

**Prof.Dr. FİKRET PAZIR**  
**ÖZGEÇMİŞ DOSYASI**

## KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yılı : 1957  
Doğum Yeri : BAHTILI  
Sabit Telefon : T: 2323113022  
Faks : F:  
E-Posta Adresi : fikret.pazir@ege.edu.tr fikret.pazir@gmail.com  
Web Adresi :  
Posta Adresi :



## EĞİTİM BİLGİLERİ

Doktora, EGE ÜNİVERSİTESİ, MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ, 1980-1986

## YAPTIĞI TEZLER

Doktora, "Dondurulma öncesi bekletmenin ve iki farklı sıcaklıkta depolamanın dondurulmuş bezelyenin kalitesine etkisi", EGE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ Ocak, 1986.

## AKADEMİK UNVANLAR/GÖREVLER

Prof.Dr., EGE ÜNİVERSİTESİ, TİRE KUTSAN MESLEK YÜKSEKOKULU, 2017 - Devam Ediyor

## YÖNETİLEN TEZLER

- Yüksek Lisans, J.Hossein Zadeh, "Rokanın mikrobiyal yükünün azaltılmasında sodyum hipoklorid, elektrolize yükseltgen suyun (EYS) ve hidrojen peroksitin kullanımı ve bu uygulamaların ürün kalitesine etkileri", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2017.
- Yüksek Lisans, F.Turan, "Keçiboynuzundan sıvı şeker eldesi ile adsorpsiyon kinetiği ve mekanizması", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2017.
- Yüksek Lisans, Y.Alper, "Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden süperkritik karbondioksit (CO2) ekstraksiyonu ile d-pinitol eldesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2014.
- Yüksek Lisans, F.Coşkun, "Valsli kurutucuda elma tozu eldesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2014.
- Yüksek Lisans, G.Saygi, "Kızılıcık püresinin püskürtmeli kurutucuda optimum kurutma parametrelerinin belirlenmesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2013.
- Yüksek Lisans, D.Kantarci, "Tatlı mısırın kalite kriterlerine göre optimum hasat zamanının belirlenmesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2012.
- Yüksek Lisans, O.Özdikicierler, "Çöven ekstraktı tozu eldesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2010.
- Yüksek Lisans, S.Barut, "Salamurasız paketlenmiş siyah zeytinin raf ömrüne ön işlemlerin etkisi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2009.
- Doktora, A.Kuşçu, "Organik ve konvansiyonel kırmızıbiber ve ürünlerinin ayırt edilebilme yöntemleri ve kalite özelliklerinin incelenmesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2008.
- Doktora, Ö.Babalık Gültekin, "Etlı hazır yemek konservesinin otoklavlanabilir poşetlerde üretimi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2008.
- Doktora, F.Abdollahi, "Organik ve konvansiyonel domates ve ürünlerinin ayırt edilebilme yöntemleri ve kalite farklarının incelenmesi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2008.

Yüksek Lisans, T.Baydar, "Elektrolize yükseltgen suyun ispanaklara uygulanması", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2007.

Yüksek Lisans, A.Çetin, "Kurutulmuş meyveden orta nemli gıda üretimi", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2005.

Yüksek Lisans, F.Abdollahi, "Ripe olive (Kaliforniya) tipi zeytinin sterilizasyonu", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Diğer, Ocak, 2001.

Yüksek Lisans, Ö.Babalik, "Domates kurutulmasında kükürt dioksit uygulamaları", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Diğer, Ocak, 1996.

Yüksek Lisans, Ş.Okilov, "Klasik ve elektroliz yöntemleri ile elde edilen golden delicious elmalarının pres suyuna işlenmesi sırasında kimi özelliklerine etki eden faktörlerin araştırılması", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Diğer, Ocak, 1995.

Yüksek Lisans, M.Azak, "Washington navel portakalı ve klemantin mandarinin soğukta depolanması konusunda araştırmalar", EGE ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Diğer, Ocak, 1994.

## SCI,SSCI,AHCI INDEXLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Gündüz G., Juneja V., Pazir F., "Application of ultraviolet c light on oranges for the inactivation of postharvest wound pathogens", FOOD CONTROL, 2015

Gülsefa S., Erbay Z., Pazir F., Koca N., "Energy and exergy analysis of spray drying of a fruit", INTERNATIONAL JOURNAL OF EXERGY, 2015

Özdikicierler O., Dirim S.N., Pazir F., "The effects of spray drying process parameters on the characteristic process indices and rheological powder properties of microencapsulated plant (Gypsophila) extract powder", POWDER TECHNOLOGY, vol.253, pp.474-480, 2014

Unluturk S., Unluturk M., Pazir F., Kuşçu A., "Discrimination of bio crystallogram images using neural networks", NEURAL COMPUTING & APPLICATIONS, 2013

Gündüz G., Pazir F., "Inactivation of Penicillium digitatum and Penicillium italicum under In Vitro and In Vivo Conditions by Using UV-C Light", JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.76, pp.1761-1766, 2013

Elmaci Y., Altug T., Pazir F., "QUALITY CHANGES IN UNSULFURED SUN DRIED APRICOTS DURING STORAGE", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, 2008

## DİĞER DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Pazir F., Ova G., Turan F., Yüksel A., "Extraction of Spaghetti Squash (Cucurbita Pepo L.) by Using Supercritical Carbon dioxide Method", Journal of Hygienic Engineering and Design, vol.25, pp.62-68, 2018

Pazir F., Yüksel A., "Carob Bean (Ceratonia siliqua L.) and Its Products", ANADOLU Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2018

Eriç K., Şeyma U., Turan F., Pazir F., Ova G., "Examination Of Drying Kinetics For Red Grape Pomace.", Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi 6(2), 316 – 323, vol.6, pp.316-323, 2018

Coşkun F., Pazir F., "Valsli Kurutucu Parametrelerinin Elma Püresi Tozunun Çeşitli Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi", Yüzcüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.27, pp.488-495, 2017

Uysal Ş., Turan F., Koçak E., Ova G., Pazir F., "Inspection Of Drying Kinetics For Spaghetti Squash (cucurbita Pepo L.)", Polish Journal of Food Engineering, vol.23, pp.31-37, 2017

Pazir F., Turan F., "Meyve Ve Sebzelede Karşılaşılabilen Bazı Pestisit Kalıntılarının Uzaklaştırılmasında Kullanılan Çeşitli Yöntemler", Journal of Food and Health Science, cilt.3, ss.109-116, 2017

Pazir F., Yüksel A., "Keçiboynuzu meyvesi Ceratonia siliqua L ve Sağlık", Akademik Gıda, vol.14, pp.302-306, 2016

Hosseinzadeh J., Pazir F., "Rokanın Mikrobiyal ve Duyusal Kalitesi Üzerine Isıl İşlem Gerektirmeyen Teknolojilerin Etkisi", Gıda Teknolojisi, cilt.20, ss.74-77, 2016

Özdikicierler O., Pazir F., "Tahin Helvası Üretiminde Çöven Ekstraktı Tozunun Kullanılması", Gıda, 2013

Pazir F., Özdikicierler O., Dirim S.N., "Paşa sultan lokumu üretiminde çöven ekstraktı tozunun kullanımı", Gıda, 2013

Coşkun F., Pazir F., "IMPACT OF NON THERMAL PROCESSING TECHNOLOGIES ON QUALITY OF SOME FRUIT JUICES", Journal of Hygienic Engineering and design, 2013

Kuşçu A., Pazir F., "Gıda Endüstrisinde Ozon Uygulamaları", Gıda, cilt.29, ss.123-129, 2004

## HAKEMLİ KONGRE/SEMPOZYUM BİLDİRİ KİTAPLARINDA YER ALAN YAYINLAR

Pazir F., Yücel G., "Microencapsulation of Probiotics", Nutricon 2018, ,

Pazir F., Ova G., Uysal Ş., Turan F., "Effect of Vacuum Impregnation on Air-Dried Food Quality", Nutricon 2018, ,

Pazir F., Ova G., Turan F., Alper Y., "Extraction of Spaghetti Squash (Cucurbita pepo L.) by Using Supercritical Carbon Dioxide Extraction Method", NUTRICON 2018, ,

Pazir F., Ova G., Alper Y., Turan F., "Extraction of Olive Leaves (Olea Europaea) by Using Supercritical Carbon dioxide Extraction Method", V. INTERNATIONAL CONGRESS ON MATHEMATIC, ENGINEERING NATURAL HEALTHSCIENCES, ,

Pazir F., Yüksel A., "Carob Bean and Its Product", International Sempoziyum on Biodiversity and Edible Wild Species, ,

Pazir F., Turan F., "MEYVE VE SEBZELERDE ENZİMATİK ESERLEŞME REAKSİYONLARIN ÖNLENMESİNDE KULLANILAN YÖNTEMLER", 10.Gıda Mühendisliği Kongresi, TÜRKİYE,

Pazir F., Uysal Ş., "Portakal Suyunda Isıl İşleme Yeni Alternatif Ultra Ses Uygulaması", 10.Gıda Mühendisliği Kongresi, TÜRKİYE,

Pazir F., Coşkun F., Akgün E.C., Yücel A., "Meyve Bazlı Sos Üretimi", ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, ,

Pazir F., Coşkun F., Tonguç T., Akıncalı T., "Drying Properties of Tray Dried Mushroom", International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, ,

Pazir F., Coşkun F., "Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu", ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, ,

Pazir F., "Organik Gıdalar ve Beslenmedeki Yeri", TAGEM Antalya, TÜRKİYE,

Pazir F., Yüksel A., "D-Pinitol ve Elde Etme Yöntemleri", 10.Gıda Mühendisliği Kongresi, TÜRKİYE,

Alper Y., Pazir F., "Carob Fruit Ceratonia siliqua L and Human Health", 26.International scientific Expert Conference of Agriculture and Food Endustry, ,

Doğukan K., Pazir F., İştihiler D., Tosun M., Aykut Tonk F., "Tatlı Mısırın Kalite Kriterlerine Göre Optimum Hasat Zamanının Belirlenmesi", 11. Tarla Bitkileri Kongresi, ÇANAKKALE, TÜRKİYE, 7-9 Eylül 2015, ss.26-26

Barut Gök S., Pazir F., "Efficacy of Some Non Thermal Operations on Shelf Life of Packaged Black Olive In the Absence of Brine", 11th International Congress on Engineering and Food, ,

Taşkaya L., Kışla D., Dinçer M.T., Pazir F., "Application of Electrolyzed Oxidizing Water For the Shelflife Determination of Rainbow Trout Fillets at Cold Storage", 1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İZMİR, TÜRKİYE, 18-21 Mayıs 2008, pp.307-307

Kışla D., Taşkaya L., Dinçer M.T., Pazir F., "Soğukta Depolanan Levrek (Dicentrarchus labrax) Balıklarının Raf Ömrüne Elektrolize Yükseltgen Su (EYS) Uygulamasının Etkisi", 14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, MUĞLA, TÜRKİYE, 4-7 Eylül 2007, ss.450-450

## DESTEKLENEN PROJELER

"KURU ÜZÜMLERDE NÖTRAL ELEKTROLİZE SUYUN ANTİFUNGAL ETKİLERİNİN SAPTANMASI", BAP Diğer, 17-TKMYO-001, Yönetici, Devam Ediyor

"Tahin helvası ve Lokum Üretimlerinde Kullanılmak Üzere Çöven Ekstraktı Tozu Eldesi", TÜBİTAK Projesi, 109O92, Yönetici, 2011

"Salamurasız Paketlenmiş Gemlik tipi Zeytinin Raf Ömrüne Ön İşlemlerin Etkisi", BAP Y.Lisans, 2009/MÜH/029, Yönetici, 2010

"ŞALGAM SUYUNUN KALİTESİ ÜZERİNE ÜRETİM PARAMETRELERİNİN ETKİSİ", BAP Y.Lisans, 17-MÜH-025, Yönetici, Devam Ediyor

"Baz Tarımsal Yan Ürünlerden Doğal Antioksidan ve Renklendirici Eldesi ve Gıdalarda Kullanımı", Diğer Kamu Kuruluşlarınca Desteklenen, TAGEM16/AR-GE/033, Yönetici, Devam Ediyor

"VAKUMLU EMDİRİM İŞLEMİNİN ARMUDUN KALİTE ÖZELLİKLERİ VE KURUMA DAVRANIŞI ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ", BAP Y.Lisans, 18-TKMYO-001, Yönetici, Devam Ediyor

## ATIFLAR

2017, Isı Web Of Science: 11, Uluslararası Diğer: 3, Ulusal Diğer: 2

2016, Isı Web Of Science: 5, Uluslararası Diğer: 4, Ulusal Diğer: 0

2015, Isı Web Of Science: 4, Uluslararası Diğer: 3, Ulusal Diğer: 0