

ÖZGEÇMİŞ

Adı

İbrahim Abdülhey

Soyadı

HAYOĞLU

Doğum Yeri ve Tarihi

Kilis, 1965

Medeni Durumu

Evli, 2 çocuk sahibi

Yazışma Adresi

Harran Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda
Mühendisliği Bölümü Osmanbey Yerleşkesi-ŞANLIURFA

Tel

0.414.3183721

Posta

ihayoglu@harran.edu.tr



EĞİTİM DURUMU

Lisans Öğrenimi

1981–1985

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü-Erzurum

Yüksek Lisans Öğrenimi

1986–1989

Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı-Adana

Yüksek Lisans Tez

Konusu

Karpuzun Meyve Suyu Sanayinde

Kullanım Olanakları Üzerinde Bir Çalışma

Doktora Öğrenimi

1989–1995

Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı-Adana

Doktora Tez Konusu

Kesecikli Portakal Suyu Üretim Teknolojisi

Üzerine Bir Araştırma

AKADEMİK DURUMU

Araştırma Görevlisi

1987-1995

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı-Adana

(Dicle Üniversitesi Şanlıurfa Ziraat Fakültesi Adına)

Yrd.Doç.Dr.

1996 –2000

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü-Şanlıurfa

Doç.Dr.

2000 – 2007

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü-Şanlıurfa

Prof.Dr.

2007 –

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü-Şanlıurfa

İdari Görevler

Bölüm Başkanlığı	05.01.2001– 07.06.2001
Dekan Yardımcılığı	29.11.2004 – 03.09.2008
Siverek MYO Müdürlüğü	29.04.2015 –

Bazı Yayınları:

- HAYOGLU, İ., DIDİN, M., TURKOGLU, H., FENERCIOGLU, H. 2005. The Effects Of Processing Methods On Some Properties Of Hot Red And Red-Blackish Ground Peppers. Pakistan Journal of Biological Science. 8 (10) 1420-1423.
- GAMLİ, O. F., HAYOGLU, I., 2007. The effect of the different packaging and storage conditions on the quality of pistachio nut paste. Journal of Food Engineering. 78. 443-448.
- HAYOGLU, I., GAMLİ, O. F., 2007. Water sorption isotherms of pistachio nut paste. International Journal of Food Science and Technology. 42. 224-227.
- HAYOGLU, I. KOLA, O. KAYA, C., ÖZER, S. and TURKOGLU, H. 2009. Chemical And Sensory Properties Of Verjuice, A Traditional Turkish Non-Fermented Beverage From Kabarcık And Yediveren Grapes. Journal of Food Processing and Preservation 33: 252–263
- KOC, A.B. TOY, M. HAYOGLU I. and VARDİN H. 2007. Solar drying of red peppers: effects of air velocity and product size. Journal of Applied Sciences 7:11:1490-1496.
- GAMLİ, Ö.F. HAYOGLU, I. 2012. Effects of Nut Proportion and Storage Temperature on Some Chemical Parameters of Pistachio Nut Cream. Journal of Food Science and Engineering 2. 15-23.
- Gamli, O. Faruk. Hayoglu, I. and Turkoglu, H. 2012. Moisture Adsorption Characteristics of Pistachio Nut Cream: A New Food Product. Ital. J. Food Sci., 24.4. 339-344.
- HAYOGLU, I., CELİK, S., ARTIK, N., ATASOY, F.A. 2016. Engineering Education And Current Situation Of Food Engineering Education In Turkey. International Journal of Engineering and Technology, Vol. 13, No.1, 2016, pp. 1-4
- HAYOGLU, I., BASYIGIT, B., HAYOGLU, G., ATASOY, F.A. 2016. Cream Zahter: A Functional Food Some Chemical and Sensory Properties. Current Research in Nutrition and Food Science Vol. (SI. 1), 32-36.
- ÇÖMLEKÇİOĞLU, N., ŞİMSEK, M., HAYOĞLU, İ.A., KIROĞLU ZORLUGENÇ, F. 2016. The effects of regulated deficit irrigation on yield and certain fruit characteristics of tomato (Solanum lycopersicon mill). Journal of Animal & Plant Sciences, Vol.29, Issue 1: 4575-4588. <http://www.m.elewa.org/JAPS>; ISSN 2071-7024.

- CANKAYA, H., HAYOĞLU, İ., TURKOĞLU, H. 2017. A Novel Spice: Pickled Pepper Powder and Some Quality Aspects. *Pol. J. Food Nutr. Sci.*, 2017, 67:1, 19–24. DOI: 10-1515/pjfn-2015-0046 ; <http://journal.pan.olsztyn.pl>.
- MIİŞOĞLU, D., HAYOĞLU, İ. 2005. Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi. *HR.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi* 9 (2) 29-35.
- HAYOĞLU, İ., İZOL, G., GÜMÜŞ, A., GÖNCÜ, B., ÇEVİK, G.B. 2010. Menengicin Şekerleme Üretiminde Kullanım Olanakları. *HR.Ü.Z.F.Dergisi*, 14(4) 57-62.
- HEPSAĞ, F., HAYOĞLU, İ., HEPSAĞ, B. 2012. Karadut Meyvesinin Antosiyanin İçeriği ve Antosiyaninlerin Gıda Sanayinde Renk Maddesi Olarak Kullanım Olanakları. *GıdaTehnolojileri Elektronik Dergisi*, , 7(1)9-19
- DOĞAN, N., HAYOĞLU, İ. 2012. Propolis ve Kullanım Alanları. *HR.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi* 16 (3) 39-48.
- GAMLI,Ö.F., HAYOĞLU, İ. 2013. Curve Fitting Parameters of Color Variables of Pistachio Nut Cream During Storage Period. *Gıda*. 38 (2) 71-78.
- DOĞAN, N., DOĞAN, C., HAYOĞLU, İ. 2014. Farklı Sıcaklık ve Süre Uygulamalarının Pleurotus ostreatus (İstiridye Mantarı)'un Bazı Özelliklerine Etkisi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*. 18 (4) 10-16.
- DOĞAN, N., DOĞAN, C., BİLGİN, S., HAYOĞLU, İ., DAĞISTANLI, Ö. 2015. Pleurotus Ostreatus'tan Mantar Tozu Üretiminde Kurutma İşleminin Yanıt Yüzey Yöntemi Kullanılarak Optimizasyonu. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*. 21 (9) (Pamukkale Gıda Sempozyumu III Özel Sayısı). " PAJES-82957" referans numaralı, 10.5505/pajes.2015.82957 doi numarası
- HEPSAĞ, F., YILDIRIM, A., GÖLGE, Ö., HAYOĞLU, İ. 2016. Türkiye’de Üretilen ve Tüketilen Kuru Kayıslarda Kükürtdioksit Kalıntı Miktarlarının Belirlenmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*. 20 (1) 7-11.
- YILDIRIM, A., ÇETİN, S., ÖĞRETMEN, H., SARI, P., HAYOĞLU, İ. 2016. Narın Çikolata Üretiminde Kullanımı. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*. 20 (1) 12-19.
- SOYDİNÇ, H., BAŞYİĞİT, B., HAYOĞLU, İ. 2016. Effect of Fruit Addition on the Quality Characteristics of Tahini Halva. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*. 20 (4) 12-19.
- HEPSAĞ, F., GÖLGE, Ö., HAYOĞLU, İ. 2016. Effect of Genotypes on Chemical and Physical Properties of Mulberry. *Hacettepe J. Biol. & Chem.*, 2016, 44 (3), 225–231.
- BAŞYİĞİT, B., HAYOĞLU, İ., ATASOY, F. 2017. Kekik Esansiyel Yağı ve Mikroenkapsülasyon Uygulamaları. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*. 7 (1/2), 63-70.
- EREN, L., DİNÇ, F., HAYOĞLU, İ. 2010. Şanlıurfa’da Yöresel Olarak Yapılan Turşuların Çabuk Yöntemle Karşılaştırılması. *The 1st International Symposium On “Traditional Foods From Adriatic To Caucasus” 15 – 17 April 2010 Tekirdag/ TURKEY*. Bildiri Kitabı. 656- 658

- HAYOĞLU, İ., ÇELİK, Ş., TÜRKOĞLU, H. 2010. Güneydoğunun Vazgeçilmezi: Meyan Şerbeti. The 1st International Symposium On “Traditional Foods From Adriatic To Caucasus” 15 – 17 April 2010 Tekirdag/ TURKEY. Bildiri Kitabı. 1037-1038
- GAMLI, Ö.F., HAYOĞLU, İ. 2011. Kinetic Study of Color Changes of Spreadable Pistachio Nut Cream. International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, May 26-29, İzmir /TURKEY Bildiri Kitabı. 183-187.
- HAYOĞLU, I., DOĞAN, N., DOĞAN, C. 2013. Some Properties of Traditional Turkish Fermented Turnip Beverage (Bınardık). The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake) / Macedonia. Bildiri Kitabı S: 405. TFP:2143
- KÖTEN, M., ÜNSAL, S., HAYOĞLU, İ. 2013. Kübbülmüşviyye. The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake) / Macedonia. Bildiri Kitabı S: 405. TFP:1885.
- HAYOĞLU, I. 2013. A FUNCTIONAL FOOD : ZAHTER, Some Chemical And Sensory Properties. International Conference on Engineering Education. 22-25 December 2013 Madinah, Kingdom of Saudi Arabia. S.65
- DOĞAN, N., DOĞAN, C., HAYOĞLU, İ., TÜRKOĞLU, H. 2014. Propolis and Possibilities of Using in Food Products. 4th International Mugla Beekeeping & Pine Honey Congress concurrently with 20th Apislavia Congress, November 5-9, 2014. Ölüdeniz-Muğla-Turkey S. 57.
- DOĞAN, N., DOĞAN, C., TÜRKOĞLU, H., HAYOĞLU, İ. 2014. Effect of Various Bee Products in Apiterapik Applications. 4th International Mugla Beekeeping & Pine Honey Congress concurrently with 20th Apislavia Congress, November 5-9, 2014. Ölüdeniz-Muğla-Turkey S. 350.
- DOĞAN, C., DOĞAN, N., TÜRKOĞLU, H., HAYOĞLU, İ. 2014. Antimicrobial Activity of Propolis Collected from Pervari. 4th International Mugla Beekeeping & Pine Honey Congress concurrently with 20th Apislavia Congress, November 5-9, 2014. Ölüdeniz-Muğla-Turkey S. 351.
- ISIK, S., ÇELİK, S., HAYOĞLU, I. 2015. A Traditional Taste: Bezirgan Dissert. The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina. Abstract Book p: 395. TF3 P: 421.
- HAYOĞLU, I., DOĞAN, N., HEPSAG, F., DOĞAN, C. HEPSAG, B. 2015. Spices That Are Used as Ornamental Plants in Turkey. The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina. Abstract Book p: 473. TF3 P: 425.
- DOĞAN, C., DOĞAN, N., HEPSAG, F., HAYOĞLU, I. 2015. Medicinal and Aromatic Plants in Kayseri Flora and Their Usages. The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina. Abstract Book p: 568. TF3 P: 548.

- DOĞAN, N., HEPSAĞ, F., DOĞAN, C., HAYOĞLU, İ. 2015. Medicinal and Aromatic Plants in Yozgat Flora and Their Usages. The 3rd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus” 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina. Abstract Book p: 569. TF3 P: 555.
- HAYOĞLU, İ., CELİK, S., ARTIK, N., ATASOY, F.A. 2015. Engineering Education and Current Situation of Food Engineering Education in Turkey. The 4th FEIIC - International Conference on Engineering Education and Research. 19-21 December 2015, Madinah, Kingdom of Saudi Arabia, P. 136-138.
- BASYIGIT, B., HAYOĞLU, İ., HAYOĞLU, G., ATASOY, F.A. 2016. Cream Zahter: A Functional Food. International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. 7-9 July 2016, Kalamata-Gracee. eBook: ISBN 978-972-98998-5-0
- DOĞAN, N., DOĞAN, C., HAYOĞLU, İ. 2016. Toz Bal. 5th International Muğla Beekeeping and Pine Honey Congress. 1-5 November 2016. Abstract Book : 407-408. Fethiye–Muğla-Turkey.
- DOĞAN, N., HAYOĞLU, İ., TÜRKOĞLU, H. 2012. Geleneksel Pekmez Tatlılarından: Şironi Ve Şilik. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı 850-852. 10-12 Mayıs 2012. Konya.
- SAKAR, E., DEMİRKOL, O., COŞANSU, S., ÜNVER, H., HAYOĞLU, İ., AK, B.E. 2012. Şanlıurfa İli Zeytin Tiplerinde Fermantasyonun Toplam Fenolik Madde Miktarı Üzerine Etkisi. Türkiye II. Zeytin ve Zeytinyağı Kongresi Bildiri Kitabı 87. 02-06 Ekim 2012. Şanlıurfa.
- HEPSAĞ F., HEPSAĞ B., HAYOĞLU İ. 2014. Antalya Yöresine Ait Enek (Ardıç) Pekmezi 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 ADANA
- HEPSAĞ F., HEPSAĞ B., HAYOĞLU İ. 2014. Çörek Otu. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 ADANA
- HEPSAĞ F., HEPSAĞ B., HAYOĞLU İ. 2014. Çedene Kahvesi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 ADANA
- KARA E., MUTLU S., ERSAN E., ATASOY A.F, HAYOĞLU İ. 2014. Geleneksel Yöntemle Kavun Reçeli Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 ADANA
- DOĞAN N., DOĞAN C., HAYIT F., CANKURT H., HAYOĞLU İ. 2014. Geçmişten Günümüze Gıdalarda Karbonat Kullanımı. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 ADANA
- DOĞAN N., DOĞAN C., CANKURT H., HAYOĞLU İ. 2014. Günlük Yaşamda Alkali Beslenme. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 ADANA
- HAYOĞLU İ., ÜNSAL A.S., KOLA O., KARAKAYA M., ŞENEL E., ŞANLI T. 2015. Gıda Sanayinin Hammadde Çeşitliliği Ve Yeterliliği. Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi. Bildiriler Kitabı-1 :1226-1246. (12-16 Ocak 2015) Ankara.
- Doğan, C., Doğan, N., Bilgin, S., Hepsağ, F., Hayoğlu, İ. 2015. Leurotus ostreatus'un Mantar Tozuna İşlenmesinde Farklı Sıcaklık Ve Süre Uygulamalarının Su Aktivitesi

Üzerine Etkisi. Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar". 13-15 Mayıs 2015. Denizli.

- Hepsağ, F., Gölge, Ö., Hayoğlu. İ, 2015. Kuru Kayıslarda Kükürtdioksit Miktarlarının Belirlenmesi ve Standartlara Uygunluğu. Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar". 13-15 Mayıs 2015. Denizli.
- Hepsağ, F., Gölge, Ö., Hayoğlu. İ, 2015. Doğu Ve Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Balların HMF ve Naftalin Düzeylerinin Belirlenmesi. Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar". 13-15 Mayıs 2015. Denizli