

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, B1 Orta

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

Araştırma Görevlisi Dr. 2017 - Devam Ediyor	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
Araştırma Görevlisi 2010 - 2017	İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü

Desteklenen Projeler

- 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 - Devam Ediyor
2. 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 - Devam Ediyor
 3. Mol Tokay S., Kartal S., Akan T., Coşansu Akdemir S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., İlik E., Bostan K., TÜBİTAK Projesi, Atmosferik Basınç Soğuk Plazmanın Levreğin (*Dicentrarchus Labrax*, Linnaeus, 1758) Kalitesine Etkisi, 2020 - 2022
 4. MOL TOKAY S., DOĞRUYOL H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Listeria monocytogenes*'in sous vide somonda inhibisyonu, 2016 - 2018
 5. ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi, 2016 - 2017
 6. 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
 7. ŞENGÖR G. F. , DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mürekkap Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi, 2013 - 2014
 8. 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
 9. 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**
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**
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, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored**

at 2 degrees C

Sengor G. F. U. , Ceylan Z., Dogruiyol H.

SU URUNLERI DERGISI, cilt.35, ss.115-119, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

2. **Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, cilt.42, ss.339-347, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
3. **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 -Teknolojisi, cilt.17, ss.29-33, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
4. **Use Of Natural Preservatives In Seafood: Plant Extracts, Edible Film And Coating**
Erkan N., Doğruiyol H., Günlü A., Genç İ.
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, cilt.1, ss.33-49, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
5. **Su ürünlerinde gıda güvenliği açısından karşılaşılan riskler**
ÖZDEN Ö., DOĞRUYOL H.
Gıda Güvenliği Dergisi, cilt.2, ss.58-60, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
6. **İklim değişikliğinin su ürünlerine ve tüketimine etkisi**
Mol Tokay S., Doğruiyol H.
Journal of FisheriesSciences.com, no.4, ss.341-356, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Levrek Balığının Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Balzamik Sirke, Limon ve Domates Suyunun Etkisi**
Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruiyol H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 Eylül - 26 Ekim 2019, ss.47
2. **Dondurulmuş Karideslerde Farklı Çözündürme Koşullarının Mikrobiyolojik Gelişim Üzerine Etkisi**
Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.25
3. **Mısır Unu ve Keçiboynuzu Unu ile Yapılan Balık Köftelerinin Duyusal Özellikleri**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Doğruiyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.19
4. **Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi**
Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.133
5. **Proximate Composition and Shelf Life of Sous Vide Mackerel**
DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S.
17 th International Congress of Dietetics, Granada, İspanya, 7 - 10 September 2016, cilt.20, no.1, ss.410
6. **Effect of Monosodium Glutamate on the sensory properties of fish soup**
Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D.
12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Almanya, 20 - 23 Ekim 2015, ss.133
7. **Monosodyum Glutamatın Hamsi Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Doğruiyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.292
8. **Karadeniz Bölgesine Has Geleneksel Hamsi Yemeklerinin Tüketime Hazır Ürün Olarak Değerlendirilmesi**
Doğruiyol H., Özden Ö.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.291
9. **Effect of Irradiation on the Microbial Quality of Sous-Vide Mackerel at 2±1C**
Mol S., Doğruiyol H.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.169

10. **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
11. **Mürekkep 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
12. **Mürekkep 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
13. **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
14. **İklim değişiminin su ürünleri tüketimine etkisi**
Mol S., Doğruyol H.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.224-225
15. **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 HARC VE BUNUN HAZIRLANMA YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, İlk Tescil, 2019

Bilimsel Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SSCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2020
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SSCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
Aquatic Sciences and Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SSCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

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