Dr. Öğr. Üyesi AYTUNGA BAĞDATLI

Kişisel Bilgiler

E-posta: aytunga.bagdatli@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/aytunga.bagdatli

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: A4K7qOQAAAAJ
ORCID: 0000-0002-6080-7901
Publons / Web Of Science ResearcherID: O-4007-2015
ScopusID: 56955591700
Yoksis Araştırmacı ID: 104453

Eğitim Bilgileri

Doktora, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2013
Yüksek Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2008
Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Türkiye 2000 - 2004

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Probiyotik Sucuk Üretiminde Bileşim ve Yapısal Özelliklerin Optimizasyonu, 2013
Yüksek Lisans, Farklı paketleme yöntemlerinin taze etin kalite özellikleri üzerine etkilerinin incelenmesi, 2008

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Teknolojisi
WoS Araştırma Alanları: Gıda Bilimi ve Teknolojisi
Scopus Araştırma Alanları: Yemek bilimi

Akademik Ünvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Öğretim Görevlisi, Bartın Üniversitesi, 2009 - 2011
Araştırma Görevlisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2005 - 2008

Verdiği Dersler

Verdiği Dersler

Lisans

GIDA ENDÜSTRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER, Lisans, 2024-2025, 2023-2024, 2017-2018, 2016-2017, 2013-2014
Mühendislik Yönetimi ve Etik, Lisans, 2023-2024
ET TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2017-2018
GIDA BİYOKİMYASI, Lisans, 2014-2015, 2013-2014
SAĞLIKLI BESLENME, Lisans, 2014-2015, 2013-2014

Ön Lisans

Et ve Ürünleri Teknolojisi, Ön Lisans, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
Otel İşletmelerinde Mutfak, Ön Lisans, 2010-2011, 2009-2010
Beslenme ilkeleri ve Mönü Planlama, Ön Lisans, 2010-2011, 2009-2010
Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Ön Lisans, 2010-2011

Lisans Çift Anadal

ET VE ET ÜRÜNLERİNDE MUHAFAZA METOTLARI, Lisans Çift Anadal, 2024-2025, 2015-2016, 2014-2015
KANATLI ETİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2014-2015

Yönetilen Tezler

BAĞDATLI A., Balıkesir ilinde üretilen sucukların fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerinin incelenmesi ve mevzuata uygunluğunun değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, H.OĞUZ(Öğrenci), 2021
BAĞDATLI A., Piyasadan temin edilen organik ve konvansiyonel tavuk etlerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özellikler bakımından incelenmesi, Yüksek Lisans, B.ÇAPAN(Öğrenci), 2019
BAĞDATLI A., Propolis ekstraktının tavuk köftelerinde doğrudan veya kaplama formülasyonunda kullanımının ürünün bazı kalite özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, T.CANDAN(Öğrenci), 2019

Makaleler

I. **Effects of vegetable juice–based marination on some quality characteristics of chicken breast meat**
BAĞDATLI A., CAPAN B.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.10, sa.1, ss.272-278, 2026 (TRDizin)

II. **Effect of propolis extract applied by direct addition and chitosan-based coating on chicken meatballs**
Nuriler T., BAĞDATLI A.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.54, sa.4, ss.630-641, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Quality Attributes of Beef Meatballs Formulated with Hazelnut, Carob and Tomato Flours**
BAĞDATLI A., ÇAPAN B.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.9, sa.4, ss.1266-1272, 2025 (TRDizin)

IV. **BİYOAKTİF BİLEŞİKLERİN ENKAPSÜLASYONU VE ET VE ET ÜRÜNLERİNDE UYGULAMALARI**
Nuriler T., BAĞDATLI A.
Soma Meslek Yüksekokulu Teknik Bilimler Dergisi, cilt.1, sa.37, ss.50-60, 2024 (Hakemli Dergi)

V. **THE APPLICATION OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE IN MEAT AND MEAT PRODUCTS: A REVIEW**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
Journal of scientific reports-A (Online), sa.53, ss.233-245, 2023 (TRDizin)

VI. **Investigation of Organic Chicken Breeding and Meat Quality**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
Animal Health, Production and Hygiene, cilt.12, sa.1, ss.52-58, 2023 (TRDizin)

VII. **ET VE ET ÜRÜNLERİNDE TERMAL OLMAYAN TEKNİKLER**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
Soma Meslek Yüksekokulu Teknik Bilimler Dergisi, cilt.2, sa.34, ss.30-38, 2022 (Hakemli Dergi)

VIII. **Usage of Probiotics in the Poultry Industry and Effects on Meat Quality**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.

SELCUK JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCES, cilt.36, sa.1, ss.120-126, 2022 (TRDizin)

IX. **Investigation of physicochemical, microbiological and sensorial properties for organic and conventional retail chicken meat**
Çapan B., BAĞDATLI A.
Food Science and Human Wellness, cilt.10, sa.2, ss.183-190, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

X. **Gıda Ürünlerinde Yenilebilir Film ve Kaplama Uygulamaları**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
El-Cezeri Journal of Science and Engineering, cilt.5, sa.2, ss.645-655, 2018 (TRDizin)

XI. **Et Teknolojisinde Alternatif Isıtma Yöntemleri**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
El-Cezeri Journal of Science and Engineering, cilt.5, sa.2, ss.656-670, 2018 (TRDizin)

XII. **Natural applications for nitrite/nitrate reduction in meat products**
Candan T., BAĞDATLI A.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, cilt.24, sa.7, ss.1382-1387, 2018 (ESCI, TRDizin)

XIII. **THE INFLUENCE OF QUINOA (*CHENOPODIUM QUINOA* WILLD.) FLOUR ON THE PHYSICOCHEMICAL, TEXTURAL AND SENSORIAL PROPERTIES OF BEEF MEATBALL**
BAĞDATLI A.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.30, sa.2, ss.280-288, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XIV. **The influence of Quinoa (Chenopodium Quinoa Willd.) flour on the physicochemical, textural and sensorial properties of beef meatball**
BAĞDATLI A.
Italian Journal of Food Science, cilt.30, sa.2, ss.280-288, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XV. **Use of Natural Antioxidants in Poultry Meat**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.13, sa.2, ss.279-291, 2017 (TRDizin)

XVI. **Optimization of compositional and structural properties in probiotic sausage production**
BAĞDATLI A., Kundakci A.
Journal of Food Science and Technology, cilt.53, sa.3, ss.1679-1689, 2016 (SCI-Expanded, Scopus)

XVII. **Influence of storage period and packaging methods on quality attributes of fresh beef steaks**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
CYTA - Journal of Food, cilt.13, sa.1, ss.124-133, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XVIII. **Fermente Et Ürünlerinde Probiyotik Mikroorganizmaların Kullanımı**
BAĞDATLI A., KUNDAKCI A.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.31-37, 2013 (Hakemli Dergi)

XIX. **Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Paketleme Yöntemleri**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, cilt.8, sa.2, ss.24-30, 2010 (Hakemli Dergi)

XX. **Et ve Et Ürünlerinde Yağ Oranının Düşürülmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, cilt.4, sa.6, ss.6-10, 2006 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. **Valorization of Fruit and Vegetable Wastes and By- Products as Food Additives**
Özen E., Karaaslan U., BAĞDATLI A.
Advances in Scientific Research, ÇEVİK MEHMET, Editör, Duvar Publications, İzmir, ss.174-183, 2025

II. **BÖLÜM 13. "Yenilebilir Stabilizatörlerin Gıda Alımı Üzerinde Etkili Olduğu Mekanizmalar**
BAĞDATLI A.
GIDA STABİLİZATÖRLERİ : Kimyası Teknolojisi ve Uygulama Alanları, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, DORA BASIM

YAYIN LTD. ŞTİ., Bursa, ss.323-333, 2025

III. **BÖLÜM 9.2. "Aljinat Stabilizatörlerin Gıda Uygulamaları**
BAĞDATLI A.
GIDA STABİLİZATÖRLERİ : Kimyası Teknolojisi ve Uygulama Alanları, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editör, Dora Yayıncılık Ltd. Kitapları Yayınevi, Bursa, ss.245-261, 2025

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **SPORCU BESLENMESİ VE GIDA TAKVİYELERİ: MANİSA İLİ ARAŞTIRMASI**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A., ÇİFTÇİ N. C., KURTLU H.
9. HİTİT ÖĞRENCİ KONGRESİ, Çorum, Türkiye, 26 - 30 Nisan 2023, ss.159-170, (Tam Metin Bildiri)

II. **Farklı Meyve ve Sebze Suları ile Marinasyonun Etin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
BAĞDATLI A., ÇAPAN B.
15. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi Fen ve Mühendislik Bilimleri (UBAK), Ankara, Türkiye, 17 - 18 Aralık 2022, ss.379-383, (Tam Metin Bildiri)

III. **Et ve Et Ürünlerinde PCR Uygulamaları**
BAĞDATLI A., Nuriler T.
2nd International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.88, (Özet Bildiri)

IV. **Perilla Tohumunun Fonksiyonel Özellikleri**
BAĞDATLI A., Nuriler T.
2nd International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018, ss.89, (Özet Bildiri)

V. **Alternative Heating Methods Used in Meat Technology**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
International Advanced Researches and Engineering Congress, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, (Özet Bildiri)

VI. **Edible Film and Coating Applications in Food Products**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
International Advanced Researches and Engineering Congress, 16 - 18 Kasım 2017, (Özet Bildiri)

VII. **Pulsed Electric Field In Food Technology**
BAĞDATLI A., Aslan G., Daşlık Ö., Yavaş G.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), 15 - 17 Mayıs 2017, ss.987, (Özet Bildiri)

VIII. **Gıda Endüstrisinde Enkapsülasyon**
BAĞDATLI A., Tevfik A., Saide Y.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

IX. **Gıdaların Ultrases ile Kurutulması**
Fatma Betül K., BAĞDATLI A.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

X. **Fonksiyonel Gıdalar ve Fonksiyonel Et Ürünleri**
SÜRMELİ Y., BAĞDATLI A.
İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013, cilt.2, ss.344-347, (Tam Metin Bildiri)

XI. **Fonksiyonel Et ürünleri Üretim Stratejileri**
BAĞDATLI A., SÜRMELİ Y., GÖKSU A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.104, (Özet Bildiri)

XII. **Keçi eti kalitesi ve iyileştirme çalışmaları**
BAĞDATLI A., DEMİR S., KAPLAN İ.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.14, (Özet Bildiri)

XIII. **Tavuk Köftesinde Sarımsağın Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkisi**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ZENGİN C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, (Özet Bildiri)

XIV. **Gıda İşletmelerinde Hava Kaynaklı Mikroorganizmalar**
BAĞDATLI A., KARAGÖZLÜ N.
II. Uluslararası VI. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 25 - 27 Mayıs 2011, (Tam Metin Bildiri)

XV. **Sütçülük Atıklarının Değerlendirilmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, KINIKLI/DENİZLİ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.148, (Özet Bildiri)

XVI. **The Antimicrobial And Antioxidant Effect Of Garlic And Onion On Chicken Meatballs**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ONUR R. H., ZENGİN C.
8th International Conference of Food Physics, Plovdiv, Bulgaristan, 24 - 27 Eylül 2008, (Özet Bildiri)

XVII. **Gıdalarda İyonize Radyasyon Uygulamaları**
BAĞDATLI A., OBUZ E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.671-674, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

BAĞDATLI A., ÇAPAN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Piyasadan Temin Edilen Organik ve Konvansiyonel Tavuk Etlerinin Fizikokimyasal, Tekstürel ve Duyusal Özellikler Bakımından İncelenmesi, 2018 - 2019
PROJE B. E., BAĞDATLI A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Probiyotik Sucuk Üretiminde Bileşim ve Yapısal Özelliklerin Eniyilenmesi, 2012 - 2014
BAĞDATLI A., Farklı Paketleme Yöntemlerinin Taze Etin Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, Devam Ediyor
BAĞDATLI A., Probiyotik Sucuk Üretiminde Bileşim ve Yapısal Özeliklerin Optimizasyonu, Devam Ediyor

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Diğer Dergiler, Ocak 2017
EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, Diğer Dergiler, Ocak 2017
JOURNAL OF FOOD RESEARCH, Diğer Dergiler, Ocak 2017
Bildiri (Tam Metin), Ocak 2017

Metrikler

Yayın: 40