

Dr.Öğr.Üyesi AYDIN KILIÇ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 464 715 1617](tel:+904647151617) Dahili: 2529

Fax Telefonu: [+90 464 715 1009](tel:+904647151009)

E-posta: aydin.kilic@erdogan.edu.tr

Diğer E-posta: draydinkilic@hotmail.com

Web: <https://avesis.erdogan.edu.tr/aydin.kilic>

Posta Adresi: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm, 53400 Ardeşen/RİZE

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 1PLs1w4AAAAJ

ORCID: 0000-0002-8952-9909

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-3643-2019

ScopusID: 25027973400

Yoksis Araştırmacı ID: 9311

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1998 - 2005

Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1995

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Ekserji, MAM, 2010

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Ekserji, SDÜ, 2009

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Ekserji, İTÜ, 2008

Eğitim Yönetimi ve Planlama, STCW, KTÜ, 1993

Yaptığı Tezler

Doktora, SOĞUK DUMANLANMIŞ GÖKKUŞAĞI ALABALIĞI (*Oncorhynchus mykiss*) ÜRETİMİNDE ANTİMİKROBİYAL VE ANTİOKSİDAN MADDELER KULLANIMI , Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2005

Yüksek Lisans, BEYŞEHİR GÖLÜNDEN ALINAN SUDAK BALIĞININ(*Stizostedion lucioperca* L. 1758) BAZI KALİTATİF ÖZELLİKLERİ , Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1995

Araştırma Alanları

Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakóltesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2018 - 2018

Yrd.Doç.Dr., Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2012 - 2018

Yrd.Doç.Dr., Niğde Üniversitesi, Fen-Edebiyat, Biyoloji, 2005 - 2012

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 1997 - 2005

Araştırma Görevlisi, Niğde Üniversitesi, Fen-Edebiyat, Biyoloji, 1993 - 1997

Akademik İdari Deneyim

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Turizm Fakóltesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2018 - Devam Ediyor

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2013 - 2018

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2013 - 2018

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2013 - 2018

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2013 - 2018

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2013 - 2018

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Mühendislik Fakóltesi, Gıda Mühendisliğı, 2013 - 2018

Verdiği Dersler

Gıda Güvenliğı Ve Mutfak Hijyeni, Lisans, 2021 - 2022

Yemek Ve Gastronomi Kültürü, Lisans, 2021 - 2022

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2021 - 2022

Temel Bilgi Teknolojileri, Lisans, 2022 - 2023

Et ve Et Ürünleri, Lisans, 2022 - 2023

Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Lisans, 2022 - 2023

Beslenme ve Menü planlama, Lisans, 2021 - 2022

Yemek ve gastronomi kültürü, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Güvenliğı Ve Mutfak Hijyeni, Lisans, 2020 - 2021

Gıda Bilimi, Lisans, 2021 - 2022

Beslenme, Lisans, 2020 - 2021

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2019 - 2020

Gıdalarda Kurutma, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Yüksek Lisans Tezi, Yüksek Lisans, 2015 - 2016

Uzmanlık Alan Dersi-I, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Gıda Endüstrisi Atıkları ve Değerlendirme Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Bilimsel Araştırma ve Etik, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Gıda Bilimleri Ve Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015

Gıdalarda Soğutma, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Kalite Yönetim Sistemleri, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Yüksek Lisans Seminer, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Isıl İşlemler, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Gıda Bilimleri Ve Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015

Uzmanlık Alan Dersi-II, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

KILIÇ A., Düşük Sıcaklıkta Yüksek Hız (DSYH) Kurutma Destekli Sıvı Dumanlanmış Balığın Mikrobiyolojik Kalite ve Raf Ömrünün Deneyisel Olarak İncelenmesi, Yüksek Lisans, Ş.Gökçe(Öğrenci), 2010

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ekim, 2015
İdari Personel Sınavı, Personel Alımı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ocak, 2013
Akademik Personel Sınavı, Akademik Personel, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ocak, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma, Niğde Üniversitesi, Ocak, 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Low temperature and high velocity assisted fluidized bed drying characteristics of bee pollen as bioactive food**
KILIÇ A.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.43, sa.8, 2020 (SCI-Expanded)
- II. **Mathematical Modeling of Low Temperature High Velocity (LTHV) Drying in Foods**
Kilic A.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- III. **Preservative Characteristics of Ascorbic Acid on Color, Texture and Fatty Acid of Cold-Smoked Fish**
Kilic A., Oztan A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.12, sa.1, ss.49-61, 2016 (SCI-Expanded)
- IV. **A Review on Thin-Layer Drying-Curve Equations**
Kucuk H., MIDILLI A., KILIC A., DINCER I.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.32, sa.7, ss.757-773, 2014 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of Ascorbic Acid Utilization on Cold Smoked Fish Quality (Oncorhynchus mykiss) during Process and Storage**
Kilic A., Oztan A.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.19, sa.5, ss.823-831, 2013 (SCI-Expanded)
- VI. **A novel fish-drying technique for better environment, quality and sustainability**
Kilic A., MIDILLI A., DINCER I.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GLOBAL WARMING, cilt.2, sa.3, ss.262-278, 2010 (SCI-Expanded)
- VII. **Low temperature and high velocity (LTHV) application in drying: Characteristics and effects on the fish quality**
Kilic A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.91, sa.1, ss.173-182, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Experimental Identification of Thermal Steam Pressure Sensitivity of omega-3 Fatty Acids in Fish**
Kılıç A.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY, 2022 (ESCI)
- II. **Novel Low temperature and fluidized bed applications in Food Technology**
KILIÇ A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY, cilt.11, sa.1, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **LTHV (LOW TEMPERATURE AND HIGH VELOCITY) DRYING CHARACTERISTICS AND MATHEMATICAL MODELING OF ANCHOVY (ENGRAULIS ENCRASICOLUS)**
KILIÇ A.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, sa.6, ss.654-665, 2017 (Hakemli Dergi)

IV. Beyşehir Gölünden 1994 1995 Avlanma Periyodunda Yakalanan Levrek Balıklarının Bazı Özelliklerinde Meydana Gelen Değişimin Tespiti Üzerine Bir Araştırma

KARAKAYA M., KILIÇ A.

Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.19, sa.2, ss.97-101, 1995 (Hakemli Dergi)

V. Yoğurt Bakterilerinin (Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus) Sucuğun Fermantasyonu Üzerine Etkisi.

KARAKAYA M., KILIÇ A.

Gıda, cilt.19, sa.2, ss.97-101, 1994 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Bioactive Components of Functional Foods and Their Bioactivity for Health

Kılıç A.

Advances in Health and Disease, Lowell T. Duncan, Editör, NOVA Science Publishers Inc. , New York, ss.69-95, 2024

II. Novel Cold Process Applications for the Preservation of Bioactive Components of Several Natural Functional Foods

Kılıç A.

Studies in Natural Products Chemistry, Atta-ur Atta-ur-Rahman, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.295-328, 2022

III. Impacts of environment-friendly unit operations on the functional properties of bee pollen

Kılıç A.

Biodiversity, Functional Ecosystems and Sustainable Food Production, Charis M. Galanakis, Editör, Springer, London/Berlin , Amsterdam, ss.217-241, 2022

IV. Impacts of environment-friendly unit operations on the functional properties of bee pollen

KILIÇ A.

Biodiversity, functional ecosystems and sustainable food production, Charis M. Galanakis, Editör, Springer, ss.217-241, 2022

V. Environmental Friendly Food Smoking Technologies

KILIÇ A., KÜÇÜK H., MİDİLLİ A.

Progress in Sustainable Energy Technologies Vol II, Dincer Ibrahim, Midilli Adnan, Kucuk Haydar, Editör, Springer, London, ss.557-576, 2014

VI. Environmental Friendly Food Smoking Technologies

KILIÇ A., KÜÇÜK H., MİDİLLİ A.

Progress in Sustainable Energy Technologies Vol II Creating Sustainable Development, İBRAHİM DİNÇER, ADNAN MİDİLLİ, HAYDAR KÜÇÜK, Editör, Springer, ss.557-576, 2014

VII. Common Applications of Thin Layer Drying Curve Equations and Their Evaluation Criteria

KÜÇÜK H., KILIÇ A., MİDİLLİ A.

Progress in Exergy Energy and Environment, Dincer, Ibrahim, Midilli, Adnan, Kucuk, Haydar, Editör, Springer, ss.669-680, 2014

VIII. Low Temperature High Velocity Drying (LTHV) Applications in Muscle Foods

KILIÇ A.

Food Quality: Control, Analysis and Consumer Concerns, Daniel A. Medina and Amanda M. Laine, Editör, NOVA Publications , Newyork, ss.359-386, 2011

IX. A strategic program to reduce greenhouse gases emissions produced from food industry

KILIÇ A., KÜÇÜK H., MİDİLLİ A.

A Strategic Program to Reduce Greenhouse Gas A Strategic Program to Reduce Greenhouse Gas Emissions from Food Industry, İbrahim Dinçer, Adnan Midilli, Arif Hepbaşlı, Hikmet Karakoç, Editör, Springer, ss.197-210, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The cooking sensitivity of ω -3 fatty acids in fish**
KILIÇ A.
Nutrition Research Virtual 2020, Roma, İtalya, 13 - 14 Temmuz 2020
- II. **Novel Low temperature and fluidized bed applications in Food Technology**
KILIÇ A.
Food Safety Meet 2020, 3rd International Conference on Food Safety and Health; Webinar, 09 Haziran 2020, cilt.11
- III. **A Study on Single Layer Drying Curve Equations**
KILIÇ A., KÜÇÜK H., MİDİLLİ A.
Sixth International Exergy, Energy and Environment Symposium, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2013
- IV. **Askorbik Asit Zenginleştirmesinin Biyojen Amin ve Nitrosamin Oluşumuna etkisi.**
KILIÇ A., KARANKI E.
7 Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.300
- V. **Çevre Dostu Gıda Üretim Teknolojilerinde Model Bir Çalışma**
KILIÇ A., Ömür Ö.
Ekoloji Kongresi, Aksaray, Türkiye, 5 - 11 Mayıs 2011
- VI. **An Environmental Friendly Fish Smoking Technique for Better Quality and Sustainability**
KILIÇ A., ÖMÜR Ö.
1st International Congress on Food Technology, Antalya-TURKEY, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010
- VII. **The Microbiological Quality of Low Temperature High Velocity LTHV Drying Assisted Liquid Smoked Fish**
KILIÇ A., ÖMÜR Ö., KARAKAYA Ş. G.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010
- VIII. **Çevre Dostu Gıda Üretim Teknolojileri ve Gıda Kalitesi İlişkisi**
KILIÇ A., Ömür Ö.
Ekoloji Kongresi, Aksaray, Türkiye, 5 - 07 Mayıs 2010
- IX. **A Strategic Program to Reduce Greenhouse Gas Emissions from Food Industry**
Kilic A., Viidilli A., Dincer I.
Global Conference on Global Warming, İstanbul, Türkiye, 6 - 10 Temmuz 2008, ss.197-198
- X. **An Environmental Benign Fish Drying Technique For Better Quality and Sustainability**
KILIÇ A., MİDİLLİ A., DİNCER İ.
Global Conference on Global Warming-2009, İstanbul, Türkiye, 5 - 09 Temmuz 2009, ss.1235-1248
- XI. **Buzdolabı Sıcaklığında Kurutmanın Balık Kalitesine Etkisinin Model Sistemde Belirlenmesi**
KILIÇ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- XII. **A Strategic Program to Reduce Greenhouse Gases Emissions Produced from Food Industry**
KILIÇ A., MİDİLLİ A., DİNCER İ.
Global Conference on Global Warming-2008, 6 - 10 Temmuz 2008
- XIII. **Buzdolabı Sıcaklığında Kurutmanın Balık Kalitesine Etkisinin Model Sistemde Belirlenmesi.**
KILIÇ A.
10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.537-540
- XIV. **Bazı katkıların soğuk dumanlanmış alabalığın (*Oncorhynchus mykiss*) yağ asitleri stabilitesine etkisi**
KILIÇ A., ÖZTAN A.
4. Gıda Mühendisliği Kongresi-Ankara, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2005
- XV. **Askorbik Asit in Soğuk Dumanlanmış Vakum Paketlenmiş Alabalık *Oncorhynchus mykiss* ın 4 C de Depolanması Sırasında Tekstür Renk ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
KILIÇ A., ÖZTAN A.
5. Gıda Kongresi, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005
- XVI. **Soğuk Dumanlanmış Gökkuşluğu Alabalığı *Oncorhynchus mykiss* Üretiminde Antimikrobiyal ve**

Antioksidan Maddeler Kullanımı

KILIÇ A., ÖZTAN A.

8. Gıda Kongresi, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004

Bilimsel Hakemlikler

Sustainable Food Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2021
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2020
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020
Journal of Texture Studies, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016
Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016
Food and Bioproduct processing , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Food Packaging and Shelf Life, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Food Science & Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
African Journal of Microbiology Research (AJMR), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Food Microbiology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
African Journal of Agricultural Research (AJAR), SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Foodborne Pathogens and Disease, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Food Additives & Contaminants, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Foodservice, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
RSC Advances, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
CyTA - Journal of Food, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Biochemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013
Analytical Methods, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2012

Journal of Medicinal Food, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2012

International Journal of Global Warming, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Kahraman A. G., Kılıç A., Türkiye'nin Gastronomi Akımı: Yaşayan Mutfak, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Rize, Türkiye, Ocak 2021

Kahraman A. G., Kılıç A., Yıldırım G., Ertuş A., 2019 Türkiye Çay Demleme ve Sunum Şampiyonu Yuchi Pirim ile Çaylı Tatlılar ve Uzak Doğu Çayları, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Türkiye, Aralık 2020

Kahraman A. G., Kılıç A., Şef Oğulcan Beyhan ile Söyleşi ve Sushi Workshop, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, Türkiye, Mayıs 2020

Metrikler

Yayın: 37

Atıf (WoS): 176

Atıf (Scopus): 217

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

A STUDY ON SINGLE LAYER DRYING CURVE EQUATIONS, Katılımcı, Rize, Türkiye, 2013

An Environmental-Benign Fish Drying Technique For Better Quality and Sustainability, Katılımcı, Türkiye, 2009

A strategic program to reduce greenhouse gases emissions produced from food industry, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2008