

ÖZGEÇMİŞ

1. AD SOYAD / UNVANI

Heysem Suat BATU / Dr. Öğr. Üyesi

2. TELEFON:

0212 610 10 10

3. MAİL ADRESİ:

heysemsuat.batu@kent.edu.tr

4. UZMANLIK ALANLARI:

Gıda kimyası, meyve sebze teknolojisi, gastronomi

5. EĞİTİM (MEZUN OLUNAN SON 2 OKUL):

- Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Gıda Mühendisliği Doktora Programı, 2021.
- Selçuk Üniversitesi, İş Sağlığı ve Güvenliği Anabilim Dalı, İş Sağlığı ve Güvenliği Yüksek Lisans Programı (Tezsiz), 2017.

6. YAYINLAR (SON 5 YAYIN):

- Batu, H. S. and Kadakal, Ç., “Drying characteristics and degradation kinetics in some parameters of goji berry (Lycium Barbarum L.) fruit during hot air drying”, Italian Journal of Food Science, 33 (1), 16-28, (2021).
- Batu, A. and Batu, H. S., “The Place of Sesame and Tahini in Turkish Gastronomy”, Aydın Gastronomy, 4(2), 83-100, (2020).
- Kadakal, Ç., Nizamoğlu, N. M., Tepe, T. K., Arısoy, S., Tepe, B. and Batu, S., “Relation Between Ergosterol and Various Mycotoxins in Different Cheeses”, Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 8(4), 895-900, (2020).
- Batu, A. and Batu, H. S., “Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today”, Journal of ethnic foods, 5(2), 76-82, (2018).
- Kadakal, Ç., Batu, H. S., Tepe, T. K., Sengun, P. and Otağ, F. B., “Which One May Be the Best Quality Parameter of Risky Foods in Terms of Mold: Aflatoxins, Patulin, Ochratoxin A and Ergosterol”, Journal of International Scientific Publications, 6, 159-169, (2018).