

PROF. DR. TANER BAYSAL

Ege Üniversitesi
Ege University



“

Taner BAYSAL, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nde lisans eğitimini 1985 yılında tamamlamıştır. 1986 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde araştırma görevlisi olarak çalışmaya başlamıştır. Yüksek lisans ve doktora eğitimlerini tamamladıktan sonra 1996 yılında Doçent, 2003 yılında ise Profesör olmuştur. Halen aynı üniversitede görevini sürdürmekte aynı zamanda Gıda Teknolojileri Anabilim Dalı Başkanlığı ve 2004 yılından itibaren de E.Ü senato üyeliği görevlerini yürütmektedir. Ayrıca Clemson Üniversitesi Gıda, Beslenme & Paketleme Bilimleri Bölümünde (Dept. Of Food, Nutrition & Packaging Sciences) misafir Profesör olarak lisansüstü araştırma ve projelerde görev yapmaktadır. Çalışma konuları meyve sebze işleme teknolojileri, ısıl ve ısıl olmayan yeni teknolojiler, yenilebilir film ve kaplamalar, antimikrobiyal ambalajlamadır. Elektriksel işlemler konusu uzmanlık alanı olup iğneli elektrolizasyon tasarımı ait patenti bulunmaktadır. (İlimli elektriksel işlem sistemi-TPE 2011/10506). 200'ün üzerinde makalesi bulunmaktadır. Gıda Mühendisliğine Giriş çeviri kitap editörlüğü, Yeni Elektriksel Isıtma Yöntemleri, Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler isimli kitapları bulunmaktadır. Baysal; J. Food Science, J. Agric. Food Chemistry, Food Chemistry, Carbohydrate Polymers, Carbohydrate Research, Applied Biochemistry and Biotechnology, Cereal Chemistry, J. Cereal Science, J. of Rheology, Food Hydrocolloids, Food Research International, J. Sci. Food Agric dergilerinde hakemlik yapmaktadır.

”

Taner BAYSAL graduated from Ege University, Faculty of Engineering, Food Engineering Department. After completing his BSc, he started his career as a research assistant at Ege University Food Engineering Department at 1986. He completed his MSc and PhD at E.U. and gained Associate Professor degree at 1996 and Professor since 2003. He is currently serving as the President of the Department of Food Technology at the same university and as a member of the Senate of E.U. since 2004. He continued his research studies in Netherlands at 1992-1997. In 2007, he visited to Aristotle University, Thessaloniki, Greece as a lecturer. Between the years of 2003-2009, he was the director of Çeşme Tourism and Hospitality School of E.U. In addition he is still working as adjunct Professor at Clemson University Dept. Of Food, Nutrition & Packaging Sciences. His research interests are fruit juice technology, heat treatments, electrical heating methods, non-thermal technologies, edible film, smart packaging, non-thermal technologies, electrical treatments, has a patent of design and development of drum type moderate electrical treatment system-TPE 2011/10506). Prof. Baysal has published over 200 articles, edited a book: Introduction to Food Engineering and has two published books Novel Electrical Heating Methods and Non-Thermal Technologies in Food Engineering also the reviewer of journals such as J. Food Science, J. Agric. Food Chemistry, Food Chemistry, Carbohydrate Polymers, Carbohydrate Research, Applied Biochemistry and Biotechnology, Cereal Chemistry, J. Cereal Science, J. of Rheology, Food Hydrocolloids, Food Research International.