

HANDE DOĞRUYOL BAYAR

ARŞ.GÖR.DR.

E-posta : dogruiyol@istanbul.edu.tr

İş Telefonu : [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Dahili: 16465

Fax Telefonu : [+90 212 514 0379](tel:+902125140379)

Adres : İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Ordu Cad.

No: 8 Laleli, Fatih / İstanbul



Öğrenim Bilgisi

| | |
|------------------------------|---|
| Doktora 2013 - 2017 | İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, Türkiye |
| Yüksek Lisans 2010 - 2013 | İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye |
| Lisans 2004 - 2009 | Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye |

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Norveççe, A2 Temel

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2021

Mesleki Eğitim, Eğiticinin Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, Sürekli Eğitim Uygulama Ve Araştırma Merkezi , 2019

Mesleki Eğitim, Araştırma Odaklı Monte Carlo Simülasyon Uygulamaları Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2016

Mesleki Eğitim, Karşılaştırmalı Fortran 90 ve C++ Programı Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2016

Mesleki Eğitim, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü, 2011

Mesleki Eğitim, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) Temel Eğitimi, Profesyonel Ltd. Şti., 2010

Yaptığı Tezler

Doktora, Listeria monocytogenes'in Sous Vide Somonda İnhibisyonu, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı / İşleme Teknolojisi Programı, 2017

Yüksek Lisans, Sous vide ve ışınlama teknolojilerinin birlikte kullanımının balığın raf ömrüne etkisi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, 2013

Akademik Unvanlar / Görevler

Desteklenen Projeler

1. DOĞRUYOL BAYAR H., MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., COŞANSU AKDEMİR S., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzon hurması ayva yaprağı ve atkuyruğu bitkisinden farklı çözenlerle elde edilen ekstraktların balık etindeki bazı patojen bakterilerin termal ölüm kinetiklerine etkisi, 2021 - Devam Ediyor
2. Erkan Özden N., Mol Tokay S., Özden Ö., Yanardağ R., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., TÜBİTAK Projesi, Marmara Denizi'nden Avlanan Su Ürünlerinde Müsilajın Halk Sağlığı Bakımından Etkilerinin Değerlendirilmesi, 2021 - 2022
3. MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y. , ULUSOY Ş., Akan T., Bostan K., ÜÇOK ALAKAVUK D., DOĞRUYOL BAYAR H., Coşansu Akdemir S., KARTAL S., İlik E., TÜBİTAK Projesi, Atmosferik Basınç Soğuk Plazmanın *Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) Kalitesine Etkisi, 2020 - 2022
4. Özden Ö., Erkan Özden N., Ortaboy Sezer S., Doğruyol Bayar H., Can İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Denizel Yetiştiricilik Kaynaklı Ürünlerin Gıda Güvenliği Yönünden Değerlendirilmesi, 2020 - 2022
5. MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kültür midyelerinde (*Mytilus galloprovincialis*, L. 1819) ağır metal düzeylerinin ve potansiyel halk sağlığı risklerinin belirlenmesi, 2019 - 2021
6. ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y. , DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye ve Diğer Ülkelerin Marketlerinde Satışa Sunulan Ton Balığı Konservelerinde Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Bazı Toksik Metallerin Belirlenmesi, 2018 - 2021
7. MOL TOKAY S., DOĞRUYOL H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Listeria monocytogenes*'in sous vide somonda inhibisyonu, 2016 - 2018
8. ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi, 2016 - 2017
9. MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y. , CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016
10. ŞENGÖR G. F. , DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mürekkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*, L.) Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi, 2013 - 2014
11. ŞENGÖR G. F. , TOPALOĞLU B., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buzda Depolanan Çipura Balığının Raf Ömrünün Belirlenmesinde Kağıt Kaplamaların ve Akıllı Etiketlerin Etkisinin Araştırılması, 2012 - 2014
12. MOL TOKAY S., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sous vide ve ışınlama teknolojilerinin birlikte kullanımının balığın raf ömrüne etkisi, 2011 - 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Increased thermal sensitivity of *Listeria monocytogenes* in sous-vide salmon by oregano essential oil and citric acid**
Dogruyol H., Mol S., Cosansu S.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.90, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

2. **Comparison of three different fish species from the Marmara Sea to fulfill daily EPA and DHA needs**
Ozden Ö., Dogruyol H.
Iranian Journal of Fisheries Sciences, cilt.19, ss.125-135, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
3. **Color assessment by different techniques of gilthead seabream (*Sparus aurata*) during cold storage**
Unal Sengor G. F. , Balaban M. O. , Topaloglu B., Ayvaz Z., Ceylan Z., Dogruyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.696-703, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
4. **Determination of shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*) with time temperature indicators**
Unal Sengor G. F. , Balaban M. O. , Ceylan Z., Dogruyol H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
5. **EFFECT OF IRRADIATION ON SHELF LIFE AND MICROBIAL QUALITY OF COLD-STORED SOUS-VIDE MACKEREL FILLETS**
Dogruyol H., Mol S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.2, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effect of Different Plant Extracts Added to Ice on Sensory Preference of Sliced Salmon**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Mol S., Üçok Alakavuk D.
Aquatic Sciences and Engineering, cilt.36, sa.4, ss.159-165, 2021 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F. U. , Ceylan Z., Dogruyol H.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.35, sa.2, ss.115-119, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
3. **Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, cilt.42, sa.4, ss.339-347, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
4. **Mürekkap Balığı'nın (*Sepia Officinalis*, L.1758) Yenilebilir Vücut Kısımlarının Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F. , CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., GÖNÜLAL O.
Gıda ve Yem Bilimi -Tehnolojisi, cilt.17, ss.29-33, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
5. **Use Of Natural Preservatives In Seafood: Plant Extracts, Edible Film And Coating**
Erkan N., Doğruyol H., Günlü A., Genç İ.
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, cilt.1, sa.1, ss.33-49, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
6. **Su ürünlerinde gıda güvenliği açısından karşılaşılan riskler**
ÖZDEN Ö., DOĞRUYOL H.
Gıda Güvenliği Dergisi, cilt.2, sa.27, ss.58-60, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
7. **İklim değişikliğinin su ürünlerine ve tüketimine etkisi**
Mol Tokay S., Doğruyol H.
Journal of FisheriesSciences.com, sa.6, ss.341-356, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Toxic metal levels in canned tuna fish sold in European countries and potential risk for human health**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Doğruyol Bayar H.
10th Central European Congress on Food (CEFood) , Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.20-25
2. **Kovid-19 sürecinde balık restoranlarının gıda güvenliği düzeyinin değerlendirilmesi: Sarıyer/İstanbul Örneği**
Tosun Ş. Y. , Doğruyol H., Erkan Özden N., Köse Reis İ.

4th International Congress on Agriculture, Environment and Health 20-22 May 2021, Aydın, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2021, ss.140-141

3. **Zencefil ve wasabi ile muamelenin gökkuşağı alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*, Walbaum 1792) kalitesi üzerine etkisi**
Doğruyol H., Mol S., Özer E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020, ss.63
4. **Levrek balığının mikrobiyal kalitesi üzerine balzamik sirke, limon ve domates suyunun etkisi**
Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 Eylül - 26 Ekim 2019, ss.47
5. **Dondurulmuş karideslerde farklı çözündürme koşullarının mikrobiyolojik gelişim üzerine etkisi**
Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.25
6. **Mısır unu ve keçiyoynuzu unu ile yapılan balık köftelerinin duyuusal özellikleri**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Doğruyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.19
7. **Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.133
8. **Proximate Composition and Shelf Life of Sous Vide Mackerel**
DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S.
17 th International Congress of Dietetics, Granada, İspanya, 7 - 10 Eylül 2016, cilt.20, sa.1, ss.410
9. **Effect of monosodium glutamate on the sensory properties of fish soup**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D.
12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Almanya, 20 - 23 Ekim 2015, ss.133
10. **Monosodyum glutamatın hamsi köftesinin duyuusal özellikleri üzerine etkisi**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.292
11. **Karadeniz Bölgesine Has Geleneksel Hamsi Yemeklerinin Tüketime Hazır Ürün Olarak Değerlendirilmesi**
Doğruyol H., Özden Ö.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.291
12. **Effect of Irradiation on the Microbial Quality of Sous-Vide Mackerel at 2±1C**
Mol S., Doğruyol H.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.169
13. **The Effect of Heat Treatment on the Microbiological Profile of Mussels *Mytilus Galloprovincialis***
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Ulusoy Ş., Doğruyol H.
EAS 2014, Bilbao, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1360
14. **Mürekkap Balığının (*Sepia Officinalis*,L.) Besin Bileşimi Ve Randımanının Belirlenmesi**
Şengör G. F. , Ceylan Z., Doğruyol H., Gönülal O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.220
15. **Mürekkap Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengör G. F. , Ceylan Z., Doğruyol H.
FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2013, ss.370-371
16. **Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**
Şengör G. F. , Doğruyol H., Ceylan Z.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.96
17. **İklim değişiminin su ürünleri tüketimine etkisi**
Mol S., Doğruyol H.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.224-225
18. **The Role and Importance of Food Touch Antimicrobial Paper and Time Temperature Indicators (TTI) on the Cold Storage of Seafood**

Şengör G. F. , Doğruyol H., Ceylan Z.

4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.224

Diğer Yayınlar

1. **Soğutulmuş Balığı'nın Kalitesi ve Raf Ömrü Süresinin Uzatılmasında Sıcaklık-Zaman Göstergeli Etiket ve Antibakteriyel Kağıt Kullanımının Önemi**
ŞENGÖR G. F. , DOĞRUYOL H., CEYLAN Z.
Diğer, ss.0-7, 2012

Patent

Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Doğruyol Bayar H., GLÜTENSİZ UN İÇEREN BİR HAZIR YEMEK HARCİ VE BUNUN HAZIRLANMA YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/13987 , İlk Tescil, 2019

Bilimsel Hakemlikler

Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2021
International Journal of Agriculture Environment and Food Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2021
Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2021
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2021
Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020
Aquatic Sciences And Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
Aquatic Sciences and Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
International Journal Of Food Properties, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Aquatic Sciences and Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Mersin, Türkiye, 2019
17th International Congress of Dietetics, Katılımcı, Granada, İspanya, 2016
12th European Nutrition Conference FENS 2015, Katılımcı, Berlin, Almanya, 2015
18. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015
2nd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Aydın, Türkiye, 2014
Aquaculture Europe 2014 International Conference & Exposition, Katılımcı, Bilbao, İspanya, 2014
17. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011
4 th International Congress on Food and Nutrition, 3 rd. Safe Consortium International Congress on Food Safety, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri