxygen Sensor for Intelligent Food Packaging. In 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference.
- Bilgili, D. Sultan , Mete, A. A., Doğan, F., & Yağcı, S. (2016). Advantage of Using Extrusion Technology for the Reduction of Antinutritional Factors in Faba Bean Flour. In 15th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop.
- Atay, E., Özmen, Ö., & Mete, A. A. (2016). Effect of Solution and Process Parameters on Morphology of Electrosprayed Core Shell Particles. In 12th International Nanoscience and Nanotechnology Conference.
- Atay, E., & Mete, A. A. (2016). Release Kinetics of Carvacrol From Electrospun Zein Nanofibers Prepared by Coaxial and Blend Electrospinning. In NANOTEC2016 – International Conference on Nanotechnology Applications.
- Bilgili, D. Sultan , Mete, A. A. (2016). The relationship between in vitro protein digestibility and trypsin inhibitors in legume based extruded products. In International Conference for Students, Student in Bucovina.
- Yılmaz, M., Atay, E., & Mete, A. A. (2016). Evaluation of Methods for the Detection of Oxygen in Packaged Food Products. In 3rd International Congress of Biosensors.

-
- Damla, D. Sultan , Mete, A. A., & Yağcı, S. (2016). Production of Nutritious Snack Foods by Extrusion of Fermented Faba Bean. In 15th International Cereal and Bread Congress.
-
- Atay, E., Çayır, Ö., & Mete, A. A. (2015). Koaksiyal Elektropsun Nanoyapıların Gıda Uygulamalarındaki Potansiyelinin Araştırılması Coaxial Electrospun Nanostructures Potential For Food Applications. In 5.Gıda Güvenliği Kongresi/5.Food Safety Congress.
-
- Damla, B. S., Doğan, F., Yağcı, S., & Mete, A. A. (2015). Impact of Extrusion Process on Nutritional Properties of Chickpea Extrudates. In 4th International Conference on FoodOmics.
-
- Çayır, Ö., Atay, E., & Mete, A. A. (2015). Encapsulation of Carvacrol in Electropun Zein Nanofibers. In 29th EFFoST Conference: Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, Conference.
-
- A, Altan., & J, Weiss. (2013). Effect of dye loading on the fabrication of needleless electrospun poly ethylene oxide PEO nanofibers IFT Annual Meeting Institute of Food Technologists July 13 16 2013 Chicago IL. In IFT Annual Meeting, Institute of Food Technologists.
-
- F, Doğan., S, Yağcı., & A, Altan. (2013). Potentials of legumes for the development of a nutritious snack food using extrusion processing The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus October 24 26 2013 Struga Macedonia. In The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus.
-
- Kl, Mccarthy., A, Altan., & Mj, Mccarthy. (2011). Oil migration from whole almonds to surrounding chocolate 11th International Congress on Engineering and Food Athens Greece May 22 26 2011 Abstract No FMS 581. In 11th International Congress on Engineering and Food.
-
- A, Altan., Dm, Lavenson., Kl, Mccarthy., & Mj, M. (2011). Oil migration in chocolate and almond butter confectionery systems 11th International Congress on Engineering and Food Athens Greece May 22 26 Abstract No FMS 165. In 11th International Congress on Engineering and Food.
-
- A, Altan., H, Oztop. M., Kl, Mccarthy., Mccarthy, & Mj. (2010). Monitoring changes in Feta cheese during brining by MRI and NMR relaxometry Traditional Foods from Adriatic to Caucasus 2010 April 15 17 2010 Tekirdağ Turkey. In Traditional Foods from Adriatic to Caucasus 2010.
-
- A, Altan., Lavenson, D., Mccarthy, K., & Mccarthy, M. (2009). Experimental evaluation of oil migration from almonds using MRI 10th International Conference on Magnetic Resonance Microscopy August 30 September 4 2009 Abstract No P 27 West Yellowstone Montana USA. In 10th International Conference on Magnetic Resonance Microscopy.
-
- A, Altan., Kl, Mccarthy., & M, Maskan. (2008). Barley Based Nutritious Extruded Snacks and Their Functional and Digestive Properties IFT Annual Meeting Institute of Food Technologists June 28 July 1 2008 Abstract No 132 08 New Orleans LA. In IFT Annual Meeting, Institute of Food Technologists.
-
- A, Altan., Kl, Mccarthy., & M, Maskan. (2008). Production of Healthy Extruded Snacks from Composite of Barley and Fruit By Products ICC International Conference Bosphorus 2008 April 24 26 2008 Istanbul Turkey. In ICC International Conference Bosphorus 2008.
-
- Jc, Vandeven., A, Altan., M, Maskan., Mccarthy, & Kl. (2007). Value Added Extruded Products Barley and Fruit Pomace Blends IFT Annual Meeting Institute of Food Technologists July 28 Aug 1 2007 Abstract No 008 19 Chicago IL. In IFT Annual Meeting, Institute of Food Technologists.
-
- A, Altan., Kl, Mccarthy., & M, Maskan. (2007). Generation of New Snack Foods by Extrusion of Barley and Grape Pomace 2nd International Congress on Food and Nutrition 24 26 October 2007 Abstract No P260 Istanbul Turkey. In 2nd International Congress on Food and Nutrition.
-
- A, Altan., Kl, Mccarthy., & M, Maskan. (2006). The Effect of Screw Configuration on Extrudate Properties of Barley Products Cereal Products Technology Congress and Exhibition 7 8 September 2006 pp 270 279 Gaziantep Turkey. In Cereal Products Technology Congress and Exhibition (pp. 270–279).
-

D. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (2)

- Atay, E., & Mete, A. A. (2024). ZEOLİTİK İMİDAZOLAT KAFES YAPISININ SENTEZİ VE KARAKTERİZASYONU. In GIDA (Vol. 49, Issue 1, pp. 52–67).
- Yılmaz, M., & Mete, A. A. (2017). ELEKTROEĞİRME YÖNTEMİNE DAYALI NANOSENSÖRLERİNGIDA ALANINDAKİ UYGULAMALARI. In Gıda (Vol. 42, Issue 6, pp. 708–725).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler (14)

- Yılmaz, M., & Mete, A. A. (2020). Elektroeğrilmiş nanolif tabanlı sensörlerin gıda güvenliğinde kullanım olanakları. In Türkiye 13. Gıda Kongresi.
- Atay, E., & Mete, A. A. (2020). Elektrohידrodinamik İşlemler ile Nanoenkapsülasyon. In Türkiye 13. Gıda Kongresi.
- Atay, E., & Mete, A. A. (2017). Çörek Otu Yağının Enkapsülasyonunda Elektro-Püskürtme Yönteminin Uygulanması. In 10. Gıda Mühendisliği Kongresi (pp. 123–123).
- A, Altan. (2012). Görüntü analiz yöntemlerinin gıdaların yapısal değişimlerinin incelenmesinde kullanımı 11 Türkiye Gıda Kongresi 10 12 Ekim 2012 Poster No 156 Ankara. In 11. Türkiye Gıda Kongresi.
- A, Altan., M, Maskan., & Kl, Mccarthy. (2007). Domates Posasının Arpa Bazlı Çerez Gıda Üretiminde Değerlendirilmesi 5 Gıda Mühendisliği Kongresi 8 10 Kasım 2007 227 232 Ankara. In 5. Gıda Mühendisliği Kongresi.
- A, Altan., M, Maskan., & Kl, Mccarthy. (2007). Ekstrüzyon Proses Değişkenlerinin Sistem Parametreleri Üzerine Olan Etkileri 5 Gıda Mühendisliği Kongresi 8 10 Kasım 2007 445 449 Ankara. In 5. Gıda Mühendisliği Kongresi.
- A, Altan., S, Yağcı., M, Maskan., & F, G. (2006). Arpanın Ürün Bazında Değerlendirilmesi Türkiye 9 Gıda Kongresi 24 26 Mayıs 2006 Bolu 495 498. In Türkiye 9. Gıda Kongresi.
- S, Yağcı., A, Altan., F, Göğüş., & M, M. (2006). Gıda Atıklarının Alternatif Kullanım Alanları Türkiye 9 Gıda Kongresi 24 26 Mayıs 2006 Bolu 499 502. In Türkiye 9. Gıda Kongresi.
- S, Yağcı., A, Altan., & A, Kaya. (2005). Farklı Salep Miktarları İçeren Dondurma Karışımının Reolojik Davranışının Belirlenmesi Gıda Kongresi 19 21 Nisan 2005 İzmir 466 469. In Gıda Kongresi.
- A, Altan., S, Yağcı., F, Göğüş., & M, M. (2005). Meyve ve Sebze Atıklarının Hububat Bazlı Ekstrüde Gıdaların Üretiminde Kullanımı Gıda Kongresi 19 21 Nisan 2005 İzmir 265 268. In Gıda Kongresi.
- A, Altan., & M, Maskan. (2005). Mikrodalga Yardımıyla Kurutulan Kısa Kesme ditalini Makarnanın Pişme ve Tekstürel Özellikleri Gıda Kongresi 19 21 Nisan 2005 İzmir 365 368. In Gıda Kongresi.
- A, Altan., & M, Maskan. (2004). Gilaboru Viburnum opulus L Meyvesinden Hazır İçecek Tozu Eldesi Üzerine Çalışmalar Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 23 24 Eylül 2004 Van 18 23. In Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.
- A, Altan., S, Kuş., & A, Kaya. (2004). Gilaboru Viburnum opulus L Suyunun Reolojik Davranışının Belirlenmesi Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 23 24 Eylül 2004 Van 381 385. In Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.
- A, Altan., & M, Maskan. (2002). Makarnanın Mikrodalga Yardımıyla Kurutulması Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi 3 4 Ekim Gaziantep 665 678. In Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi.

F. Diğer yayınlar (2)

- Sibel, Y., & Aylin, A. (2022). Influence of Extrusion on Food Bioactives. In RETENTION OF BIOACTIVES IN FOOD PROCESSING (pp. 247–275).
- Medeni, M., & Aylin, A. (2012). Advances in Food Extrusion Technology Preface. In Advances in Food Extrusion Technology (p. XIII–XIV).

Projeler

B. Ulusal Projeler (14)

- Gıda Sanayinde Yan Ürün Olan Meyve ve Sebze Atıklarının Tahıl Bazlı Ekstrüde Gıdaların Üretiminde Kullanımı, BAP, Araştırmacı, -
- Ekstrüzyon Yöntemiyle Fermente Edilmiş Baklagillerden Atıştırmalık Çerez Ürünlerinin Geliştirilmesi Fiziksel Tekstürel Fonksiyonel Duyusal Besinsel ve Yapısal Özelliklerin İncelenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü, 15.09.2013 -
- Baklagil İşleme Yan ürünlerinden Farklı teknolojik ve Kimyasal Süreçler Kullanılarak Katkı Maddeleri Geliştirilmesi, -Tübitak 1001, Araştırmacı, 05.06.2020 - 26.10.2023
- Balık Tazeliğinin Tespitine Yönelik Nanolif Tabanlı Kolorimetrik Sensör Tasarımı, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman, 01.02.2019 - 30.06.2019

- Kitin Kıl Kristalleri ile Güçlendirilmiş Biyopolimer Bazlı Antimikrobiyal Nanoliflerin Nanobiyokompozit Yapılarının Üretimi ve Karakterizasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 20.11.2017 - 02.01.2019
- Nişasta Esaslı Köpük Ambalaj Malzemesinin Ekstrüzyon Yöntemiyle Üretimi ve Fiziksel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 20.06.2017 - 28.09.2018
- Elektroğirme Yöntemiyle Ambalajlanmış Gıdalar için Oksijen Sensörünün Tasarlanması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 20.06.2017 - 03.07.2018
- Ekstrüzyon Prosesinin Bakla Ekstrüde Ürünlerinin Besinsel Özellikleri Üzerine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 30.06.2015 - 30.06.2016
- Elektro Eğirme Yöntemi ile Karvakrol Yüklü Nanoliflerin Üretimi ve Karakterizasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü, 30.06.2015 - 30.06.2016
- Ekstrüzyon Yöntemiyle Fermente Edilmiş Baklagillerden Atıştırmalık Çerez Ürünlerinin Geliştirilmesi Fiziksel Tekstürel Fonksiyonel Duyusal Besinsel ve Yapısal Özelliklerin İncelenmesi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü, 15.09.2013 - 15.04.2016
- Biyopolymer Bazlı Nanolifli Yüzeylerin Üretimi Ve Yaş Meyvelerin Raf Ömrü Üzerinde Etkisinin Araştırılması Proje No 1139B411500347, TÜBİTAK PROJESİ, Projedeki Konumu Yok, 01.03.2015 - 30.06.2015
- Koaksiyal elektro eğirme yöntemi ile fonksiyonel bileşik yüklü nanoliflerin üretimi ve karakterizasyonu, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü, 15.11.2013 - 23.01.2015
- Saf Hatlardan Elde Edilen Domates Çeşitlerinde Antioksidan Aktivitenin Isıl İşlem Sırasındaki Değişimi, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü, 17.01.2012 - 09.06.2014
- Un Fabrikalarının Altın Atığı Ruşeym Stabilizasyonu ve Değerlendirilmesi Mersin Üniversitesi TUBİTAK 2241 A, TÜBİTAK PROJESİ, Projedeki Konumu Yok, 01.03.2014 - 01.06.2014

C. Diğer Projeler (3)

- Oil Migration from Almonds as a Function of Processing and Storage Conditions, DİĞER, Araştırmacı, -
- Wine pomace based extrusion products, DİĞER, Araştırmacı, -
- Process Optimization of Enhanced Water Beverage for Kids University of California Davis, DİĞER, Araştırmacı, -

Editörlükler

A. Uluslararası Editörlükler (1)

- 2011, Advances in Food Extrusion Technology, CRC Press-Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, Kitap,

Hakemlikler

A. Uluslararası Hakemlikler (11)

- , JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Dergi, SCI-Expanded
- , JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, Dergi, SCI-Expanded
- , FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, Dergi, SCI-Expanded
- , Journal of Food and Nutrition Research, Dergi, SCI-Expanded
- , LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Dergi, SCI-Expanded
- 2017, Gıda, Dergi, Alan endeksleri kapsamındaki dergilerde yayımlanmış tam makale (Endeksi belirtiniz)
- 2017, Quality Assurance and Safety of Crops Foods, Dergi, SCI-Expanded
- 2017, CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, Dergi, SCI-Expanded

- 2017, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Dergi, SCI-Expanded

- 2016, JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Dergi, SCI

- 2016, LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Dergi, SCI

Ödüller

- 2015, Poster ikincilik ödülü, Alanında yurtiçi kamu kurum ve kuruluşlarından alınan ödül, 5.Gıda Güvenliği Kongresi
- 2008, Best Poster Award, , ICC
- 2007, Poster Yarışması Üçüncülük Ödülü, , TÜBİTAK, 2nd International Congress on Food and Nutrition

Tasarımlar

- 03.10.2017, Gıdaların akıllı ambalajlanmasında kullanmak için nanolif tabanlı oksijen sensörünün tasarlanması, Bilimsel Tasarım
- 01.06.2017, Mısır nişastasından köpük paketleme materyallerinin tasarlanması, Bilimsel Tasarım

Üyelikler

- 2007 - 2011, Institute of Food Technologists-The Society for Food Science and Technology, Üye

Üniversite Dışı Deneyim

- 2013 - 2013 **Misafir Araştırmacı** UNAM-Malzeme Bilimi ve Nanoteknoloji Enstitüsü, Bilkent Üniversitesi, Araştırma
- 2012 - 2012 **Misafir Burslu Araştırmacı** Institute of Food Science and Biotechnology, Universität Hohenheim, Stuttgart, Germany, Araştırma
- 2009 - 2010 **Doktora Sonrası Araştırmacı** Department of Food Science and Technology, University of California, Davis, CA, USA, Araştırma
- 2008 - 2008 **Stajyer** Red Bull GmbH, Salzburg, Austria, Araştırma ve Geliştirme
- 2006 - 2006 **Konuk Burslu Öğrenci** Department of Food Science and Technology, University of California, Davis, CA, USA, Araştırma
- 2002 - 2002 **Araştırmacı** Biological Systems Engineering Department, University of Wisconsin-Madison, WI, USA, Araştırma

Oluşturma Tarihi: 17.12.2025 16:19