

# Prof. FİKRET PAZIR

## Personal Information

Email: fikret.pazir@ege.edu.tr

## Education Information

Doctorate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1980 - 1986

## Dissertations

Doctorate, Dondurulma öncesi bekletmenin ve iki farklı sıcaklıkta depolamanın dondurulmuş bezelyenin kalitesine etkisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1986

## Research Areas

Engineering and Technology

## Academic Titles / Tasks

Professor, Ege Üniversitesi, Tire Kutsan Meslek Yüksekokulu, 2017 - Continues

## Advising Theses

PAZIR F., Keçiboynuzundan sıvı şeker eldesi ile adsorpsiyon kinetiği ve mekanizması, Post Graduate, F.TURAN(Student), 2017

PAZIR F., Rokanın mikrobiyal yükünün azaltılmasında sodyum hipoklorid, elektrolize yükseltgen suyun (EYS) ve hidrojen peroksitin kullanımı ve bu uygulamaların ürün kalitesine etkileri, Post Graduate, J.HOSSEIN(Student), 2017

PAZIR F., Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden süperkritik karbondioksit (CO<sub>2</sub>) ekstraksiyonu ile d-pinitol eldesi, Post Graduate, Y.ALPER(Student), 2016

PAZIR F., Valsli kurutucuda elma tozu eldesi, Post Graduate, F.COŞKUN(Student), 2014

PAZIR F., Kızılçık püresinin püskürtmeli kurutucuda optimum kurutma parametrelerinin belirlenmesi, Post Graduate, G.SAYGI(Student), 2013

PAZIR F., Tatlı mısırın kalite kriterlerine göre optimum hasat zamanının belirlenmesi, Post Graduate, D.KANTARCI(Student), 2012

PAZIR F., Çöven ekstraktı tozu eldesi, Post Graduate, O.ÖZDİKİCİLER(Student), 2010

PAZIR F., Salamurasız paketlenmiş siyah zeytinin raf ömrüne ön işlemlerin etkisi, Post Graduate, S.BARUT(Student), 2009

PAZIR F., Organik ve konvansiyonel kırmızıbiber ve ürünlerinin ayırt edilebilme yöntemleri ve kalite özelliklerinin incelenmesi, Doctorate, A.KUŞÇU(Student), 2008

PAZIR F., Etili hazır yemek konservesinin otoklavlanabilir poşetlerde üretimi, Doctorate, Ö.BABALIK(Student), 2008

PAZIR F., Organik ve konvansiyonel domates ve ürünlerinin ayırt edilebilme yöntemleri ve kalite farklarının incelenmesi, Doctorate, F.ABDOLLAHI(Student), 2008

PAZIR F., Elektrolize yükseltgen suyun ıspanaklara uygulanması, Post Graduate, T.BAYDAR(Student), 2007

PAZIR F., Kurutulmuş meyveden orta nemli gıda üretimi, Post Graduate, A.DEMET(Student), 2005

PAZIR F., Ripe olive (Kaliforniya) tipi zeytinin sterilizasyonu, Post Graduate, F.ABDOLLAHI(Student), 2001

PAZIR F., Domates kurutulmasında kükürt dioksit uygulamaları, Post Graduate, Ö.BABALIK(Student), 1996

PAZIR F., Klasik ve elektroliz yöntemleri ile elde edilen golden delicious elmalarının pres suyuna işlenmesi sırasında kimi özelliklerine etki eden faktörlerin araştırılması, Post Graduate, Ş.OKİLOV(Student), 1995

## Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- **Modeling and optimization of the spray drying parameters for soapwort (*Gypsophila Sp.*) extract**  
ÖZDİKİCİERLER O., Dirim N., PAZIR F.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.28, pp.1409-1419, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **IMPROVING SWEET CORN x DENT CORN HYBRIDS BASED ON KERNEL COLOR, SIZE AND QUALITY PROPERTIES**  
Altinel B., Tonk F., İştıpliler D., Tosun M., Pazır F.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.28, pp.2368-2374, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **Application of ultraviolet-C light on oranges for the inactivation of postharvest wound pathogens**  
GÜNDÜZ G., JUNEJA v., PAZIR F.  
FOOD CONTROL, vol.57, pp.9-13, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Energy and exergy analysis of spray drying of a fruit**  
GÜLSEFA S., ERBAY Z., PAZIR F., KOCA N.  
International Journal Of Exergy, 2015 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- **Energy and exergy analyses of spray drying of a fruit puree (cornelian cherry puree)**  
SAYGI G., ERBAY Z., KOCA N., PAZIR F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF EXERGY, vol.16, pp.315-336, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Discrimination of bio-crystallogram images using neural networks**  
Unluturk S., Unluturk M. S. , PAZIR F., KUŞÇU A.  
NEURAL COMPUTING & APPLICATIONS, vol.24, pp.1221-1228, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **The effects of spray drying process parameters on the characteristic process indices and rheological powder properties of microencapsulated plant (*Gypsophila*) extract powder**  
ÖZDİKİCİERLER O., DİRİM S. N. , PAZIR F.  
POWDER TECHNOLOGY, vol.253, pp.474-480, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **Inactivation of *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* under In Vitro and In Vivo Conditions by Using UV-C Light**  
Gunduz G., PAZIR F.  
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.76, pp.1761-1766, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- **Quality changes in unsulfured sun dried apricots during storage**  
Elmacı Y., Altug T., Pazır F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.11, pp.146-157, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- **Quality changes in unsulphured sun dried apricots during storage**  
ELMACI Y., Altug T., PAZIR F.  
International Journal of Food Properties, vol.11, pp.146-157, 2008 (Journal Indexed in SCI Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- **Examination Of Drying Kinetics For Red Grape Pomace.**  
ERİNÇ K., ŞEYMA U., TURAN F., PAZIR F., OVA G.  
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi 6(2), 316 – 323, vol.6, pp.316-323, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Carob Bean (*Ceratonia siliqua L.*) and Its Products**  
PAZIR F., YÜKSEL A.  
Journal of Aegean Agricultural Research Institute, 2018 (Other Refereed National Journals)
- **Extraction of Spaghetti Squash (*Cucurbita Pepo L.*) by Using Supercritical Carbondioxide Method**  
PAZIR F., OVA G., TURAN F., YÜKSEL A.  
Journal of Hygienic Engineering and Design, vol.25, pp.62-68, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- **Inspection Of Drying Kinetics For Spaghetti Squash (*cucurbita Pepo L.*),**

UYSAL Ş., TURAN F., KOÇAK E., OVA G., PAZIR F.

Polish Journal of Food Engineering, vol.23, pp.31-37, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Meyve Ve Sebzelerde Karşılaşılabilen Bazı Pestisit Kalıntılarının Uzaklaştırılmasında Kullanılan Çeşitli Yöntemler**

PAZIR F., TURAN F.

Journal of Food and Health Science, vol.3, pp.109-116, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Effect of drum dryer parameters on certain physicochemical and sensory properties of apple puree powder Valsli kurutucu parametrelerinin elma püresi tozunun çeşitli fizikokimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi**

Coşkun Topuz F., PAZIR F.

Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, vol.27, pp.488-495, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Rokanın Mikrobiyal ve Duyusal Kalitesi Üzerine Isıl İşlem Gerektirmeyen Teknolojilerin Etkisi**

HOSSEİNZADEH J., PAZIR F.

Gıda Teknolojisi, vol.20, pp.74-77, 2016 (Other Refereed National Journals)

- **Tatlı Mısırnın Kalite Kriterlerine Göre Optimum Hasat Zamanının Belirlenmesi**

KANTARCI D., PAZIR F., İŞTİPLİLER D., TOSUN M., AYKUT TONK F.

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.25, pp.70-73, 2016 (Other Refereed National Journals)

- **Keçiboynuzu meyvesi Ceratonia siliqua L ve Sağlık**

PAZIR F., YÜKSEL A.

Akademik Gıda, vol.14, pp.302-306, 2016 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Paşa sultan lokumu üretiminde çöven ekstraktı tozunun kullanımı**

PAZIR F., ÖZDİKİCİLER O., DİRİM S. N.

Gıda Teknolojisi, 2013 (Other Refereed National Journals)

- **Tahin Helvası Üretiminde Çöven Ekstraktı Tozunun Kullanılması**

ÖZDİKİCİLER O., PAZIR F.

GIDA, 2013 (Other Refereed National Journals)

- **IMPACT OF NON THERMAL PROCESSING TECHNOLOGIES ON QUALITY OF SOME FRUIT JUICES**

COŞKUN F., PAZIR F.

Journal of Hygienic Engineering and design, 2013 (Other Refereed National Journals)

- **Gıda Endüstrisinde Ozon Uygulamaları**

KUŞÇU A., PAZIR F.

Gıda, vol.29, pp.123-129, 2004 (Other Refereed National Journals)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- **Extraction of Olive Leaves (Olea Europaea) by Using SupercriticalCarbon dioxide Extraction Method**

PAZIR F., OVA G., ALPER Y., TURAN F.

V. INTERNATIONAL CONGRESS ON MATHEMATIC, ENGINEERING NATURAL HEALTHSCIENCES, 22 - 25 November 2018

- **Microencapsulation of Probiotics**

PAZIR F., YÜCEL G.

Nutricon 2018, 13 - 15 June 2018

- **Effect of Vacuum Impregnation on Air-Dried Food Quality**

PAZIR F., OVA G., UYSAL Ş., TURAN F.

Nutricon 2018, 13 - 15 June 2018

- **Extraction of Spaghetti Squash (Cucurbita pepo L.) by Using Supercritical Carbone Dioxide Extraction Method**

PAZIR F., OVA G., TURAN F., Alper Y.

Nutricon 2018, 13 - 15 June 2018

- **D-Pinitol ve Elde Etme Yöntemleri**

PAZIR F., YÜKSEL a.

10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 November 2017

• **Portakal Suyunda Isıl İşleme Yeni Alternatif Ultra Ses Uygulaması**

PAZIR F., UYSAL Ş.

10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 November 2017

• **MEYVE VE SEBZELERDE ENZİMATİK ESERLEŞME REAKSİYONLARIN ÖNLENMESİNDE KULLANILAN YÖNTEMLER**

PAZIR F., TURAN F.

10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 November 2017

• **Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu**

PAZIR F., COŞKUN F.

ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017

• **Meyve Bazlı Sos Üretimi**

PAZIR F., COŞKUN F., AKGÜN E. C. , YÜCEL A.

ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017

• **Drying Properties of Tray Dried Mushroom**

PAZIR F., COŞKUN F., TONGUÇ T., AKINCALIT.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017

• **Carob Bean and Its Product**

PAZIR F., YÜKSEL A.

International Sempozyum on Biodiversity and Edible Wild Species, 3 - 05 April 2017

• **Organik Gıdalar ve Beslenmedeki Yeri**

PAZIR F.

TAGEM Antalya, Turkey, 20 - 24 February 2017

• **Carob Fruit Ceratonia siliqua L and Human Health**

ALPER Y., PAZIR F.

26.International scientific Expert Conference of Agriculture and Food Endustry, 27 - 30 September 2015

• **Tatlı Mısırnın Kalite Kriterlerine Göre Optimum Hasat Zamanının Belirlenmesi**

doğukan k., PAZIR F., İŞTİPLİLER D., TOSUN M., AYKUT TONK F.

11. Tarla Bitkileri Kongresi, Turkey, 7 - 09 September 2015

• **Penicillium digitatum ve Penicillium italicum küflerinin UV C ışık ile in vitro koşullarda inaktivasyonu**

GÜNDÜZ G., PAZIR F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012

• **Efficacy of Some Non Thermal Operations on Shelf Life of Packaged Black Olive In the Absence of Brine**

BARUT GÖK S., PAZIR F.

11th International Congress on Engineering and Food, 22 - 26 May 2011

• **Optimization of Spray Drying Process of Soapwort Extract by Response Surface Methodology**

ONUR Ö., DİRİM S. N. , PAZIR F.

17 th International Drying Symposium, Germany, 3 - 06 October 2010

• **Application of Electrolyzed Oxidizing Water For the Shelflife Determination of Rainbow Trout Fillets at Cold Storage**

Taşkaya L., Kışla D., Dinçer M. T. , Pazır F.

1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.307

• **Soğukta Depolanan Levrek (Dicentrarchus labrax) Balıklarının Raf Ömrüne Elektrolize Yükseltgen Su (EYS) Uygulamasının Etkisi**

KIŞLA D., Taşkaya L., DİNÇER M. T. , PAZIR F.

14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 04 September 2007, pp.450

## Supported Projects

PAZIR F., Project Supported by Other Official Institutions, Baz Tarımsal Yan Ürünlerden Doğal Antioksidan ve Renklendirici Eldesi ve Gıdalarda Kullanımı, 2016 - Continues

PAZIR F., YÜCEL B. G. , Project Supported by Higher Education Institutions, ŞALGAM SUYUNUN KALİTESİ ÜZERİNE

ÜRETİM PARAMETRELERİNİN ETKİSİ, 2017 - 2020

PAZIR F., TURANTAŞ F., HOSSEIN ZADEH J., SÖMEK ACET Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, KURU ÜZÜMLERDE NÖTRAL ELEKTROLİZE SUYUN ANTİFUNGAL ETKİLERİNİN SAPTANMASI, 2017 - 2019

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, KEÇİBOYNUZUNDAN SIVI ŞEKER ELDESİ İLE ADSORPSİYON KİNETİĞİ VE MEKANİZMASI, 2016 - 2017

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, KEÇİBOYNUZU MEYVESİNDEN SÜPERKRİTİK KARBONDİOKSİT EKSTRAKSİYONU İLE D-PİNİTOL ELDE EDİLMESİ, 2015 - 2017

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, ROKANIN MİKROBİYAL YÜKÜNÜN AZALTILMASINDA SODYUM HİPOKLORİD, ELEKTROLİZE YÜKSELTGEN SUYUN(EYS) VE HİDRİJEN PEROKSİTİN KULLANIMI VE BU UYGULAMALARIN ÜRÜN KALİTESİNE ETKİLERİ, 2013 - 2015

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, KIZILCIK PÜRESİNİN PÜSKÜRTMELİ KURUTUCUDA OPTİMUM KURUTMA PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2015

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, TATLI MISIRIN KALİTE KRİTERLERİNE GÖRE OPTİMUM HASAT ZAMANININ BELİRLENMESİ, 2011 - 2013

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, SALAMURASIZ PAKETLENMİŞ GEMLİK TİPİ ZEYTİNİN RAF ÖMRÜNE ÖN İŞLEMLERİN ETKİSİ, 2009 - 2012

PAZIR F., TUBITAK Project, Tahin helvası ve Lokum Üretimlerinde Kullanılmak Üzere Çöven Ekstraktı Tozu Eldesi, 2009 - 2011

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, KURUTULMUŞ MEYVEDEN REHİDRASYON YOLUYLA ORTA NEMLI MEYVE ÜRETİMİ, 2002 - 2007

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, HAZIR YEMEK KONSERVELEERİNİN OTOKLAVLANABİLİR TORBALARDASTERİLİZASYONU, 1998 - 2003

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, RİPE OLİVE (KALİFORNİYA) TİPİ ZEYTİNİN STERİLİZASYONU, 1999 - 2001

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, ELEKTROPLAZMOLİZ YÖNTEMİ İLE GELENEKSEL YÖNTEMLERİN ELMA PRES SUYU RANDIMANI VE AYVA MARMELATI KALİTESİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 1995 - 1998

PAZIR F., Project Supported by Higher Education Institutions, KLEMANTİNMANDALİN İLE WASHINGTON PORTALAKALIN SOĞUKTA MUHAFAZASI KONUSUNDA ARAŞTIRMALAR, 1991 - 1994

## Citations

Total Citations (WOS):55

h-index (WOS):5