

Dr.Öğr.Üyesi ESRA DOĞU BAYKUT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 216 280 4020 Dahili: 4020

E-posta: esra.dogubaykut@medeniyet.edu.tr

Web: <http://aves.medeniyet.edu.tr/esra.dogubaykut/cv>

Posta Adresi: İstanbul Medeniyet Üniversitesi Orhanlı-Tuzla Yerleşkesi Fatih Mahallesi, Eski Ankara Asfaltı Caddesi No:28
34956 Tuzla/İstanbul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: ZqqpSgEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9441-927X

ScopusID: 55919082700

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi , Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2016

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi , Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi , Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Ambalajlama

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2018 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik , 2018 - 2018

Dr.Öğr.Üyesi, Doğu Üniversitesi, Sanat Ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2017 - 2018

Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2015

Diğer, University of Massachusetts Amherst, Department Of Food Science, Food Science, 2012 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - Devam Ediyor

Dekan Yardımcısı, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2019 - Devam Ediyor

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2018 - Devam Ediyor

Jüri Üyelikleri

- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Yıldız Teknik Üniversitesi, Aralık, 2022
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Özyeğin Üniversitesi, Aralık, 2022
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Yıldız Teknik Üniversitesi, Haziran, 2022
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Aydın Üniversitesi, Haziran, 2022
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2022
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Ocak, 2022
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Yıldız Teknik Üniversitesi, Aralık, 2021
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2021
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Yıldız Teknik Üniversitesi, Haziran, 2021
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Şubat, 2021
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Teknik Üniversitesi, Şubat, 2021
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Teknik Üniversitesi, Ocak, 2021
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Aralık, 2020
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Yıldız Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2020
- Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Ocak, 2020
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Teknik Üniversitesi, Haziran, 2019
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2019
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Jürisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Aralık, 2018
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Aralık, 2018
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Jürisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Haziran, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A Novel Gastronomy Application Technique for Ready-to-Eat Salmon Meat Samples: Curcumin and Black Seed Oil Nanofibers with Sous Vide Cooking**
Ceylan Z., Ünal K., Kutlu N., Meral R., Balcı B. A. , Doğu Baykut E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, sa.46, ss.1-12, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Ultraviolet (UV-C) radiation as a practical alternative to decontaminate thyme (Thymus vulgaris L.)**
Baykut E. D. , Güneş G.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.6, 2019 (Hakemli Dergi)
- III. **Increased Antioxidant Efficacy of Tocopherols by Surfactant Solubilization in Oil-in-Water Emulsions**
Kıralan S. S. , Dogu-Baykut E. D. , KITTIPONGPITTAYA K., McClements D. J. , Decker E. A.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, sa.43, ss.10561-10566, 2014 (Hakemli Dergi)
- IV. **Impact of shortwave ultraviolet (UV-C) radiation on the antioxidant activity of thyme (Thymus vulgaris L.)**
Dogu-Baykut E. D. , Güneş G., Decker E. A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.157, ss.167-173, 2014 (Hakemli Dergi)

V. QUALITY OF READY-TO-COOK MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS AS AFFECTED BY MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING DURING REFRIGERATED STORAGE

Doğu-Baykut E. D. , Güneş G.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.1, ss.615-621, 2014 (Hakemli Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Ultraviolet (UV-C) Light and Gaseous Ozone on Microbial and Color Qualities of Whole Black Pepper Seeds (Piper nigrum L.)**
Doğu Baykut E., Güneş G.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.14, sa.2, ss.122-131, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Bazı Tahıl Benzeri Ürünlerin Besin İçeriği ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
Baykut E. D.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.23, ss.89-98, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Bazı süt ürünlerinin mikrobiyolojik açıdan yasal düzenlemelere göre değerlendirilmesi**
BAYKUT E. D. , Gocmen A., Aran N.
Dünya Gıda, cilt.7, ss.77-84, 2007 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Mutfakta Yumurta**
Doğu Baykut E., Ceylan Z.
Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Prof. Dr. Y. Birol Saygı, Prof. Dr. Semih Ötleş, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.245-262, 2023
- II. **Yağlar**
Doğu Baykut E.
Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştu, Veli Ceylan, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.93-113, 2022
- III. **Effect of Ozone Processing on Quality Characteristics of the Fruit Juice Processing Industry**
Kırkın Gözükırmızı C., Doğu Baykut E.
Non-Thermal Processing Technologies for the Fruit and Vegetable Industry, M. Selvamuthukumaran, Editör, CRC, New York, Florida, ss.93-116, 2022
- IV. **Denizden Gastronomiye**
Doğu Baykut E. (Editör), Ceylan Z. (Editör)
Detay Yayıncılık, Ankara, 2021
- V. **Balık Pişirme Yöntemleri**
Doğu Baykut E.
Denizden Gastronomiye, Zafer Ceylan, Esra Doğu Baykut, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.149-164, 2021
- VI. **Balık, Süt Ürünleri ve Yoğurt Üçgeni**
Doğu Baykut E.
Denizden Gastronomiye, Zafer Ceylan, Esra Doğu Baykut, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.141-147, 2021
- VII. **Impact of Organoleptic and Consumer Acceptability for Non-Thermally Processed Grain-Based Food Products**
Baykut E. D. , Kırkın Gözükırmızı C.
Non-Thermal Processing Technologies for the Grain Industry, M. Selvamuthukumaran, Editör, CRC, New York, Florida, ss.223-253, 2021
- VIII. **Ultrasonic Applications in Bakery and Snack Food Processing Industries**
Baykut E. D. , Kırkın Gözükırmızı C., Kılıç Akyılmaz M.
Non-Thermal Processing Technologies for the Grain Industry, M. Selvamuthukumaran, Editör, CRC, New York, Florida, ss.223-253, 2021

Florida, ss.121-153, 2021

IX. Ara Sıcaklar

Baykut E. D.

A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü, Mehmet Saruşık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, 2020

X. Chapter:29 Green Leafy Vegetables: Spinach and Lettuce

Gunes G., BAYKUT E. D.

Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, Muhammad Siddiq, Mark A. Uebersax, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , Nj, ss.683-701, 2018

XI. Chapter 35: Green Leafy Vegetables: Spinach and Lettuce

Baykut E. D. , Güneş G.

Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, Nirmal K. Sinha, Editör, CRC, New York , Florida, ss.705-717, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. Effect of ultraviolet C light (UV-C) and gaseous ozone on microbial and color qualities of whole black pepper seeds (Piper nigrum L.)**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
32nd EFFoST International Conference, Nantes, Fransa, 06 Kasım 2018, ss.1
- II. Ultraviolet C (UVC) Radiation as a Practical Alternative to Decontaminate Thyme (Thymus vulgaris L.)**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
International Conference of Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 Nisan 2018, ss.1
- III. The Influence of Surfactant Concentration on the Partitioning and Antioxidant Activity of α -tocopherol in Stripped Soybean Oil-in-water Emulsions**
BAYKUT E. D. , GUNES G., DECKER E. A.
12th Euro Fed Lipid Congress, Montpellier, Fransa, 14 Eylül 2014, ss.1
- IV. Tane ve Toz Karabiberin (Piper nigrum L.) Mikrobiyal Dekontaminasyonunda Akışkan Yataklı UV Sisteminin Kullanım Potansiyeli.**
BAYKUT E. D. , AYVAZ N., GUNES G.
Gıda Mühendisliği 5. Oğrenci Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 Nisan 2014, ss.1
- V. Changes in Antioxidant Activity of Thyme (Thymus vulgaris L.) after Treatment with Shortwave Ultraviolet (UV-C) Radiation.**
BAYKUT E. D. , GUNES G., DECKER E. A.
11th Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 Ekim 2013, ss.1
- VI. Use of Modified Atmosphere Packaging in Ready Meals and Ready-to-Cook Meat Products**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry NAFL, İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.1
- VII. Modified Atmosphere Packaging Improves Microbial, Oxidative and Sensory Qualities of Marinated Chicken Drumsticks.**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 17 Temmuz 2010, ss.1
- VIII. Marine Edilmiş Tavuk Etinin Modifiye Atmosferde Ambalajlama ile Muhafazası.**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
Ambalaj 2009 Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 13 Kasım 2009, ss.197-201
- IX. Preservation of Marinated Chicken Drumsticks with Modified Atmosphere Packaging.**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
SAFE Consortium 2nd International Congress on Food Safety, Girona, İspanya, 27 Nisan 2009, ss.1
- X. Antimicrobial and Antioxidant Properties of Some Spices Commonly Used in Marinating Chicken.**
BAYKUT E. D. , GUNES G.

Bilimsel Hakemlikler

Aydın Gastronomy, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2022

Aydın Gastronomy, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2022

AFYON KOCATEPE SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2022

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2021

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2019

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

Metrikler

Yayın: 29

Atf (WoS): 75

Atf (Scopus): 97

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 4

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

32nd EFFoST International Conference, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2018

International Conference of Raw Materials to Processed Foods, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018

12th Euro Fed Lipid Congress, Katılımcı, Montpellier, Fransa, 2014

Gıda Mühendisliği 5. Oğrenci Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2014

11th Euro Fed Lipid Congress, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2013

International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry (NAFI), Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2011

IFT Annual Meeting & Food Expo, Katılımcı, Illinois, Amerika Birleşik Devletleri, 2010

Ambalaj 2009 Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2009

SAFE Consortium 2nd International Congress on Food Safety, Katılımcı, Girona, İspanya, 2009

First European Food Congress, Katılımcı, Ljubljana, Slovenya, 2008