

Asst. Prof. PINAR AYDINOL SÖNMEZ

Personal Information

Office Phone: [+90 224 613 3102](tel:+902246133102) Extension: 61511

Email: paydinol@uludag.edu.tr

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/paydinol>

International Researcher IDs

ScholarID: FnumW-QAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9368-8841

Publons / Web Of Science ResearcherID: EMN-5252-2022

ScopusID: 48361146600

Yoksis Researcher ID: 114137

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2011 - 2019

Postgraduate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2008 - 2010

Undergraduate, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2004 - 2008

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliği, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2021

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim-Yeni Öğrenme Kuramlarını Anlama, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim- Yeni Ölçme Değerlendirme Yaklaşımları, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim- Sınıf Yönetimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim-Öğrencilerle Etkili İletişim, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim- Dijital Materyal Geliştirme, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Education Management and Planning, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim-Dijital Öğrenme, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Health&Medicine, Sağlıklı Beslenme, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Dissertations

Doctorate, Yağı azaltılmış Labne peynirinin tekstürel özelliklerinin geliştirilmesi, Bursa Uludağ University, 2019

Postgraduate, The effect of smoke application methods on the characteristics of smoked Circassian cheese, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, 2010

Research Areas

Food Chemistry, Food Additives, Food Biochemistry, Processing Dairy And Related Products, Cereals Technology, Alcoholic Beverages Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME, 2022 - Continues

Lecturer PhD, Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME, 2019 - 2022

Lecturer, Bursa Uludağ University, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME, 2011 - 2019

Academic and Administrative Experience

Head of Department, Bursa Uludağ University, Mustafakemalpaşa Myo, Gıda İşleme, 2023 - Continues

Deputy Head of Department, Bursa Uludağ University, Mustafakemalpaşa Myo, Gıda İşleme, 2017 - 2023

Courses

İÇECEK TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

GIDA KATKI MADDELERİ, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

TAHİL TEKNOLOJİSİ I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2012 - 2013

SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

TEMEL MATEMATİK, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

GENEL KİMYA, Associate Degree, 2019 - 2020, 2018 - 2019

TEMEL KİMYA, Associate Degree, 2019 - 2020

TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

PEYNİR TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

SÜT İŞLETMELERİNDE TEMEL İŞLEMLER, Associate Degree, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

ÇİĞ SÜT ANALİZLERİ, Associate Degree, 2016 - 2017

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Assessment of structure and sensory characteristics of reduced fat yoghurt manufactured with carob bean gum polysaccharides**
Aydinol Sönmez P., Özcan T.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Production of reduced-fat Labneh cheese with inulin and -glucan fibre-based fat replacer**
Aydinol Sönmez P., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.71, no.2, pp.362-371, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **Response of red pepper to deficit irrigation and nitrogen fertigation**
Kuşçu H., Turhan A., Özmen N., Aydinol Sönmez P., Demir A. O.
ARCHIVES OF AGRONOMY AND SOIL SCIENCE, vol.62, no.10, pp.1396-1410, 2016 (SCI-Expanded)
- IV. **Optimizing Levels of Water and Nitrogen Applied through Drip Irrigation for Yield, Quality, and Water Productivity of Processing Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.)**

Kuşçu H., Turhan A., Özmen N., Aydınol Sönmez P., Demir A. O.

HORTICULTURE ENVIRONMENT AND BIOTECHNOLOGY, vol.55, no.2, pp.103-114, 2014 (SCI-Expanded)

- V. **The effect of natural and liquid smokes on the benzo[a]pyrene content and quality parameters of Circassian cheese**
Aydınol Sönmez P., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.66, no.4, pp.498-504, 2013 (SCI-Expanded)
- VI. **Assesment of some microbiological and chemical properties of pismaniye sweet**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., AYDINOL SÖNMEZ P.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, vol.5, no.9, pp.1119-1122, 2011 (SCI-Expanded)
- VII. **Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 in Rice Pudding**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Sahin O. I., Aydınol Sönmez P.
MLJEKARSTVO, vol.60, no.2, pp.135-144, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Smoked Circassian Cheese Flavour and Sensory Perspective**
ÖZCAN T., AYDINOL P.
International Journal of Science and Engineering Investigations, vol.8, no.93, pp.1-6, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Effects of High-Pressure Technology on the Functional Properties of Milk and Fermented Milk Products**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
Journal of Life Sciences, vol.11, no.3, pp.125-132, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Effects of different irrigation regimes on water use efficiency, yield and fruit quality of watermelon under Bursa ecological conditions**
Kuşçu H., Turhan A., Özmen N., Aydınol P., Demir A. O.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.28, no.1, pp.21-26, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Peynirlerde kalsiyum laktat (ca-laktat) kristalizasyonu**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.23, no.1, pp.81-91, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Effects of soil water deficit at different growth stages on yield and quality of processing tomato**
Turhan A., Kuşçu H., Özmen N., Aydınol P., Şeniz V., Demir A. O.
in: Acta Horticulturae 1145: International Symposium on Biotechnology and Other Omics in Vegetable Science, Naci Onus, Editor, INT SOC HORTICULTURAL SCIENCE, PO BOX 500, 3001 LEUVEN 1, BELGIUM, Leuven, pp.85-91, 2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
ICELIS, 26 - 29 April 2018
- II. **Effect of Whey Protein Concentrate as Fat Mimetic on the Structure and Textural Properties of Labneh Cheese**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
ICELIS, 26 - 29 April 2018, pp.759-763
- III. **Yağı Azaltılmış Fermente Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde Fonksiyonel Yaklaşımlar**
Aydınol P., Özcan T.

Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Turkey, 28 - 29 September 2017, vol.37

- IV. **Effects of high-pressure technology on the functional properties of dairy foods**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1160
- V. **Yağı azaltılmış Labne peyniri üretiminde β -glukan kullanımı**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2017
- VI. **Füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine farklı dumanlama tekniklerinin etkisi**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
V. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Turkey, 15 - 16 March 2016
- VII. **Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler**
AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Turkey, 6 - 09 October 2015
- VIII. **γ - aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi**
ÖZCAN T., AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 - 16 November 2012
- IX. **Sanayi tipi domateste sulama zamanlamasının meyve suyu verimi ve kalitesi üzerine etkisi**
AYDINOL P., ÖZMEN N., KUŞÇU H., TURHAN A.
11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, vol.1, pp.179
- X. **Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.178
- XI. **Dumanlanarak üretilen peynirler**
Aydinol P., Özcan T.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.114
- XII. **Süt yağından elde edilen krema ürünleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.389-395
- XIII. **Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.100-103
- XIV. **İzmit pişmaniyesi'nin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., ŞAHİN O. I., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.337-340
- XV. **Sütlaç'da Lactobacillus acidophilus LA-5 ve Bifidobacterium bifidum BB-12'nin Aktivitesi ve Gelişimi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., AYDINOL P.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.50

Supported Projects

ÖZMEN N., AYDINOL SÖNMEZ P., TURHAN A., SÖNMEZ H., ÖZ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Mustafakemalpaşa ilçesine özgü kemalpaşa peynir tatlısı üretimi, manda sütünün çeşitli ürünlere işlenmesi ve yöresel sebze fidesi üretilmesi, 2016 - 2017

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Project Supported by Higher Education Institutions, Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi, 2009 - 2010

Metrics

Publication: 28

Citation (WoS): 168

Citation (Scopus): 208

H-Index (WoS): 5

H-Index (Scopus): 6

Non Academic Experience

uludağ universitesi