Arş.Gör. EDA YILDIZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 312 210 Dahili: 5638
E-posta: edaberk@metu.edu.tr
Web: https://avesis.metu.edu.tr/edaberk

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: VAW3JXYAAAAJ
ORCID: 0000-0002-1018-9930
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-8940-2020
ScopusID: 57203536652
Yoksis Araştırmacı ID: 226696

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2016 - Devam Ediyor

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Development of simultaneous antioxidant and visual pH-sensing films based on guar gum loaded with Aronia melanocarpa extract**
Aydogdu Emir A., Yıldız E., Öz E., Amarowicz R., Proestos C., Khan M. R., Elobeid T., Öz F.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.8, ss.4376-4385, 2023 (SCI-Expanded)

II. **Active Films Based on Faba Bean (Vicia faba L.) Flour Incorporated with Sumac (Rhus coriaria): Assessment of Antioxidant and Antimicrobial Performances of Packaging for Shelf Life of Chicken Breast**
Emir A. A., YILDIZ E., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.16, sa.2, ss.327-341, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Citric acid cross-linked curcumin/chitosan/chickpea flour film: An active packaging for chicken breast storage**
Yildiz E., Emir A. A., Sumnu G., Kahyaoglu L. N.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.50, 2022 (SCI-Expanded)

IV. **Assessment of curcumin incorporated chickpea flour/PEO (polyethylene oxide) based electrospun nanofiber as an antioxidant and antimicrobial food package**
YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., KAHYAOĞLU L. N.

FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.135, ss.205-216, 2022 (SCI-Expanded)

V. **Monitoring freshness of chicken breast by using natural halochromic curcumin loaded chitosan/PEO nanofibers as an intelligent package**
YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., KAHYAOĞLU L. N.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.170, ss.437-446, 2021 (SCI-Expanded)

VI. **Development of pea flour based active films produced through different homogenization methods and their effects on lipid oxidation**
YILDIZ E., Bayram I., Sumnu G., ŞAHİN S., Ibis O. I.
Food Hydrocolloids, cilt.111, 2021 (SCI-Expanded)

VII. **Microwave Pretreatment for the Improvement of Physicochemical Properties of Carob Flour and Rice Starch-Based Electrospun Nanofilms**
Uygun E., YILDIZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.13, sa.5, ss.838-850, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. **Enhancing oxidative stability of walnuts by using gallic acid loaded lentil flour based electrospun nanofibers as active packaging material**
Aydogdu A., Yıldız E., Aydogdu Y., Sumnu G., Şahin S., Ayhan Z.
Food Hydrocolloids, cilt.95, ss.245-255, 2019 (SCI-Expanded)

IX. **Effects of Microwave-Assisted Baking on Quality of Gluten-free Cakes and Breads**
YILDIZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
CEREAL FOODS WORLD, cilt.64, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)

X. **Nanostructured poly(lactic acid)/soy protein/HPMC films by electrospinning for potential applications in food industry**
Aydogdu A., Yıldız E., Ayhan Z., Aydoğdu Y., Şümnü S. G., Şahin S.
EUROPEAN POLYMER JOURNAL, cilt.112, ss.477-486, 2019 (SCI-Expanded)

XI. **Monitoring the Effects of Ingredients and Baking Methods on Quality of Gluten-Free Cakes by Time-Domain (TD) NMR Relaxometry**
Yıldız E., Güner S., Sumnu G., Şahin S., Oztop M. H.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.11, ss.1923-1933, 2018 (SCI-Expanded)

XII. **Effects of buckwheat flour, gums and proteins on rheological properties of gluten-free batters and structure of cakes**
YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.245-254, 2018 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **The effects of crosslinking agents on faba bean flour–chitosan-curcumin films and their characterization**
YILDIZ E., İLHAN E., KAHYAOĞLU L. N., ŞÜMNÜ S. G., ÖZTOP H. M.
Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (Scopus)

II. **Gallic acid encapsulated pea flour-based nanofibers produced by electrospinning as a potential active food packaging material**
Aydogdu Emir A., YILDIZ E., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Legume Science, cilt.3, sa.2, 2021 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Utilization of Lentils in Different Food Products**
Yıldız E., Şümnü S. G., Aydoğdu A.
Lentils: Production, Processing Technologies, Products, and Nutritional Profile, Jasim Ahmed,Muhammad

Siddiq,Mark A. Uebersax, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , New Jersey, ss.237-259, 2023

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Gallic acid incorporated pea flour films as an edible and active food packaging**
Yıldız E., Bayram İ., Şümnü S. G., Şahin S.
15TH INTERNATİONAL HYDROCOLLOIDS CONFERENCE-FOOD2020, Melbourne, Avustralya, 2 - 05 Mart 2020

II. **A MACROSCOPIC APPROACH TO DEFINE CHARACTERISTICS OF GLUTEN-FREE CAKES BY T2 RELAXATION TIMES**
Yıldız E., Güner S., Şümnü S. G., Şahin S., Öztop H. M.
ISEKI-2018, Stuttgart, Almanya, 3 - 05 Temmuz 2018, ss.1

III. **Usage of carob bean flour in gluten free cakes**
BERK E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
EFF2017 Engineering Future Food, 28 Mayıs - 31 Aralık 2017, ss.1909-1914

IV. **Ultrasonikasyon Yöntemi ile Hazırlanmış Zencefil Mikrokapsüllerinin Karakterizasyonu**
BERK E., Perk C., ÖZTOP H. M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

Desteklenen Projeler

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., BERK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZIL ÖTESİ-MİKRODALGA FIRINDA PİŞİRİLMEYE UYGUN KEÇİBOYNUZU UNU İÇEREN KEK FORMÜLASYONLARININ TASARLANMASI, 2017 - 2017

Metrikler

Yayın: 19
Atıf (WoS): 134
Atıf (Scopus): 299
H-İndeks (WoS): 5
H-İndeks (Scopus): 7