

Assoc. Prof. Raciye Meral

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 22138

Email: raciyemeral@yyu.edu.tr

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

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri, Turkey 2003 - 2011

Post Graduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri, Turkey 2000 - 2003

Under Graduate, 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

Post Graduate, 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, 2018 - 2021

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik-Mimarlıkfakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2018

Research Assistant, Van Yüzüncü Yil University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2013

Academic and Administrative Experience

Van Yüzüncü Yil University, 2017 - Continues

Van Yüzüncü Yil University, 2017 - Continues

Advising Theses

Meral R., Polivinil alkol tabanlı ve nisin yüklü nanoliflerle kaplanıp, paketlenen gökkuşuğu alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) filetolarının raf ömrünün belirlenmesi, Post Graduate, B.ÖNER(Student), 2021

Meral R., Biyoaktif madde ve bakteriyosin yüklü nanoliflerin gökkuşuğu alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) bazı kalite parametreleri üzerine etkisi, Post Graduate, A.ALAV(Student), 2019

Meral R., Farklı stabilizasyon koşullarının pirinç kepeğinin özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi, Post Graduate, B.ERTÜRK(Student), 2019

Meral R., Farklı ekmeklik unların bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Post Graduate, M.SERDAR(Student), 2019

Meral R., Glutenli ve Glutensiz Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Uşkun Kullanımı, Post Graduate, H.Doğan(Student), 2016

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Determination of some quality indices of rainbow trout fillets treated with nisin-loaded polyvinylalcohol-based nanofiber and packed with polyethylene package**
Meral R., Ceylan Z., Öner B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.149, pp.1-8, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- II. **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.43, pp.1-9, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- III. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- IV. **A tracer microrheology for determination of viscoelasticity of dilute ovalbumin colloids**
Bakhsh A., El Obeid T., Avcı E., Demirci M., Taylan O., Yılmaz M. T. , Özmen D., Meral R.
EMERGING MATERIALS RESEARCH, vol.10, no.2, pp.2-9, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- V. **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. , Köse Y. E.
Food Bioscience, vol.42, pp.1-7, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- VI. **A Novel Strategy for Au in Food Science: Nanoformulation in Dielectric, Sensory Properties, and Microbiological Quality of Fish Meat**
Çetinkaya T., Ceylan Z., Meral R., Kılıçer A., Altay F.
Food Bioscience, vol.41, pp.1-6, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- VII. **Fabrication and characterization of bioactive nanoemulsion-based delivery systems**
Erarslan A., Meral R., Kabli M., Ermiş E., Akman P. K. , Dertli E., Taylan O., Sağdıç O., Yılmaz M. T.
EMERGING MATERIALS RESEARCH, vol.10, no.2, pp.1-8, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- VIII. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- IX. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Şengör G. F. , Aknay Y., Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, no.11, pp.1-10, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Determination of Textural Deterioration in Fish Meat Processed with Electrospun Nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Karakaş C. Y. , Yılmaz M. T.
Journal Of Texture Studies, vol.51, pp.917-924, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fishfillets stored at 4 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 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **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, pp.1-7, 2019 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XIII. **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 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **The impact of stabilization on functional, molecular and thermal properties of rice bran**
Ertürk B., Meral R.
Journal Of Cereal Science, vol.88, pp.71-78, 2019 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XV. **A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., Gavgalı M., Yılmaz M. T. , Dertli E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.115, pp.23-31, 2019 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XVI. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XVII. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XVIII. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XIX. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XX. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XXI. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XXII. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XXIII. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XXIV. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **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 (National Refreed University Journal)
- II. **Covid-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 (Other Refereed National Journals)
- III. **Bazı Tahıl ve Tahıl Benzeri Unların Yenilebilir Film ve Kaplama Potansiyellerinin Belirlenmesi**
Karahana A. M. , Meral R., Kılınççeker O.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.10, no.3, pp.2-9, 2020 (National Refreed University Journal)
- IV. **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 (National Refreed University Journal)
- V. **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 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VI. **Ekmeklik Un Kalite Parametreleri Arasındaki İlişkiler**
YILMAZ M. S. , Meral R.
ADYÜTAYAM, vol.7, no.1, pp.33-45, 2019 (International Refereed University Journal)
- VII. **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 (International Refereed University Journal)
- VIII. **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 (International Refereed University Journal)
- IX. **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 (International Refereed University Journal)
- X. **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 (National Refreed University Journal)
- XI. **Fonksiyonel Gıdalar**
Kanberoğlu G. S. , Meral R.
Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (DUFED), vol.2, no.1, pp.28-35, 2013 (National Refreed University Journal)
- XII. **Tahıllardan Etanol Üretimi**
Meral R., Kanberoğlu G. S.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.2, no.3, pp.61-68, 2012 (National Refreed University Journal)
- XIII. **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 (National Refreed University Journal)
- XIV. **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 (National Refreed University Journal)
- XV. **Fonksiyonel Bileşenlerin Ekmek Üretiminde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.

- Endüstriyel Fırın, vol.2, pp.100-105, 2011 (National Non-Refereed Journal)
- XVI. **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 (Other Refereed National Journals)
- XVII. **Fonksiyonel öneme sahip doğal bileşenlerin unlu mamullerin üretiminde kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Gıda, vol.34, no.3, pp.193-198, 2009 (Other Refereed National Journals)
- XVIII. **ANTIOXIDANT EFFECTS OF WINE POLYPHENOLS**
Meral R.
Trakia Journal of Sciences, vol.6, no.1, pp.57-62, 2008 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XIX. **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 (Other Refereed National Journals)
- XX. **Van İlindeki Un Fabrikalarının Değerlendirilmesi**
Mirahmetoğlu D., Doğan İ. S. , Meral R.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, no.1, pp.25-33, 2007 (Other Refereed National Journals)
- XXI. **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 (National Refreed University Journal)
- XXII. **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 (Other Refereed National Journals)
- XXIII. **Piyasaya sunulan gofretlerin kalite ve bileşenler yönünden değerlendirilmesi**
Meral R., Doğan İ. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, vol.14, no.2, pp.65-71, 2004 (National Refreed University Journal)
- XXIV. **Bisküvi tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
Doğan İ. S. , Meral R., Söylemez G.
Dünya Gıda, vol.10, no.1, pp.60-64, 2004 (Other Refereed National Journals)

Books & Book Chapters

- I. **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. **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
- II. **Sütlü Buğday Yapımı ve Sütlü Buğdayın Beslenmedeki Yeri**
Öndül E., Meral R., Albayrak N.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, pp.385

- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **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
- VII. **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
- VIII. **Bacterial Isolation, Identification and Quantification in Fish Fillets Treated with Nanosized Materials by Microbial and Molecular Methods**
Önalın 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
- IX. **Effect of Cooking Process on the Fish Fillets Having Different Initial Quality**
Meral R., Ceylan Z.
IX International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, Bosnia And Herzegovina, 4 - 07 October 2018, pp.715
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **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
- 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. **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

- XVI. **Methods for the Determination of Antioxidant Activity**
Ertürk B., Meral R.
International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.353
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **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 (ICAFOT 2017), Nevşehir, Turkey, 12 - 15 May 2017, pp.786
- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **The Effects of Thermal Treatment on Phenolics Compounds**
Meral R.
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.15
- XXV. **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
- XXVI. **Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of gluten**
Meral R.
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231
- XXVII. **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
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **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
- XXXI. **Effects of Temperature on Antioxidant Activity and Phenolic Profile of Rheum ribes**
Meral R.
ICNASE 2016, Kilis, Turkey, 19 - 20 March 2016, pp.12
- XXXII. **Rheum ribes: A plant Belonging to Van Region**
Meral R., Kanberoğlu G. S.
3rd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 05 October 2015, pp.235
- XXXIII. **Antioxidant Activity and Total Phenolic Contents of Teucrium orientale L. var puberulens**
Kanberoğlu G. S. , Meral R.
3rd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 05 October 2015, pp.240
- 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. **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
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Çörek otu katkısının ekmeğin kalite özellikleri, 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
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **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
- XL. **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
- XLI. **Uşkunun Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**
Meral R., Doğan İ. S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.777
- XLII. **Arpa Ununun Fonksiyonel Tahıl Ürünlerinde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.103
- XLIII. **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
- XLIV. **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
- XLV. **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

- 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. **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
- XLVIII. **Determiration 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
- XLIX. **Determiration 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
- L. **Fonksiyonel Öneime 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
- LI. **Wheat and Oat As an Antioxidant**
Doğan İ. S. , Meral R.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.153
- LII. **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
- LIII. **Buğdayda Bulunan Antioksidan Maddeler**
Doğan İ. S. , Meral R.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 09 September 2006, pp.324-330
- LIV. **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
- LV. **Gıdalarda Akrilamid ve Önemi**
Doğan İ. S. , Meral R.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.629-631
- LVI. **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
- LVII. **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
- 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. **Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin Kullanımı**
Doğan İ. S. , Meral R.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 3 - 05 October 2003, pp.695-705
- LX. **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., ÖNER B., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanoliflerle Kaplanıp Paketlenen Gökkuşuğu 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 Gökkuşuğu 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 Karakterizasyonu 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 İsrırgan 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., 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
- Doğan İ. S. , Meral R., Project Supported by Higher Education Institutions, gofret üretiminde kaliteyi etkileyen faktörler üzerine araştırma, 2002 - 2003

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

Citations

Total Citations (WOS):1

h-index (WOS):1