



Öğr.Gör.

Edibe Seda Erten

Köşk Meslek Yüksekokulu
Gıda İşleme Bölümü
Gıda Teknolojisi Pr.

Eğitim Bilgileri

2002-2006	Lisans	Selçuk Üniversitesi	Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Mühendisliği Pr.
2008-2009	Yüksek Lisans	Illinois Institute of Technology {Illinois}	Gıda Güvenliği Ve Teknolojisi
2010-2016	Doktora	University of Illinois at Urbana - Champaign	Food Science & Human Nutrition

Yabancı Dil Bilgisi

İngilizce	2021 Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı/2 (YDS) Sonuçları	YDS	95,00000
-----------	---	-----	----------

Akademik Ünvan Ve Görevler

2017-	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ	Adnan Menderes Üniversitesi	Adnan Menderes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda
-------	-------------------	-----------------------------	--

Verdiği Dersler

2017-2018-Lisans	Gıda Makine ve Ekipmanları
2017-2018-Lisans	Gıda Ambalajlama
2017-2018-Lisans	Gıdaların fiziksel özellikleri
2017-2018-Lisans	Gıda Kimyası II
2017-2018-Lisans	duyusal analiz
2017-2018-Lisans	Gıda depolama ve koruma
2017-2018-Lisans	Gıda Pazarlama
2017-2018-Lisans	Enstrümental analiz
2018-2019-Lisans	Gıda Makine ve Ekipmanları
2018-2019-Lisans	GIDA DEPOLAMA VE KORUMA
2018-2019-Lisans	ENSTRÜMENTAL ANALİZ
2018-2019-Lisans	duyusal analiz
2018-2019-Lisans	GIDA PAZARLAMA
2018-2019-Lisans	Gıda Kimyası II
2018-2019-Lisans	GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ
2018-2019-Lisans	Gıda Ambalajlama
2019-2020-Lisans	GIDA MAKİNE VE EKİPMANLARI
2019-2020-Lisans	GIDA KİMYASI II
2019-2020-Lisans	DUYUSAL ANALİZ
2019-2020-Lisans	GIDA PAZARLAMA
2019-2020-Lisans	GIDA DEPOLAMA VE KORUMA
2019-2020-Lisans	GIDA AMBALAJLAMA
2019-2020-Lisans	ENSTRÜMENTAL ANALİZ
2019-2020-Lisans	Hijyen ve Sanitasyon

2020-2021-Lisans	Gıda Katkı Maddeleri
2020-2021-Lisans	Enstrümental Analiz
2020-2021-Lisans	Hazır Yemek Teknolojisi
2020-2021-Lisans	Duyusal Analiz
2020-2021-Lisans	Gıda Makine ve Ekipmanları
2020-2021-Lisans	Hijyen ve Sanitasyon
2020-2021-Lisans	Gıda Kimyası II
2020-2021-Lisans	Gıda Depolama ve Koruma
2020-2021-Lisans	Gıda Pazarlama
2021-2022-Lisans	Gıda Katkı Maddeleri
2021-2022-Lisans	Enstrümental Analiz
2021-2022-Lisans	Beslenme İlkeleri
2021-2022-Lisans	Bitirme Projesi
2021-2022-Lisans	Hazır Yemek Teknolojisi
2021-2022-Lisans	Gıda Makine ve Ekipmanları
2021-2022-Lisans	Duyusal Analiz
2021-2022-Lisans	Gıda Kimyası II
2021-2022-Lisans	Gıda Depolama ve Koruma
2021-2022-Lisans	Gıda Pazarlama
2022-2023-Lisans	Enstrümental Analiz
2022-2023-Lisans	Gıda Analizleri Laboratuvarı II
2022-2023-Lisans	Gıda kimyası II
2022-2023-Lisans	Beslenme İlkeleri
2022-2023-Lisans	Gıda Pazarlama
2022-2023-Lisans	Gıda Katkı Maddeleri
2022-2023-Lisans	Duyusal analiz
2022-2023-Lisans	Bitirme Projesi

2022-2023-Lisans	Hazır Yemek Teknolojisi
2023-2024-Yüksek Lisans	İleri Duyusal Analiz
2023-2024-Lisans	Gıda Katkı Maddeleri
2023-2024-Lisans	Gıda Pazarlama
2023-2024-Lisans	Duyusal Analiz
2023-2024-Lisans	Enstrumental Analiz

Araştırma Alanları

Mühendislik Temel Alanı	Gıda Bilimleri ve Mühendisliği	Gıda Kimyası Gıda ve Beslenme Bilimi Gıda Teknolojileri
-------------------------	--------------------------------	---

Dergilerde Yayınlanan Makaleler

Hakemli , TEKGÜL YELİZ, ERTEN EDİBE SEDA , Quality Properties and Headspace Volatiles of Hot Air-Dried Strawberries,1,2022

Hakemli , ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, TEKGÜL YELİZ, ERTEN EDİBE SEDA, AKDOĞAN ARDA , Mineral content, fatty acid composition, and volatile compounds of gluten free tarhana formulated with different cereal and pulse flours,10,2021

Hakemli , BOZKIR HAMZA,TEKGÜL YELİZ,ERTEN EDİBE SEDA , Effects of tray drying, vacuum infrared drying, and vacuum microwave drying techniques on quality characteristics and aroma profile of orange peels,1,2021

Hakemli , TEKGÜL YELİZ, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ERTEN EDİBE SEDA, AKDOĞAN ARDA , Determination of the effect of wheat germ on the mineral and fatty acid composition and aroma compounds of tarhana: A traditional fermented cereal food,2,2021

Hakemli , GÖRGÜÇ AHMET,YILDIRIM ASLI,KONUK TAKMA DİLARA,ERTEN EDİBE SEDA,YILMAZ FATİH MEHMET , Aydın ilinde yetiştirilen ticari çilek çeşitlerinin fiziksel, kimyasal, biyoaktif ve aroma özellikleri,6,2019

Hakemli , ERTEN EDİBE SEDA,Cadwallader Keith R , Identification of predominant aroma components of raw, dry roasted and oil roasted almonds,2,2017

Hakemli , JACKSON EMILY E,ERTEN EDİBE SEDA,MADDI NEERAJ,GRAHAM THOMAS E,LARKIN JOHN W,BLODGETT ROBERT J,SCHLESSER JOSEPH E,REDDY RAVINDER M , Detection and Enumeration of Four Foodborne Pathogens in Raw Commingled Silo Milk in the

United States,8,2012

Bildiriler

Uluslararası , Özet bildiri , ERTEN EDİBE SEDA,V. International Scientific and Vocational Studies Congress – Engineering (BILMES EN 2020),31.12.2020 [Erişim Linki](#)

Uluslararası , Özet bildiri , ERTEN EDİBE SEDA,ERTEN TAYYİBE,AGROFOOD International Conference on Agronomy and Food Science and Technology,

Uluslararası , , ERTEN EDİBE SEDA,Cadwallader Keith R,IFT 2014 Annual Meeting,

Uluslararası , , Jackson Emily E,ERTEN EDİBE SEDA,Maddi Neeraj,Graham Thomas E,Larkin John W,Blodgett Robert J,Schlessen Joseph E,Reddy Ravinder M,IAFP 2010 Annual Meeting,

Uluslararası , , Jackson Emily E,Maddi Neeraj,ERTEN EDİBE SEDA,Graham Thomas E,Larkin John W,Blodgett Robert J,Schlessen Joseph E,Reddy Ravinder M,IAFP 2010 Annual Meeting,

Kitaplar

Natural Food Preservatives , Bilimsel Kitap , Bölüm(ler),Plant-Based Food Preservatives,TEKGÜL BARUT YELİZ, ERTEN EDİBE SEDA, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH,Sourish Bhattacharya and Heba Hassan Abd-El Azim Salama,2023,978-1-003-36776-5

Bu sitedeki veriler YÖKSİS veritabanından alınmaktadır ve her gün 01.00 de güncellenmektedir

[AKBİS](#) © ADÜ BİDB - Web Tasarım Grubu 2016