

Prof. Dr. AYLA SOYER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 203 3300](tel:+903122033300) Dahili: 3648

Fax Telefonu: [+90 312 317 8711](tel:+903123178711)

E-posta: soyer@ankara.edu.tr

Web: <https://avesis.ankara.edu.tr/soyer>

Posta Adresi: Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gölbaşı 50.Yıl Yerleşkesi Bahçelievler Mahallesi Gölbaşı-Ankara

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4884-7166

Publons / Web Of Science ResearcherID: W-4090-2017

Yoksis Araştırmacı ID: 3986

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1989 - 1995

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), Türkiye 1986 - 1989

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1982 - 1986

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Dondurulmuş kolyoz balıklarında lipid oksidasyonu üzerine bazı antioksidanların ve vakum paketlemenin etkisi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1995

Yüksek Lisans, Bazı katkı maddelerini içeren ticari preparatların sucuklarda total ve bağlı su retansiyonu, renk stabilitesi ve tad üzerine etkileri, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), 1989

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1999 - 2011

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1987 - 1999

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Ankara Üniversitesi, 2023 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Ankara Üniversitesi, 2023 - Devam Ediyor
Ankara Üniversitesi, 2003 - 2007
Ankara Üniversitesi, 2000 - 2003

Verdiği Dersler

Plant Sanitation, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Food Engineering Design Operations II, Lisans, 2022 - 2023
Cold Preservation Technology, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Food Engineering Laboratory Operations II, Lisans, 2022 - 2023
Food Engineering Laboratory Operations I, Lisans, 2022 - 2023
Food Engineering Design Operations I, Lisans, 2022 - 2023
İŞLETME SANİTASYONU, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2013 - 2014, 2012 - 2013
ET TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GIDALARIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2012 - 2013, 2010 - 2011, 2009 - 2010
GIDA MÜHENDİSLİĞİ TASARIM UYGULAMALARI II, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008
GIDA MÜHENDİSLİĞİ LABORATUVAR UYGULAMALARI II, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008
SOĞUTMA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
GIDA MÜHENDİSLİĞİ TASARIM UYGULAMALARI I, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008
GIDA MÜHENDİSLİĞİ LABORATUVAR UYGULAMALARI I, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008
ET BİYOKİMYASI, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2002 - 2003, 2001 - 2002

Yönetilen Tezler

Soyer A., Biberiye ve kekik ekstraktları uygulanmış doğal kılıfların taze sosis (merguez) kalite özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, A.MEKARİM(Öğrenci), 2023
Soyer A., Bitkisel nitrat kaynaklarından ön dönüştürme ile elde edilen nitritin fermente sucukta kimyasal nitrit yerine kullanımı, Doktora, S.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2023
Soyer A., Kimyasal nitrite alternatif bitkisel nitrit kaynaklarının fermente sucuğun antioksidan aktivitesine etkisi, Yüksek Lisans, F.ÇAĞLAR(Öğrenci), 2022
Soyer A., Kekik ve biberiye yağlarıyla zenginleştirilen kitosan çözeltilerinin antioksidan ve antibakteriyal aktivitesi ve soğukta depolanan piliç göğüs eti kalitesine etkileri, Yüksek Lisans, A.AYÇA(Öğrenci), 2022
SOYER A., Lactobacillus sakei BİYOKORUYUCU KÜLTÜRÜN VAKUM AMBALAJLI SIĞIR ETİNİN MİKROBİYOLOJİK KALİTESİNE ETKİSİ, Yüksek Lisans, İ.YILMAZ(Öğrenci), 2021
SOYER A., Sucuk üretiminde bitkisel kaynaklı nitrat kullanımı, Doktora, S.İŞIKSAL(Öğrenci), 2021
SOYER A., Fermente sucuktaki mikrobiyolojik, fizikokimyasal ve kimyasal değişimlere lactobacillus sakei ve pediococcus acidilactici koruyucu kültürlerinin etkisi, Yüksek Lisans, M.MÜGE(Öğrenci), 2019
SOYER A., Kitosan-uçucu yağ ile kaplanmış sucuklarda fizikokimyasal ve mikrobiyolojik değişimler, Yüksek Lisans, S.KÜÇÜKKAYA(Öğrenci), 2018
SOYER A., Kitosan çözeltilerine daldırmanın kokteyl sosislerin soğukta depolanması sırasında mikrobiyolojik kalitesine etkileri, Yüksek Lisans, H.ÖZKAN(Öğrenci), 2016

SOYER A., Sucuk üretiminde yüzey küf inhibitörü olarak kitosan kullanımı, Yüksek Lisans, B.ARSLAN(Öğrenci), 2016

SOYER A., Soğukta ve dondurularak depolanan uskumru balığında (*Scomber scombrus*) lipidlerdeki ve proteinlerdeki değişmelere bitkisel ekstraktların etkisi: Antioksidan ve antimikrobiyal aktivite, Doktora, B.ÖZALP(Öğrenci), 2014

SOYER A., Soğukta ve dondurularak depolanan köfte kalitesine maviyemiş ekstraktının etkisi, Yüksek Lisans, F.İŞİKCI(Öğrenci), 2014

SOYER A., Nar kabuğu ekstraktının antimikrobiyal ve antioksidan aktivitesinin köfte kalitesine etkileri, Yüksek Lisans, H.ÖZDEMİR(Öğrenci), 2013

SOYER A., Dondurularak depolanan fileto gökkuşağı alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) kalitesine kitosan ile glazelemenin etkisi, Yüksek Lisans, M.TURAN(Öğrenci), 2011

SOYER A., Sucukta üretim sırasında meydana gelen mikrobiyolojik ve biyokimyasal değişmelere üretim sıcaklığının ve starter kültürün etkisi, Yüksek Lisans, G.BİLGE(Öğrenci), 2010

SOYER A., Sucukta organik asit kompozisyonuna farklı karbonhidrat kaynaklarının etkisi, Yüksek Lisans, E.KURT(Öğrenci), 2009

SOYER A., Sucukta üretim ve depolama sırasında meydana gelen mikrobiyolojik ve biyokimyasal değişimler, Doktora, Ü.DALMIŞ(Öğrenci), 2007

SOYER A., Pastırmadaki proteolitik değişmelere tuz miktarının etkisi, Yüksek Lisans, Ş.UĞUZ(Öğrenci), 2007

SOYER A., Sucuk ve pastırmanın sorpsiyon izotermelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.İŞİKSAL(Öğrenci), 2006

SOYER A., Farklı donma sıcaklıklarının depolama sırasında tavuk etinin bazı kalite özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, V.BİLGİN(Öğrenci), 2005

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Antioxidant properties of bovine liver protein hydrolysates and their practical application in biphasic systems**
Arslan B., Xiong Y. L., Soyer A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.104, sa.5, ss.2980-2989, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of chitosan-essential oil, a surface mold inhibitor, on microbiological and physicochemical characteristics of semidried fermented sausages**
Kucukkaya S., ARSLAN B., DEMİROK SONCU E., Erturk D., SOYER A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.85, sa.4, ss.1240-1247, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **Microbiological, physicochemical and sensory characteristics of Turkish fermented sausages (sucuk) coated with chitosan-essential oils**
DEMİROK SONCU E., ARSLAN B., Erturk D., Kucukkaya S., Ozdemir N., SOYER A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.97, ss.198-204, 2018 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of chitosan as a surface fungus inhibitor on microbiological, physicochemical, oxidative and sensory characteristics of dry fermented sausages**
ARSLAN B., SOYER A.
MEAT SCIENCE, cilt.145, ss.107-113, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of plant extracts on lipid and protein oxidation of mackerel (*Scomber scombrus*) mince during frozen storage**
Ozen B. O., SOYER A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.1, ss.120-127, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Antioxidant activity of pomegranate peel extract on lipid and protein oxidation in beef meatballs during frozen storage**
TURGUT S. S., Isikci F., SOYER A.
MEAT SCIENCE, cilt.129, ss.111-119, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Effect of pomegranate peel extract on lipid and protein oxidation in beef meatballs during refrigerated storage**
TURGUT S. S., SOYER A., Isikci F.
MEAT SCIENCE, cilt.116, ss.126-132, 2016 (SCI-Expanded)

- VIII. **PROTEOLYTIC CHANGES DURING PROCESSING IN TURKISH DRY-CURED MEAT PRODUCT (PASTIRMA) WITH DIFFERENT SALT LEVELS**
SOYER A., Uguz S., Dalmis U.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.34, sa.3, ss.212-219, 2011 (SCI-Expanded)
- IX. **EFFECTS OF DIFFERENT SALT CONTENTS ON SOME QUALITY CHARACTERISTICS DURING PROCESSING OF DRY-CURED TURKISH PASTIRMA**
Uguz S., SOYER A., Dalmis U.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.34, sa.3, ss.204-211, 2011 (SCI-Expanded)
- X. **Effect of plant extracts on lipid oxidation during frozen storage of minced fish muscle**
Ozen B. O., Eren M., Pala A., Ozmen I., SOYER A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.4, ss.724-731, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of freezing temperature and duration of frozen storage on lipid and protein oxidation in chicken meat**
SOYER A., Ozalp B., Dalmis U., Bilgin V.
FOOD CHEMISTRY, cilt.120, sa.4, ss.1025-1030, 2010 (SCI-Expanded)
- XII. **THE EFFECT OF PROCESSING METHOD AND STORAGE TIME ON CONSTITUENTS OF TURKISH SAUSAGES (SUCUK)**
Coskuner O., Ertas A. H., SOYER A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, ss.125-135, 2010 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of processing methods and starter culture (Staphylococcus xylosus and Pediococcus pentosaceus) on proteolytic changes in Turkish sausages (sucuk) during ripening and storage**
Dalmis U., SOYER A.
MEAT SCIENCE, cilt.80, sa.2, ss.345-354, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of fat level and storage time on lipid and color stability of naturally fermented Turkish sausages (sucuk)**
SOYER A., Ertas A. H.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.18, sa.3, ss.330-340, 2007 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of fat level and ripening temperature on biochemical and sensory characteristics of naturally fermented Turkish sausages (sucuk)**
SOYER A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, sa.3-4, ss.412-415, 2005 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effect of processing conditions on the quality of naturally fermented Turkish sausages (sucuks)**
SOYER A., Ertas A., Uzunoglu U.
MEAT SCIENCE, cilt.69, sa.1, ss.135-141, 2005 (SCI-Expanded)
- XVII. **Kinetics of oxidation of the lipids and proteins of cod sarcoplasmic reticulum**
SOYER A., Hultin H.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.48, sa.6, ss.2127-2134, 2000 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of glazing and storage time on lipid oxidation of frozen chub mackerel (Scomber japonicus)**
SOYER A., Sahin M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.23, sa.6, ss.575-584, 1999 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of conventional and microwave cooking methods on some nutritive contents and quality properties of chicken meat Tavuk etlerinin bazı kalite özellikleri ve besin öğelerine geleneksel ve mikrodalga ile pişirme yöntemlerinin etkisi**
SOYER A., Kolsarici N., CANDOĞAN K.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.23, sa.SUPPL. 2, ss.289-296, 1999 (SCI-Expanded)
- XX. **Oxidation of fish sarcoplasmic reticular lipids and proteins.**
SOYER A., Hultin H.
ABSTRACTS OF PAPERS OF THE AMERICAN CHEMICAL SOCIETY, cilt.215, 1998 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bitkisel ekstraktların dondurularak depolanan uskumru (scomber scombrus) kıymasındaki kalite değişimlerine etkisi**
Özen B. Ö., SOYER A.
Gıda, cilt.42, sa.1, ss.27-36, 2017 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect of Lactobacillus sakei and Pediococcus acidilactici bioprotective cultures on microbiological quality of Turkish fermented sausages**
Yılmaz M. M., SOYER A.
34th EFFoST 2020 International Conference, 10 - 12 Kasım 2020
- II. **Starter ve biyokoruyucu kültürlerin fermente sucuğun fizikokimyasal, kimyasal ve duyuşal özelliklerine etkileri**
Yılmaz M. M., ARSLAN B., SOYER A.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.63
- III. **Effect of blueberry extract on oxidative, microbiological and sensory quality of meatballs during frozen storage**
ARSLAN B., IŞIKÇI F., TURGUT S. S., TAĞI Ş., SOYER A.
4th International Conference on Food Chemistry and Technology, Berlin, Almanya, 5 - 07 Kasım 2018
- IV. **Antibacterial activity of blueberry extract on meatball during cold storage**
Işıkçı F., TAĞI Ş., TURGUT S. S., SOYER A.
4th International Conference on Food Chemistry, Berlin, Almanya, 5 - 07 Kasım 2018
- V. **Changes in physicochemical, biochemical, microbiological and sensory characteristics of fermented sausages as affected by starter cultures during ripening**
Bilge G., SOYER A.
4th International Conference on Food Chemistry and Technology, Berlin, Almanya, 5 - 07 Kasım 2018
- VI. **Effect of chitosan-essential oil coatings as a surface fungus inhibitor on microbial quality and physicochemical changes of fermented Turkish sausage (sucuk) during storage**
ARSLAN B., KÜÇÜKKAYA S., DEMİROK SONCU E., SOYER A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- VII. **Changes in volatile composition and sensory properties of Turkish fermented sausages as affected by chitosan-essential oil coating**
SOYER A., ÖZDEMİR N., DEMİROK SONCU E., ÖZDEMİR H.
31st EFFoST International Conference, SİTGES, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017
- VIII. **Effects of chitosan-essential oil coating on lipolytic, proteolytic and oxidative characteristics of dry fermented sausages during storage**
SOYER A., ÖZDEMİR N., Ertürk D., DEMİROK SONCU E., ARSLAN B.
31th EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017
- IX. **Effect of natural nitrate sources as alternative to the chemical nitrite on lipid oxidation, aroma and sensory properties of Turkish fermented sausages**
SOYER A., KIRALAN M., Işıksal S.
31th EFFoST International Conference, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017
- X. **Physicochemical, Oxidative and Sensory Changes in Chitosan Coated Fermented Turkish Sausage (Sucuk) During Processing and Storage**
ARSLAN B., SOYER A.
19th International Conference on Food Processing and technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, cilt.8, ss.105
- XI. **Microbiological and physicochemical changes in Turkish fermented sausages (sucuk) coated with chitosan-essential oils**

DEMİROK SONCU E., ARSLAN B., ÇINAR G., ERTÜRK D., SOYER A.

19th International Congress on Food Processing and Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, cilt.8, ss.85

- XII. **Effect on color, biochemical and sensory characteristics of Turkish fermented sausages (sucuk) of dipping into chitosan solutions enriched with essential oils as a surface fungus inhibitor**

DEMİROK SONCU E., KÜÇÜKKAYA S., ÇINAR G., SOYER A.

19th International Conference on Food Processing and Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, cilt.8, ss.107

- XIII. **Microbiological physicochemical and sensorial characteristics of Turkish fermented sausages sucuk coated with chitosan essential oils**

Soncu E. D., Arslan B., Ertürk D., Çınar G., Küçükkaya S., SOYER A.

18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016

- XIV. **Effect of plant extracts on quality parameters of mackerel *Scomber scombrus* fillets during refrigerated storage**

Özalp Özen B., SOYER A.

18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016

- XV. **Effect of dipping into chitosan solutions on microbial quality of modified atmosphere packed frankfurters during cold storage**

Özkan H., SOYER A.

18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin, İrlanda, 21 - 25 Ağustos 2016

- XVI. **Effect of varying chitosan concentrations as a surface fungus inhibitor on microbial quality of fermented turkish sausage sucuk**

Arslan B., SOYER A.

The 62nd International Congress of Meat Science and Technology, Bangkok, Tayland, 14 - 19 Ağustos 2016

- XVII. **Effect of Pomegranate Peel Extract on Microbial and Oxidative Quality of Beef Meatballs**

SOYER A., Özdemir H., TAĞI Ş., Turan M.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.249

- XVIII. **Et yumuşatmada kullanılan enzimler ve uygulama yöntemleri**

TURGUT S. S., SOYER A.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.191

Metrikler

Yayın: 40

Atıf (WoS): 871

Atıf (Scopus): 994

H-İndeks (WoS): 13

H-İndeks (Scopus): 12