

Doç. Dr. Emine Okumuş

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 225 1024](tel:+904322251024) Dahili: 28189

E-posta: emineokumus@yyu.edu.tr

Web: <http://avesis.yyu.edu.tr/emineokumus/>

Posta Adresi: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kat:3 B-Blok

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5266-8633

Yoksis Araştırmacı ID: 248093

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 2016 - 2021

Yüksek Lisans, Sakarya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Sakarya Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2014

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017

Yaptığı Tezler

Doktora, Nar elajitanenlerinin nanoenkapsülasyonu, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi ve Teknolojisi (Dr), 2021

Yüksek Lisans, Doğal Renklendirici Siyah Havuç ve Kırmızı Pancar Suyu Konsantresi Kullanılarak Sürülebilir Peynir Üretimi, Sakarya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2016

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2024 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - 2024

Araştırma Görevlisi Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2023

Verdiği Dersler

Beslenme ve Sağlıklı Yaşam, Lisans

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of ultrasonic and conventional extraction on bioactive components, glucosinolate content and antidiabetic activity of Crambe tataria**
Okumuş E.
Fitoterapia, cilt.178, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Characterization, in vitro bioaccessibility and antidiabetic activities of maltodextrin and lecithin nanomaterials loaded with ellagic acid**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Gümüş A.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.8, ss.6586-6596, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Green synthesis of silver nanoparticles using Hebeloma excedens mushroom extract as a new source: Anti-lipid peroxidation, bioaccessibility and antidiabetic properties**
Okumuş E.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.6, ss.5157-5169, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Evaluation of antioxidant, antibacterial and thermal stability properties of silver nanoparticles synthesised with Infundibulicybe gibba extract**
Meydan İ., Seçkin H., Koçak Y., Okumuş E., Bekmezci M., Sen F.
International Journal of Environmental Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Role of Trametes multicolor in green nanotechnology based antioxidant, antimicrobial, lipid peroxidation inhibition from fungi to nanoparticles**
Koçak Y., Okumuş E., Meydan İ., Seçkin H., Bekmezci M., Sen F.
International Journal of Environmental Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Phytochemicals and antioxidant activities of twelve edible wild plants from Eastern Anatolia, Turkey**
Alaca K., Okumuş E., Bakkalbaşı E., Javidipour I.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **THE EFFECT OF BIOACTIVE COMPOUNDS OF Prunus spinosa LEAVES AND FLOWERS MIXTURE ON THE ANTIOXIDANT CAPACITY IN STREPTOZOTOCIN-INDUCED DIABETIC RATS**
Temiz M. A., Okumuş E.
COMPTES RENDUS DE L ACADEMIE BULGARE DES SCIENCES, cilt.75, sa.10, ss.1530-1539, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **A Novel Coating Material: Ellagitannins-Loaded Maltodextrin and Lecithin-Based Nanomaterials**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Meral R., Ceylan Z.
Food Bioscience, cilt.42, ss.1-8, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **A novel coating material: Ellagitannins-loaded maltodextrin and lecithin-based nanomaterials**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Javidipour İ., Meral R., Ceylan Z.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Determination of the bioaccessibility and antidiabetic properties of pomegranate peels**
Okumuş E., Bakkalbaşı E.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.4, ss.3357-3366, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Mixture of leaf and flower extract of Prunus spinosa L. Alleviates hyperglycemia and oxidative stress in streptozotocin-induced diabetic rats**
Temiz M. A., Okumuş E., Yaman T., Keleş Ö. F.
South African Journal Of Botany, cilt.141, sa.2021, ss.145-151, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Reduction of bitterness in green walnuts by conventional and ultrasound-assisted maceration**
Ugurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, cilt.66, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Antioxidant, Anti-Lipid Peroxidation and Antimicrobial Effect of Heracleum persicum**
OKUMUŞ E., MEYDAN İ.
Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi, cilt.11, sa.2, ss.157-163, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **The Effect of Quercetin Against Oxidative Stress and Possible Histopathological Changes Due to Bisphenol-A Exposure in Rat Ovary**
KOÇAK Y., ALTINDAĞ F., OKUMUŞ E., OTO G., BAYİR M. H., ALPARSLAN S.
Chronicles of Precision Medical Researchers, cilt.4, sa.3, ss.290-296, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Effect of Different Drying Processes on Antioxidant and Antidiabetic Properties of Pomegranate Press Wastes**
OKUMUŞ E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.113-120, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Tüketicilerin Takviye Edici Gıdaları Kullanım Amacı, Satın Alma Tercihleri, Ürünlere Olan Güveni ve Yasal Düzenlemeler Hakkındaki Düşünceleri: Van İli Örneği**
Doğan S., Okumuş E., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.30, sa.4, ss.821-831, 2020 (Scopus)
- V. **Van Gölü Kıyısında Farklı Dönemlerde Hasat Edilen Yeşil Cevizlerin Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri**
Uğurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.3, ss.440-449, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gıda Sanayi Artığı Şeftali Posasının Yoğurdun Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
AYAR ., SIÇRAMAZ H., İKİZKAYA Y., Okumuş E.
Catering Guide, sa.59, ss.58-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- VII. **Peynirde Yağ Miktarı ve Önemi**
Okumuş E., SIÇRAMAZ H.
Catering Guide, sa.57, ss.52-55, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Peynir Üretiminde Kullanılan Katkılar ve İşlevleri-1**
AYAR ., Okumuş E.
Catering Guide, sa.55, ss.26-28, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Gıda Lojistiği Önemi ve Uygulamaları**
SIÇRAMAZ H., Okumuş E.
Catering Guide, sa.54, ss.18-20, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- X. **Ağız Sütünün (Kolostrum) Önemi ve Değerlendirme Eğilimleri**
AYAR ., SIÇRAMAZ H., Okumuş E.
Süt Dünyası, sa.58, ss.58-62, 2015 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Sürdürülebilir Gıda ve Geleceğin Potansiyel Besinleri**
TEMİZ M. A., OKUMUŞ E.
Sağlık Bilimlerinde Teori ve Araştırmalar-Haziran 2022, Çiçek, H., Akgül, H., Editör, Serüven Yayınevi, İzmir, ss.347-371, 2022
- II. **FENOLİK BİLEŞİKLERİN NANOENKAPSÜLASYONU VE KANSER**
OKUMUŞ E., TEMİZ M. A.
Alanında Uluslararası Araştırmalar II - Sağlık Bilimleri, Önay Derin, Didem, Editör, Eğitim Yayınevi, İstanbul, ss.75-106, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Gıda Güvenliği ve Büyük Veri (Big Data)**
OKUMUŞ E.
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022), Türkiye, 23 Kasım 2022, ss.637-647
- II. **USE OF SPORTS SUPPLEMENTS: ITS AIMS, BENEFITS AND SIDE EFFECTS**
OKUMUŞ E.
AGRO INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, Ganja, Azerbaycan, 04 Haziran 2022, ss.467-478
- III. **COMPUTER VISION SYSTEMS AND FOOD APPLICATIONS**
OKUMUŞ E.
IV - INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Türkiye, 27 Mayıs 2022, ss.546-558
- IV. **EFFECT OF DIFFERENT EXTRACTION CONDITIONS ON PRUNUS SPINOSA L. BIOACTIVE COMPOUNDS**
OKUMUŞ E., TEMİZ M. A.
KARADENİZ 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, Ordu, Türkiye, 28 Ağustos 2021, ss.24-30
- V. **Effect of Different Solvent and Extraction Processes on Total Phenolic, Flavonoid, and Antioxidant Activity of D. lotus L.**
OKUMUŞ E., TEMİZ M. A.
KARADENİZ 7. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, Ordu, Türkiye, 28 Ağustos 2021, ss.17-23
- VI. **Determination of the stability of antioxidant and total phenolic compounds in cream cheeses produced with black carrot, blackberry and beetroot juice concentrates**
SIÇRAMAZ H., OKUMUŞ E., AYAR A.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), 16 - 18 Aralık 2020
- VII. **Bazı Gıda Maddelerinin Tokoferol İçerikleri**
Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yücel T.
3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.223-224
- VIII. **Bazı Gıda Ürünlerinin Tokoferol İçerikleri**
Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yücel T.
3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.1
- IX. **FENOLİK BİLEŞİKLERİN NİTRİK OKSİT RADİKAL İNHİBİSYONU ÜZERİNE ETKİSİ**
Okumuş E., Bakkalbaşı E.
International congress of agriculture, environment and health, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.233-234
- X. **DİYABET VE MEYVE TÜKETİMİNİN IN VİVO UYGULAMALARI**
Okumuş E., Bakkalbaşı E.
International congress of agriculture, environment and health, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.54
- XI. **Cold Plasma Applications in Food Industry**
OKUMUŞ E., MERCAN E.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 2018
- XII. **Regional and Seasonal Phenolic Content of Green Walnut**
Uğurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.369
- XIII. **Doğal Renklendirici Siyah Havuç ve Kırmızı Pancar Suyu Konsantresinin Sürülebilir Peynir Üretiminde Kullanımı**
OKUMUŞ E., AYAR A.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, 10 - 13 Kasım 2016
- XIV. **Türkiye de Ticari Olarak Üretilen Yoğurtların Duyusal Özellikleri ile Diğer Özellikleri Arasındaki İlişki**
AYAR A., SIÇRAMAZ H., OKUMUŞ E.

Desteklenen Projeler

Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar Elajitanenlerinin Nanoenkapsülasyonu, 2019 - 2021

Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekstraksiyon Teknikleri ile Yeşil Cevizlerin Acılığının Giderilmesi, 2016 - 2018

Metrikler

Yayın: 38

Atıf (WoS): 9

Atıf (Scopus): 30

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 4