Assoc. Prof. Raciye Meral

Personal Information

Office Phone: +90 432 444 5065 Extension: 28138
Email: raciyemeral@yyu.edu.tr
Web: https://avesis.yyu.edu.tr/raciyemeral

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0001-9893-7325
ScopusID: 24587307100
Yoksis Researcher ID: 18645

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri, Turkey 2003 - 2011
Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri, Turkey 2000 - 2003
Undergraduate, Van Yüzüncü Yil University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1995 - 1999

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi. , Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2011
Postgraduate, Piyasaya Sunulan Gofretlerin Kalite ve Bileşen Yönünden Değerlendirilmesi., Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2003

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Continues
Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2021
Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2018
Research Assistant, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2013

Academic and Administrative Experience

Vice Dean, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Continues

Deputy Head of Department, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Continues
Van Yüzüncü Yil University, 2017 - Continues
Van Yüzüncü Yil University, 2017 - Continues

Courses

Gıda Nanoteknolojisi: İlkeler ve Uygulamalar, Postgraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Ürün Geliştirme, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TAHIL İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2015 - 2016

Advising Theses

Ceylan Z., Meral R., Çeşitli yağlarla üretilen nanomateryallerin karekterizasyonu ve diyet bisküvi üretiminde kullanımı, Postgraduate, M.MUSTAFA(Student), 2022
Meral R., Ceylan Z., Polivinil alkol tabanlı ve nisin yüklü nanoliflerle kaplanıp, paketlenen gökkuşağı alabalığı (Onorhynchus mykiss) filetolarının raf ömrünün belirlenmesi, Postgraduate, B.ÖNER(Student), 2021
Meral R., Ceylan Z., Biyoaktif madde ve bakteriyosin yüklü nanoliflerin gökkuşağı alabalığının (Oncorhynchus mykiss) bazı kalite parametreleri üzerine etkisi, Postgraduate, A.ALAV(Student), 2019
Meral R., Farklı stabilizasyon koşullarının pirinç kepeğinin özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi, Postgraduate, B.ERTÜRK(Student), 2019
Meral R., Farklı ekmeklik unların bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, M.SERDAR(Student), 2019
Meral R., Glutenli ve Glutensiz Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Uşkun Kullanımı, Postgraduate, H.Doğan(Student), 2016

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Use of encapsulated pomegranate seed oil in novel coarse and nanosized materials for improving the storage life of strawberry**
Hassanein W. S., Meral R., Ceylan Z., Ahmed M. M., Yilmaz M. T.
Food Chemistry, vol.441, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Combined Effects of Zein Nanofiber Coating Containing Laurel (Laurus nobilis) and Air Fryer Cooking on Quality Properties of Fish Fillets during Cold Storage**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Torusdağ G. B., Bildik F., Altay F.
ACS Omega, vol.9, no.8, pp.8940-8946, 2024 (SCI-Expanded)

III. **A novel material for the microbiological, oxidative, and color stability of salmon and chicken meat samples: Nanofibers obtained from sesame oil**
Ceylan Z., Atıcı C., Unal K., Meral R., Kutlu N., Babaoğlu A. S., Dilek N. M.
Food Research International, vol.170, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **A practiced nanobiotechnology approach with the scope of nutrition, food safety, dietetics, gastronomy, and sustainability for humans by fish meat and fish products preservation**
Ceylan Z., Meral R.
Annals of Animal Science, vol.23, no.3, pp.725-734, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Nanoemulsion-based approach to preserve muscle food: A review with current knowledge**
Rathod N. B., Meral R., Siddiqui S. A., Nirmal N., ÖZOĞUL F.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **Recent advances in industrial applications of seaweeds**
POLAT S., Trif M., Rusu A., Simat V., Cagalj M., ALAK G., Meral R., ÖZOĞUL Y., POLAT A., ÖZOĞUL F.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.63, no.21, pp.4979-5008, 2023 (SCI-Expanded)

VII. **The nanoemulsions: A new design and fat-reducing strategy for the bakery industry. Their effects on some quality attributes of fat-reduced cakes**
Meral R., Ekin M. M., Kutlu N., Erim Köse Y.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.12, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **A novel gastronomy application technique for ready-to-eat salmon meat samples: Curcumin and black seed oil nanofibers with sous vide cooking**
Ceylan Z., Unal K., Kutlu N., Meral R., BALCI B. A., DOĞU BAYKUT E.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **A new application for the valorisation of pomegranate seed oil: nanoencapsulation of pomegranate seed oil into electrospun nanomats for food preservation**
Kutlu N., Meral R., Ekin M. M., Erim Köse Y., Ceylan Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.57, no.2, pp.1074-1082, 2022 (SCI-Expanded)

X. **The possibilities of using quinoa flour in the production of chicken meat patties**
Meral R., Kutlu N., Alav A., Kilincceker O.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, vol.73, no.4, pp.5031-5038, 2022 (SCI-Expanded)

XI. **Fabrication and characterization of bioactive nanoemulsion-based delivery systems**
Yilmaz A., Meral R., Kabli M., Ermis E., AKMAN P. K., DERTLİ E., Taylan O., SAĞDIÇ O., Yilmaz M. T.
EMERGING MATERIALS RESEARCH, vol.10, no.3, pp.265-271, 2021 (SCI-Expanded)

XII. **Determination of some quality indices of rainbow trout fillets treated with nisin-loaded polyvinylalcohol-based nanofiber and packed with polyethylene package**
Oner B., Meral R., Ceylan Z.
LWT, vol.149, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **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)

XIV. **Protective effect of grape seed oil-loaded nanofibers: Limitation of microbial growth and lipid oxidation in kashar cheese and fish meat samples**
Ceylan Z., Kutlu N., Meral R., Ekin M. M., Erim Köse Y.
FOOD BIOSCIENCE, vol.42, 2021 (SCI-Expanded)

XV. **A novel nanotechnological strategy for obtaining fat-reduced cookies in bakery industry: Revealing of sensory, physical properties, and fatty acid profile of cookies prepared with oil-based nanoemulsions**
Ekin M. M., Kutlu N., Meral R., Ceylan Z., Cavidoğlu İ.
FOOD BIOSCIENCE, vol.42, 2021 (SCI-Expanded)

XVI. **A novel strategy for Au in food science: Nanoformulation in dielectric, sensory properties, and microbiological quality of fish meat**
Cetinkaya T., Ceylan Z., Meral R., Kılıçer A., Altay F.
FOOD BIOSCIENCE, vol.41, 2021 (SCI-Expanded)

XVII. **Determination of Thermal, Molecular Changes and Functional Properties in Stabilized Rice Bran**
Meral R.
International Journal of Food Engineering, vol.17, no.4, pp.247-256, 2021 (SCI-Expanded)

XVIII. **Determination of textural deterioration in fish meat processed with electrospun nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Karakas C. Y., Yilmaz M. T.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, vol.51, no.6, pp.917-924, 2020 (SCI-Expanded)

XIX. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Sengor G., Akınay Y., DURMUŞ M., UÇAR Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, 2020 (SCI-Expanded)

XX. **Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fish fillets stored at 4 degrees C**

Ceylan Z., Meral R., Köse Y. E., Cavidoğlu İ.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.57, no.5, pp.1798-1806, 2020 (SCI-Expanded)

XXI. **A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., USLU E., Ispirli H., Meral R., GAVGALI M., YILMAZ M. T., DERTLİ E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.115, 2019 (SCI-Expanded)

XXII. **Limitation of microbial spoilage of rainbow trout fillets using characterized thyme oil antibacterial nanoemulsions**
Meral R., Ceylan Z., Köse Ş.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.39, no.4, 2019 (SCI-Expanded)

XXIII. **Effect of electrospun nisin and curcumin loaded nanomats on the microbial quality, hardness and sensory characteristics of rainbow trout fillet.**
Meral R., Alav A., Karakaş C. Y., Dertli E., Yılmaz M. T., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.113, pp.1-11, 2019 (SCI-Expanded)

XXIV. **The impact of stabilization on functional, molecular and thermal properties of rice bran**
Erturk B., Meral R.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, vol.88, pp.71-78, 2019 (SCI-Expanded)

XXV. **The effects of locust bean gum and rhubarb on the physical and functional properties of the gluten-free biscuits**
Doğan H., Meral R.
Italian Journal Of Food Science, vol.31, pp.542-555, 2019 (SCI-Expanded)

XXVI. **The effect of bread-making process on the antioxidant activity and phenolic profile of enriched breads**
Meral R., Köse Y. E.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, vol.11, pp.171-181, 2019 (SCI-Expanded)

XXVII. **A new application on fatty acid stability of fish fillets: Coating with probiotic bacteria-loaded polymer-based characterized nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Cavidoğlu İ., Karakaş C. Y., Yılmaz M. T.
Journal Of Food Safety, vol.38, pp.1-9, 2018 (SCI-Expanded)

XXVIII. **A novel strategy for probiotic bacteria: Ensuring microbial stability of fish fillets using characterized probiotic bacteria-loaded nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Karakas C. Y., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.48, pp.212-218, 2018 (SCI-Expanded)

XXIX. **Optimization of corn, rice and buckwheat formulations for gluten-free wafer production**
Dogan İ. S., Yildiz Ö., Meral R.
Food Science And Technology International, vol.22, no.5, pp.410-419, 2016 (SCI-Expanded)

XXX. **Bioactive Compounds, Physical and Sensory Properties of Cake Made with Walnut Press-Cake**
Bakkalbaşı E., Meral R., Dogan İ. S.
Journal Of Food Quality, vol.38, pp.422-430, 2015 (SCI-Expanded)

XXXI. **Quality and antioxidant activity of bread fortified with flaxseed**
Meral R., Dogan İ. S.
Italian Journal Of Food Science, vol.25, pp.51-56, 2013 (SCI-Expanded)

XXXII. **Grape seed as a functional food ingredient in bread-making**
Meral R., Dogan İ. S.
International Journal Of Food Sciences And Nutrition, vol.64, pp.372-379, 2013 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Determination of Stickiness Values of Different Flour Combinations**
Yildiz Ö., Meral R., Dogan İ. S.
International Journal Of Food Engineering, vol.8, pp.1-10, 2012 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Application of food grade coatings to turkey buttocks**
İlter S., Dogan İ. S., Meral R.
Italian Journal Of Food Science, vol.20, pp.203-212, 2008 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Dut Takviyesinin Glutensiz Muffinin Fonksiyonel, Fiziksel ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Meral R.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.27, no.3, pp.557-569, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Kinoa (Chenopodium quinoa wild.) Ununun Soğukta Depolanan Pişmiş Tavuk Köftelerin Tekstür Profiline Etkisi**
Meral R., Kılınççeker O.
ADYUTAYAM, vol.10, no.1, pp.46-52, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

III. **CHİA TOHUMU İLAVESİNİN EKMEĞİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
Meral R.
EJONS INTERNATIONAL JOURNAL, vol.21, no.6, pp.241-252, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Effects of Microwave-Assisted Steam Drying and Freeze-Drying Techniques in the Raw Wheat Germ for the Antioxidant Activity and Microbiological Quality**
Erim Köse Y., Meral R., Cavidoğlu İ.
an Yuzuncu Yıl University Journal of the Institute of Natural & Applied Sciences, vol.26, no.3, pp.163-171, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Geleneksel ve Yenilikçi Paketleme Teknolojileri: Balıketi Muhafazasında Potansiyel Kullanımı**
Kutlu N., Ekin M. M., Ceylan Z., Meral R.
Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.6, no.1, pp.1-12, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Covıd-19 Pandemi Sürecinde Bireylerin Beslenme Alışkanlığında Meydana Gelen Değişimin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
Kutlu N., Ekin M. M., Alav A., Ceylan Z., Meral R.
IJoSPER, vol.8, no.1, pp.173-187, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Bazı Tahıl ve Tahıl Benzeri Unların Yenilebilir Film ve Kaplama Potansiyellerinin Belirlenmesi**
Karahan A. M., Meral R., Kılınççeker O.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitü Dergisi, vol.10, no.3, pp.2-9, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Relevance of SARS-CoV-2 in food safety and food hygiene: potential preventive measures, suggestions and nanotechnological approaches**
Ceylan Z., Meral R., Çetinkaya T.
VirusDisease, vol.32, no.5, pp.1-7, 2020 (Scopus)

IX. **Stabilizasyon İşleminin Pirinç Kepeğinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**
Ertürk B., Meral R.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.10, no.2, pp.1030-1041, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

X. **Ekmeklik Un Kalite Parametreleri Arasındaki İlişkiler**
YILMAZ M. S., Meral R.
ADYÜTAYAM, vol.7, no.1, pp.33-45, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Determination of Textural and Color Parameters of Fish Fillets Stored at Refrigerated Conditions**
Ceylan Z., Meral R.
International Journal of Scientific and Technological Research, vol.4, pp.320-326, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Farklı Sıcaklık Derecelerinin Uşkun Bitkisinin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi**
Meral R.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, vol.27, pp.88-94, 2017 (Scopus)

XIII. **Uşkun Bitkisinin Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bileşen Olarak Kullanımı**
DOĞAN H., Meral R.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.6, no.4, pp.91-99, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Fenolik Bileşenler Üzerine Etkisi**
Meral R.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.21, no.1, pp.55-67, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **Fonksiyonel Gıdalar**
Kanberoğlu G. S., Meral R.

Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Degisi (DUFED), vol.2, no.1, pp.28-35, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Tahıllardan Etanol Üretimi**
Meral R., Kanberoğlu G. S.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.2, no.3, pp.61-68, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **Karadut (Morus nigra) Katkılı Ekmeğin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**
Meral R., Doğan İ. S.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.2, no.4, pp.43-48, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. **Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Antioksidanlar**
Meral R., Doğan İ. S., Kanberoğlu G. S.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.2, no.2, pp.45-50, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. **Fonksiyonel Bileşenlerin Ekmek Üretiminde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Endüstriyel Fırın, vol.2, pp.100-105, 2011 (Non Peer-Reviewed Journal)

XX. **Unların Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesinde Tekstür Analiz Cihazının Kullanımı ve Sonuçların Ekstensograf Değerleri ile Karşılaştırılması**
Meral R., Doğan İ. S., Yıldız Ö.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.5, no.3, pp.17-24, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XXI. **Fonksiyonel öneme sahip doğal bileşenlerin unlu mamullerin üretiminde kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Gıda, vol.34, no.3, pp.193-198, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XXII. **ANTIOXIDANT EFFECTS OF WINE POLYPHENOLS**
Meral R.
Trakia Journal of Sciences, vol.6, no.1, pp.57-62, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. **Beyaz Et Kaplamada Kullanılan Bazı Yenilebilir Kaplama Materyallerinin Kızartma Esnasında Yağların Serbest Yağ Asitliği ve Konjuge Dien Yağ Asitliğine Etkisi**
Osman K., Erdoğan K., Meral R.
Hasad Gıda, vol.23, no.268, pp.22-27, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XXIV. **Van İlindeki Un Fabrikalarının Değerlendirilmesi**
Mirahmetoğlu D., Doğan İ. S., Meral R.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, no.1, pp.25-33, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XXV. **Çeşitli yenilebilir kaplama maddelerinin tavuk bagetlerinde kullanımının renk parametreleri üzerine etkisi**
Kılınççeker O., Doğan İ. S., Küçüköner E., Meral R.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.11, no.1, pp.52-56, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XXVI. **Kaplama malzemesi olarak galeta unlarının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
Doğan İ. S., Küçüköner E., Kılınççeker O., Meral R.
Dünya Gıda, vol.10, no.1, pp.77-83, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XXVII. **Piyasaya sunulan gofretlerin kalite ve bileşenler yönünden değerlendirilmesi**
Meral R., Doğan İ. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.14, no.2, pp.65-71, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **Bisküvi tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
Doğan İ. S., Meral R., Söylemez G.
Dünya Gıda, vol.10, no.1, pp.60-64, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **NANOBİYOTEKNOLOJİ GIDA GÜVENLİĞİ-BESLENME- MALİYET- REGÜLASYONLAR**
CEYLAN Z., MERAL R., SAYGI Y. B., SEVEN AVUK H., ALTAN C. O., EKİN M. M., Atıcı C.
in: Gıda Nanobiyoteknolojisi - Cilt II, Doç. Dr. Zafer CEYLAN - Doç. Dr. Raciye MERAL - Prof. Dr. Y. Birol SAYGI,

Editor, Sidas Medya, pp.1-26, 2023

II. **POSSIBILITIES OF USING NANOEMULSIONS AS FAT SUBSTITUTES**
Meral R.
in: n New Trends in Engineering Sciences, Gülden Başyiğit Kılıç,Birol Kılıç, Editor, Platanus, İzmir, pp.497-513, 2022

III. **The Potential Use of Agro-İndustrial By-Products As Sources of Bioactive Compounds: A Nanotechnological Approach**
Meral R., Erim Köse Y., Ceylan Z., Cavidoğlu İ.
in: Studies in Natural Products Chemistry, Atta-ur-Rahman, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, pp.435-466, 2022

IV. **Antimicrobial nanocoating for food industry**
Meral R., Ceylan Z., Kutlu N., Kılıçer A., Çağlar A., Tomar O.
in: Handbook of Microbial Nanotechnology, Chaudhery Hussain, Editor, Academic Press , London, pp.255-284, 2022

V. **Su Ürünleri Besin Değerleri**
Torusdağ G. B., Meral R.
in: Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer CEYLAN,Dr. Öğr. Ü. Esra DOĞU BAYKUT, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.211-246, 2021

VI. **Importance of electrospun chitosan-based nano-scale materials for seafood products safety**
Ceylan Z., Meral R., Özoğul F., Yılmaz M. T.
in: Handbook of Chitin and Chitosan, Sabu Thomas,Anitha Pius,Seerag Gopi, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, pp.1-30, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **SOME QUALITY PARAMETERS OF ENRICHED BREAD**
Meral R., Ceylan Z.
3. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS , Nevşehir, Turkey, 11 - 12 December 2022, pp.1668-1674

II. **INVESTIGATION OF THE USE POSSIBILITIES OF VARIOUS GRAIN FLOURS IN THE PRODUCTION OF GLUTEN-FREE BISCUIT**
Kutlu N., Meral R.
AGRO INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, Baku, Azerbaijan, 4 - 06 June 2022, pp.109-114

III. **A RESEARCH ON DETERMINING THE CHANGE IN THE NUTRITIONAL HABIT OF INDIVIDUALS DURING THE COVID-19 PANDEMIA PERIOD**
Kutlu N., Ekin M. M., Alav A., Ceylan Z., Meral R.
International Symposium on Global Pandemics and Multidisciplinary Covid-19 Studies, Ankara, Turkey, 20 - 21 March 2021, pp.1-4

IV. **Sütlü Buğday Yapımı ve Sütlü Buğdayın Beslenmedeki Yeri**
Öndül E., Meral R., Albayrak N.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, pp.385

V. **Nanoemulsions**
Toprak F. B., Meral R., Ceylan Z.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL HUSBANDRY AND RURAL DEVELOPMENT, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.5

VI. **THE EFFECT OF EDIBLE HYDROGEL FILMS PREPARED BY POMEGRANATE SEED OIL-LOADED NANOEMULSION ON MICROBIAL SPOILAGE OF FISH FILLETS**
Ekin M. M., ALAV A., Meral R., Ceylan Z.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL HUSBANDRY AND RURAL DEVELOPMENT, Van, Turkey, 20 December 2019 - 22 January 2020, pp.6-8

VII. **Dondurarak Kurutulmuş Buğday Ruşeyminden Ekstrakte Edilen Ruşeym Yağının Oksidasyon**

Parametrelerinin Belirlenmesi
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.67

VIII. **Effects of stabilization on physicochemical properties and antioxidant activity of ricebran**
Meral R.
International Eurasian Conference on Science Engineering and Technology, Ankara, Turkey, 22 - 23 November 2018, pp.118

IX. **Determination of microbiological stability of fish immersed into rosemary oil-based nanoemulsions**
Ceylan Z., Meral R.
International Eurasian Conference on Science Engineering and Technology, Ankara, Turkey, 22 - 23 November 2018, pp.7

X. **Bacterial Isolation, Identification and Quantification in Fish Fillets Treated with Nanosized Materials by Microbial and Molecular Methods**
Önalan Ş., Ceylan Z., Meral R.
2nd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, Ankara, Turkey, 19 - 21 October 2018, vol.1, no.1, pp.5

XI. **Effect of Cooking Process on the Fish Fillets Having Deifferent Initial Quality**
Meral R., Ceylan Z.
IX International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, Bosnia And Herzegovina, 4 - 07 October 2018, pp.715

XII. **PROPERTIES OF COMMERCIAL WHEAT GERM**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
II. INTERNATIONAL EURASIAN AGRICULTURE AND NATURAL SCIENCES CONGRESS, Baku, Azerbaijan, 11 - 15 September 2018, pp.63

XIII. **Effect of coating with thymol-loaded chitosan-based electrospun nanofibers on fatty acid composition of gilthead sea bream fillets (Sparus aurata)**
Ceylan Z., Sengor G. F., Meral R., Yilmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Athens, Greece, 26 - 28 April 2018, vol.280

XIV. **An Alternative Strategy to Limit Chemical Deterioration of Fish Fillets Using Nanoencapsulated Lactobacillus rhamnosus**
Ceylan Z., Alak G., Dertli E., Meral R., Karakaş C. Y., YILMAZ M. T.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.218

XV. **Potential Usage of Marine-Based Bacteria For Seafood Preservation**
Kalkan S., YILMAZ M. T., Meral R., Ceylan Z.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.196

XVI. **Wheat Germ: Its composition and benefits to health**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Agriculture Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.316

XVII. **Methods for the Determination of Antioxidant Activity**
Ertürk B., Meral R.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.353

XVIII. **Applications of Artificial Neural Networks in Agriculture and Food Industry**
Öner B., Meral R., Meral M. E.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.354

XIX. **The Effects of Microwave Treatment and Storage Times on Oxidation of Wheat Germ Oil**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.326

XX. **The Contribution of Role And Importance of Food Engineering in Molecular Gastronomy To The Gastronomy Tourism.**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
IWACT – 2017 INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.55

XXI. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in vitro antifungal activity**
ERMİŞ E., Cicek P. K., Meral R., YILMAZ A., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, 25 - 27 May 2017, vol.256

XXII. **Evaluation of Grain Processing Wastes as a Functional Food**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017),, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 May 2017, pp.786

XXIII. **Encapsulation Technologies in Food Industry**
Alav A., Meral R., Ceylan Z.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 09 May 2017 - 12 May 2018, pp.355

XXIV. **ANTIOXIDANT AVTIVITY AND PHENOLIC PROFILES OF GRAPE SEED**
Meral R., Ertürk B.
1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants ''Natural and Helathy Life'', TABKON2017, Konya, Turkey, 9 - 11 May 2017, pp.76

XXV. **FUNCTIONAL PROPERTIES OF RICE BRAN.**
Meral R., Ertürk B.
1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants ''Natural and Helathy Life'', TABKON2017, Konya, Turkey, 9 - 11 May 2017, pp.67

XXVI. **The Effects of Thermal Treatment on Phenolics Compounds**
Meral R.
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.15

XXVII. **Recent and advanced techniques for encapsulation of probiotic bacteria to maintain their biofunctionality**
ERMİŞ E., Meral R., YILMAZ M. T., SAĞDIÇ O., ARICI M.
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231

XXVIII. **Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of gluten**
Meral R.
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231

XXIX. **Antioxidant Activity and Phenolic Compounds of Bread Including Pomegranate Seed**
Meral R., Doğan İ. S., Yıldız Ö.
15. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.365

XXX. **Use of Rheum ribes as A Functional Component Gluten-Free Biscuit Production**
Doğan H., Meral R.
15. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.319

XXXI. **Evaluation of Quality, Antioxidant Activity and Phenolic Composition of Bread Including onion Powder**
Meral R., Doğan İ. S.
15. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.318

XXXII. **Functional Properties of Sprouted Wheat**
DOĞAN H., Meral R., Doğan İ. S.
15. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.381

XXXIII. **Effects of Temperature on Antioxidant Activity and Phenolic Profile of Rheum ribes**
Meral R.
ICNASE 2016, Kilis, Turkey, 19 - 20 March 2016, pp.12

XXXIV. **The effects of Rheum ribes L. on quality properties of bread**
Meral R., Doğan İ. S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.467

XXXV. **Rheum ribes: A plant Belonging to Van Region**
Meral R., Kanberoğlu G. S.

3nd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 05 October 2015, pp.235

XXXVI. **Antioxidant Activity and Total Phenolic Contents of Teucrium orientale L. var puberulens**
Kanberoğlu G. S., Meral R.
3nd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 05 October 2015, pp.240

XXXVII. **Optimization of gluten-free wafers with buckwheat flour and potato starch**
Doğan İ. S., Yıldız Ö., Meral R.
10th AISTEC Conference "GRAINS FOR FEEDINGTHE WORLD", Milan, Italy, 1 - 03 July 2015, pp.61

XXXVIII. **Tarhana Kurutma Yöntemleri ve Besin İçeriği Üzerine Etkileri**
Doğan H., Meral R., Doğan İ. S.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.151

XXXIX. **Çörek otu katkısının ekmeğin kalite özellkleri, antioksidan aktivitesi ve fenolik profili üzerine etkisi**
Meral R., Doğan İ. S.
İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi,, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.68

XL. **Yaygın olarak tüketilen tahıl ürünlerinin beslenme ve sağlık açısından önemi**
Doğan H., Meral R.
İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi,, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.45

XLI. **Van Piyasasında Satılan Kavutların Bazı Kimyasal Özellikleri**
OSMANOĞLU H., Meral R.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 April 2014 - 19 April 0204, pp.574-577

XLII. **Nar Çekirdeğinin Antioksidan Aktivitesi ve Toplam Fenolik Madde Miktarı**
Meral R., Doğan İ. S.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.145

XLIII. **Uşkunun Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**
Meral R., Doğan İ. S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.777

XLIV. **Arpa Ununun Fonksiyonel Tahıl Ürünlerinde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.103

XLV. **Sarımsak Tozunun Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi**
Meral R., Doğan İ. S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.101

XLVI. **Carob: chemical composition and applicationc in Industry**
Öndül E., Meral R., Yıldız Ö., Doğan İ. S.
International Food Congress Novel Approches inFood Industry NAFI 2011, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.878-881

XLVII. **The Effects of Flaxseed on Quality and Antioxidant Activity of Bread**
Meral R., Doğan İ. S.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.702

XLVIII. **Carob As a Feedstock for the Production of Several Products**
Öndül E., Meral R., Yıldız Ö., Doğan İ. S.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.878-882

XLIX. **Determination of stickiness values of different flour combinations**
Yıldız Ö., Meral R., Doğan İ. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.385

L. **Blueberry as a functional ingredient in gluten-free cake production**
Yıldız Ö., Meral R., Doğan İ. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.163

LI. **Determination of rheological properties of flour using texture analyzer and comparation of results**

with extensograph values
Meral R., Yıldız Ö., Doğan İ. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.387

LII. **Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Unlu Mamullerin Üretiminde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.451-51

LIII. **Effects of Maillard Reaction on Antioxidant Activity**
Meral R., Doğan İ. S.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 April - 26 August 2008, pp.154

LIV. **Wheat and Oat As an Antioxidant**
Doğan İ. S., Meral R.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.153

LV. **Buğdayda Bulunan Antioksidan Maddeler**
Doğan İ. S., Meral R.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 09 September 2006, pp.324-330

LVI. **Van İlinde Serbest Tipte Ekmek Üreten Fırınların Genel Değerlendirmesi**
Doğan İ. S., Çiçek S., Meral R.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 09 September 2006, pp.366-373

LVII. **Gıdalarda Akrilamid ve Önemi**
Doğan İ. S., Meral R.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.629-631

LVIII. **Effect of moisture content of popcorn on popping qualities**
Doğan İ. S., Meral R.
Ist International Food and Nutrition Congress on Food Safety and Quality Through The Food Chain: Farm to Fork, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.157

LIX. **The importance of acrylamid formation in fried, baked and cooked foods**
Doğan İ. S., Meral R.
Ist International Food and Nutrition Congress on Food Safety and Quality Through The Food Chain: Farm to Fork, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.145

LX. **An evaluation of colour measurements of coated fish fillets throughout the processing**
Doğan İ. S., Kılınççeker O., Meral R., Küçüköner E.
Ist International Food and Nutrition Congress on Food Safety and Quality Through The Food Chain: Farm to Fork, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.158

LXI. **Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin Kullanımı**
Doğan İ. S., Meral R.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 3 - 05 October 2003, pp.695-705

LXII. **Gofret üretiminde bileşenlerin ve proses aşamalarının rolü**
Meral R., Doğan İ. S.
Hububat 2000 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.311-318

Supported Projects

Meral R., GÖRENTAŞ M. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekmek Çeşitlerinin Anti Diyabet Etkileri ile Antioksidan Biyoerişilebilirliklerinin Belirlenmesi, 2023 - Continues

Meral R., ALAV A., KUTLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Elektroeğirme Yöntemiyle Elde Edilen Yeşil Çay Ekstraktı Yüklü Nanoliflerin Karakterizasyonu ve Taze Kesilmiş Meyvelerin Depolanması Süresince Kalite Özelliklerine Etkisi, 2023 - Continues

Meral R., KUTLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Elektrodöndürme Yöntemiyle Elde Edilen Zein Tabanlı Biyoaktif Madde Yüklü Nanomateryallerin Karakterizasyonu ve Tavuk Köftenin Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2022 - Continues

Meral R., Ekin M. M., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli Yağlarla Üretilen Nanomateryallerin Karekterizasyonu ve Diyet Bisküvi Üretiminde Kullanımı, 2020 - 2022
Meral R., TOPRAK F. B., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz Bisküvi Üretiminde Kinoa ve Pirinç Kepeği Kullanımı, 2019 - 2022
Meral R., Ekin M. M., Kutlu N., Project Supported by Higher Education Institutions, Yağı Azaltılmış Kek Üretimi İçin Yeni Bir Strateji Yağ İçeren Nanomateryaller ile Kek Üretimi, 2020 - 2021
Meral R., ÖNER B., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanoliflerle Kaplanıp Paketlenen Gökkuşağı Alabalığı (Onorhynchus mykiss) Filetolarının Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2018 - 2021
Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Stabilizasyon İşleminin Pirinç Kepeğinin Serbest Yağ Asitliği Değeri üzerine Etkisi, 2019 - 2019
Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Nemli Isıl İşlem Uygulamasının Pirinç Kepeğinin Fonksiyonel Moleküler Termal Özellikleri ve Protein Fraksiyonları Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2019 - 2019
Ceylan Z., Meral R., ŞENGÖR G. F., Project Supported by Higher Education Institutions, Biberiye ve Kurkumin Yüklü Nanoemülsiyonların Alabalık Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2019 - 2019
Meral R., ALAV A., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Biyoaktif Madde ve Bakteriyosin Yüklü Nanoliflerin Gökkuşağı Alabalığının Onorhynchus mykiss Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2019
Meral R., ERTÜRK B., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Stabilizasyon Koşullarının Pirinç Kepeğinin Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2018 - 2019
Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga Isıtmanın Pirinç Kepeğinin Lipaz Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2017 - 2019
Meral R., Köse Ş., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Kekik Esansiyel Yağıyla Oluşturulan Nanoemülsiyonların Karekterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisi, 2018 - 2018
Meral R., Köse Y. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekmek Yapım Prosesinin Üzüm Çekirdeği ve Nar Çekirdeği ile Zenginleştirilmiş Ekmeğin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi, 2013 - 2017
Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutenli ve Glutensiz Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Uşkun Kullanımı, 2015 - 2016
Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Sıcaklık Derecelerinin Uşkun Bitkisinin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi, 2015 - 2015
Bakkalbaşı E., Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Yeni Bir Yan Ürün Ceviz Unu ile Kek Üretimi, 2013 - 2014
Doğan İ. S., Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Glütensiz Gofret Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2014
Doğan İ. S., Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar Çekirdeği, Uşkun ve Isırgan Otunun Hamur Reolojisi ve Ekmek Yapım Özelliklerine Etkisi, 2008 - 2010
Doğan İ. S., Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2007 - 2010
Doğan İ. S., Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, gofret üretiminde kaliteyi etkileyen faktörler üzerine araştırma, 2002 - 2003
Doğan İ. S., Meral R., UĞUR T., Project Supported by Higher Education Institutions, van ve çevresinde yetiştirilen bazı tir buğday hatlarının bisküvilik kalitesi üzerine bir araşt., 2002 - 2003
Doğan İ. S., Meral R., AKAN T., Project Supported by Higher Education Institutions, kek üretiminde kullanılan intereterifiye yağlarının kek kalitesi etkisi, 2002 - 2003

Activities in Scientific Journals

SUSTAINABILITY, Special Issue Editor, 2022 - Continues
FOODS, Special Issue Editor, 2022 - Continues

Scientific Refereeing

LWT Food Science and Technology, SCI Journal, July 2019
YYU Tarım Bilimleri Dergisi, Other Indexed Journal, May 2019
YYU Tarım Bilimleri Dergisi, Other Indexed Journal, May 2019
LWT Food Science and Technology, SCI Journal, March 2019
YYU Tarım Bilimleri Dergisi, Other Indexed Journal, January 2019
Journal of Food Safety, SCI Journal, January 2019

Metrics

Publication: 131
Citation (WoS): 208
Citation (Scopus): 426
H-Index (WoS): 10
H-Index (Scopus): 12