

Doç.Dr. HÜSEYİN AYVAZ



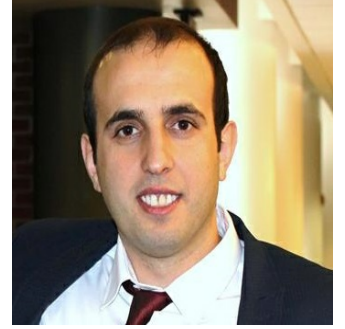
Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20026

E-posta: huseyinayvaz@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/huseyinayvaz>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Mühendislik Mimarlık Fakültesi 17020 Çanakkale, TÜRKİYE



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9705-6921

Yoksis Araştırmacı ID: 232843

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ohio State University, Gıda, Ziraat Ve Biyoloji Mühendisliği, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Amerika Birleşik Devletleri 2010 - 2014

Yüksek Lisans, Ohio State University, Gıda, Ziraat Ve Biyoloji Mühendisliği, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Amerika Birleşik Devletleri 2008 - 2010

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2000 - 2004

Biyografi

Hüseyin Ayvaz, 1983 yılında Artvin'de doğdu. Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden 2004 yılında bölüm birincisi ve fakülte üçüncüsü olarak mezun oldu. 2005-2006 yıllarında Avusturalya'da bulunan Shaftson International Colleged'da İngilizce eğitimi gördü. Ardından, 2006-2007 yıllarında Jandarma Komando Astteğmen olarak 1 yıl süreyle askerlik hizmetini yaptı. 2007 yılında hem Tübitak yurtiçi yüksek lisans bursu hem de 1416 sayılı kanun çerçevesinde yurtdışında Milli Eğitim Bakanlığı adına master ve doktora bursunu kazandı. Milli Eğitim Bakanlığı bursu ile 2008 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü adına öncelikle Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Saint Thomas üniversitesinde dil kursu, akabinde de Ohio State Üniversitesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi bölümünde master ve doktora yaptı. 2014 yılı sonunda Türkiye'ye dönerek, 2015 yılı Mart ayında Çanakkale Onsekiz Mart üniversitesi'nde aktif olarak çalışmaya başladı. Halen aynı üniversitenin Gıda Mühendisliği bölümünde Araştırma Görevlisi Doktor olarak hizmet vermektedir.

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Nicolet IS50 FT-NIR Kullanıcı Sertifikası, Redoks Lab, 2016

Eğitim Yönetimi ve Planlama, FTIR: Techniques of Resolutions Pro training course, Agilent Technologies, 2013

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Introductory Meat and Poultry HACCP Training Certificate, The Ohio State University, 2011

Yabancı Dil, TOEFL Preparation Course, University of Saint Thomas, 2008

Yabancı Dil, Intensive General English Course, Shafston International College, 2005

Yabancı Dil, IELTS Preparation Course, Shafston International College, 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Rapid Assessment of Acrylamide and Its Precursors in Potato Tubers and Snacks by Infrared Spectroscopy, Ohio State University, Gıda, Ziraat Ve Biyoloji Mühendisliği Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, 2014

Yüksek Lisans, Influence of Packaging Material and Storage Conditions on the Quality Attributes of Pressure-Assisted Thermally Processed Carrots, Ohio State University, Gıda, Ziraat Ve Biyoloji Mühendisliği Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Kimya, Analitik Kimya, Infrared Spektroskopisi, Kemometri, Spektroskopik Yöntemler, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Ohio State University, Gıda, Ziraat Ve Biyoloji Mühendisliği , Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Machine Learning-Assisted Near- and Mid-Infrared spectroscopy for rapid discrimination of wild and farmed Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*)**
AYVAZ H., TEMİZKAN R., KAYA B., Salman M., Menevseoglu A., AYVAZ Z., Gunes N., Ali Dogan M., Mortaş M.
Microchemical Journal, cilt.196, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Infrared spectroscopy-based rapid determination of adulteration in commercial sheep's milk cheese via n-hexane and ethanolic extraction**
Menevseoglu A., Gumus-Bonacina C. E., Gunes N., AYVAZ H., Dogan M. A.
International Dairy Journal, cilt.138, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Anthocyanins from Agro-Industrial Food Waste: Geographical Approach and Methods of Recovery—A Review**
Diaconeasa Z., Iuhas C. I., AYVAZ H., Mortaş M., Farcaş A., Mihai M., Danciu C., Stanilă A.
Plants, cilt.12, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Laser-induced breakdown spectroscopy as a reliable analytical method for classifying commercial cheese samples based on their cooking/ stretching process**
Sezer B., ÖZTÜRK M., AYVAZ H., Apaydin H., BOYACI İ. H.
FOOD CHEMISTRY, cilt.390, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Infrared spectroscopy combined with chemometrics as a convenient method to detect adulterations in cooking/stretching process in commercial cheese**
ÖZTÜRK M., Dogan M. A., Menevseoglu A., AYVAZ H.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.128, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Rapid discrimination of Turkish commercial hazelnut (*Corylus avellana* L.) varieties using Near-Infrared Spectroscopy and chemometrics**

Ayvaz H., Temizkan R., Genis H. E., Mortas M., Genis D. O., DOGAN M. A., Nazlim B. A.

Vibrational Spectroscopy, cilt.119, ss.103353, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Melanoma Inhibition by Anthocyanins Is Associated with the Reduction of Oxidative Stress Biomarkers and Changes in Mitochondrial Membrane Potential**

Diaconeasa Z., AYVAZ H., Rugina D., Leopold L., Stanila A., Socaciu C., Tabaran F., Luput L., Mada D. C., Pinteaa A., et al.

PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.72, sa.4, ss.404-410, 2017 (SCI-Expanded)

VIII. **Quantification of soybean oil adulteration in extra virgin olive oil using portable raman spectroscopy**

Tiryaki G. Y., AYVAZ H.

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.2, ss.523-529, 2017 (SCI-Expanded)

IX. **Improving the screening of potato breeding lines for specific nutritional traits using portable mid-infrared spectroscopy and multivariate analysis**

AYVAZ H., BOZDOĞAN A., Giusti M. M., Mortas M., Gomez R., Rodriguez-Saona L. E.

FOOD CHEMISTRY, cilt.211, ss.374-382, 2016 (SCI-Expanded)

X. **Monitoring multicomponent quality traits in tomato juice using portable mid-infrared (MIR) spectroscopy and multivariate analysis**

AYVAZ H., Sierra-Cadavid A., Aykas D. P., Mulqueeney B., Sullivan S., Rodriguez-Saona L. E.

FOOD CONTROL, cilt.66, ss.79-86, 2016 (SCI-Expanded)

XI. **Understanding Tomato Peelability**

AYVAZ H., Santos A. M., Rodriguez-Saona L. E.

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, cilt.15, sa.3, ss.619-632, 2016 (SCI-Expanded)

XII. **High Pressure Effects on Packaging Materials**

Ayvaz H., Balasubramaniam V. M., Koutchma T.

HIGH PRESSURE PROCESSING OF FOOD: PRINCIPLES, TECHNOLOGY AND APPLICATIONS, ss.73-93, 2016 (SCI-Expanded)

XIII. **Application of a Portable Infrared Instrument for Simultaneous Analysis of Sugars, Asparagine and Glutamine Levels in Raw Potato Tubers**

AYVAZ H., Santos A. M., Moyseenko J., Kleinhenz M., Rodriguez-Saona L. E.

PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.70, sa.2, ss.215-220, 2015 (SCI-Expanded)

XIV. **Application of handheld and portable spectrometers for screening acrylamide content in commercial potato chips**

Ayvaz H., Rodriguez-Saona L. E.

FOOD CHEMISTRY, cilt.174, ss.154-162, 2015 (SCI-Expanded)

XV. **The use of infrared spectrometers to predict quality parameters of cornmeal (corn grits) and differentiate between organic and conventional practices**

AYVAZ H., Plans M., Towers B. N., Auer A., Rodriguez-Saona L. E.

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.62, ss.22-30, 2015 (SCI-Expanded)

XVI. **Antiproliferative and Antioxidant Properties of Anthocyanin Rich Extracts from Blueberry and Blackcurrant Juice**

Diaconeasa Z., Leopold L., Rugina D., AYVAZ H., Socaciu C.

INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES, cilt.16, sa.2, ss.2352-2365, 2015 (SCI-Expanded)

XVII. **Portable Infrared Spectrometer to Characterize and Differentiate Between Organic and Conventional Bovine Butter**

Pujolras M. P., AYVAZ H., Shotts M., Pittman R. A., Herringshaw S., Rodriguez-Saona L. E.

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.2, ss.175-184, 2015 (SCI-Expanded)

XVIII. **Application of Portable and Handheld Infrared Spectrometers for Determination of Sucrose Levels in Infant Cereals**

Lin C., Ayvaz H., Rodriguez-Saona L. E.

FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.7, sa.7, ss.1407-1414, 2014 (SCI-Expanded)

XIX. **Characterization and Quantitation of Anthocyanins and Other Phenolics in Native Andean Potatoes**

Giusti M. M., Polit M. F., Ayvaz H., TAY D., MANRIQUE I.

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, sa.19, ss.4408-4416, 2014 (SCI-Expanded)

XX. Application of infrared microspectroscopy and chemometric analysis for screening the acrylamide content in potato chips

Ayvaz H., PLANS M., Riedl K. M., Schwartz S. J., Rodriguez-Saona L. E.

ANALYTICAL METHODS, cilt.5, sa.8, ss.2020-2027, 2013 (SCI-Expanded)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Infrared and Raman Spectroscopy

RodriguezSaona L. E., AYVAZ H., Randy W.

Food Analysis, Suzanne Nielsen, Editör, Springer, Cham, ss.107-127, 2017

II. High Pressure Effects on Packaging

AYVAZ H., Balasubramaniam V. M., Koutchma T.

High Pressure Processing of Food, V. M. Balasuamianam, Gustavo V. Barbosa-Canovas, Huub L. M. Lelieveld, Editör, Springer, New York, ss.73-93, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Application of Near and Mid-Infrared Spectroscopy to Determine Some Quality Parameters of Ezine Cheese

AYVAZ H., Doğan M. A., Atan M., YILDIZ TİRYAKİ G., YÜCEER Y.

16th International Conference, Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, Cluj, Romanya, 28 - 30 Eylül 2017

II. The Use of Novel Portable and Handheld Infrared Spectrometers in Food Analysis

AYVAZ H.

6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017

III. Advances in Portable Vibrational Spectroscopy Technologies for Economically Motivated Adulteration of Food Ingredients

Rodriguez Saona L. E., AYVAZ H.

International Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 - 19 Temmuz 2016

IV. Yeni Nesil Taşınabilir Ve Mikro Kızılötesi Spektrometrelerle Balların Botanik Orijinlerinin Ve Fizikokimyasal Karakteristiklerinin Belirlenmesi

AYVAZ H., YILDIZ TİRYAKİ G., AYVAZ Z.

IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 24 Mayıs 2016

V. Yeni Nesil Taşınabilir Elde Tutulabilir Mikro Kızılötesi Cihazlar Ve Gıda Endüstrisinde Uygulamaları

Kaplan A., AYVAZ H., YILDIZ TİRYAKİ G.

Trakya Üniversiteler Birliği Yüksek Lisans Öğrenci Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 29 - 30 Nisan 2016, ss.25

VI. Acrylamide in foods A review and recent updates

AYVAZ H.

World Congress on Public Health and Nutrition, Madrid, İspanya, 10 - 12 Mart 2016

VII. Application of Infrared Spectrometers for Screening Acrylamide Content in Commercial Potato Chips

AYVAZ H., Rodriguez Saona L. E.

9th Workshop FT-IR Spectroscopy in Microbiological and Medical Diagnostic, Berlin, Almanya, 24 - 25 Aralık 2013

VIII. Applications of Infrared Sensors for Screening Acrylamide Content in Snack Products

AYVAZ H., Riedl K. M., Giusti M. M., Schwartz S. J., Rodriguez Saona L. E.

IFT (Institute of Food Technologists) Annual Meeting, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2012

Desteklenen Projeler

TUNCEL N. B., AYVAZ H., Geyik Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres Pirinç Kepeği Yağı Üretim Parametrelerinin Optimizasyonu ve Depolama Stabilitésinin Araştırılması, 2018 - 2019

Metrikler

Yayın: 74

Atıf (WoS): 287

Atıf (Scopus): 365

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 10

Burslar

Milli Eğitim Bakanlığı Doktora Bursu, Milli Eğitim Bakanlığı, 2010 - Devam Ediyor

Milli Eğitim Bakanlığı Yüksek Lisans Bursu, Milli Eğitim Bakanlığı, 2008 - Devam Ediyor

Ödüller

AYVAZ H., Graduate Student Outstanding Research Award, The Ohio State University-Food Science and Technology Department, Kasım 2014

AYVAZ H., 3rd place finisher in the 2012 IFTSA & MARS Product Development Competition at IFT Annual Meeting, IFT-Institute of Food Technologists-, Temmuz 2012

AYVAZ H., 3rd place in Nothermal Processing Division poster competition, IFT- Institute of Food Technologists, Temmuz 2011

AYVAZ H., 1st place in Poster competition for PhD category, IFT-Ohio ValleySection Institute of Food Technologists, Mart 2011

AYVAZ H., Winner of 2nd place in poster presentations in Engineering Mathemaics and Physical Sciences at the 25thAnnual Edwrd F Hayes Graduate Research Forum, The Ohio State University-the 25thAnnual Edward F Hayes Graduate Research Forum, Mart 2011

AYVAZ H., ABD`de master sırasındaki üstün başarı ödülü, Milli Eğitim Bakanlığı, Haziran 2010

AYVAZ H., • Certificate of Achievement for graduating as the top third soldier from Eskifoca Military School, 2006, Türk Silahlı Kuvvetleri, Ekim 2006

AYVAZ H., • Certificate of Achievement for graduating as the top third student from the College of Agriculture, Cukurova University, Çukurova Üniversitesi, Haziran 2004

AYVAZ H., • Certificate of Achievement for graduating as the top student from the Food Engineering Department of Cukurova University, Çukurova Üniversitesi, Haziran 2004