

Prof. Emre Bakkalbaşı

Personal Information

Office Phone: [+90 444 506 5281](tel:+904445065281) Extension: 50

Office Phone: [+90 444 444 5065](tel:+904444445065) Extension: 21151

Email: emrebakkalbasi@yyu.edu.tr

Web: <https://avesis.yyu.edu.tr/emrebakkalbasi>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-9913-1091

Yoksis Researcher ID: 18315

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2003 - 2009

Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1999 - 2001

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1992 - 1997

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, FARKLI AMBALAJ MATERYALLERİ VE DEPO KOŞULLARININ CEVİZ İÇİ BİLEŞİMİNE ETKİSİ, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2009

Postgraduate, Dut Kurusunun Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2001

Research Areas

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

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2018

Research Assistant PhD, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2011

Research Assistant, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2010

Research Assistant, Van Yüzüncü Yil University, Ziraat Fakültesi, Food Engineering, 2001 - 2003

Academic and Administrative Experience

Van Yüzüncü Yil University, 2017 - Continues

Van Yüzüncü Yil University, 2017 - 2018

Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2014

Courses

Bitkisel Ürün Prosesleri, Undergraduate, 2015 - 2016

Gıda Teknolojisi Lab-I, Undergraduate, 2015 - 2016

Meyve Sebze Değerlendirme, Undergraduate, 2015 - 2016

Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2015 - 2016

Gıda Antioksidanları, Postgraduate, 2015 - 2016

Gıdalarda Sekonder Metabolitler, Postgraduate, 2015 - 2016

Gıda Mühendiliği Tasarım, Undergraduate, 2015 - 2016

Advising Theses

Bakkalbaşı E., Nar elajitanenlerinin nanoenkapsülasyonu, Doctorate, E.OKUMUŞ(Student), 2021

Bakkalbaşı E., Van İli ve Civarında Gıda Amaçlı Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri, Postgraduate, K.Alaca(Student), 2018

Bakkalbaşı E., Ultrasonikasyon İle Yeşil Cevizlerde Acılığın Giderilmesi, Postgraduate, S.Uğurlu(Student), 2018

Bakkalbaşı E., Van İli Kentsel Alanda Takviye Edici Gıdaların Kullanımı Ve Tüketicilerin Bilinç Düzeyi, Postgraduate, S.Doğan(Student), 2018

Bakkalbaşı E., Kavurma İşleminin Kenevir Tohumunun Tokoferol ve Toplam Fenolik Madde İçeriği Üzerine Etkisi, Postgraduate, H.Özdemir(Student), 2018

Bakkalbaşı E., Mirranın Fenolik Madde İçeriği Ve Antioksidan Aktivitesi, Postgraduate, C.Yalçinkaya(Student), 2018

Bakkalbaşı E., Kavurma İşleminin Karpuz Çekirdeği Yağının Oksidasyonu Üzerine Etkisi, Postgraduate, D.Köçeroğlu(Student), 2018

Bakkalbaşı E., IDENTIFICATION OF SOME PHYSICAL CHARACTERISTICS AND HMF CONTENT OF THE MIRRA, Postgraduate, S.ABDALLA(Student), 2017

Bakkalbaşı E., Determining the volume of air cells in hen egg during the storage time, Postgraduate, S.Sardar(Student), 2017

Bakkalbaşı E., Post- baking drying Siirt tandir bread by microwave oven, Postgraduate, H.Jamal(Student), 2017

Bakkalbaşı E., Farklı Pişirme Yöntemlerinin Beyaz ve Kara Lahanaların Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, Postgraduate, Z.AKDAŞ(Student), 2017

Jury Memberships

Post Graduate, Tez Savunma Jürisi, Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, December, 2019

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Iğdır Üniversitesi, April, 2018

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **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)
- II. **A comparison of phenolic compounds, antioxidant activity, and α -glucosidase inhibitory activities of apple chips dried and fried by vacuum combined infrared radiation**

Uğurlu S., Bakkalbaşı E.

Journal of Food Measurement and Characterization, vol.18, no.5, pp.3783-3792, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **The impact of pre-drying and different infrared powers on some quality parameters of apple chips fried by vacuum-combined infrared radiation** **Impacto del pre-secado y diferentes potencias de infrarrojo en algunos parámetros de calidad de chips de manzana fritos mediante radiación infrarroja combinada con vacío.**
Uğurlu S. B., Yücel T., Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E.
Grasas y Aceites, vol.75, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Evaluation the kinetic of peroxide and hexanal formation in ascorbyl palmitate incorporated sunflower oil during accelerated oxidation**
Kavran P., Yücel T., Bakkalbaşı E., Güleç H. A., Cavidoğlu İ.
Grasas y Aceites, vol.75, no.1, pp.1-12, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **COMPARISON OF A NOVEL VACUUM-COMBINED INFRARED AND HOT-AIR CONVECTION METHODS FOR DRYING OF DEVECI (PYRUS COMMUNIS L.) PEAR SLICES**
Topuz F., Uğurlu S. B., Bakkalbaşı E.
Latin American Applied Research, vol.53, no.4, pp.317-325, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Drying kinetics and quality properties of Mellaki (Pyrus communis L.) pear slices dried in a novel vacuum-combined infrared oven**
Topuz F. C., Bakkalbaşı E., Aldemir A., Cavidoğlu İ.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.10, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of some physicochemical properties and anthocyanin extraction conditions of Rosa damascena Mill.**
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.2, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Bioactive compounds, antioxidant activity, physical and sensory characteristics of Mirra coffee**
Yalcinkaya C., Abdalla H. S., Bakkalbaşı E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Phytochemicals and antioxidant activities of twelve edible wild plants from Eastern Anatolia, Turkey**
Alaca K., Okumus E., Bakkalbaşı E., Javidipour I.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **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)
- XI. **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)
- XII. **Effect of seed roasting on oxidative stability and antioxidant content of hemp seed oil**
Özdemir H., Bakkalbaşı E., Javidipour İ.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.58, no.7, pp.2606-2616, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Reduction of bitterness in green walnuts by conventional and ultrasound-assisted maceration**
Uğurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.
ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, vol.66, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Oxidative stability of enriched walnut oil with phenolic extracts from walnut press-cake under accelerated oxidation conditions and the effect of ultrasound treatment**
Bakkalbaşı E.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.13, no.1, pp.43-50, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Phenolic acid contents and antioxidant activities of wheat milling fractions and the effect of flour extraction rate on antioxidant activity of bread**
Yılmaz O. M., Bakkalbaşı E., Ercan R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.42, no.6, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **Influence of different cooking methods on color, bioactive compounds, and antioxidant activity of**

kale

Akdaş Z. Z., Bakkalbaşı E.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.4, pp.877-887, 2017 (SCI-Expanded)

XVII. BIOACTIVE COMPOUNDS, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CAKE MADE WITH WALNUT PRESS-CAKE

Bakkalbaşı E., Meral R., Dogan I. S.

JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.38, no.6, pp.422-430, 2015 (SCI-Expanded)

XVIII. Tocopherol Contents of Walnut Varieties Grown in Turkey and the Effect of Storage on Tocopherol Content

Bakkalbaşı E., Menteş Yılmaz Ö., Poyrazoğlu E. S., Artik N.

Journal of Food Processing and Preservation, vol.38, no.1, pp.518-526, 2014 (SCI-Expanded)

XIX. Changes in the Phenolic Content and Free Radical-scavenging Activity of Vacuum Packed Walnut Kernels during Storage

Bakkalbaşı E., Yılmaz O. M., Yemis O., Artik N.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.19, no.1, pp.105-112, 2013 (SCI-Expanded)

XX. Changes in pigment profile and surface colour of fig (*Ficus carica* L.) during drying

Yemis O., Bakkalbasi E., Artik N.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.8, pp.1710-1719, 2012 (SCI-Expanded)

XXI. Effects of packaging materials, storage conditions and variety on oxidative stability of shelled walnuts

Bakkalbaşı E., Yılmaz O. M., JAVIDIPOUR İ., Artik N.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.1, pp.203-209, 2012 (SCI-Expanded)

XXII. Effect of Storage on 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) Formation and Color Change in Jams

Aslanova D., Bakkalbasi E., Artik N.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.13, no.4, pp.904-912, 2010 (SCI-Expanded)

XXIII. Food Ellagitannins - Occurrence, Effects of Processing and Storage

Bakkalbasi E., Mentes O., Artik N.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.49, no.3, pp.283-298, 2009 (SCI-Expanded)

XXIV. Effect of the Use of Ground Flaxseed on Quality and Chemical Composition of Bread

Mentes O., Bakkalbasi E., Ercan R.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.14, no.4, pp.299-306, 2008 (SCI-Expanded)

XXV. Antioxidative activities of grape (*Vitis vinifera*) seed extracts obtained from different varieties grown in Turkey

Yemis O., Bakkalbasi E., Artik N.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.43, no.1, pp.154-159, 2008 (SCI-Expanded)

XXVI. Major flavan-3-ol composition and antioxidant activity of seeds from different grape cultivators grown in Turkey

Bakkalbasi E., YEMIS O., ASLANOVA D., ARTIK N.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.221, no.6, pp.792-797, 2005 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. Extraction of Phenolic Compounds from Green Walnut by Ultrasound Assisted Extraction

Uğurlu S., BAKKALBAŞI E.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.28, no.1, pp.185-191, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. Physical, Chemical and Bioactive Properties of Four Different Pears (*Pyrus communis* L.) Varieties Grown in Turkey

COŞKUN TOPUZ F., BAKKALBAŞI E.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.27, no.2, pp.303-314, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

- III. **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)
- IV. **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)
- V. **The Current Status, Development and Future Aspects of 3D Printer Technology in Food Industry**
Coşkun Topuz F., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
International Journal of 3D Printing Technologies and Dijital Industry, vol.2, no.3, pp.66-73, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **FATTY ACID PROFILES AND MINERAL CONTENTS OF WALNUTS FROM DIFFERENT PROVINCES OF VAN LAKE**
BATU P., Bakkalbaşı E., Kazankaya A., Cavidoğlu İ.
Gıda, vol.42, no.2, pp.155-162, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Fındık Zeytin ve Pamuk Yağlarında Peroksit oluşum Kinetiği**
Kaya S., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
AKADEMİK GIDA, vol.15, no.1, pp.36-42, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Yaygın Kullanılan Isıl İşlemlerin Beyaz Lahanelerin Yüzey Rengi, Toplam Fenolik Madde İçeriği ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi**
Akdaş Z., Bakkalbaşı E.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, vol.26, no.4, pp.505-511, 2016 (Scopus)
- IX. **Tanenlerin Kimyası, Gıdalardaki Varlığı ve Gıda İşlemenin Tanenler Üzerine Etkisi.**
Bakkalbaşı E.
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.2, pp.96-108, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Türkiye’de Yetiştirilen Yerli Bazı Ceviz Çeşitlerinin Fiziksel Özellikleri ve Kimyasal Bileşenleri**
Bakkalbaşı E., ARTIK N., MENTEŞ YILMAZ Ö.
AKADEMİK GIDA, vol.8, no.1, pp.6-12, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Farklı Proses Uygulamaları ve Dolgu Maddesi Kullanımının Ceviz Şekeri Bileşimine Etkisi**
Bakkalbaşı E., ARTIK N.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.9, no.20, pp.43-49, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Kapsaisinoit Kaynağı Olarak Kırmızı biberler**
YEMİŞ O., Bakkalbaşı E., ARTIK N.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.8, no.18, pp.30-37, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Dut Kurusunun Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi**
Bakkalbaşı E., Yemiş O., Artık N.
Gıda, vol.29, no.3, pp.203-209, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **PHENOLIC CONTENTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF SOME WILD PLANTS CONSUMED AS FOOD IN VAN PROVINCE**
Alaca K., Bakkalbaşı E.
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, 13 - 15 November 2020, pp.73-75
- II. **Van Gölü Havzasında Yetişen Gül Türleri ve Bunlardan Rosa × Damascena Miller’ın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020

- III. **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
- IV. **YEŞİL CEVİZLERDEN FENOLİK MADDE EKSTRAKSİYONU**
Uğurlu S., Bakkalbaşı E.
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.125-126
- V. **MIRRANIN FENOLİK MADDE İÇERİĞİ VE ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ**
Yalçinkaya C., Bakkalbaşı E.
3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.317-318
- VI. **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
- VII. **GÜL (Rosa spp.) BİTKİSİNE GENEL BİR BAKIŞ**
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.
3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.764-776
- VIII. **The Total Phenolics, Volatile Compounds and Antioxidant Activities of Herbs Used in Van Herby Cheese Production**
Baştürk A., Cavidoğlu İ., Tunçtürk M., Bakkalbaşı E., Tunçtürk Y.
I. International Congress of the Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, Antalya, Turkey, 8 - 10 November 2019, vol.1, no.1, pp.812
- 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. **COLOR VALUES AND HMF CONTENT OF MIRRA**
Abdalla Hassan S., Bakkalbaşı E.
II. International Eurasian Agriculture and Naturel Sciences Congress, Baku, Azerbaijan, 11 - 15 September 2018, pp.105
- 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. **Effects of Roasting Conditions on the Oxidative Stability of Watermelon Seed Oil**
Köçeroğlu D., Yücel T., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.333
- XIV. **THE ACTUAL POSITION, DEVELOPMENT AND FUTURE ASPECTS OF 3D PRINTER TECHNOLOGY IN FOOD INDUSTRY**
Coşkun Topuz F., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS ON 3D PRINTING TECHNOLOGIES AND DIGITAL INDUSTRY 2018, Antalya, Turkey, 19 - 21 April 2018, pp.351-353
- XV. **Ceviz Pres Kekinden Elde edilen Fenolik Ekstraktların Ceviz Yağının Oksidatif Stabilesi Üzerine Etkisi**
Bakkalbaşı E.
3. Ulusal Ceviz Sempozyumu, Bolu, Turkey, 13 - 15 October 2016, pp.38

- XVI. **Green Walnut in Syrup**
Bakkalbaşı E., JAVIDIPOUR I.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.345
- XVII. **Depolama süresince ceviz içlerinin oksidasyon düzeyi ve antioksidan içeriğindeki değişiklikler**
Bakkalbaşı E., MENTEŞ YILMAZ Ö., JAVIDIPOUR I., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.74
- XVIII. **Un veriminin ekmeğin kalitesi, toplam fenolik madde miktarı ve antioksidan aktivitesi üzerine etkisi**
MENTEŞ YILMAZ Ö., Bakkalbaşı E., Sungur B., ERCAN R.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.513
- XIX. **Türkiye'de yetiştirilen başlıca buğday çeşitlerinin toplam fenolik madde içerikleri, antioksidan aktiviteleri ve fenolik asit dağılımları**
MENTEŞ YILMAZ Ö., Bakkalbaşı E., ERCAN R.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.506
- XX. **Ülkemize ait yerli bazı ceviz çeşitlerinin yağ asidi, tokoferol ve fenolik madde içerikleri**
Bakkalbaşı E., MENTEŞ YILMAZ Ö., YEMİŞ O., POYRAZOĞLU E. S., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.75
- XXI. **Kapari (Capparis ovata Desf. var. herbecea) acılık bileşenleri ve işleme sırasındaki değişimi**
YEMİŞ O., Bakkalbaşı E., Nas S., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.514
- XXII. **Effects of Pomegranate Husk Extract on the Antioxidant Activity and Quality of Bread**
MENTEŞ YILMAZ Ö., Bakkalbaşı E., ERCAN R.
7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20 - 23 September 2011, pp.40
- XXIII. **Türkiye'de Yetiştirilen Ceviz Çeşitlerinin Kimyasal Bileşimleri**
Bakkalbaşı E., ARTIK N., MENTEŞ Ö.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.171-172
- XXIV. **Effect of the Use of Ground Flaxseed on Chemical Composition of Bread**
MENTEŞ YILMAZ Ö., Bakkalbaşı E., ERCAN R.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.185
- XXV. **2-Major Flavan-3-ol Composition and Antioxidant Activity of Seeds From Different Grape Cultivars Grown in Turkey**
Yemiş O., Bakkalbaşı E., ARTIK N.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul, Turkey, 4 - 06 May 2006, pp.12

Supported Projects

- Bakkalbaşı E., UĞURLU S., Project Supported by Higher Education Institutions, Vakum Destekli İnfrared Kurutma ve Kızartma Uygulamalarının Elma Cipsi Üretiminde Kullanımı ile Bu Uygulamaların Biyoaktif Bileşenler, Antioksidan ve Antidiyabetik Aktivite Üzerine Etkisi, 2021 - 2023
- Bakkalbaşı E., TORUSDAĞ G. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Van İlinde Yetişen Rosa x damascena Miller'in Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Antosiyanın Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2020 - 2021
- Bakkalbaşı E., Okumuş E., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar Elajitanenlerinin Nanoenkapsülasyonu, 2019 - 2021
- Bakkalbaşı E., Coşkun Topuz F., Project Supported by Higher Education Institutions, Vakum Destekli İnfrared Kurutucu Sistemde Kurutma Koşullarının ve Farklı Ön İşlemlerin Armutların Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2021
- Bakkalbaşı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Elajik Asitin Ön Safaştırma Sonrası HPLC İle Tespiti, 2019 - 2020
- Bakkalbaşı E., DOĞAN S., Project Supported by Higher Education Institutions, Van İli Kentsel Alanda Takviye Edici Gıdaların Kullanımı ve Tüketicilerin Bilinç Düzeyi, 2019 - 2019

Bakkalbaşı E., ALACA K., Project Supported by Higher Education Institutions, Van İli ve Civarında Gıda Amaçlı Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri, 2018 - 2019

Bakkalbaşı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Mirranın Renk Değerleri Ve HMF İçeriği, 2018 - 2018

Bakkalbaşı E., KÖÇEROĞLU D., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavurma İşleminin Karpuz Çekirdeği Yağının Oksidasyonu Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

Bakkalbaşı E., ÖZDEMİR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavurma İşleminin kenevir tohumunun tokoferol ve toplam fenolik madde içeriği üzerine etkisi, 2017 - 2018

Bakkalbaşı E., YALÇINKAYA C., Project Supported by Higher Education Institutions, Mirranın Fenolik Madde İçeriği ve Antioksidan Aktivitesi, 2017 - 2018

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

Bakkalbaşı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi Araştırma Laboratuvarı Altyapısının Güçlendirilmesi, 2016 - 2017

Bakkalbaşı E., AKDAŞ Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Pişirme Yöntemlerinin Beyaz ve Kara Lahanelerin Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2017

Baştürk A., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Tunçtürk M., Project Supported by Higher Education Institutions, Otlı peynir yapımında kullanılan bitkilerin salamura işlemine bağlı olarak uçucu bileşenleri ve antioksidant aktivitelerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi, 2015 - 2017

Bakkalbaşı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ceviz Pres Atığı Kullanılarak Ceviz Yağı Oksidasyonunun Önlenmesi, 2014 - 2015

Bakkalbaşı E., Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Yeni Bir Yan Ürün Ceviz Unu ile Kek Üretimi, 2013 - 2014

Bakkalbaşı E., TUBITAK Project, Türkiye'de Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitelerinin Ve Fenolik Asit Dağılımlarının Belirlenmesi Ve Ekmeğin Nar Kabuğu Ekstraktı İle Zenginleştirilmesi, 2007 - 2010

Bakkalbaşı E., TUBITAK Project, Kapari Glukozinolatlarının Proses Sırasındaki Değişimi ve Değişik Yöntemlerle Azaltılması, 2004 - 2007

Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Dut Kurusunun Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2000 - 2002

Scientific Refereeing

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Other Indexed Journal, January 2020

Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Journal, November 2018

Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Journal, March 2018

YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, Other Indexed Journal, November 2017

Turk. J Agric. Food Sci Tech, Other Indexed Journal, October 2016

International Journal of Food Engineering, SCI Journal, March 2016

Metrics

Publication: 68

Citation (WoS): 459

Citation (Scopus): 569

H-Index (WoS): 11

H-Index (Scopus): 11

Congress and Symposium Activities

5th International Conference on Engineering and Natural Science, Attendee, Turkey, 2019
3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi, Attendee, Van, Turkey, 2019
II. International Eurasian Agriculture and Naturel Sciences Congress, Attendee, Baku, Azerbaijan, 2017
I. International Agricultural Science Congress, Attendee, Van, Turkey, 2017
3.Ulusal Ceviz Sempozyum, Attendee, Bolu, Turkey, 2016
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Struga, Macedonia, 2013
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Attendee, Hatay, Turkey, 2012
7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Attendee, Rijeka, Croatia, 2011
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Attendee, Erzurum, Turkey, 2008

Non Academic Experience

Business Establishment Private, Keser Gıda Ve Pazarlama Ltd Şti

keser gıda ltd şti

Business Establishment Private, Selin Fermentasyon Ltd. Şti.

selin fermentasyon ltd. şti