

Asst. Prof. Umut Aykut

Personal Information

Office Phone: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Extension: 6357

Email: uaykut@omu.edu.tr

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/uaykut>

International Researcher IDs

ScholarID: manRFhkAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9072-5560

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-6625-2021

ScopusID: 21739069300

Yoksis Researcher ID: 56544

Education Information

Doctorate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2004 - 2011

Postgraduate, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1998 - 2003

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Turkey 1994 - 1998

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, Farklı yöntemlerle immobilize edilmiş β -galaktosidazın galaktooligosakkarit sentezi üzerine etkisi, Ondokuz Mayıs University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2011

Postgraduate, BAZI YAĞ YERİNE GEÇEN MADDELERİN BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Ondokuz Mayıs University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2003

Research Areas

Food Chemistry, Food Biotechnology, Processing Dairy And Related Products

Academic Titles / Tasks

Ondokuz Mayıs University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2016 - Continues

Ondokuz Mayıs University, Samsun Sağlık Yüksekokulu, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2014 - 2016

Research Assistant, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2014

Research Assistant, Ondokuz Mayıs University, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, 1999 - 2002

Academic and Administrative Experience

Ondokuz Mayıs University, 2016 - Continues

Ondokuz Mayıs University, 2016 - 2019

Ondokuz Mayıs University, 2016 - 2019

Courses

TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Mezuniyet tezi I, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ I, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri ve Organizasyonu, Postgraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Sağlık Bilimlerinde Araştırma ve Biyoistatistik, Undergraduate, 2018 - 2019

Bilimsel araştırma ve sunum yöntemleri I, Undergraduate, 2018 - 2019

MEYVE SEBZE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2018 - 2019, 2016 - 2017

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II, Undergraduate, 2017 - 2018

Besin Mikrobiyolojisi, Undergraduate, 2017 - 2018

Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Undergraduate, 2017 - 2018

Et ürünleri teknolojisi, Undergraduate, 2017 - 2018

Tahıl Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Besin Kimyası ve Analizleri II, Undergraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Besin Kimyası ve Analizleri I, Undergraduate, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Meyve Sebze Teknolojisi, Undergraduate, 2014 - 2015

Meyve Sebze Teknolojisi, Undergraduate, 2013 - 2014

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The Effect of Different Heavy Metals on the Development of *Lucilia sericata* (Diptera: Calliphoridae)**
Kökdenler M., Gündüz N. E. A., Zeybekoğlu Ü., Aykut U., Yılmaz A. F.
Journal of Medical Entomology, vol.59, no.6, pp.1928-1935, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **The effects of adding waste sesame seeds to diets on performance, carcass characteristics, and meat fatty acid composition of Karayaka lambs**
Kaya İ., BÖLÜKBAŞ B., Aykut U., Uğurlu M., Muruz H., Salman M.
ANKARA UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.69, no.2, pp.183-189, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Influence of Wild Garlic on Color, Free Fatty Acids, and Chemical and Sensory Properties of Herby Pickled Cheese**
TARAKÇI Z., Temiz H., Aykut U., Turhan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.14, no.2, pp.287-299, 2011 (SCI-Expanded)
- IV. **Shelf life of Turkish whey cheese (Lor) under modified atmosphere packaging**
Temiz H., Aykut U., Hursit A. K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.3, pp.378-386, 2009 (SCI-Expanded)
- V. **The fatty acid levels and physicochemical properties of herby brined cheese, a traditional Turkish cheese**
Temiz H., TARAKÇI Z., Aykut U., Turhan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.1, pp.56-62, 2009 (SCI-Expanded)
- VI. **Partial purification of pepsin from turkey proventriculus**
Temiz H., Okumus E., Aykut U., Dervisoglu M., Yazıcı F.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.24, no.9, pp.1851-1855, 2008 (SCI-Expanded)
- VII. **The partial purification and properties of pepsin obtained from Turkey proventriculus**
Temiz H., Aykut U., Okumus E., Turhan S.

Articles Published in Other Journals

- I. **Partial purification and characterization of alkaline proteases from the Black Sea anchovy *Engraulis encrasicolus* digestive tract**
TEMİZ H., ÜSTÜN N. Ş., TURHAN S., AYKUT U.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.12, no.1, pp.56-63, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Biyosensörler ve Gıdalarda Kullanımı**
AYKUT U., TEMİZ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, no.3, pp.51-59, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Samsun ve Yöresinde Süt Endüstrisi**
YAZICI F., AYKUT U., dervişoğlu m.
Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, vol.18, no.3, pp.80-84, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **A Functional Food Component: β -Glucan**
TAŞCI B., KOCA İ., AYKUT U.
1. International Technological Sciences And Design Symposium, Giresun, Turkey, 27 - 29 June 2018, pp.161
- II. **B Galaktosidazın transgalaktosilasyon yönü ve galaktooligosakkarit sentezi**
TEMİZ H., AYKUT U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 May 2008 - 23 May 2018, pp.1003
- III. **Karagün dostu kurut**
TEMİZ H., AYKUT U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.941
- IV. **Ultrasonik tuzlamanın Beyaz peynirde tuz geçişine etkisi**
TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 October - 12 December 2012, pp.295
- V. **Alternatif gıda işleme yöntemlerinin enzimler üzerine etkileri**
AYKUT U., TEMİZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 December 2012, pp.388
- VI. **Alternatif gıda işleme yöntemlerinin enzimler üzerine etkisi**
AYKUT U., TEMİZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- VII. **Aho peyniri**
KILIÇ S., TEMİZ H., AYKUT U.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.649-651
- VIII. **AHO PEYNİRİ**
KILIÇ S., TEMİZ H., AYKUT U.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU KONYA, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.649-651
- IX. **Farklı Baharat Otlarının İlavesiyle Üretilen Konsantre Yoğurtları Depolanmasıyla Meydana Gelen Değişiklikler**
TARAKÇI Z., TEMİZ H., UĞUR A., AYKUT U.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.45
- X. **Peynirin Salamura Tuzlamasında Farklı Yöntemler**
AYKUT U., TEMİZ H.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.96-97
- XI. **Farklı Baharat Otlarının İlavesiyle Üretilen Konsantre Yoğurtların Depolanmasıyla Meydana Gelen**

Değişiklikler

TARAKÇI Z., TEMİZ H., UĞUR A., AYKUT U.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009

XII. **Süt ve Süt Ürünlerinde Mikroorganizmaları Azaltmada Alternatif Yöntemler**

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.777

XIII. **β - galaktosidaz'ın transglaktosilasyon yönü ve galaktooligosakkarit sentezi**

AYKUT U., TEMİZ H., DERVİŞOĞLU M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008

XIV. **Süt ve süt ürünlerinde mikroorganizmaları azaltmalternatif yönlemler**

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008

XV. **survey on some fatty acids concentration and some chemical values of herby cheese (otlu peynir), a traditional Turkish cheese**

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 19 - 21 November 2007, pp.68

XVI. **Influence of wild garlic (*Allium* sp.) on free fatty acids, color and sensory properties of herby-pickled cheese (Otlu peynir) during ripening**

TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 19 - 21 November 2007, pp.76

XVII. **Influence of wild garlic (*Allium* sp.) on free fatty acids, colot and sensory properties of herby-picled cheese (otlu peyniri) during ripening**

TARAKÇI Z., TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 19 - 21 November 2007

XVIII. **A survey on some fatty acids concentration and some chemical values of herby cheese (otlu peynir); a traditional turkish cheese.**

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U., TURHAN S.

10th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, 17 - 21 April 2007