

Adres : Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Oda No: 402  
Öretmenler Bulvarı Yeniloba Yerleşkesi 01180

Telefon : 3224550000-2129

E-posta : lyaydemir@adanabtu.edu.tr

Doğum Tarihi : 17.11.1983

Faks :

Kadro Yeri : ADANA BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ /MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ  
FAKÜLTESİ /GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/

Görev Yeri :

## Öğrenim Bilgisi

Doktora 2008-2014	ZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI (DR)  Tez adı: Baklagiller ve Bitkisel Kaynaklı Tarımsal Atıklar ve Yan Ürünlerinden Yüksek Kalitede Fonksiyonel Proteinler Üretilmesi (2014)
Yüksek Lisans-Tezli 2005-2008	ZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ MÜHENDİSLİK VE FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/BİYOTEKNOLOJİ ANABİLİM DALI (YL) (TEZLİ )  Tez adı: Türkiye’de Yetiştirilmekte Olan Bazı Baklagil Türlerinde Antioksidant Aktivite ve Protein Fonksiyonelliğinin Karakterizasyonu (2008)
Lisans-Anadal 2001-2005	EGE ÜNİVERSİTESİ FEN FAKÜLTESİ/BİYOKİMYA BÖLÜMÜ/BİYOKİMYA PR.

## Akademik Ünvanlar

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2008-2014	İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
YARDIMCI DOÇENT 2014	ADANA BİLİM VE TEKNOLOJİ ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR. (İNGİLİZCE)

## Yabancı Dil Bilgisi

İngilizce YDS, 2013 (Bahar), Puan: 71.25000

## Ünvan Temel Alan

**Temel Alan** : Mühendislik Temel Alanı

**Bilim Alanı** : Gıda Bilimleri ve Mühendisli i

Anahtar Kelime 1 : Gıda Bilimi

Anahtar Kelime 2 : Biyokimya

Anahtar Kelime 3 : Gıda Teknolojileri

## Eserler

### Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler : (SSCI,SCI,SCI-EXPANDED, AHCI)

- 1.Aydemir, Adan Gökbulut, Baran, Yemenicioğlu (2014). Bioactive, functional and edible film-forming properties of isolated hazelnut (Corylus avellana L.) meal proteins. Food Hydrocolloids(36), 130-142.
- 2.Aydemir, Yemenicioğlu (2013). Potential of Turkish Kabuli type chickpea and green and red lentil cultivars as source of soy and animal origin functional protein alternatives. LWT-Food Science and Technology(50), 686-694.
- 3.Alkan, Aydemir, Arcan, Yavuzdurmaz, Atabay, Ceylan, Yemenicioğlu (2011). Development of Flexible Antimicrobial Packaging Materials against Campylobacter jejuni by Incorporation of Gallic Acid into Zein-Based Films. Journal of Agricultural and Food Chemistry(59), 11003-11010.

### Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

#### Özet bildiri

- 1.Aydemir, Yemenicioğlu Production of Bioactive Hazelnut Milk Enriched wih Hydrolyzed Hazelnut Protein. ISNFF Annual Conference 2014

### Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılmamış poster, sözlü bildiriler ve yapılan davetli konuşmalar

#### Sözlü Bildiri

- 1.AYDEMİR LEVENT YURDAER Protein extracts from Turkish hazelnut meal: bioactive, functional and edible film making properties. Eurofoodchem XVII

#### Poster

- 2.AYDEMİR LEVENT YURDAER Functional properties of hydrocolloid extracts from Turkish lentil and chickpea cultivars. Effost Annual Meeting
- 3.AYDEMİR LEVENT YURDAER Fındık küspesinden gıda, ilaç ve kozmetik alanında kullanılabilir katma değeri yüksek protein izolatu üretimi. 2. Uluslararası Gıda Arge Proje Pazarı

### Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılmamış poster, sözlü bildiriler ve yapılan davetli konuşmalar

#### Sözlü Bildiri

- 1.AYDEMİR LEVENT YURDAER Bir jeotermal kurutucu tasarımı saha testleri ve kurutma testlerinin enerji analizi. Teskon, 11. Ulusal Tesisat Mühendisliği Mühendisliği Kongresi

#### Poster

- 2.AYDEMİR LEVENT YURDAER Mercimek Protein Ekstraktının Akut Miyeloid Lösemi Hücreleri Üzerine Etkileri. 38. Ulusal Hematoloji Kongresi
- 3.AYDEMİR LEVENT YURDAER Türkiye’de yetiştirilmekte olan gökçe nohut çeşidinin gıda endüstrisinde soya proteinine alternatif olma potansiyeli. TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı

## Proje Görevleri

### Araştırmacı

2010-2012 BAP:Baklagiller ve bitkisel kaynaklı tarımsal atıklar ve yan ürünlerinden yüksek kalitede fonksiyonel proteinler üretilmesi  
*Biyoatıklardan katma değeri yüksek fonksiyonel proteinler geliştirilmesi*

---

2007-2009 BAP:Türkiye'de yetiştirmekte olan bazı nohut ve mercimek türlerinde fenolik madde miktarı, antioksidant aktivite ve teknolojik protein fonksiyonelliğinin karakterizasyonu  
*Bazı baklagil proteinlerinin fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi*

---

### Bursiyer

2008-2011 TÜBİTAK PROJESİ:Biyoaktif maddelerin kontrollü salımı için kompozit veya karışımlardan oluşan aktif yenilebilir gıda ambalaj malzemeleri geliştirilmesi  
*Yenilebilir biyofilmlerin geliştirilmesi ve salınım özelliklerinin incelenmesi*

---

## Ödüller

1. (Ulusal) 2. Uluslararası Gıda Arge Proje Pazarı Birinciliđi, Türkiye İhracatçılar Meclisi, 2013