

Dr. Öğretim Üyesi

DUYGU BAŞKAYA SEZER

İş Telefonu: 03582526200 / Dahili 1268

E-posta: duygu.baskaya@amasya.edu.tr

Kurum: Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu / Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri
Bölümü / Aşçılık Prog.



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2724-1923

ScopusID: 56584710300

Web of Science: JWA-4369-2024

Google Scholar: k3UJQ4MAAAAJ

YÖKSİS Araştırmacı ID: 116403



Eğitim Bilgileri

I. ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ · Doktora · Yurt İçi · 2014–2022 · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) (İNGİLİZCE) · Extraction of dietary fiber from sour cherry (prunus cerasus l.) pomace and utilization in low-fat biscuit (2014–2022)

II. ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ · Yüksek Lisans · Yurt İçi · 2011–? · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) (2011–)

III. GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ · Yüksek Lisans · Yurt İçi · 2011–2014 · FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) · Havuç dilimlerinde mikrodalga haşlama koşullarının optimizasyonu (2011–2014)

IV. EGE ÜNİVERSİTESİ · Lisans · Yurt İçi · 2001–2006 · MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ · GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ (2001–2006)

Araştırma Alanları

Mühendislik Temel Alanı · Gıda Bilimleri ve Mühendisliği · Gıda Teknolojileri ; Gıda ve Beslenme Bilimi ; Gıda Güvenliği

Makaleler

I. Assessing the degree to which conventional and air-frying methods alter the quality of sesame, ghee, sunflower, and virgin olive oil in the presence or absence of food (2025)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

II. Comparison of sprouting, airfryer-drying, and airfryer-baking effects on technical, physical, and chemical properties of quinoa flour and quinoa snack (2025)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

III. The effects of different fiber fractions from sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace and fiber modification methods on cake quality (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

IV. Socio-demographic determinants of good food safety practices for young, educated food handlers in Türkiye (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

V. Food safety knowledge of young food handlers: A cross-sectional study in Turkey (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

VI. Partikül büyüklüğünün üzüm posasının kompozisyonuna ve hidrasyon, yağ tutma, termal, teknolojik özelliklerine etkisi (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

VII. İnsan-gıda etkileşimi: Gastronomide kullanılan şekil değiştiren gıdalar (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU, BALDIRAN ŞERİF, KUMUZ GÖZDE

VIII. The preferences of consumers for organic food products: The case of Samsun province in Türkiye (2023)

BAŞKAYA SEZER DUYGU, KILIÇ OSMAN, BAŞER UĞUR

IX. Konvansiyonel ve mikrodalga ile kurutulmuş vişne posası yağının fizikokimyasal ve fonksiyonel özelliklerinin karşılaştırılması (2023)

- X.** The characteristics of microwave-treated insoluble and soluble dietary fibers from grape and their effects on bread quality (2023)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XI.** Effect of high-pressure treatment and cellulase-mediate hydrolysis on functional, rheological and microstructural properties of garden cress seed residual fibre (2023)
MULLA MEHRAJFATEMA Z.,AHMED JASIM,BAŞKAYA SEZER DUYGU,AL-RUWAH NOOR
- XII.** The effects of high-pressure, enzymatic, and high-pressure-assisted enzymatic treatment on the properties of soluble dietary fibers and their use in jelly prepared with grape waste extract (2023)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XIII.** Farklı basınç büyüklükleri ve çözücülerin böğürtlen (*Rubus plicatus* L.) ekstraktlarının fonksiyonel özelliklerine ve renk stabilitesine etkisi (2023)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XIV.** Perceived social distancing and hygienic practices in the restaurants during covid-19 pandemic: evaluation of restaurants' future (2022)
BAŞKAYA SEZER DUYGU,DAŞKIN MUSTAFA,PALA KENAN,AŞAN KÜBRA
- XV.** Green processing of sour cherry (*Prunus cerasus* L.) pomace: process optimization for the modification of dietary fibers and property measurements (2021)
BAŞKAYA SEZER DUYGU,AHMED JASIM,ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM,ŞAHİN SERPİL
- XVI.** Çakal eriği ve Yonuz eriği marmelatları (2016)
BAŞKAYA SEZER DUYGU,TOKATLI KADER,DEMİRDÖVEN ASLIHAN
- XVII.** Meyve sebze işleme mikrodalga haşlama uygulamaları (2015)
BAŞKAYA SEZER DUYGU,DEMİRDÖVEN ASLIHAN
- XVIII.** The effects of microwave blanching conditions on carrot slices optimization and comparison (2015)
BAŞKAYA SEZER DUYGU,DEMİRDÖVEN ASLIHAN

Bildiriler

- I.** Flavor Matching and Comparison of Flavor Profiles of World Cuisine Products (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- II.** İçsel Yemek Sesi (Gıda Gürültüsü): Tanımlama ve Ölçmede Kullanılacak Yaklaşımlar (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- III.** Gıda Bilimleri ve Gastronomide Foodverse ve Nostraverse Kavramları (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- IV.** Geriatrik Gıdaların Karakterizasyonu: Fonksiyonel, Besinsel, Tekstürel, Duyusal Özellikler (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- V.** Artificial Intelligence-Assisted Food Processing Methods and New Formulations (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- VI.** Tüketicilerin Gıda Seçimini Etkileyen Faktörler (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- VII.** Factors affecting appetite during eating and food preferences (2025)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- VIII.** Bütünsel Gastronomi Yaklaşımı (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- IX.** Sosyal Medya Paylaşımlarının Gastronomi Rotasını Belirlemesi (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- X.** Bir Yumuşak Güç Örneği Olarak Gastro(Nomi) Diplomasisi ve Türk Mutfağı'nın Potansiyeli (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XI.** Investigation of Emulsion Properties Depending on Storage Time of Mayonnaise Prepared at Different Temperatures Using Thermomix (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XII.** Gıda Alerjenlerinin Yeni In-Vitro Tespit Yöntemlerinin Karşılaştırılması (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XIII.** Duyusal Değerlendirmede Yeni Yöntemler (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XIV.** Bitki Bazlı (Hindistan Cevizi, Badem, Yulaf, Soya) Sütlerin Özellikleri, Karşılaştırılması ve Avantajları (2024)
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XV.** Yapay zekadan dünya, yöresel, füzyon, eklektik ve özel diyet mutfakları ile ilgili yemek önerileri (2023)
BAŞKAYA SEZER DUYGU

- XVI. Cookbang: Yemek hazırlama videolarının gastronomiye etkileri (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XVII. Gastronomi uygulamalarındaki bitki bazlı proteinler: Vegan formülasyonlar (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XVIII. Başkasının nasıl yemek yediğini izliyorum - mukbang: Beyinsel rahatlama (ASMR)'nın gastronomiyi geliştirme potansiyeli (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XIX. Konveksiyonla ve mikrodalga destekli kurutulmuş protein tozu takviyeli granola barın sindirilebilirlik ve bazı fiziksel, tekstürel, duyuşal özelliklerinin karşılaştırılması (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XX. Gıda atıklarının geri kazanımında kullanılan yeşil teknolojiler (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXI. Gıda tasarımında kullanılan 4D/5D/6D/7D baskı teknolojilerindeki son gelişmeler (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXII. Çölyak hastaları için glutensiz hazırlanan makarnaların besleyici ve kalite özelliklerinin iyileştirilmesi için fırınlanmış baklagil unlarının kullanılması (2023)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXIII. Characterization of ultrasound-treated orange peel: Identification and comparison (2022)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXIV. Determination of the textural and sensory properties of meatballs enriched with microwave-dried potato skin (2022)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXV. Comparison of quality characteristics of conventionally and microwave-assisted conventionally baked crackers (2022)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXVI. Yağı azaltılmış bisküvilerde elmanın posa tozu, çözünür ve çözünmeyen diyet liflerinin yağ ikamesi olarak kullanılması: duyuşal özelliklerin karşılaştırılması (2022)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXVII. Characterization of the reduced-fat biscuit fortified with microwave, and enzymatic treated sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace (2020)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, AHMED JASIM, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL
- XXVIII. Effects of microwave, high-pressure, and enzymatic treatment on the structure, type, functionalities of sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace dietary fiber (2020)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, AHMED JASIM, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL
- XXIX. Dielectric properties of sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace: Influence of frequency, concentration, pH, temperature and particle size (2019)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, AHMED JASIM, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL
- XXX. Vişne (Prunus cerasus L.) posası ve vişne posası özütü kullanılarak hazırlanan kek formülasyonlarının dielektrik özelliklerinin belirlenmesi ve karşılaştırılması (2016)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, ŞÜMNÜ SERVET GÜLÜM, ŞAHİN SERPİL, ŞAKIYAN DEMİRKOL ÖZGE
- XXXI. Microwave blanching applications for pectin methylesterase inactivation in carrot slices and comparison with conventional blanching (2014)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, DEMİRDÖVEN ASLIHAN
- XXXII. Wheat Sprout (2013)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, DEMİRDÖVEN ASLIHAN
- XXXIII. Meyve Sebze İşlemede Mikrodalga Haşlama Uygulamaları (2013)**
BAŞKAYA SEZER DUYGU, DEMİRDÖVEN ASLIHAN
- XXXIV. Ailelerde Gelir-Harcama İlişkisi Üzerine Bir Araştırma: Samsun İli Örneği (2012)**
AYDIN ERYILMAZ GAMZE, KILIÇ OSMAN, BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXXV. Çölyak Hastalığında Yeni Beslenme Alternatifleri (2011)**
ANIL MÜNİR, BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXXVI. Fast-Food Tipi Beslenme Alışkanlığı İçinde Tahıl Ürünlerinin Yeri (2011)**
ANIL MÜNİR, KILIÇ OSMAN, BAŞKAYA SEZER DUYGU, DİNÇER MURAT, AYDIN ERYILMAZ GAMZE
- XXXVII. Deve Dikeni (Silybum marianum) ve Sağlık Üzerine Etkileri (2011)**
ANIL MÜNİR, BAŞKAYA SEZER DUYGU
- XXXVIII. Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Öğrencilerinin Fast Food Tipi Beslenme Alışkanlığı (2011)**
ANIL MÜNİR, KILIÇ OSMAN, BAŞKAYA SEZER DUYGU, DİNÇER MURAT, AYDIN ERYILMAZ GAMZE
- XXXIX. Usage psyllium (Plantago ovata) in food industry and soluble fiber effects on health (2011)**

XL. Lignan varieties and the effects on health (2011)

ANIL MÜNİR,BAŞKAYA SEZER DUYGU

Kitaplar

I. Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: Gastronomiye kapsamlı bir bakış (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

II. Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: Gastronomiye kapsamlı bir bakış (2024)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

III. Fundamentals in agriculture and food (2023)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

IV. Fundamentals in agriculture and food (2023)

BAŞKAYA SEZER DUYGU

Projeler

I. Vişne Posasından (Prunus cerasus L.) Besinsel Lif Ekstraksiyonu ve Düşük Yağlı Bisküvi Yapımında Kullanımı (2018)

DUYGU BAŞKAYA SEZER, SERVET GÜLÜM ŞÜMNÜ, SERPİL ŞAHİN

II. Anadolu Sokak Lezzetleri Amasya'da Buluşuyor (2017)

ERDAL ÜNSALAN, DUYGU BAŞKAYA SEZER, KENAN PALA, ATIF SITKI ULUBAY, ŞERİF BALDIRAN

III. Dezavantajlı grupların konaklama ağırlama sektöründe mesleki eğitimle kayıtlı istihdamda pazarlık güçlerinin artırılması projesi (2016)

ŞERİF BALDIRAN, ERDAL ÜNSALAN, DUYGU BAŞKAYA SEZER, KENAN PALA

IV. Meslek yüksekokullarının otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümüne ait mesleki dersler için e-eğitim materyallerinin geliştirilmesi ve uygulanması projesi (2014)

ŞERİF BALDIRAN, ATIF SITKI ULUBAY, DUYGU BAŞKAYA SEZER, KENAN PALA, ERDAL ÜNSALAN

V. Havuç Dilimlerinde Mikrodalga Haşlama Koşullarının Optimizasyonu (2013)

DUYGU BAŞKAYA SEZER, ASLIHAN DEMİRDÖVEN