

Öğr. Gör. Dr. SERPİL ADAY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 316 2878](tel:+902863162878) Dahili: 3820

İş Telefonu: [+90 286 316 9876](tel:+902863169876) Dahili: 3820

Fax Telefonu: [+90 286 316 3733](tel:+902863163733)

E-posta: serpiladay@comu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2896-1191

Yoksis Araştırmacı ID: 124702

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - 2018

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2005 - 2011

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2010

Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İspanyolca, B1 Orta

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, Meyan Kökü (*Glycyrrhiza glabra* L.) Şerbetinin Asitlendirme ve Isısal Olmayan Bazı Teknolojiler ile Raf

Ömrünün Arttırılması, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018

Yüksek Lisans, Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi,

Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Biga Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Biyoteknolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022
Gıda Yan Ürünleri, Ön Lisans, 2020 - 2021
Gıdalarda Temel İşlemler-II, Ön Lisans, 2020 - 2021
Kalite Güvencesi ve Standartları, Ön Lisans, 2020 - 2021
Meyve ve Sebze Teknolojisi II, Ön Lisans, 2020 - 2021
Süt Yan Ürünleri, Ön Lisans, 2020 - 2021
Gıdalarda Temel İşlemler- I, Ön Lisans, 2020 - 2021
Meyve ve Sebze Teknolojisi I, Ön Lisans, 2020 - 2021
Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impact of COVID-19 on the food supply chain**
ADAY S., ADAY M. S.
FOOD QUALITY AND SAFETY, cilt.4, sa.4, ss.167-180, 2020 (SCI-Expanded)
- II. **Storage quality and microbiological safety of high pressure pasteurized liquorice root sherbet**
ADAY S., UYSAL PALA Ç., Cam B. A., BULUT S.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.90, ss.613-619, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MIHALIC CHEESE**
ADAY S., Yuceer Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.10, ss.2207-2227, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Meyve Suyunda Yüksek Basınç Teknolojisinin Uygulanması**
Aday S.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.52, ss.144-152, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Anadolu Mutfağında Şerbet Kültürü ve Yaygınlaşmasına Yönelik Öneriler**
Aday S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.11, sa.3, ss.2363-2379, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Combined effects of acidification and high-pressure processing on microbial inactivation, bioactive compounds and antioxidant activity of liquorice root sherbet**
ADAY S., PALA Ç., Ayana Çam B., BULUT S.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.5, sa.3, ss.374-384, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Reducing Food Loss and Waste by Food Banking**
Aday M. S., Aday S.
IBAD Journal of Social Sciences, cilt.9, ss.291-310, 2021 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **COVID-19'UN GIDA TEDARİK ZİNCİRİNE YANSIMALARI**
Aday M. S., Aday S.
COVID-19 SALGININDA ÇOK BOYUTLU ETKİLER, Karaköse Selin, Editör, IKSAD Publishing House, Ankara, ss.143-170, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Preserving the Quality of Pomegranate Arils With Chlorine Dioxide Treatment**

Erdem F., Aday S., Aday M. S.

The 9th International Scientific Research Congress, Ankara, Türkiye, 12 - 13 Aralık 2020, ss.145-146

II. The Efficiency of the Microwave Process to Maintain the Quality of Pomegranate Arils

Çil O., Aday S., Aday M. S.

The 9th International Scientific Research Congress, Ankara, Türkiye, 12 - 13 Aralık 2020, ss.112-113

III. Üç Boyutlu Yazıcıların Gıda Endüstrisinde Kullanımı

Aday S., Aday M. S.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.444

IV. Tarım-Gıda 4.0

Aday M. S., Aday S.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.442

V. Turkish Traditional Tomato Jam.

ADAY S., ESER A. G., Aksu H.

Turkish Traditional Tomato Jam. The 2"d International symposium on "Traditional Foods from Adriatic to caucasus 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake)/ Macedonia. 2013, Makedonya, ss.373

VI. Defining the Quality Criteria of Traditional Bosnian Soka Pickles.

ADAY S., ESER A. G., Aksu H.

The 2'd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic ro Caucasus" 24-26Eobr2013 Struga (Ohrid Lake), Makedonya, ss.372

VII. Impacts of Acidification and High-Pressure Treatment on Sensory Characteristics of Licorice Root Sherbet

ADAY S., UYSAL PALA Ç., YÜCEER Y.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.230

VIII. Evaluation of quality characteristics and shelf life stability of high pressure pasteurized liquorice root sherbet

ADAY S., UYSAL PALA Ç., Bulut S., Ayana Çam B.

2nd International Balkan Agriculture Congress, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.556

IX. Effect of Acidification Process on the Physicochemical Properties of Licorice Root Sherbet

ADAY S., PALA Ç., Ayana Çam B.

10th Aegean Analytical Chemistry Days, AACD 2016, 29 Eylül - 02 Ekim 2016

X. KefirTarhanası

ADAY S., BİLGÜCÜ E.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.1

XI. Keçi-İnek-Koyun Sütü Karışımı Kullanılarak Yapılan Mihaliç Peynirlerinin Özellikleri

ADAY S., YÜCEER Y.

Ulusal Keçicilik Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, ss.35

XII. Mihaliç Peyniri Üretimi ve Karakteristik Özellikleri

ADAY S., YÜCEER Y.

1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.575

XIII. Coğrafi İşaret ve Ezine Peyniri

ADAY S., YÜCEER Y.

Çanakkale İli Değerleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 25 - 31 Ağustos 2008, ss.1

Desteklenen Projeler

ADAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzüm Kalitesine Farklı Titreşim Frekanslarının Etkisi, 2023 - Devam Ediyor

ADAY M. S., ADAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mandalina Kalitesinin Korunmasında Modifiye Atmosfer

Teknolojisinin Kullanılması, 2020 - 2021

ADAY S., UYSAL PALA Ç., TÜBİTAK Projesi, Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi ile Meyan Kökü (*Glycyrrhiza glabra* L.) Şerbetinin Raf Ömrünün Arttırılması, 2014 - 2016

YÜCEER Y., ADAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mihaliç Peynirinin Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2008 - 2010

Metrikler

Yayın: 28

Atıf (WoS): 34

Atıf (Scopus): 519

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3

Burslar

Leonardo Da Vinci Staj Programı, Avrupa Birliği Komisyonu, 2007 - 2007

Akademi Dışı Deneyim

PAR-KOL Gıda Doyyum Hazır Yemek Fabrikası

Murat Hazır Yemek Fabrikası