



Doç.Dr.Ali YILDIRIM

İLETİŞİM BİLGİLERİ:

Tel:414 3183731

e-mail: ayildirim@harran.edu.tr

Posta adresi: Harran Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Osmanbey Yerleşkesi, Şanlıurfa

ÖĞRENİM BİLGİSİ:

<u>Derece</u>	<u>Bölüm/Program</u>	<u>Üniversite</u>	<u>Yıl</u>
Lisans	Gıda Mühendisliği	ODTÜ Gaziantep Müh.Fak.	1991
Y.Lisans	Gıda Mühendisliği	Gaziantep Üniversitesi	2004
	Tez adı: Effect of different milling systems on selected quality parameters of bulgur Tez Danışmanı:(MEHMET DURDU ÖNER)		
Doktora	Gıda Mühendisliği	Gaziantep Üniversitesi	2011
	Tez adı: Application of thermosonication to improve soaking and cooking properties of chickpea Tez Danışmanı: MEHMET DURDU ÖNER		

GÖREVLER:

<u>Görev Unvanı</u>	<u>Görev Yeri</u>	<u>Yıl</u>
Üretim mühendisi	Turna Yağ San. A.Ş. Nizip/Gaziantep	1991-1992
Üretim Müdürü	Baltacıoğulları Süt San. Mustafakemalpaşa/Bursa	1993-1994
Üretim Müdürü	Karsa Bisküvi A.Ş. Karaman	1994-1997
Kalite Kontrol Müdürü	Saray Bisküvi A.Ş. Karaman	1997-1998
Öğr.Gör.	Nizip Meslek Yüksekokulu, Gaziantep Üniversitesi	1998-2011
Dr.Öğr.Gör.	Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksekokulu	2011-2012
Yrd.Doç.Dr.	Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2012-2016
Yrd.Doç.Dr.	Harran Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2016-2019
Doç.Dr.	Harran Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2018-

İDARİ GÖREVLER:

<u>Görev</u>	<u>Görev yeri</u>	<u>Yıl</u>
Müdür Yardımcılığı	Nizip meslek Yüksekokulu, Gaziantep Üniversitesi	2000-2004
Gıda İşleme Bölüm Başkanlığı	Nizip meslek Yüksekokulu, Gaziantep Üniversitesi	2011-2012
Bölüm Dergi Editörlüğü	Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Harran Üniversitesi	2014-.....

YÖNETİLEN Y.LİSANS TEZLERİ:

1. **Nebahat ÇELEBİ**, ‘‘Nohut Unu Kullanımının Siverek Tırnaklı Ekmek Kalitesine Etkileri’’, 2015, *Şanlıurfa*
2. **Ayşegül Şamil KAYA**, ‘‘Nohudun Erişte Kalitesine Etkisi’’, 2018, *Şanlıurfa*
3. **Hacer ÖZTÜRK**, ‘‘Ultrason’un börülcenin su absorpsiyonu ve pişme kalitesi üzerindeki etkilerinin araştırılması’’, 2019, *Şanlıurfa*.
4. **Zana KARABOĞA**, ‘‘ Mısırın kurutulmasında farklı kurutucuların ve ultrason ön işlemin etkisinin araştırılması’’ 2019, *Şanlıurfa*

PROJELERDE YAPTIĞI GÖREVLER:

1. Nohut Unu Kullanımının Siverek Tırnaklı Ekmek Kalitesine Etkileri **BAP proje No: 13104, 2015**
2. Mısır ve Nohut Unlarının Mardin Peksimetinin Kalitesine Etkileri **BAP proje No: 13114, 2015**
3. Nohudun Erişte Kalitesine Etkisi, **BAB proje no:16210, 2018.**
4. Ultrason’un börülcenin su absorpsiyonu ve pişme kalitesi üzerindeki etkilerinin araştırılması, **BAB proje no:16209, devam.**
5. Ultrasonik ses dalgalarının börülcenin su absorpsiyonu ve tekstürel özellikleri üzerindeki etkilerinin araştırılması, **BAB proje no:17007, 2017.**
6. Mısırın kurutulmasında ultrason işleminin etkisinin araştırılması, **BAB proje no:18173, devam.**

SON İKİ YILDA VERDİĞİ LİSANS VE LİSANSÜSTÜ DÜZEYDEKİ DERSLER:

<u>LİSANS</u>	<u>Haftalık Saat</u>
KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ	3
ISI AKTARIMI	3
TERMODİNAMİK	3
KÜTLE AKTARIMI	3
<u>YÜKSEK LİSANS</u>	
FERMENTE TAHİL ÜRÜNLERİ	3
ÖZEL TAHİL ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ	3
YUMUŞAK BUĞDAY ÜRÜNLERİ	3
HUBUBAT VE YAĞLI TOHURLARIN KURUTULMASI VE DEPOLANMASI	3

ESERLER :

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI, SCI-EXP. indekslerde):

- A.1. Yıldırım, A.,** Bayram M. and Öner M.D. (2008). Ternary milling of bulgur with four rollers. *Journal of Food Engineering*, 84(3), 394-399.
- A.2. Yıldırım, A.,** Bayram M. and Öner M.D. (2008). Bulgur milling using a helical disc mill. *Journal of Food Engineering*, 87(4), 564-570.
- A.3. Yıldırım, A.,** Öner M.D. and Bayram M. (2010). Modeling of Water Absorption of Ultrasound Applied Chickpeas (*Cicer arietinum L.*) Using Peleg’s Equation. *Journal of Agricultural Sciences*, 16, 278-286.
- A.4. Yıldırım, A.,** Öner M.D. and Bayram M. (2011). Fitting Fick’s Model to Analyze Water Diffusion into Chickpeas During Soaking with Ultrasound Treatment. *Journal of Food Engineering*, 104(1), 134-142.
- A.5. Yıldırım, A.,** Öner M.D. and Bayram M. (2013). Effect of Soaking and Ultrasound Treatments on Texture of Chickpea, *Journal of Food Science and Technology*. 50(3), 455-465.
- A.6. Yıldırım, A.** and Öner, M.D. (2015). Electrical conductivity, water absorption, leaching and color change of chickpea (*cicer arietinum l.*) during soaking with ultrasound treatment, *International journal of Food properties*. 18(6), 1359–1372.

- A.7. Yıldırım, A.** (2017). Hydration kinetics of some durum and bread wheat varieties grown in south-eastern region of turkey. *Journal of the Chemical Society of Pakistan*. 39(5), 347-351.
- A.8. Yıldırım, A.** (2018). Kinetics and thermodynamic properties of parboiled Burgos wheat (*Triticum Durum*) in Turkey during drying. *Applied Ecology and Environmental Research*. 16 (1), 495-510.
- A.9. Dağhan, Ş., Yıldırım, A., Yılmaz, F.M., Vardin, H. and Karaaslan, M.** (2018). The effect of temperature and method of drying on isot (urfa pepper) and its vitamin C degradation kinetics. *Italian Journal of Food Science*, 30(3), 504-521.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

- B.1. Yıldırım, A., Bayram, M. & Öner, M. D.** 2006. The Application Of An Ultrasonic System To Improve Legume Cooking Properties. Fifth European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 35, July 5-7, Gaziantep. (Özet, poster)
- B.2. Yıldırım, A., Bayram, M. & Öner, M. D.** 2006. The effect of the specially designed disc milling system on the selected quality parameters of bulgur. Fifth European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 36, July 5-7, Gaziantep. (Özet, poster)
- B.3. Yıldırım, A.** 2016. Dehydration Kinetics of Bulgur: Effect of Dryer and Temperature. International Multidisciplinary Eurasian Congress, July 11-13, pp:13-27, Odessa, Ukrayna. (SÖZLÜ, Tam metin)
- B.4. A Yıldırım, İ Hayoğlu, AF Atasoy.** 2017. Water Diffusion Of Ultrasound Applied Cowpeas During Soaking. III International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS-2017). pp:522, 3-7 May-Session F, Budapest, Hungary. (Sözlü, Özet)
- B.5. Ali Yıldırım, A.Ferit Atasoy.** 2017. Water Diffusion of Parboiled Wheat During Drying. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15-17 May, 2017, Session 2C, pp:39, Nevşehir-Turkey. (Sözlü, Özet)
- B.6. Ali Yıldırım, Bülent Başyigit, İbrahim Hayoğlu, A.Ferit Atasoy.** 2017. Effect of Chickpea Flour on Quality Characteristics of Mardin Peksimet. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15-17 May, 2017, Session 5A, Nevşehir-Turkey, 263. (Sözlü, Özet)
- B.7. Ali Yıldırım, Aziz Korkmaz, İbrahim Hayoğlu, Bülent Başyigit, A.Ferit Atasoy.** 2017. Some Quality Characteristics of Homemade Isot. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15-17 May, 2017, Session 6A, Nevşehir-Turkey. (Sözlü, Özet)
- B.8. Aziz Korkmaz, Ali Yıldırım, İbrahim Hayoğlu, Bülent Başyigit, A.Ferit Atasoy.** 2017. Nonenzymatic Browning Kinetics of Traditional Isot Production During Sun Drying. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15-17 May, 2017, Session 6A, Nevşehir-Turkey. (Sözlü, Özet)
- B.9. İbrahim Hayoğlu, Bülent Başyigit, Ali Yıldırım, A.Ferit Atasoy.** 2017. Investigation of Chemical Properties of Herby Cheeses with Melengic (*Pistacia terebinthus*). 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi(TABKON'17), 09-12 Mayıs 2017, pp.64, Konya, TÜRKİYE. (Sözlü, Özet)
- B.10. Bülent Başyigit, İbrahim Hayoğlu, Ali Yıldırım, A.Ferit Atasoy.** 2017. Production of Bar with Fruit. 1. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Kongresi(TABKON'17), 09-12 Mayıs 2017, pp. 102, Konya, TÜRKİYE. (Sözlü, Özet)
- B.11. Ali Yıldırım, Nebahat Çelebi, Ahmet Ferit Atasoy.**2018. Effects of Chickpea Flour on Quality Characteristics of Siverek Flat Bread. UGAP2018 - 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, April 25 - 27, 2018, pp. 8, Şanlıurfa, Turkey. (Sözlü, Özet)
- B.12. Ali Yıldırım, Ayşegül Kaya, Ahmet Ferit Atasoy.**2018. Effect of Chickpea Flour on Quality Characteristics of Noodle. UGAP 2018 - 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, April 25 - 27, 2018, pp. 18, Şanlıurfa, Turkey. (Sözlü, Özet)
- B.13. Ali Yıldırım, Mustafa Bayram, Birsen Laftan.** 2018. Screen Analysis Problems in Bulgur Industry. UGAP 2018-1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, April 25 - 27, 2018, pp. 532, Şanlıurfa, Turkey. (Poster, Özet)
- B.14. Ali Yıldırım, Mustafa Bayram, Mustafa Çağrı Demir.** 2018. A Research on Sake Production from Karacadağ Rice Variety Produced in Turkey. UGAP 2018 - 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, April 25 - 27, 2018, pp. 533, Şanlıurfa, Turkey. (Poster, Özet)

- B.15. Ali Yıldırım, Mustafa Bayram, İslim Dayıoğlu. 2018.** Solid Handling Properties of Durum and Bread Wheat. UGAP 2018-1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, April 25-27, 2018, pp. 534, Şanlıurfa, Turkey. (Poster, Özet)
- B.16. Ali Yıldırım, Servet Samakli, Ahmet Ferit Atasoy. 2018.** Phenylketonuria (PKU): Causes, Symptoms, Diagnosis, Metabolism, Treatments and Production of Phenylalanine-Free Foods. UGAP 2018-1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, April 25-27, 2018, pp. 562, Şanlıurfa, Turkey. (Poster, Özet)
- B.17. Aziz Korkmaz, Ali Yıldırım, İbrahim Hayoğlu, Bülent Başyigit, Ahmet Ferit Atasoy. 2018.** Degradation Kinetics of Carotenoids During Sun Drying of Red Pepper. GAPYENEV-2018 International Renewable Energy and Energy Efficiency Congress, May 10-12, 2018, pp., Şanlıurfa, Turkey. (Sözlü, Özet)
- B.18. Aziz Korkmaz, Ali Yıldırım, İbrahim Hayoğlu, Bülent Başyigit, Ahmet Ferit Atasoy. 2018.** Volatiles Compound Changes During Sun Drying of Red Pepper. GAPYENEV-2018 International Renewable Energy and Energy Efficiency Congress, May 10-12, 2018, pp., Şanlıurfa, Turkey. (Sözlü, Özet)

C) Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- C.1. Yıldırım, A., Bayram, M. & Öner, M.D. (2012).** Hydration kinetics of ultrasound treated chickpeas (*Cicer arietinum L.*) during soaking. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi.* 16(4), 25-35.
- C.2. Hepsağ, F., Yıldırım, A., Gölge, Ö. ve Hayoğlu, İ. 2016.** Determination of Sulfurdioxide Residue Levels in Dried Apricots Produced and Consumed in Turkey. *Harran Journal of Agricultural and Food Science.* 20(1), 7-11.
- C.3. Yıldırım, A., Çetin, S., Öğretmen, H., Sarı, P. ve Hayoğlu, İ. 2016.** Usage of Pomegranate in Chocolate Production. *Harran Journal of Agricultural and Food Science.* 20(1), 12-19.
- C.4. Karaaslan, M., Yıldırım, A. Ve Vardin, H. 2016.** Improvement of Rehydration Capacity of Dried Onions by Using Different Dehydration Techniques and Pre-treatment Applications. *Harran Journal of Agricultural and Food Science.* 20(3), 12-19.
- C.5. A. Ferit ATASOY, İbrahim HAYOĞLU, Aziz KORKMAZ, Esra KARA, Ali YILDIRIM. 2017.** A Research on The Determination of Aflatoxin Content of Traditional Home Made Isot. *Harran Journal of Agricultural and Food Science.* 21(1), 35-40.
- C.6. Yıldırım, A., A.Ferit ATASOY. 2017.** Change in Weight and Dimensions of Cowpea (*Vigna unguiculata L. Walp.*) during Soaking. *Harran Journal of Agricultural and Food Science.* 21(4),420-430.

D. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

- D.1. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner M. D. (2006).** Özel Olarak Tasarlanmış Diskli Değirmenin Bulgurda Belirlenmiş Kalite Faktörleri Üzerindeki Etkileri. Türkiye 9.Gıda Kongresi, 763-766, 24-26 Mayıs, Bolu. (Tam metin, poster)
- D.2. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner M. D. (2006).** Ultrasonik Ses algalarının Bakliyatların Kolay İşlenebilir Hale Getirilmesinde Kullanılma Olasılıkları. Türkiye 9.Gıda Kongresi, 783-786, 24-26 Mayıs, Bolu. (Tam metin, poster)
- D.3. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner M. D. (2006).** Bakliyatların İşlenmesinde Yaşanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Hububat-2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 336-344, 7-8 Eylül, Gaziantep. (Tam metin, poster)
- D.4. Yıldırım, A., Bayram, M. ve Öner M. D. (2006).** Bulgurun Öğütülmesinde Diskli ve Valsli Değirmen Kullanımı Üzerine Araştırma. Hububat-2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 345-354, 7-8 Eylül, Gaziantep. (Tam metin, poster)
- D.5. Yıldırım, A., Bayram, M. Ve Öner M. D. (2009).** Nohuttaki (*Cicer arietinum L.*) Su Difüzyon Katsayılarına Sıcaklık ve Ultrasonik Ses Dalgalarının Etkisi. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 31-40, 6-8 Kasım, Antalya/Kemer. (Tam metin, sunum)
- D.6. Ayşe Fulya Habiboğlu, Ali Yıldırım, Zana Karaboğa, Ahmet Ferit Atasoy. 2016.** Antifiriz Proteinler ve Gıdalarda Kullanımı. Türkiye 12. Gıda Kongresi, pp:232. 05-07 Ekim 2016; Trakya Üniversitesi, Edirne(Özet-Poster).
- D.7. Ali Yıldırım, Zana Karaboğa, Ayşe Fulya Habiboğlu, Ahmet Ferit Atasoy. (2016).** Mardin Peksimeti (Bakısma). Türkiye 12. Gıda Kongresi, pp:250, 05-07 Ekim 2016; Trakya Üniversitesi, Edirne(Özet-Poster).
- D.8. Ali Yıldırım, Zana Karaboğa, Ayhan Atlı. (2016).** Kuskus. Türkiye 12. Gıda Kongresi, pp:251, 05-07 Ekim 2016; Trakya Üniversitesi, Edirne (Özet-Poster).

E. Dięer yayınlar:

E.1. Yıldırım, A. & Öner, M.D. 2013. *Thermosonication in Pulses: Application of Thermosonication to Chickpeas*. LAP Lambert Academic Publishing, ISBN: 978-3-659-42659-9, Saarbrücken, 208 p.