

Doç.Dr. SÜLEYMAN POLAT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6173](tel:+903223386173) Dahili: 108

Fax Telefonu: [+90 322 338 6614](tel:+903223386614)

E-posta: polats@cu.edu.tr

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//polats>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2112-3136

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-7485-2018

ScopusID: 54783344900

Yoksis Araştırmacı ID: 159280

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2016

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, Nanokompozit Ambalaj Filmi Üretimi ve Bazı Gıdaların Ambalajlanmasında Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2016

Yüksek Lisans, Gıda ambalajlanması ve servisinde kullanılabilir nisasta bazlı köpük tabak üretimi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2011

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2020

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Akdeniz Üniversitesi, Ağustos, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Elucidation of the impact of four different drying methods on the phenolics, volatiles, and color

properties of the peels of four types of citrus fruits

GÜÇLÜ G., POLAT S., Kelebek H., Çapanoğlu Güven E., SELLİ S.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.13, ss.6036-6046, 2022 (SCI-Expanded)

- II. **Color quality, ascorbic acid, total carotenoid, and volatile compounds of dried orange slices as influenced by packaging methods and storage conditions**
POLAT S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Investigation of synergistic antibacterial effect of organic acids and ultrasound against pathogen biofilms on lettuce**
Turhan E. U., POLAT S., ERGİNKAYA Z., KONURAY G.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.47, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Comparative elucidation of colour, volatile and phenolic profiles of black carrot (*Daucus carota* L.) pomace and powders prepared by five different drying methods**
POLAT S., GÜÇLÜ G., Kelebek H., KESKİN M., SELLİ S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.369, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Non-thermal plasma effects on the lipoxygenase enzyme activity, aroma and phenolic profiles of olive oil**
AMANPOUR A., VANDAMME J., POLAT S., Kelebek H., VAN DURME J., SELLİ S.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.54, ss.123-131, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of metal nanoparticles on the physical and migration properties of low density polyethylene films**
POLAT S., FENERCİOĞLU H., GUCLU M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.229, ss.32-42, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of nanoparticle ratio on structural, migration properties of polypropylene films and preservation quality of lemon juice**
Polat S., FENERCİOĞLU H., Turhan E. U., GUCLU M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.4, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of Starch Sources and Supplementary Materials on Starch Based Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT, cilt.25, sa.4, ss.1163-1174, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Design of probiotic dry fermented sausage (sucuk) production with microencapsulated and free cells of *Lactobacillus rhamnosus***
Turhan E. U., ERGİNKAYA Z., POLAT S., Ozer E. A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.41, sa.5, ss.598-603, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **The effects of the addition of corn husk fibre, kaolin and beeswax on cross-linked corn starch foam**
POLAT S., Uslu M., AYGÜN A., CERTEL M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.116, sa.2, ss.267-276, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **Effects of glyoxal cross-linking on baked starch foam**
Uslu M., Polat S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.87, sa.3, ss.1994-1999, 2012 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **KONVEKSİYONEL VE DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMLERİNİN KARPUZUN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ**
AKYILDIZ A., POLAT S., AĞÇAM E.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, sa.2, ss.169-176, 2017 (Hakemli Dergi)
- II. **Inactivation Kinetics of Pectin Methyl Esterase under Thermosonication and Thermal Pasteurisation Process Conditions in Orange Juice**
AĞÇAM E., POLAT S., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.

Akademik Gıda, cilt.14, sa.12, ss.85-91, 2016 (Hakemli Dergi)

III. LIMON EKŞİSİ ÜRETİMİ ÜZERİNE BİR ARASTIRMA

Uçan F., AKYILDIZ A., AĞÇAM E., POLAT S.

Gıda, cilt.39, sa.5, ss.283-290, 2014 (Hakemli Dergi)

IV. Gıda ambalajlamasında nanoteknoloji uygulamaları: inorganik nanopartiküllerin kullanımı

POLAT S., FENERCİOĞLU H.

Gıda, cilt.39, sa.3, ss.184-194, 2014 (Hakemli Dergi)

V. Limon Ekşisi Üretimi Üzerine Bir Araştırma

UÇAN TÜRKMEN F., AKYILDIZ A., AĞÇAM E., POLAT S.

GIDA, cilt.39, sa.5, ss.283-290, 2014 (Hakemli Dergi)

VI. Gıda Ambalajlamasında Nanoteknoloji Uygulamaları İnorganik Nanopartiküllerin Kullanımı

POLAT S., FENERCİOĞLU H.

GIDA/THE JOURNAL OF FOOD, cilt.39, sa.3, ss.187-194, 2014 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Nanoparticles in Food Packaging: Opportunities and Challenges

POLAT S., AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.

Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik Abdül, Erginkaya Zerrin, Erten Hüseyin, Editör, Springer, Cham, ss.571-611, 2019

II. Recent Studies on Healthy Nutrients Changing in Fruit Juices Processed with Non-thermal Technologies

AĞÇAM E., DÜNDAR B., POLAT S., AKYILDIZ A.

Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Malik Abdül, Erginkaya Zerrin, Erten Hüseyin., Editör, Springer International Publishing, Cham, ss.235-271, 2019

III. Food Applications of Carboxymethyl Cellulose

POLAT S., USLU M. K., Küçüközet A. O.

Carboxymethyl Cellulose Volume II Pharmaceutical and Industrial Applications, Ibrahim H. Mondal, Editör, Nova Science Publishers, New York, ss.73-92, 2019

IV. Potato and Potato-Processing Technology

AKYILDIZ A., POLAT S., AĞÇAM E., FENERCİOĞLU H.

Handbook of Vegetable Preservation and Processing, Hui, Y.H., Ögöl Evranuz E., Editör, CRC Press, Florida, ss.590-621, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Effects of added sugar content and fermentation on some properties of fermented sucuk

Benli H., Polat S.

3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.519

II. Determination of the Antimicrobial and Antioxidant Effects of Sodom Apple (Calotropis procera) Used in the Production of West African Cheese (WAGASHI)

ERGİNKAYA Z., Mamoudou Anza A., KONURAY G., POLAT S.

1st International / 11th National Food Engineering Congress, 7 - 09 Kasım 2019

III. Recent concern in fresh and fresh-cut produce: The formation of L. monocytogenes based biofilm

ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., POLAT S.

International Conference on Research of Agricultural and Food Technologies (I-CRAFT 2019), Adana, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2019, ss.18-19

IV. Effect of storage on textural properties of different strawberry cultivars

AĞÇAM E., SARIDAŞ M. A., DÜNDAR B., POLAT S., AKYILDIZ A., PAYDAŞ KARGI S.

Recent Applications In Modified Atmosphere Packaging Of Fruit And Vegetables, 23 - 25 Ekim 2018

- V. **The Risk of Biofilm Formation from Pathogenic Bacteria and Control Methods in fresh leafy vegetable**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., POLAT S.
3rd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), 24 - 26 Ekim 2018
- VI. **The Effect of Thermosonication on Some Quality Parameters of Watermelon Juice**
AĞÇAM E., DÜNDAR B., POLAT S., AKYILDIZ A.
XIIIth International Conference of Food Physicists, 23 - 25 Ekim 2018
- VII. **Effect of storage on textural properties of different strawberry cultivars**
AĞÇAM E., SARIDAŞ M. A., DÜNDAR B., POLAT S., PAYDAŞ S.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 Ekim - 25 Kasım 2018, ss.141
- VIII. **Applications of metallic nanoparticles to fruits and vegetables in postharvest treatment**
POLAT S.
4th International Agriculture Congress, 5 - 08 Temmuz 2018
- IX. **Taze Yapraklı Sebzelerde Patojen Biyofilm Oluşum Riski ve Kontrol Yöntemleri**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., POLAT S.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2018), Adana, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2018, ss.636-640
- X. **Recent Applications In Modified Atmosphere Packaging Of Fruit And Vegetables**
POLAT S., AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
International Conference on RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.257
- XI. **Production of Colored Lemonade and Effect of Heat Pasteurization on Quality Parameteres**
AĞÇAM E., AKYILDIZ A., POLAT S., İNAN N.
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XII. **Production of Colored Lemonade and Effect of Heat Pasteurization on Quality Parameters**
AĞÇAM E., AKYILDIZ A., POLAT S., İNAN N.
Second Congress of Food Structure and Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016
- XIII. **Çinko oksit İçeren Polipropilen Esaslı Filmlerin Işık Geçirgenliği ve Mor Ötesi Işınları Absorbansı**
POLAT S., FENERCİOĞLU H.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XIV. **Süper Meyve Kuş Kirazı Aronia melanocarpa**
İNAN N., AĞÇAM E., POLAT S., AKYILDIZ A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XV. **Turpun Raphanus Stativus L Biyoaktif Bileşenler Açısından Değerlendirilmesi**
İNAN N., AĞÇAM E., POLAT S., AKYILDIZ A.
Her Yönüyle Osmaniye, Osmaniye, Türkiye, 3 - 06 Mayıs 2016
- XVI. **Turpun Raphanus sativus L Biyoaktif Bileşenler Açısından Değerlendirilmesi**
İNAN N., AĞÇAM E., POLAT S., GÜN M., DÜNDAR B., AKYILDIZ A.
Stratejik Kalkınmada Kent Değerleri Sempozyumu, Osmaniye, Türkiye, 3 - 05 Mayıs 2016
- XVII. **Effects of Emulsifiers and Lipolytic Enzymes on Pan Bread Properties**
ÖZER M. S., POLAT S.
15 th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016
- XVIII. **Effect of Conventional Drying and Microwave Drying Operations on Quality Parameters of Plum Pestil**
GÜLER A., POLAT S., FENERCİOĞLU H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015, ss.55
- XIX. **Determination of fruit tea properties brewed in bags of various shapes and materials**
POLAT S., FENERCİOĞLU H., AKYILDIZ A.
Innovations in food packaging shelf life and food safety, Munich, Almanya, 15 - 17 Eylül 2015
- XX. **Effects of Zinc Oxide Nanoparticles on the Physical and Migration Properties of LDPE Films**

- POLAT S., FENERCİOĞLU H., GÜÇLÜ M.
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, 15 - 17 Eylül 2015
- XXI. **The Effects of Microencapsulated L rhamnosus on Textural Properties of Sucuk**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., POLAT S.
2nd International Symposium on Fermented Meat, VALENSİYA, İspanya, 20 - 23 Ekim 2014, ss.120
- XXII. **Inactivation kinetics of pectin methylesterase under thermosonication and thermal process conditions in orange juice**
AĞÇAM E., POLAT S., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
NAFI 2014 International Food Congress, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.332
- XXIII. **Effects Of Starch Type On some Properties Of Baked Foam Trays**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 Mayıs 2014 - 29 Mayıs 2015
- XXIV. **The Effects Of Various Supplementary Materials On the Properties of Starch Based Foam Plates**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014
- XXV. **Inactivation Kinetics of Pectin Methylesterease Under Thermosonication and Thermal Pasteurization Process Conditions in Orange Juice**
AĞÇAM E., POLAT S., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014
- XXVI. **Turunç Ekşisi Üzerine Bir Araştırma**
AKÇALIOĞLU O., AĞÇAM E., POLAT S., UÇAN TÜRKMEN F., AKYILDIZ A.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXVII. **Limonata**
AĞÇAM E., POLAT S., DURSUN G., GÖVCE G., MERGEN G., AKYILDIZ A.
LİMONATA, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.823-827
- XXVIII. **Karaisalı Biber Salçası Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
POLAT S., AĞÇAM E., YÜCEL T., AKYILDIZ A.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu", "4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXIX. **Turunç Ekşisi Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
AKÇALIOĞLU O., AĞÇAM E., POLAT S., UÇAN TÜRKMEN F., ASLAN S., AKYILDIZ A.
4. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.814-818
- XXX. **Kağıt helvanın bazı özellikleri üzerine bir araştırma**
POLAT S., AĞÇAM E., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.207-209
- XXXI. **Kağıt Helvanın Bazı Özellikleri Üzerine Araştırma**
POLAT S., AĞÇAM E., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.207-209
- XXXII. **Dolmalık Patlıcan Kurusu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
POLAT S., AĞÇAM E., UÇAN TÜRKMEN F., AKYILDIZ A., FENERCİOĞLU H.
III. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.194-196
- XXXIII. **Properties of baked foams obtained from native and cross linked corn starches**
USLU M. K., POLAT S., AYGÜN A.
Novel Approach in Food Industry 2011, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXXIV. **Viscosities And Morphological Properties Of The Modified Corn Starches**
AYGÜN A., USLU M. K., POLAT S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXXV. **Effects of corn fiber clay and beeswax on the some properties of corn starch based foam trays**
USLU M. K., POLAT S., AYGÜN A.
Novel Approach in Food Industry 2011, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XXXVI. **Application of whey protein based edible coatings to extend the shelf life of fresh cut Rocha pear**

Desteklenen Projeler

CABAROĞLU T., DARICI M., ERTEN H., POLAT S., Özonur A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Üniversitesi Alkollü İçkiler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2021 - 2023

POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ceviz İç Zarı Ekstraktı ile Güçlendirilmiş Yenilebilir Kaplamannın İç Cevizin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2020 - 2023

POLAT S., Pan H. Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle DLimonen İçerikli Aktif Kağıt Üretimi, 2021 - 2022

ERTEN H., DARICI M., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ MÜDEK EĞİTİM AKREDİTASYONU VE ALKOLLÜ İÇKİLER ANALİZ ÖZEL GIDA LABORATUVARI AKREDİTASYON DENETİMİ ALTYAPI PROJESİ, 2019 - 2021

BENLİ H., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Üniversitesi pilot sucuk işletmesi koşullarında üretilen geleneksel Türk sucuklarının kalitesi üzerine formülasyonun ve üretim tekniklerinin etkisi, 2018 - 2021

ERTEN H., AĞIRMAN B., CABAROĞLU T., DARICI M., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alkollü İçkiler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2018 - 2021

AĞÇAM E., DÜNDAR B., AKYILDIZ A., PAYDAŞ S., SARIDAŞ M. A., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Çilek Çeşitlerinde Aktif Hasat Süresince Hasatta ve Raf Ömrü Sırasında Meyve Kalite Parametreleri ile Enzim İlişkileri, 2018 - 2020

POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Production of Colored Lemonade and Effect of Heat Pasteurization on Quality Parameters, 2016 - 2017

BENLİ H., AKYILDIZ A., AĞÇAM E., POLAT S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Son Gelişmeler Çalıştayı, 2015 - 2016

POLAT S., TÜBİTAK Projesi, Nanokompozit Ambalaj Filmi Üretimi Ve Muzun Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2014 - 2015

Metrikler

Yayın: 57

Atf (WoS): 169

Atf (Scopus): 194

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 8