

Dr. Öğr. Üyesi Umut Aykut

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Dahili: 6357

E-posta: uaykut@omu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: [manRFhkAAAAJ](https://scholar.google.com/citations?hl=tr&user=manRFhkAAAAJ)

ORCID: [0000-0002-9072-5560](https://orcid.org/0000-0002-9072-5560)

Publons / Web Of Science ResearcherID: [ABG-6625-2021](https://publons.com/author/1818181/ABG-6625-2021)

ScopusID: [21739069300](https://scopus.com/authid/detail.uri?authorid=21739069300)

Yoksis Araştırmacı ID: [56544](https://yoksis.org.tr/yoksis/56544)

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2004 - 2011

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Türkiye 1998 - 2003

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1994 - 1998

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Gıda Kimyası, Gıda Biyoteknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

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

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2014

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, 1999 - 2002

AKADEMİK İDARI DENEYİM

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2016 - Devam Ediyor

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2016 - 2019

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2016 - 2019

Verdiği Dersler

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

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

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

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri ve Organizasyonu, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018

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

Sağlık Bilimlerinde Araştırma ve Biyoistatistik, Lisans, 2018 - 2019

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

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

BESİN KİMYASI VE ANALİZLERİ II, Lisans, 2017 - 2018

Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2017 - 2018

Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2017 - 2018

Et ürünleri teknolojisi, Lisans, 2017 - 2018

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

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

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

Meyve Sebze Teknolojisi, Lisans, 2014 - 2015

Meyve Sebze Teknolojisi, Lisans, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The Effect of Different Heavy Metals on the Development of *Lucilia sericata* (Diptera: Calliphoridae)**
Kökdenen M., Gündüz N. E. A., Zeybekoğlu Ü., Aykut U., Yılmaz A. F.
Journal of Medical Entomology, cilt.59, sa.6, ss.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 FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.69, sa.2, ss.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, cilt.14, sa.2, ss.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, cilt.62, sa.3, ss.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, cilt.62, sa.1, ss.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, cilt.24, sa.9, ss.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.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.12, sa.1, ss.56-63, 2013 (Hakemli Dergi)
- II. **Biyosensörler ve Gıdalarda Kullanımı**
AYKUT U., TEMİZ H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, sa.3, ss.51-59, 2006 (Hakemli Dergi)
- III. **Samsun ve Yöresinde Süt Endüstrisi**
YAZICI F., AYKUT U., dervişoğlu m.
Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.18, sa.3, ss.80-84, 2003 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **A Functional Food Component: β -Glucan**
TAŞCI B., KOCA İ., AYKUT U.
1. International Technological Sciences And Design Symposium, Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2018, ss.161
- II. **B Galaktosidazın transgalaktosilasyon yönü ve galaktooligosakkarit sentezi**
TEMİZ H., AYKUT U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 Mayıs 2008 - 23 Mayıs 2018, ss.1003
- III. **Karagün dostu kurut**
TEMİZ H., AYKUT U.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.941
- IV. **Ultrasonik tuzlamanın Beyaz peynirde tuz geçişine etkisi**
TEMİZ H., AYKUT U., TURHAN S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim - 12 Aralık 2012, ss.295
- V. **Alternatif gıda işleme yöntemlerinin enzimler üzerine etkileri**
AYKUT U., TEMİZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Aralık 2012, ss.388
- VI. **Alternatif gıda işleme yöntemlerinin enzimler üzerine etkisi**
AYKUT U., TEMİZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- VII. **Aho peyniri**
KILIÇ S., TEMİZ H., AYKUT U.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.649-651
- VIII. **AHO PEYNİRİ**
KILIÇ S., TEMİZ H., AYKUT U.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU KONYA, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.45
- X. **Peynirin Salamura Tuzlamasında Farklı Yöntemler**
AYKUT U., TEMİZ H.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009

XII. Süt ve Süt Ürünlerinde Mikroorganizmaları Azaltmada Alternatif Yöntemler

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.777

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

AYKUT U., TEMİZ H., DERVİŞOĞLU M.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008

XIV. Süt ve süt ürünlerinde mikroorganizmaları azaltmalternatif yönlemler

TEMİZ H., TARAKÇI Z., AYKUT U.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 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, Mısır, 19 - 21 Kasım 2007, ss.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, Mısır, 19 - 21 Kasım 2007, ss.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 Kasım 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 Nisan 2007