

2020 YILI AKADEMİK FAALİYET RAPORU

Öğretim Elemanı Ad Soyad: Bülent BAŞYİĞİT

Fakülte/Yüksekokul/Meslek Yüksekokul: Mühendislik Fakültesi

Bölüm: Gıda Mühendisliği

DERSLER VE TEZLER

Öğretim Üyesinin Verdiği Dersler

Kod	Lisans Dersi
-----	--------------

Kod	Yüksek Lisans Dersi
-----	---------------------

Kod	Doktora Dersi
-----	---------------

Öğretim Üyesinin Yaptığı Görevler

İdarî Görevler

Komisyon veya Danışmanlık Görevi

Muafiyet ve İntibak Komisyonu

Staj Komisyonu

Yatay Geçiş ve Çift Anadal Yandal Komisyonu

Yüksek Lisans Koordinasyon Komisyonu

Fiziki Yapı İyileştirme Komisyonu

İşyeri Eğitimi Komisyonu

Sınav Programı Hazırlama Komisyonu

Üniversite İdarî Görevleri	
Üniversite Dışı Hizmetleri	
Lisans Bitirme Projeleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Yürütülen Yüksek Lisans Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Yürütülen Doktora Tezleri	
Öğrenci	Konu Başlığı
Öğretim Üyesinin Takım Çalışması Yaptırdığı Dersler	

PROJELER VE YAYINLAR	
Tamamlanan/Sürdürülen Bilimsel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK	
* (Y) : Yürütücü, (A) : Araştırmacı, (D): Danışman	
Bilimsel Araştırma Projesi	

Tamamlanan/Sürdürülen Endüstriyel Projeler ÖDENEKLER DE YAZILACAK		
Endüstri Projeleri	“Farklı Taze Biberlerden Üretilen İso ların Özelliklerinin Ve Tüketici Talebini Oluşturan Faktörlerin Belirlenmesi”, Kalkınma Bakanlığı Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP), Araştırmacı (Eş Finansman-16173) (24-11-2016/23-11-2018) (2017-2020).	
Yayımlanan Makaleler		
Yazarlar	Başlık	Dergi Adı
Başıyigit, B., Sağlam, H., Köroğlu, K., & Karaaslan, M.	Compositional analysis, biological activity, and food protecting ability of ethanolic extract of Quercus infectoria gall	Journal of Food Processing and Preservation
Başıyigit, B., Dağhan, Ş., & Karaaslan, M.	Biochemical, compositional, and spectral analyses of Isot (Urfa pepper) seed oil and evaluation of its functional characteristics	Grasas Y Aceites
Cam, M., Basyigit, B., Alasalvar, H., Yilmaztekin, M., Ahhmed, A., Sagdic, O., ... & Telci, I.	Bioactive properties of powdered peppermint and spearmint extracts: Inhibition of key enzymes linked to hypertension and type 2 diabetes	Food Bioscience
Başıyigit, B., Alaşalvar, H., Doğan, N., Doğan, C., Berktaş, S., & Çam, M.	Wild mustard (Sinapis arvensis) parts: compositional analysis, antioxidant capacity and determination of individual phenolic fractions by LC–ESI–MS/MS	Journal of Food Measurement and Characterization
Başıyigit, B., Sağlam, H., Kandemir, Ş., Karaaslan, A., & Karaaslan, M.	Microencapsulation of sour cherry oil by spray drying: Evaluation of physical morphology, thermal properties, storage stability, and antimicrobial activity	Powder Technology
Başıyigit, B., & Karaaslan, M.	Farklı kurutma tekniklerinin keme mantarının (<i>Terfezia boudieri Chatin</i>) özelliklerine etkileri	Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi
Yayımlanan Bildiriler (Ulusal ve Uluslararası)		
Yazarlar	Başlık	Kongre/Sempozyum/Çalıştay Adı
Yazılmış Kitap İç Bölümler		

Editörlük/ Hakemlik Yapılan dergiler ve kitaplar		
Dergi Adı	Makale/Editörlük	
Endüstriye ve/veya Sektöre Verilen Meslekî Eğitim Kursları		
Kurum İsmi	Meslekî Eğitim Kursu Konusu	
Öğretim Üyesinin Aldığı Ödüller		
Ödül Alan	Ödül	Ödül Veren
Düzenlenen Teknik Geziler		