Asst. Prof. AYTUNGA BAĞDATLI

Personal Information

Email: aytunga.bagdatli@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/aytunga.bagdatli

International Researcher IDs
ScholarID: A4K7qOQAAAAJ
ORCID: 0000-0002-6080-7901
Publons / Web Of Science ResearcherID: O-4007-2015
ScopusID: 56955591700
Yoksis Researcher ID: 104453

Education

Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2008 - 2013
Postgraduate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2005 - 2008
Undergraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Turkey 2000 - 2004

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

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

Research Areas

Avesis Research Areas: Food Technology
WoS Research Areas: Food Science & Technology
Scopus Research Areas: Food Science

Academic Positions

Assistant Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Present
Lecturer, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2015
Lecturer, Bartin University, 2009 - 2011
Research Assistant, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 2005 - 2008

Courses

Courses

Undergraduate

GIDA ENDÜSTRİSİNDE ATIK VE YAN ÜRÜNLER, Undergraduate, 2024-2025, 2023-2024, 2017-2018, 2016-2017, 2013-2014

Mühendislik Yönetimi ve Etik, Undergraduate, 2023-2024

ET TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2017-2018

GIDA BİYOKİMYASI, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014

SAĞLIKLI BESLENME, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014

Associate Degree

Et ve Ürünleri Teknolojisi, Associate Degree, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012

Otel İşletmelerinde Mutfak, Associate Degree, 2010-2011, 2009-2010

Beslenme ilkeleri ve Mönü Planlama, Associate Degree, 2010-2011, 2009-2010

Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Associate Degree, 2010-2011

Undergraduate Double Major

ET VE ET ÜRÜNLERİNDE MUHAFAZA METOTLARI, Undergraduate Double Major, 2024-2025, 2015-2016, 2014-2015

KANATLI ETİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Undergraduate Double Major, 2014-2015

Supervised Theses

BAĞDATLI A., Balıkesir ilinde üretilen sucukların fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özelliklerinin incelenmesi ve mevzuata uygunluğunun değerlendirilmesi, Postgraduate, H.OĞUZ(Student), 2021

BAĞDATLI A., Piyasadan temin edilen organik ve konvansiyonel tavuk etlerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özellikler bakımından incelenmesi, Postgraduate, B.ÇAPAN(Student), 2019

BAĞDATLI A., Propolis ekstraktının tavuk köftelerinde doğrudan veya kaplama formülasyonunda kullanımının ürünün bazı kalite özelliklerine etkisi, Postgraduate, T.CANDAN(Student), 2019

Articles

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, vol.10, no.1, pp.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, vol.54, no.4, pp.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, vol.9, no.4, pp.1266-1272, 2025 (TRDizin)

IV. **BİYOAKTİF BİLEŞİKLERİN ENKAPSÜLASYONU VE ET VE ET ÜRÜNLERİNDE UYGULAMALARI**
Nuriler T., BAĞDATLI A.
Soma Meslek Yüksekokulu Teknik Bilimler Dergisi, vol.1, no.37, pp.50-60, 2024 (Peer-Reviewed Journal)

V. **THE APPLICATION OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE IN MEAT AND MEAT PRODUCTS: A REVIEW**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
Journal of scientific reports-A (Online), no.53, pp.233-245, 2023 (TRDizin)

VI. **Investigation of Organic Chicken Breeding and Meat Quality**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
Animal Health, Production and Hygiene, vol.12, no.1, pp.52-58, 2023 (TRDizin)

VII. **ET VE ET ÜRÜNLERİNDE TERMAL OLMAYAN TEKNİKLER**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
Soma Meslek Yüksekokulu Teknik Bilimler Dergisi, vol.2, no.34, pp.30-38, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Usage of Probiotics in the Poultry Industry and Effects on Meat Quality**

ÇAPAN B., BAĞDATLI A.
SELCUK JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCES, vol.36, no.1, pp.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, vol.10, no.2, pp.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, vol.5, no.2, pp.645-655, 2018 (TRDizin)

XI. **Et Teknolojisinde Alternatif Isıtma Yöntemleri**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
El-Cezeri Journal of Science and Engineering, vol.5, no.2, pp.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, vol.24, no.7, pp.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, vol.30, no.2, pp.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, vol.30, no.2, pp.280-288, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XV. **Use of Natural Antioxidants in Poultry Meat**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.13, no.2, pp.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, vol.53, no.3, pp.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, vol.13, no.1, pp.124-133, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XVIII. **Fermente Et Ürünlerinde Probiyotik Mikroorganizmaların Kullanımı**
BAĞDATLI A., KUNDAKCI A.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.9, no.1, pp.31-37, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. **Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Paketleme Yöntemleri**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, vol.8, no.2, pp.24-30, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XX. **Et ve Et Ürünlerinde Yağ Oranının Düşürülmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMIK GIDA, vol.4, no.6, pp.6-10, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

Books

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

II. **BÖLÜM 13. "Yenilebilir Stabilizatörlerin Gıda Alımı Üzerinde Etkili Olduğu Mekanizmalar**
BAĞDATLI A.

in: GIDA STABİLİZATÖRLERİ : Kimyası Teknolojisi ve Uygulama Alanları, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Editor, DORA BASIM YAYIN LTD. ŞTİ., Bursa, pp.323-333, 2025

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

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **SPORCU BESLENMESİ VE GIDA TAKVİYELERİ: MANİSA İLİ ARAŞTIRMASI**
ÇAPAN B., BAĞDATLI A., ÇİFTÇİ N. C., KURTLU H.
9. HİTİT ÖĞRENCİ KONGRESİ, Çorum, Turkey, 26 - 30 April 2023, pp.159-170, (Full Text)

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, Turkey, 17 - 18 December 2022, pp.379-383, (Full Text)

III. **Et ve Et Ürünlerinde PCR Uygulamaları**
BAĞDATLI A., Nuriler T.
2nd International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.88, (Summary Text)

IV. **Perilla Tohumunun Fonksiyonel Özellikleri**
BAĞDATLI A., Nuriler T.
2nd International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 4 - 05 May 2018, pp.89, (Summary Text)

V. **Alternative Heating Methods Used in Meat Technology**
CANDAN T., BAĞDATLI A.
International Advanced Researches and Engineering Congress, Turkey, 16 - 18 November 2017, (Summary Text)

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

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 May 2017, pp.987, (Summary Text)

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

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

X. **Fonksiyonel Gıdalar ve Fonksiyonel Et Ürünleri**
SÜRMELİ Y., BAĞDATLI A.
İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Turkey, 2 - 04 October 2013, vol.2, pp.344-347, (Full Text)

XI. **Fonksiyonel Et ürünleri Üretim Stratejileri**
BAĞDATLI A., SÜRMELİ Y., GÖKSU A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.104, (Summary Text)

XII. **Keçi eti kalitesi ve iyileştirme çalışmaları**
BAĞDATLI A., DEMİR S., KAPLAN İ.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.14, (Summary Text)

XIII. **Tavuk Köftesinde Sarımsağın Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkisi**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ZENGİN C.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, (Summary Text)

XIV. **Gıda İşletmelerinde Hava Kaynaklı Mikroorganizmalar**
BAĞDATLI A., KARAGÖZLÜ N.
II. Uluslararası VI. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 25 - 27 May 2011, (Full Text)

XV. **Sütçülük Atıklarının Değerlendirilmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, KINIKLI/DENİZLİ, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.148, (Summary Text)

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, Bulgaria, 24 - 27 September 2008, (Summary Text)

XVII. **Gıdalarda İyonize Radyasyon Uygulamaları**
BAĞDATLI A., OBUZ E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.671-674, (Full Text)

Funded Projects

BAĞDATLI A., ÇAPAN B., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Piyasadan Temin Edilen Organik ve Konvansiyonel Tavuk Etlerinin Fizikokimyasal, Tekstürel ve Duyusal Özellikler Bakımından İncelenmesi, 2018 - 2019
PROJE B. E., BAĞDATLI A., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP PhD, Probiyotik Sucuk Üretiminde Bileşim ve Yapısal Özelliklerin Eniyilenmesi, 2012 - 2014
BAĞDATLI A., Farklı Paketleme Yöntemlerinin Taze Etin Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, Present
BAĞDATLI A., Probiyotik Sucuk Üretiminde Bileşim ve Yapısal Özeliklerin Optimizasyonu, Present

Peer Reviews in Scientific Publications

Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Other Journals, January 2017
EMIRATES JOURNAL OF FOOD AND AGRICULTURE, Other journals, January 2017
JOURNAL OF FOOD RESEARCH, Other journals, January 2017
Conference Paper (Full Text), January 2017

Metrics

Publication: 40