

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

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 Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 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

Mesleki Deneyim

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

Bölüm Başkanı, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

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

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), İstanbul Teknik Üniversitesi, Haziran, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Mayıs, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, İstanbul Teknik Üniversitesi, Aralık, 2018

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Jürisi, 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

- **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, no.6, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.10561-10566, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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)
- **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, ss.615-621, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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

- **Ara Sıcaklar**
Baykut E. D. , Onurlar B.
A'dan Z'ye Gastronomi Sözlüğü, Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, 2020
- **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
- **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 , New-York, ss.705-717, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **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
- **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
- **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

- **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
- **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
- **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
- **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
- **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
- **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
- **Antimicrobial and Antioxidant Properties of Some Spices Commonly Used in Marinating Chicken.**
BAYKUT E. D. , GUNES G.
First European Food Congress, Ljubljana, Slovenya, 04 Kasım 2008, ss.1

Bilimsel Hakemlikler

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

Davetli Kongre ve Sempozyum 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):49
 h-indeksi (WOS):3