

Asst. Prof. Emine Okumuş

Personal Information

Office Phone: [+90 432 225 1024](tel:+904322251024) Extension: 28189

Email: emineokumus@yyu.edu.tr

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

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5266-8633

Yoksis Researcher ID: 248093

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 2016 - 2021

Postgraduate, Sakarya University, Institute Of Science, Gıda Mühendisliği, Turkey 2014 - 2016

Undergraduate, Sakarya University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2014

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017

Dissertations

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

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

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Food Packaging, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Continues
Research Assistant PhD, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2023

Courses

Beslenme ve Sağlıklı Yaşam, Undergraduate

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of ultrasonic and conventional extraction on bioactive components, glucosinolate content and antidiabetic activity of *Crambe tataria***
Okumuş E.
Fitoterapia, vol.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, vol.18, no.8, pp.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, vol.18, no.6, pp.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, vol.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, vol.75, no.10, pp.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, vol.42, pp.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, vol.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, vol.15, no.4, pp.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, vol.141, no.2021, pp.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, vol.66, 2020 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Antioxidant, Anti-Lipid Peroxidation and Antimicrobial Effect of Heracleum persicum**
OKUMUŞ E., MEYDAN İ.
Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi, vol.11, no.2, pp.157-163, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.4, no.3, pp.290-296, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Effect of Different Drying Processes on Antioxidant and Antidiabetic Properties of Pomegranate Press Wastes**
OKUMUŞ E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.28, no.1, pp.113-120, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Consumption Purposes, Purchasing Preference, Trust toward Food Supplements and Consumers' Opinions about Legal Regulations: Case of Van Province**
Doğan S., Okumuş E., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.30, no.4, pp.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, vol.29, no.3, pp.440-449, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Gıda Sanayi Artığı Şeftali Posasının Yoğurdun Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
AYAR ., SIÇRAMAZ H., İKİZKAYA Y., Okumuş E.
Catering Guide, no.59, pp.58-61, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Peynirde Yağ Miktarı ve Önemi**
Okumuş E., SIÇRAMAZ H.
Catering Guide, no.57, pp.52-55, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Peynir Üretiminde Kullanılan Katkılar ve İşlevleri-1**
AYAR ., Okumuş E.
Catering Guide, no.55, pp.26-28, 2016 (Non Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Gıda Lojistiği Önemi ve Uygulamaları**
SIÇRAMAZ H., Okumuş E.
Catering Guide, no.54, pp.18-20, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- X. **Ağız Sütünün (Kolostrum) Önemi ve Değerlendirme Eğilimleri**
AYAR ., SIÇRAMAZ H., Okumuş E.
Süt Dünyası, no.58, pp.58-62, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

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

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Gıda Güvenliği ve Büyük Veri (Big Data)**
OKUMUŞ E.
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2022), Turkey, 23 November 2022, pp.637-647
- II. **USE OF SPORTS SUPPLEMENTS: ITS AIMS, BENEFITS AND SIDE EFFECTS**
OKUMUŞ E.
AGRO INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, Ganja, Azerbaijan, 04 June 2022, pp.467-478
- III. **COMPUTER VISION SYSTEMS AND FOOD APPLICATIONS**
OKUMUŞ E.
IV - INTERNATIONAL CONFERENCE OF FOOD, AGRICULTURE, AND VETERINARY SCIENCES, Van, Turkey, 27 May 2022, pp.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, Turkey, 28 August 2021, pp.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, Turkey, 28 August 2021, pp.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 December 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, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol.1, no.1, pp.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, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol.1, no.1, pp.1
- IX. **FENOLİK BİLEŞİKLERİN NİTRİK OKSİT RADİKAL İNHİBİSYONU ÜZERİNE ETKİSİ**
Okumuş E., Bakkalbaşı E.
International congress of agriculture, environment and health, Aydın, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.233-234
- X. **DİYABET VE MEYVE TÜKETİMİNİN IN VİVO UYGULAMALARI**
Okumuş E., Bakkalbaşı E.
International congress of agriculture, environment and health, Aydın, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.54
- XI. **Cold Plasma Applications in Food Industry**
OKUMUŞ E., MERCAN E.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- XII. **Regional and Seasonal Phenolic Content of Green Walnut**
Uğurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.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 November 2016
- XIV. **Türkiye de Ticari Olarak Üretilen Yoğurtların Duyusal Özellikleri ile Diğer Özellikleri Arasındaki İlişki**
AYAR A., SIÇRAMAZ H., OKUMUŞ E.

Supported Projects

Bakkalbaşı E., Okumuş E., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar Elajitanenlerinin Nanoenkapsülasyonu, 2019 - 2021

Bakkalbaşı E., Okumuş E., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekstraksiyon Teknikleri ile Yeşil Cevizlerin Acılığının Giderilmesi, 2016 - 2018

Metrics

Publication: 38

Citation (WoS): 9

Citation (Scopus): 30

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 4