

Arş. Gör. Dr. RIZA TEMİZKAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20058

Fax Telefonu: [+90 286 218 0541](tel:+902862180541)

E-posta: rtemizkan@comu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5746-8921

ScopusID: 55389584500

Yoksis Araştırmacı ID: 23343

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2012 - 2017

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Tarım ve Gıda Bilimleri Araştırma Projesi Hazırlama ve Yürütme Eğitimi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi & TÜBİTAK-BİDEP-2237, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Advanced Course. "Innovative packaging for fresh and lightly processed fruits and vegetables", CIHEAM (Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza, SPAIN), 2013

Yaptığı Tezler

Doktora, Beyaz Nektarin Kalitesinin Isıl Olmayan Muhafaza Yöntemleriyle Korunması ve Görüntü İşleme Teknikleriyle Değerlendirilmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2017

Yüksek Lisans, Kaşar Peynirinin Bileşim, Proteoliz, Fonksiyonel ve Duyusal Özellikleri Üzerine İnek, Koyun ve Keçi Sütü Kullanımının Etkisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mhendislięi, 2011 - 2017

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. **A comprehensive study on the quality characteristics of sweet red pepper paste and the evaluation of near-infrared spectroscopy as a rapid alternative tool**
Ayvaz H., Temizkan R., Menevseoglu A., Dogan M. A., Nazlim B. A., Gunay E., Uysal Pala .
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.249, sa.3, ss.607-618, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Anthocyanins: Metabolic Digestion, Bioavailability, Therapeutic Effects, Current Pharmaceutical/Industrial Use, and Innovation Potential**
Ayvaz H., Cabaroglu T., Akyildiz A., Uysal Pala ., Temizkan R., Aęcam E., Ayvaz Z., Durazzo A., Lucarini M., Direito R., et al.
ANTIOXIDANTS, cilt.12, sa.1, ss.1-39, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **Effectiveness of different packaging films and trays on mushrooms (*Agaricus bisporus*) subjected to simulated transportation conditions at different vibration frequencies**
Ozturk M., YAKAR E., TEMİZKAN R., ADAY M. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.5, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Rapid detection of milk fat adulteration in yoghurts using near and mid-infrared spectroscopy**
TEMİZKAN R., CAN A., Dogan M. A., Mortas M., AYVAZ H.
International Dairy Journal, cilt.110, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Efficacy evaluation of ultrasound treatment on the postharvest storability of white nectarine by both physicochemical and image processing analyses**
TEMİZKAN R., Atan M., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.154, ss.41-51, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Quick vacuum drying of liquid samples prior to ATR-FTIR spectral collection improves the quantitative prediction: a case study of milk adulteration**
AYVAZ H., TEMİZKAN R.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.11, ss.2482-2489, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **Preventing oil leakage with natural wax additions during storage of tahini halva.**
ętc M., Arifoęlu N., Temizkan R., YILMAZ E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.95, ss.95-104, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **Potential of antimicrobial active packaging 'containing natamycin, nisin, pomegranate and grape seed extract in chitosan coating' to extend shelf life of fresh strawberry**
Duran M., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.98, ss.354-363, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Structure and Stability of Fish Oil Organogels Prepared with Sunflower Wax and Monoglyceride**
ęTC M., TEMİZKAN R., ARİFOğLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.7, ss.713-720, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **Changes during ripening in chemical composition, proteolysis, volatile composition and texture in**

Kashar cheese made using raw bovine, ovine or caprine milk

TEMİZKAN R., Yasar K., HAYALOĞLU A. A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.12, ss.2643-2649, 2014 (SCI-Expanded)

XIII. Role of Ozone Concentrations and Exposure Times in Extending Shelf Life of Strawberry

Aday M. S., Büyükcan M. B., Temizkan R., Caner C.

OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, cilt.36, sa.1, ss.43-56, 2014 (SCI-Expanded)

XIV. An innovative technique for extending shelf life of strawberry: Ultrasound

ADAY M. S., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.2, ss.93-101, 2013 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Rapid detection of green pea adulteration in ground pistachio nuts using near and mid-infrared spectroscopy

TEMİZKAN R., DOĞAN M. A., ATAKAN O., NAZLIM B. A., AYVAZ H.

International Journal of Agriculture Forestry and Life Sciences, cilt.4, sa.1, ss.71-78, 2020 (Hakemli Dergi)

II. Investigation of the Morphological and Color Changes of Damaged Green Plums During Storage Time Using Digital Image Processing Techniques

SİNECEN M., TEMİZKAN R., CANER C.

GAZI UNIVERSITY JOURNAL OF SCIENCE, cilt.28, sa.1, ss.133-139, 2015 (ESCI)

III. Fonksiyonel Gıda olarak Yumurta: Bileşenleri ve Fonksiyonel Özellikleri

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

Akademik Gıda - Academic Food Journal, cilt.10, sa.4, ss.70-76, 2012 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Detection of foreign oil adulteration in yogurt using near and mid-infrared spectroscopy

TEMİZKAN R., CAN A., DOĞAN M. A., AYVAZ H.

2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.74

II. Using of Non-Destructive Testing Systems for Quality Evaluation of Food Products

BÜYÜKCAN M. B., TEMİZKAN R.

2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON INNOVATIONS IN NATURAL SCIENCE & ENGINEERING & ENGINEERING, Kiev, Ukrayna, 07 Eylül 2018, ss.52-57

III. The Use of FT-IR and Chemometrics for Quantification of Bovine Milk Adulteration in Caprine and Ovine Milk

AYVAZ H., TEMİZKAN R.

16th International Conference, Prospects for the 3rd Millennium Agriculture, Cluj, Romanya, 28 - 30 Eylül 2017, ss.376

IV. Color Changes of Coated, Ozone and Ultrasound Treated Eggs during Long Term Storage

Yüceer M., Caner C., Temizkan R., Büyükcan M. B.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, İngiltere, 3 - 05 Eylül 2017, ss.8

V. Physicochemical Characteristics, Functional Properties and Rheological Behaviors of Ultrasound Treated Liquid Whole Egg

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVII. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Edinburgh, Birleşik Krallık, 3 - 05 Eylül 2017, ss.5

VI. QUALITY EXTENSION OF FRESH LEMONS BY USING THE BREATHWAY MEMBRANE TECHNOLOGY

atan m., öztürk m., YAKAR E., ADAY M. S., TEMİZKAN R., shehbaz s.

The International Joint Science Congress of Material and Polymers, Ohrid, Makedonya, 25 - 28 Ağustos 2017

VII. USING ACTIVE PACKAGING TO PRESERVE QUALITY OF SWEET CHERRY

topuz o., atan m., YAKAR E., ADAY M. S., TEMİZKAN R.

The International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Ohrid, Makedonya, 25 - 28 Ağustos 2017

VIII. EFFECT OF PACKAGING MATERIALS ON MUSHROOM QUALITY DURING DIFFERENT TRANSPORTATION FREQUENCIES

öztürk m., atan m., YAKAR E., ADAY M. S., TEMİZKAN R., topuz o.

The International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Ohrid, Makedonya, 25 - 28 Ağustos 2017

IX. Effect of Packaging Materials on Mushroom Quality During Different Transportation Frequencies on Mushroom Quality

Öztürk M., Atan M., YAKAR E., ADAY M. S., TEMİZKAN R., Topuz O.

ISCMP-The International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Ohrid, Makedonya, 25 - 28 Ağustos 2017, ss.50

X. Sıvı Yumurta Kalitesine Termal İşleme Tekniklerine Alternatif Olarak Yeni Tekniklerin Kullanımı ve Etkinliği

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.179

XI. Fosfolipaz Enziminin Sıvı Yumurta Akı Fonksiyonel Kalitesine Etkisi

YÜCEER M., CANER C., ALDEMİR H., TEMİZKAN R.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.178

XII. Enzim Modifiye Sıvı Yumurta Akının Reolojik Karakterizasyonu

YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015

XIII. Atımlı Işık (Pulsed Light) Uygulamasının Gıdalarda Kullanımı

YÜCEER M., TEMİZKAN R., ALDEMİR H., CANER C.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.244-245

XIV. Gıda İşlemede Isısal Olmayan Yeni Teknikler

Yüceer M., Temizkan R., Aldemir H., Caner C.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.242-243

XV. Investigating FT-NIR Spectral and Color Properties of Lysozyme-Chitosan Coated Egg Freshness during Storage

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products,, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.131

XVI. Evaluating of Color Changes in Various Edible Coated Eggs during Storage

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.130

XVII. FT-NIR Application as An Alternative Tool for Evaluation of Ozone-Treated Eggs Freshness during Storage

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R.

XVI. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products, Nantes, Fransa, 10 - 13 Mayıs 2015, cilt.71, sa.1, ss.37-0

XVIII. Effects of Ozone Application on Microbial Load of Black Pepper

Altıparmak E., TEMİZKAN R., DEMİREL ZORBA N. N.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.261

XIX. Effect Of Lysozyme-Chitosan Antimicrobial Coatings On Microbial Quality Of Fresh Eggs

YÜCEER M., TEMİZKAN R., CANER C.

VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.135-136

XX. Biopolymer-Based Nanocomposites In Food Packaging

TEMİZKAN R., YÜCEER M., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.

VII. Uluslararası Ambalaj Kongresi - 7th International Packaging Congress,, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.1

XXI. Enhancement of Shelf Life of Fresh Strawberries with Antimicrobial Edible Coatings

Duran M., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., CANER C.

VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.59

XXII. Effect of Natural Antimicrobial Chitosan Coatings on Microbial Quality Of Fresh Strawberries

Duran M., TEMİZKAN R., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., CANER C.

VII. International Packaging Congress, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.128

XXIII. Simplese Kullanımının Düşük Yağlı Çanakkale Peynir Helvasının Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi

Yasar K., ADAY M. S., TEMİZKAN R.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.729

XXIV. Effect of Inulin on Color Texture and Sensorial Properties of Low Fat Cheese Halva

YAŞAR K., ADAY M. S., TEMİZKAN R.

4. International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, cilt.1, ss.145-146

Desteklenen Projeler

AYVAZ H., MORTAŞ M., TEMİZKAN R., Nazlım B. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiyede Yetiştirilen ve Ticari Önemi Olan Fındıkların Kızılötesi Spektroskopisi ve Kemometri Kullanılarak Hızlı Tür Tayini, 2020 - 2021

UYSAL PALA Ç., Günay E., Nazlım B. A., AYVAZ H., TEMİZKAN R., Doğan M. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi Spektroskopisi ile Tatlı Kırmızı Biber Salçasının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021

AYVAZ H., Doğan M. A., TEMİZKAN R., Can A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yoğurtlarda Bitkisel Yağ Tağşişinin Yakın ve Orta Kızılötesi Spektroskopisi Kullanılarak Tespit Edilmesi, 2018 - 2019

YÜCEER M., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Sarısının Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerinin İyileştirilmesi, 2017 - 2019

YÜCEER M., CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultrases Tekniği ile Muamelesi ve Fonksiyonel ile Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2018

CANER C., TEMİZKAN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Nektarin Kalitesinin Isıl Olmayan Muhafaza Yöntemleriyle Korunması ve Görüntü İşleme Teknikleriyle Değerlendirilmesi, 2016 - 2017

CANER C., TEMİZKAN R., ÖZSOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Mikotoksin Analiz Laboratuvarı Altyapı Projesi, 2015 - 2015

Yüceer M., Caner C., Sanayi Tezleri Projesi, Yumurtanın Aktif Ambalajlama ve Yeni Muhafaza Yöntemleri ile Raf Ömrünün Arttırılması, 2010 - 2013

Metrikler

Yayın: 56

Atıf (WoS): 218

Atıf (Scopus): 322

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 7