

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

AR-GE ve Bilimsel Faaliyet Veri Toplama Dokümanı (2024 - 2025)

Birim	Dönem
Mühendislik Fakültesi-Gıda Mühendisliği Bölümü	2024- 2025

ÖĞRETİM ÜYESİ BİLGİLERİ

Öğretim elemanı	Çalışma alanları
Prof. Dr. Sinan UZUNLU	Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Ambalajlama, Gıda Güvenliği
Prof. Dr. Manolya Eser ÖNER	Gıda işleme mühendisliği, Isıl ve ısıl olmayan gıda işleme teknolojileri, Meyve ve sebze işleme, Minimum işlenmiş gıdalar, Gıda kalite kontrolü
Doç. Dr. Tuğba AKTAR KÜÇÜKASLAN	Duyusal Analizler, Gıda Reolojisi, Gıda Tekstürü, Ürün Geliştirme, AR-GE, Toz Gıda Teknolojisi
Doç. Dr. Gamze TOYDEMİR ŞEN	Gıda Kimyası, Meyve-Sebze Teknolojisi, Gıda Bilimi
Dr. Öğr. Üyesi Ziba GÜLEY	Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Geleneksel Peynirler, Süt Mikrobiyolojisi, Starter Kültürler, Laktik Asit Bakterileri, Aflatoksinler
Dr. Öğr. Üyesi Kübra AYAN	Bitki bazlı protein ekstraksiyonu, Yenilikçi Gıda İşleme Teknikleri, Elektrik Alan Tabanlı Ayırma Prosesleri
Öğr. Gör. Dr. Arife YILMAZ	Gıda ve Beslenme Bilimi, Biyoistatistik, Kardiyometabolik Hastalıklar

1. Projeler (2024 ve 2025)

1.1. Özet Proje Sayıları ve Bütçeleri Tablosu

Proje Türü	2024 Sayı	2024 Bütçe (TL)	2025 Sayı	2025 Bütçe (TL)
TÜBİTAK Projeleri (1001, 3501, 1002 vb.)				
BAP Projeleri	3	₺97.302,00 ₺12.500,00 ₺12.500,00		
Avrupa Birliği / Uluslararası Projeler				
Sanayi Destekli Projeler (TEYDEB vb.)				
Diğer Ulusal Fonlu Projeler (Bakanlık, Ajans vb.)				

2. Bilimsel Yayın ve Araştırma Çıktıları

2.1. Yayın ve Çıktı Sayıları Özet Tablosu

2024-2025 yıllarında bölüm öğretim elemanları tarafından toplam 7 SCI/SCIE, 6 diğer uluslararası/ulusal indekslerde, 6 kitap/kitap bölümü, 4 ulusal/uluslararası konferans bildirisi ve 1 adet patent tescili gerçekleştirilmiştir.

Çıktı Türü	2024 Yılı Adedi	2025 Yılı Adedi
SCI / SCIE İndeksli Makale	4	3
Diğer Uluslararası/Ulusal Hakemli Dergi Makalesi (TR Dizin, Scopus vb.)	4	2
Uluslararası / Ulusal Kitap veya Kitap Bölümü	2	4
Konferans / Sempozyum Bildirisi (Tam Metin)	1	3
Konferans / Sempozyum Bildirisi (Özet)		
Patent / Faydalı Model (Başvuru veya Tescil)	1	
Yazılım, Prototip, Endüstriyel Tasarım vb.		

3. Araştırmacı Performansı ve Atıf Bilgileri

Performans Göstergesi / Metrik	2024 Yılı	2025 Yılı
Yıllık Toplam Atıf Sayısı (Web of Science)	452	364
Uluslararası Ortak Yazarlı Makale / Bildiri Sayısı	1	2

4. İşbirlikleri (2024 - 2025)

2024–2025 döneminde bölüm bünyesinde üniversite-sanayi iş birliği, diğer üniversitelerle yürütülen ortak AR-GE çalışmaları ve uluslararası araştırma ortaklıkları kapsamında resmî olarak yürütülen ortak proje veya ortak yayın bulunmamaktadır.

İşbirliği Türü	Ortak Kurum / Firma Adı	Yıl	İşbirliği Niteliği
Üniversite - Sanayi	-	-	-
Uluslararası İşbirliği	-	-	
Diğer Üniversiteler ile Ortak Çalışma	-	-	-

5. Araştırma Altyapısı

Laboratuvarlar:

Gıda Mühendisliği Bölümünde araştırma, eğitim ve uygulama faaliyetlerinin yürütülmesine yönelik 1 adet aktif olarak kullanılan Gıda Mühendisliği Laboratuvarı bulunmaktadır. Bunun yanı sıra, bölüm bünyesinde araştırma ve uygulama faaliyetlerinde kullanılmak üzere 2 adet laboratuvar alanı daha mevcut olup, söz konusu laboratuvarların kurulumu ve donanım ihtiyaçlarının tamamlanmasına yönelik çalışmalar planlanmaktadır. Laboratuvar altyapısının geliştirilmesiyle birlikte bölümün araştırma kapasitesinin ve yürütülebilecek proje çeşitliliğinin artırılması hedeflenmektedir.

Cihaz ve ekipmanlar:

Mevcut Gıda Mühendisliği Laboratuvarında temel gıda analizleri, mikrobiyolojik çalışmalar, fiziksel ve kimyasal analizler ile araştırma faaliyetlerinin yürütülmesine olanak sağlayan çeşitli cihaz ve ekipmanlar bulunmaktadır. Laboratuvar altyapısında **analitik teraziler, otoklav, biyogüvenlik kabini, inkübatör, laboratuvar etüvü, su banyosu, ışık mikroskobu, soğutmalı santrifüj, Gerber santrifüjü, UV-Vis spektrofotometre, pH/ORP/sıcaklık ölçüm cihazları, refraktometre, vortex karıştırıcı, manyetik karıştırıcılı ısıtıcılar, ultrasonik temizleyici, Soxhlet ekstraksiyon sistemi, protein yakma ve distilasyon cihazları, renk tayin cihazı, iklimlendirme kabini ve -40 °C dondurucu** gibi cihaz ve ekipmanlar yer almaktadır. Ayrıca laboratuvarın kullanım ve destek faaliyetlerine yönelik buzdolabı, derin dondurucu, mikrodalga fırın ve diğer yardımcı ekipmanlar da bulunmaktadır.

Araştırma merkezleriyle ilişkiler:

Bölümün araştırma faaliyetlerinde, üniversite bünyesinde bulunan araştırma merkezleri ve diğer akademik birimlerin mevcut altyapı ve olanaklarından, ihtiyaç doğrultusunda yararlanılması ve disiplinler arası araştırma iş birliklerinin geliştirilmesi hedeflenmektedir. Özellikle bölüm laboratuvarlarında bulunmayan ileri düzey analizlerin gerçekleştirilmesi amacıyla üniversite içi ve gerekli durumlarda üniversite dışındaki araştırma altyapılarıyla iş birliği yapılması planlanmaktadır.

Laboratuvar kullanım oranları:

Mevcut laboratuvar, öncelikli olarak bölümün eğitim-öğretim faaliyetleri, lisans öğrencilerinin uygulamaları, lisansüstü çalışmalar ve akademik personelin araştırma faaliyetleri kapsamında aktif olarak kullanılmaktadır. Laboratuvar kullanımının düzenli şekilde sürdürülmesi ve laboratuvar alanlarının çeşitlendirilmesiyle araştırma faaliyetlerinin kapasitesinin artırılması amaçlanmaktadır.

Altyapının geliştirilmesine yönelik yatırımlar:

Bölümün araştırma altyapısının güçlendirilmesi kapsamında mevcut cihaz ve ekipmanların etkin kullanımının sürdürülmesi ve ihtiyaç duyulan yeni cihazların temin edilmesi hedeflenmektedir. Ayrıca mevcut iki laboratuvar alanının gerekli teknik ve donanımsal ihtiyaçlarının tamamlanarak aktif kullanıma kazandırılması, bölümün AR-GE kapasitesinin artırılması açısından öncelikli gelişim alanlarından biridir. Bu doğrultuda üniversite içi kaynakların yanı sıra TÜBİTAK ve diğer

ulusal/uluslararası proje desteklerinden yararlanılarak laboratuvar altyapısının geliştirilmesi planlanmaktadır.