Prof. Dr. Emre Bakkalbaşı

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 444 506 5281 Dahili: 50
İş Telefonu: +90 444 444 5065 Dahili: 21151
E-posta: emrebakkalbasi@yyu.edu.tr
Web: https://avesis.yyu.edu.tr/emrebakkalbasi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0001-9913-1091
Yoksis Araştırmacı ID: 18315

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2003 - 2009
Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2001
Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1992 - 1997

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, FARKLI AMBALAJ MATERYALLERİ VE DEPO KOŞULLARININ CEVİZ İÇİ BİLEŞİMİNE ETKİSİ, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2009
Yüksek Lisans, Dut Kurusunun Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2001

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2018
Araştırma Görevlisi Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2011
Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği , 2003 - 2010
Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2003

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2014

Verdiği Dersler

Bitkisel Ürün Prosesleri, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Teknolojisi Lab-I, Lisans, 2015 - 2016
Meyve Sebze Değerlendirme, Lisans, 2015 - 2016
Meyve Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Antioksidanları, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Gıdalarda Sekonder Metabolitler, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Gıda Mühendiliği Tasarım, Lisans, 2015 - 2016

Yönetilen Tezler

Bakkalbaşı E., Nar elajitanenlerinin nanoenkapsülasyonu, Doktora, E.OKUMUŞ(Öğrenci), 2021
Bakkalbaşı E., Van İli ve Civarında Gıda Amaçlı Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri, Yüksek Lisans, K.Alaca(Öğrenci), 2018
Bakkalbaşı E., Ultrasonikasyon İle Yeşil Cevizlerde Acılığın Giderilmesi, Yüksek Lisans, S.Uğurlu(Öğrenci), 2018
Bakkalbaşı E., Kavurma İşleminin Kenevir Tohumunun Tokoferol ve Toplam Fenolik Madde İçeriği Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, H.Özdemir(Öğrenci), 2018
Bakkalbaşı E., Van İli Kentsel Alanda Takviye Edici Gıdaların Kullanımı Ve Tüketicilerin Bilinç Düzeyi, Yüksek Lisans, S.Doğan(Öğrenci), 2018
Bakkalbaşı E., Mırranın Fenolik Madde İçeriği Ve Antioksidan Aktivitesi, Yüksek Lisans, C.Yalçınkaya(Öğrenci), 2018
Bakkalbaşı E., Kavurma İşleminin Karpuz Çekirdeği Yağının Oksidasyonu Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, D.Köçeroğlu(Öğrenci), 2018
Bakkalbaşı E., IDENTIFICATION OF SOME PHYSICAL CHARACTERISTICS AND HMF CONTENT OF THE MIRRA, Yüksek Lisans, S.ABDALLA(Öğrenci), 2017
Bakkalbaşı E., Determining the volume of air cells in hen egg during the storage time, Yüksek Lisans, S.Sardar(Öğrenci), 2017
Bakkalbaşı E., Post- baking drying Siirt tandir bread by microwave oven, Yüksek Lisans, H.Jamal(Öğrenci), 2017
Bakkalbaşı E., Farklı Pişirme Yöntemlerinin Beyaz ve Kara Lahanaların Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, Z.AKDAŞ(Öğrenci), 2017

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jurisi, Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jürisi, Iğdır Üniversitesi, Nisan, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **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, cilt.75, sa.1, ss.1-12, 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, 2024 (SCI-Expanded)

III. **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, cilt.53, sa.4, ss.317-325, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **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, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)

V. **Determination of some physicochemical properties and anthocyanin extraction conditions of Rosa damascena Mill.**
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.2, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **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, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Bioactive compounds, antioxidant activity, physical and sensory characteristics of Mirra coffee**
Yalcinkaya C., Abdalla H. S., Bakkalbaşı E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **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)

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. **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, cilt.58, sa.7, ss.2606-2616, 2021 (SCI-Expanded)

XI. **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)

XII. **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, cilt.13, sa.1, ss.43-50, 2019 (SCI-Expanded)

XIII. **Phenolic acid contents and antioxidant activities of wheat milling fractions and the effect of flour extraction rate on antioxidant activity of bread**
Yilmaz O. M., Bakkalbaşı E., Ercan R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.42, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)

XIV. **Influence of different cooking methods on color, bioactive compounds, and antioxidant activity of kale**
Akdaş Z. Z., Bakkalbaşı E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.4, ss.877-887, 2017 (SCI-Expanded)

XV. **BIOACTIVE COMPOUNDS, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CAKE MADE WITH WALNUT PRESS-CAKE**
Bakkalbaşı E., Meral R., Dogan I. S.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.38, sa.6, ss.422-430, 2015 (SCI-Expanded)

XVI. **Tocopherol Contents of Walnut Varieties Grown in Turkey and the Effect of Storage on Tocopherol Content**
Bakkalbaşı E., Menteş Yilmaz Ö., Poyrazoğlu E. S., Artik N.

Journal of Food Processing and Preservation, cilt.38, sa.1, ss.518-526, 2014 (SCI-Expanded)

XVII. **Changes in the Phenolic Content and Free Radical-scavenging Activity of Vacuum Packed Walnut Kernels during Storage**
Bakkalbaşı E., Yilmaz O. M., Yemis O., Artik N.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.19, sa.1, ss.105-112, 2013 (SCI-Expanded)

XVIII. **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, cilt.47, sa.8, ss.1710-1719, 2012 (SCI-Expanded)

XIX. **Effects of packaging materials, storage conditions and variety on oxidative stability of shelled walnuts**
Bakkalbaşı E., Yilmaz O. M., JAVIDIPOUR İ., Artik N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.1, ss.203-209, 2012 (SCI-Expanded)

XX. **Effect of Storage on 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) Formation and Color Change in Jams**
Aslanova D., Bakkalbasi E., Artik N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.4, ss.904-912, 2010 (SCI-Expanded)

XXI. **Food Ellagitannins - Occurrence, Effects of Processing and Storage**
Bakkalbasi E., Mentes O., Artik N.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.49, sa.3, ss.283-298, 2009 (SCI-Expanded)

XXII. **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, cilt.14, sa.4, ss.299-306, 2008 (SCI-Expanded)

XXIII. **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, cilt.43, sa.1, ss.154-159, 2008 (SCI-Expanded)

XXIV. **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, cilt.221, sa.6, ss.792-797, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Yeşil Cevizlerden Ultrason Destekli Ekstraksiyon Yöntemiyle Fenolik Bileşiklerin Eldesi**
Uğurlu S., BAKKALBAŞI E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.1, ss.185-191, 2023 (Hakemli Dergi)

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, cilt.27, sa.2, ss.303-314, 2022 (Hakemli Dergi)

III. **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)

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, cilt.29, sa.3, ss.440-449, 2019 (Hakemli Dergi)

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, cilt.2, sa.3, ss.66-73, 2018 (Hakemli Dergi)

VI. **FATTY ACID PROFILES AND MINERAL CONTENTS OF WALNUTS FROM DIFFERENT PROVINCES OF VAN LAKE**
BATU P., Bakkalbaşı E., Kazankaya A., Cavidoğlu İ.
Gıda, cilt.42, sa.2, ss.155-162, 2017 (Hakemli Dergi)

VII. **Fındık Zeytin ve Pamuk Yağlarında Peroksit oluşum Kinetiği**
Kaya S., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.1, ss.36-42, 2017 (Hakemli Dergi)

VIII. **Yaygın Kullanılan Isıl İşlemlerin Beyaz Lahanaların Yüzey Rengi, Toplam Fenolik Madde İçeriği ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi**
Akdaş Z., Bakkalbaşı E.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.26, sa.4, ss.505-511, 2016 (Scopus)

IX. **Tanenlerin Kimyası, Gıdalardaki Varlığı ve Gıda İşlemenin Tanenler Üzerine Etkisi.**
Bakkalbaşı E.
AKADEMİK GIDA, cilt.10, sa.2, ss.96-108, 2012 (Hakemli Dergi)

X. **Türkiye'de Yetiştirilen Yerli Bazı Ceviz Çeşitlerinin Fiziksel Özellikleri ve Kimyasal Bileşenleri**
Bakkalbaşı E., ARTIK N., MENTEŞ YILMAZ Ö.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.1, ss.6-12, 2010 (Hakemli Dergi)

XI. **Farklı Proses Uygulamaları ve Dolgu Maddesi Kullanımının Ceviz Şekeri Bileşimine Etkisi**
Bakkalbaşı E., ARTIK N.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.9, sa.20, ss.43-49, 2005 (Hakemli Dergi)

XII. **Kapsaisinoit Kaynağı Olarak Kırmızı biberler**
YEMIŞ O., Bakkalbaşı E., ARTIK N.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.8, sa.18, ss.30-37, 2004 (Hakemli Dergi)

XIII. **Dut Kurusunun Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi**
Bakkalbaşı E., Yemiş O., Artık N.
Gıda, cilt.29, sa.3, ss.203-209, 2004 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **VAN İLİ VE CİVARINDA GIDA AMAÇLI TÜKETİLEN BAZI YABANİ BİTKİLERİN FENOLİK MADDE İÇERİKLERİ VE ANTİOKSİDAN AKTİVİTELERİ**
Alaca K., Bakkalbaşı E.
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, 13 - 15 Kasım 2020, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 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, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.223-224

IV. **YEŞİL CEVİZLERDEN FENOLİK MADDE EKSTRAKSİYONU**
Uğurlu S., Bakkalbaşı E.
5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.125-126

V. **MIRRANIN FENOLİK MADDE İÇERİĞİ VE ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ**
Yalçınkaya C., Bakkalbaşı E.
3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019,

ss.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, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.1

VII. **GÜL (Rosa spp.) BİTKİSİNE GENEL BİR BAKIŞ**
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.
3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, cilt.1, sa.1, ss.812

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. **COLOR VALUES AND HMF CONTENT OF MIRRA**
Abdalla Hassan S., Bakkalbaşı E.
II. International Eurasian Agriculture and Naturel Sciences Congress, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.105

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. **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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.351-353

XV. **Ceviz Pres Kekinden Elde edilen Fenolik Ekstraktların Ceviz Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkisi**
Bakkalbaşı E.
3. Ulusal Ceviz Sempozyumu, Bolu, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2016, ss.38

XVI. **Green Walnut in Syrup**
Bakkalbaşı E., JAVIDIPOUR I.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.506

XX. **Ülkemize ait yerli bazı ceviz çeşitlerinin yağ asidi, tokoferol ve fenolik madde içerikleri**
Bakkalbaşı E., MENTEŞ YILMAZ Ö., YEMIŞ O., POYRAZOGLU E. S., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.75

XXI. **Kapari (Capparis ovata Desf. var. herbecea) acılık bileşenleri ve işleme sırasındaki değişimi**
YEMIŞ O., Bakkalbaşı E., Nas S., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Hırvatistan, 20 - 23 Eylül 2011, ss.40

XXIII. **Türkiye'de Yetiştirilen Ceviz Çeşitlerinin Kimyasal Bileşimleri**
Bakkalbaşı E., ARTIK N., MENTEŞ Ö.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.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, Türkiye, 4 - 06 Mayıs 2006, ss.12

Desteklenen Projeler

Bakkalbaşı E., UĞURLU S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van İlinde Yetişen Rosa x damascena Miller'in Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Antosiyanin Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2020 - 2021

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

Bakkalbaşı E., Coşkun Topuz F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakum Destekli İnfrared Kurutucu Sistemde Kurutma Koşullarının ve Farklı Ön İşlemlerin Armutların Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2021

Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elajik Asitin Ön Saflaştırma Sonrası HPLC İle Tespiti, 2019 - 2020

Bakkalbaşı E., DOĞAN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van İli Kentsel Alanda Takviye Edici Gıdaların Kullanımı ve Tüketicilerin Bilinç Düzeyi, 2019 - 2019

Bakkalbaşı E., ALACA K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van İli ve Civarında Gıda Amaçlı Tüketilen Bazı Yabani Bitkilerin Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri, 2018 - 2019

Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mırranın Renk Değerleri Ve HMF İçeriği, 2018 - 2018

Bakkalbaşı E., KÖÇEROĞLU D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavurma İşleminin Karpuz Çekirdeği Yağının Oksidasyonu Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

Bakkalbaşı E., ÖZDEMİR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavurma işleminin kenevir tohumunun tokoferol ve toplam fenolik madde içeriği üzerine etkisi, 2017 - 2018

Bakkalbaşı E., YALÇINKAYA C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mırranın Fenolik Madde İçeriği ve Antioksidan Aktivitesi, 2017 - 2018

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

Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi Araştırma Laboratuvarı Altyapısının Güçlendirilmesi, 2016 - 2017

Bakkalbaşı E., AKDAŞ Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Pişirme Yöntemlerinin Beyaz ve Kara

Lahanaların Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2017
Baştürk A., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Tunçtürk M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu peynir yapımında kullanılan bitkilerin salamura işlemine bağlı olarak uçucu bileşenleri ve antioksidant aktivitelerinde meydana gelen değişimlerin belirlenmesi, 2015 - 2017
Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ceviz Pres Atığı Kullanılarak Ceviz Yağı Oksidasyonunun Önlenmesi, 2014 - 2015
Bakkalbaşı E., Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Bir Yan Ürün Ceviz Unu ile Kek Üretimi, 2013 - 2014
Bakkalbaşı E., TÜBİTAK Projesi, Türkiye'de Yetiştirilen Başlıca Buğday Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitelerinin Ve Fenolik Asit Dağılımlarının Belirlenmesi Ve Ekmeğin Nar Kabuğu Ekstraktı İle Zenginleştirilmesi, 2007 - 2010
Bakkalbaşı E., TÜBİTAK Projesi, Kapari Glukozinolatlarının Proses Sırasındaki Değişimi ve Değişik Yöntemlerle Azaltılması, 2004 - 2007
Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dut Kurusunun Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2000 - 2002

Bilimsel Hakemlikler

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2020
Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2017
Turk. J Agric. Food Sci Tech, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2016
International Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016

Metrikler

Yayın: 66
Atıf (WoS): 459
Atıf (Scopus): 569
H-İndeks (WoS): 11
H-İndeks (Scopus): 11

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

Akademi Dışı Deneyim

Ticari Kuruluş Özel, Keser Gıda Ve Pazarlama Ltd Şti
keser gıda ltd şti

Ticari Kuruluş Özel, Selin Fermentasyon Ltd. Şti.
selin fermantasyon ltd. şti