

Arş. Gör. MERVE ÇAYIR

Kişisel Bilgiler

E-posta: mervecayir@ktu.edu.tr

Web: <https://avesis.ktu.edu.tr/mervecayir>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: edKMG0AAAAJ

ORCID: 0000-0002-2553-3300

Yoksis Araştırmacı ID: 359854

Eğitim Bilgileri

Doktora, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2023 - Devam Ediyor

Doktora, Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2022 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2019 - 2022

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., Türkiye 2014 - 2019

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Endüstriyel gıda atıklarından diyet lifi üretimi ve model gıdalarda kullanımı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2022

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Optimization of citrus fiber-enriched vegan cream cheese alternative and its influence on chemical, physical, and sensory properties**
Gurbuz B., ÇAYIR M., Akdeniz E., Akyıl oeztuerk S., Karaman S., Karimidastjerd A., TOKER Ö. S., Palabiyik I., KONAR N.
FOOD SCIENCE & NUTRITION, cilt.12, sa.8, ss.5872-5881, 2024 (SCI-Expanded)
- Fruit-based vegan ice cream-type frozen dessert with aquafaba: effect of fruit types on quality parameters**
Erem E., Akdeniz E., Çayir M., İçyer N. C., Toker Ö. S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.60, ss.1-2, 2023 (SCI-Expanded)
- Buttermilk as milk powder and whey substitute in compound milk chocolate: Comparative study and**

optimisation

Rasouli Pirouzian H., Alakas E., Cayir M., Yakisik E., TOKER Ö. S., Kaya S., Tanyeri O.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.74, sa.1, ss.246-257, 2021 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Vegan and gluten-free granola bar production with pumpkin

Manguldar F., Derya B., Balbınar S., Çakır Ş., İçyer N. C., Çayır M., Toker Ö. S., Şentürk B.
European Food Science and Engineering, sa.3, ss.52-57, 2022 (Hakemli Dergi)

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. PRODUCTION OF DIETARY FIBER FROM INDUSTRIAL FOOD WASTE AND DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

Çayır M., Toker Ö. S.

9th International Istanbul Scientific Research Congress , İstanbul, Türkiye, 14 Mayıs - 15 Kasım 2022, cilt.9, ss.67-68, (Özet Bildiri)

Metrikler

Yayın: 5

Atf (WoS): 9

Atf (Scopus): 11

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1