

Dr. Öğr. Üyesi PINAR AYDINOL SÖNMEZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 613 3102](tel:+902246133102) Dahili: 61511

E-posta: paydinol@uludag.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: FnumW-QAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9368-8841

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

ScopusID: 48361146600

Yoksis Araştırmacı ID: 114137

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2011 - 2019

Yüksek Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2008 - 2010

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Sağlığı ve Güvenliği, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2021

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim-Yeni Öğrenme Kuramlarını Anlama, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim- Yeni Ölçme Değerlendirme Yaklaşımları, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim- Sınıf Yönetimi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim-Öğrencilerle Etkili İletişim, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim- Dijital Materyal Geliştirme, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitimde İnovasyon ve Etkileşim-Dijital Öğrenme, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Sağlık ve Tıp, Sağlıklı Beslenme, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2020

Yaptığı Tezler

Doktora, Yağı azaltılmış Labne peynirinin tekstürel özelliklerinin geliştirilmesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2019

Yüksek Lisans, Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Biyokimyası, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Alkollü İçecekler Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Bursa Uludağ Üniversitesi, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME, 2022 - Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME, 2019 - 2022
Öğretim Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, MUSTAFAKEMALPAŞA MYO, GIDA İŞLEME, 2011 - 2019

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Mustafakemalpaşa Myo, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Mustafakemalpaşa Myo, Gıda İşleme, 2017 - 2023

Verdiği Dersler

İÇECEK TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 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, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015
TAHİL TEKNOLOJİSİ I, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2012 - 2013
SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ I, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
TEMEL MATEMATİK, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
GENEL KİMYA, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
TEMEL KİMYA, Ön Lisans, 2019 - 2020
TEREYAĞI TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
PEYNİR TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
SÜT İŞLETMELERİNDE TEMEL İŞLEMLER, Ön Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
ÇİĞ SÜT ANALİZLERİ, Ön Lisans, 2016 - 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Assessment of structure and sensory characteristics of reduced fat yoghurt manufactured with carob bean gum polysaccharides**
Aydınol Sönmez P., Özcan T.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Production of reduced-fat Labneh cheese with inulin and -glucan fibre-based fat replacer**
Aydınol Sönmez P., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.71, sa.2, ss.362-371, 2018 (SCI-Expanded)
- III. **Response of red pepper to deficit irrigation and nitrogen fertigation**
Kuşçu H., Turhan A., Özmen N., Aydınol Sönmez P., Demir A. O.
ARCHIVES OF AGRONOMY AND SOIL SCIENCE, cilt.62, sa.10, ss.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, cilt.55, sa.2, ss.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**

Aydinol Sönmez P., Özcan T.

INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.66, sa.4, ss.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, cilt.5, sa.9, ss.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., Aydinol Sönmez P.

MLJEKARSTVO, cilt.60, sa.2, ss.135-144, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Smoked Circassian Cheese Flavour and Sensory Perspective**

ÖZCAN T., AYDINOL P.

International Journal of Science and Engineering Investigations, cilt.8, sa.93, ss.1-6, 2019 (Hakemli Dergi)

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, cilt.11, sa.3, ss.125-132, 2017 (Hakemli Dergi)

III. **Bursa Ekolojik Koşullarında Karpuzun Su Kullanım Etkinliği Verim ve Meyve Kalitesi Üzerine Farklı Sulama Rejimlerinin Etkileri**

Kuşçu H., Turhan A., Özmen N., Aydinol P., Demir A. O.

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.21-26, 2015 (Hakemli Dergi)

IV. **Peynirlerde kalsiyum laktat (ca-laktat) kristalizasyonu**

AYDINOL P., ÖZCAN T.

U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.81-91, 2009 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Effects of soil water deficit at different growth stages on yield and quality of processing tomato**

Turhan A., Kuşçu H., Özmen N., Aydinol P., Şeniz V., Demir A. O.

Acta Horticulturae 1145: International Symposium on Biotechnology and Other Omics in Vegetable Science, Naci Onus, Editör, INT SOC HORTICULTURAL SCIENCE, PO BOX 500, 3001 LEUVEN 1, BELGIUM, Leuven, ss.85-91, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**

ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.

ICELIS, 26 - 29 Nisan 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 Nisan 2018, ss.759-763

III. **Yağı Azaltılmış Fermente Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde Fonksiyonel Yaklaşımlar**

Aydinol P., Özcan T.

Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Türkiye,

28 - 29 Eylül 2017, cilt.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1160
- V. **Yağı azaltılmış Labne peyniri üretiminde β -glukan kullanımı**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2017
- VI. **Füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine farklı dumanlama tekniklerinin etkisi**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
V. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 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, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015
- VIII. **γ - aminobütirik asit (GABA) ve süt ürünlerinde önemi**
ÖZCAN T., AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1, ss.179
- X. **Farklı dumanlama tekniklerinin füme Çerkez peynirinin özellikleri üzerine etkisi**
AYDINOL P., ÖZCAN T.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.178
- XI. **Dumanlanarak üretilen peynirler**
Aydinol P., Özcan T.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.114
- XII. **Süt yağından elde edilen krema ürünleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.389-395
- XIII. **Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.50

Desteklenen Projeler

ÖZMEN N., AYDINOL SÖNMEZ P., TURHAN A., SÖNMEZ H., ÖZ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mustafakemalpaşa ilçesine özgü kemalpaşa peynir tatlısı üretimi, manda sütünün çeşitli ürünlere işlenmesi ve yöresel sebze fidesi üretilmesi, 2016 - 2017

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Protein ve Diyet Lifi Katkısı ile Zenginleştirilen Yağı Azaltılmış Labne Peynirinin Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2014 - 2017

Özcan T., Aydınol Sönmez P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme Çerkez Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi, 2009 - 2010

Metrikler

Yayın: 28

Atıf (WoS): 168

Atıf (Scopus): 208

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6

Akademi Dışı Deneyim

uludağ üniversitesi