

## Dr.Öğr.Üyesi ESRA DOĞU BAYKUT

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 216 280 4020](tel:+902162804020) Dahili: 4020

E-posta: [esra.dogubaykut@medeniyet.edu.tr](mailto: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

### 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

Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

### 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, Doğuş 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

Bölüm Başkanı, 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

## Juri Üyelikleri

- 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. **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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **QUALITY OF READY-TO-COOK MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS AS AFFECTED BY MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING DURING REFRIGERATED STORAGE**  
Dogu-Baykut E. D. , Güneş G.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.1, ss.615-621, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bazı Tahıl Benzeri Ürünlerin Besin İçeriği ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**  
Baykut E. D.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.23, ss.89-98, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Bazı süt ürünlerinin mikrobiyolojik açıdan yasal düzenlemelere göre değerlendirilmesi**  
BAYKUT E. D. , Gocmen A., Aran N.  
Dünya Gıda, cilt.7, ss.77-84, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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.121-153, 2021
- II. **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
- III. **Ara Sıcaklar**  
Baykut E. D.  
A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü, Mehmet Saruşık,Gülçin Özbay,Veli Ceylan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, 2020
- IV. **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
- V. **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  $\alpha$ -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. Öğrenci 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 NAFI, 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.  
First European Food Congress, Ljublyana, Slovenya, 04 Kasım 2008, ss.1

## **Bilimsel Hakemlikler**

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

## **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. Öğrenci 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

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):56  
h-indeksi (WOS):3