

Kişisel Bilgiler

E-posta: fikret.pazir@ege.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1980 - 1986

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Tire Kutsan Meslek Yüksekokulu, 2017 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

PAZIR F., Keçiboynuzundan sıvı şeker eldesi ile adsorpsiyon kinetiği ve mekanizması, Yüksek Lisans, F.TURAN(Öğrenci), 2017

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

PAZIR F., Keçiboynuzu (Ceratonia siliqua L.) meyvesinden süperkritik karbondioksit (CO₂) ekstraksiyonu ile d-pinitol eldesi, Yüksek Lisans, Y.ALPER(Öğrenci), 2016

PAZIR F., Valsli kurutucuda elma tozu eldesi, Yüksek Lisans, F.COŞKUN(Öğrenci), 2014

PAZIR F., Kızılçık püresinin püskürtmeli kurutucuda optimum kurutma parametrelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.SAYGI(Öğrenci), 2013

PAZIR F., Tatlı mısırın kalite kriterlerine göre optimum hasat zamanının belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.KANTARCI(Öğrenci), 2012

PAZIR F., Çöven ekstraktı tozu eldesi, Yüksek Lisans, O.ÖZDİKİCİLERLER(Öğrenci), 2010

PAZIR F., Salamurasız paketlenmiş siyah zeytinin raf ömrüne ön işlemlerin etkisi, Yüksek Lisans, S.BARUT(Öğrenci), 2009

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

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

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

PAZIR F., Elektrolize yükseltgen suyun ıspanaklara uygulanması, Yüksek Lisans, T.BAYDAR(Öğrenci), 2007

PAZIR F., Kurutulmuş meyveden orta nemli gıda üretimi, Yüksek Lisans, A.DEMET(Öğrenci), 2005

PAZIR F., Ripe olive (Kaliforniya) tipi zeytinin sterilizasyonu, Yüksek Lisans, F.ABDOLLAHI(Öğrenci), 2001

PAZIR F., Domates kurutulmasında kükürt dioksit uygulamaları, Yüksek Lisans, Ö.BABALIK(Öğrenci), 1996

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Modeling and optimization of the spray drying parameters for soapwort (*Gypsophila Sp.*) extract**
ÖZDİKİCİERLER O., Dirim N., PAZIR F.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.28, ss.1409-1419, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **IMPROVING SWEET CORN x DENT CORN HYBRIDS BASED ON KERNEL COLOR, SIZE AND QUALITY PROPERTIES**
Altinel B., Tonk F., İştipliler D., Tosun M., Pazır F.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.28, ss.2368-2374, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Application of ultraviolet-C light on oranges for the inactivation of postharvest wound pathogens**
GÜNDÜZ G., JUNEJA v., PAZIR F.
FOOD CONTROL, cilt.57, ss.9-13, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Energy and exergy analysis of spray drying of a fruit**
GÜLSEFA S., ERBAY Z., PAZIR F., KOCA N.
International Journal Of Exergy, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.16, ss.315-336, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Discrimination of bio-crystallogram images using neural networks**
Unluturk S., Unluturk M. S. , PAZIR F., KUŞÇU A.
NEURAL COMPUTING & APPLICATIONS, cilt.24, ss.1221-1228, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.253, ss.474-480, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.76, ss.1761-1766, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Quality changes in unsulfured sun dried apricots during storage**
Elmacı Y., Altug T., Pazır F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.11, ss.146-157, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Quality changes in unsulphured sun dried apricots during storage**
ELMACI Y., Altug T., PAZIR F.
International Journal of Food Properties, cilt.11, ss.146-157, 2008 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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, cilt.6, ss.316-323, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Carob Bean (*Ceratonia siliqua L.*) and Its Products**
PAZIR F., YÜKSEL A.
Journal of Aegean Agricultural Research Institute, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.25, ss.62-68, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.23, ss.31-37, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Meyve Ve Sebzelerde Karşılaşılabilen Bazı Pestisit Kalıntılarının Uzaklaştırılmasında Kullanılan Çeşitli Yöntemler**
PAZIR F., TURAN F.
Journal of Food and Health Science, cilt.3, ss.109-116, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.27, ss.488-495, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Rokanın Mikrobiyal ve Duyusal Kalitesi Üzerine Isıl İşlem Gerektirmeyen Teknolojilerin Etkisi**
HOŞSEİNZADEH J., PAZIR F.
Gıda Teknolojisi, cilt.20, ss.74-77, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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 DERGISİ, cilt.25, ss.70-73, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Keçiboynuzu meyvesi Ceratonia siliqua L ve Sağlık**
PAZIR F., YÜKSEL A.
Akademik Gıda, cilt.14, ss.302-306, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Paşa sultan lokumu üretiminde çöven ekstraktı tozunun kullanımı**
PAZIR F., ÖZDİKİCİLER O., DİRİM S. N.
Gıda Teknolojisi, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Tahin Helvası Üretiminde Çöven Ekstraktı Tozunun Kullanılması**
ÖZDİKİCİLER O., PAZIR F.
GIDA, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **IMPACT OF NON THERMAL PROCESSING TECHNOLOGIES ON QUALITY OF SOME FRUIT JUICES**
COŞKUN F., PAZIR F.
Journal of Hygienic Engineering and design, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Gıda Endüstrisinde Ozon Uygulamaları**
KUŞÇU A., PAZIR F.
Gıda, cilt.29, ss.123-129, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **Extraction of Olive Leaves (Olea Europaea) by Using Supercritical Carbon dioxide Extraction Method**
PAZIR F., OVA G., ALPER Y., TURAN F.
V. INTERNATIONAL CONGRESS ON MATHEMATIC, ENGINEERING NATURAL HEALTHSCIENCES, 22 - 25 Kasım 2018
- **Microencapsulation of Probiotics**
PAZIR F., YÜCEL G.
Nutricon 2018, 13 - 15 Haziran 2018
- **Effect of Vacuum Impregnation on Air-Dried Food Quality**
PAZIR F., OVA G., UYSAL Ş., TURAN F.
Nutricon 2018, 13 - 15 Haziran 2018
- **Extraction of Spaghetti Squash (Cucurbita pepo L.) by Using Supercritical Carbon Dioxide Extraction Method**
PAZIR F., OVA G., TURAN F., Alper Y.
Nutricon 2018, 13 - 15 Haziran 2018
- **D-Pinitol ve Elde Etme Yöntemleri**
PAZIR F., YÜKSEL a.

- 10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- **Portakal Suyunda Isıl İşleme Yeni Alternatif Ultra Ses Uygulaması**
PAZIR F., UYSAL Ş.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
 - **MEYVE VE SEBZELERDE ENZİMATİK ESERLEŞME REAKSİYONLARIN ÖNLENMESİNDE KULLANILAN YÖNTEMLER**
PAZIR F., TURAN f.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
 - **Valsli Kurutucuda Kurutulan Elma Püresinin Optimizasyonu**
PAZIR F., COŞKUN F.
ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017
 - **Meyve Bazlı Sos Üretimi**
PAZIR F., COŞKUN F., AKGÜN E. C. , YÜCEL A.
ICADET, International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 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 Mayıs 2017
 - **Carob Bean and Its Product**
PAZIR F., YÜKSEL a.
International Sempozyum on Biodiversity and Edible Wild Species, 3 - 05 Nisan 2017
 - **Organik Gıdalar ve Beslenmedeki Yeri**
PAZIR F.
TAGEM Antalya, Türkiye, 20 - 24 Şubat 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 Eylül 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, Türkiye, 7 - 09 Eylül 2015
 - **Penicillium digitatum ve Penicillium italicum küflerinin UV C ışık ile in vitro koşullarda inaktivasyonu**
GÜNDÜZ G., PAZIR F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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 Mayıs 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, Almanya, 3 - 06 Ekim 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, Türkiye, 18 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 04 Eylül 2007, ss.450

Desteklenen Projeler

PAZIR F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Baz Tarımsal Yan Ürünlerden Doğal Antioksidan ve Renklendirici Eldesi ve Gıdalarda Kullanımı, 2016 - Devam Ediyor

PAZIR F., YÜCEL B. G. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ŞALGAM SUYUNUN KALİTESİ ÜZERİNE ÜRETİM

PARAMETRELERİNİN ETKİSİ, 2017 - 2020

PAZIR F., TURANTAŞ F., HOSSEIN ZADEH J., SÖMEK ACET Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KURU ÜZÜMLERDE NÖTRAL ELEKTROLİZE SUYUN ANTİFUNGAL ETKİLERİNİN SAPTANMASI, 2017 - 2019

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEÇİBOYNUZUNDAN SMI ŞEKER ELDESİ İLE ADSORPSİYON KİNETİĞİ VE MEKANİZMASI, 2016 - 2017

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEÇİBOYNUZU MEYVESİNDEN SÜPERKRİTİK KARBONDİOKSİT EKSTRAKSİYONU İLE D-PİNİTOL ELDE EDİLMESİ, 2015 - 2017

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ROKANIN MİKROBİYAL YÜKÜNÜN AZALTILMASINDA SODYUM HİPOKLORİD, ELEKTROLİZE YÜKSELTGEN SUYUN(EYS) VE HİDRİJEN PEROKSİTİN KULLANIMI VE BU UYGULAMALARIN ÜRÜN KALİTESİNE ETKİLERİ, 2013 - 2015

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZILCIK PÜRESİNİN PÜSKÜRTMELİ KURUTUCUDA OPTİMUM KURUTMA PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, 2012 - 2015

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TATLI MISIRIN KALİTE KRİTERLERİNE GÖRE OPTİMUM HASAT ZAMANININ BELİRLENMESİ, 2011 - 2013

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SALAMURASIZ PAKETLENMİŞ GEMLİK TİPİ ZEYTİNİN RAF ÖMRÜNE ÖN İŞLEMLERİN ETKİSİ., 2009 - 2012

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

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KURUTULMUŞ MEYVEDEN REHİDRASYON YOLUYLA ORTA NEMLI MEYVE ÜRETİMİ, 2002 - 2007

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HAZIR YEMEK KONSERVELEERİNİN OTOKLAVLANABİLİR TORBALARDASTERİLİZASYONU, 1998 - 2003

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, RİPE OLİVE (KALİFORNİYA) TİPİ ZEYTİNİN STERİLİZASYONU, 1999 - 2001

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ELEKTROPLAZMOLİZ YÖNTEMİ İLE GELENEKSEL YÖNTEMLERİN ELMA PRES SUYU RANDIMANI VE AYVA MARMELATI KALİTESİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 1995 - 1998

PAZIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KLEMANTİNMANDALİN İLE WASHINGTON PORTALAKALIN SOĞUKTA MUHAFAZASI KONUSUNDA ARAŞTIRMALAR, 1991 - 1994

Atıflar

Toplam Atf Sayısı (WOS):55

h-indeksi (WOS):5