

Doç.Dr. Raciye Meral

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 22138

E-posta: racyemeral@yyu.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 2003 - 2011

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 2000 - 2003

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1999

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2011

Yüksek Lisans, Piyasaya Sunulan Gofretlerin Kalite ve Bileşen Yönünden Değerlendirilmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2003

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2018 - 2021

Yrd.Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlıkfakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2018

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

- Meral R., Polivinil alkol tabanlı ve nisin yüklü nanoliflerle kaplanıp, paketlenen gökkuşuğu alabalığı (*Onorhynchus mykiss*) filetolarının raf ömrünün belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.ÖNER(Öğrenci), 2021
- Meral R., Biyoaktif madde ve bakteriyosin yüklü nanoliflerin gökkuşuğu alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) bazı kalite parametreleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.ALAV(Öğrenci), 2019
- Meral R., Farklı stabilizasyon koşullarının pirinç kepeğinin özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, B.ERTÜRK(Öğrenci), 2019
- Meral R., Farklı ekmeklik unların bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.SERDAR(Öğrenci), 2019
- Meral R., Glutenli ve Glutensiz Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Uşkun Kullanımı, Yüksek Lisans, H.Doğan(Öğrenci), 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.149, ss.1-8, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.43, ss.1-9, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- III. **A Novel Coating Material: Ellagitannins-Loaded Maltodextrin and Lecithin-Based Nanomaterials**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Meral R., Ceylan Z.
Food Bioscience, cilt.42, ss.1-8, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.10, sa.2, ss.2-9, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.42, ss.1-7, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.41, ss.1-6, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.10, sa.2, ss.1-8, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Determination of Thermal, Molecular Changes and Functional Properties in Stabilized Rice Bran**
Meral R.
International Journal of Food Engineering, cilt.17, sa.4, ss.247-256, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.134, sa.11, ss.1-10, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.51, ss.917-924, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.57, sa.5, ss.1798-1806, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.39, ss.1-7, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.113, ss.1-11, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **The impact of stabilization on functional, molecular and thermal properties of rice bran**
Ertürk B., Meral R.
Journal Of Cereal Science, cilt.88, ss.71-78, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.115, ss.23-31, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.31, ss.542-555, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.11, ss.171-181, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.38, ss.1-9, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.22, sa.5, ss.410-419, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.38, ss.422-430, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Quality and antioxidant activity of bread fortified with flaxseed**
Meral R., Dogan İ. S.
Italian Journal Of Food Science, cilt.25, ss.51-56, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Grape seed as a functional food ingredient in bread-making**
Meral R., Dogan İ. S.
International Journal Of Food Sciences And Nutrition, cilt.64, ss.372-379, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Determination of Stickiness Values of Different Flour Combinations**
Yildiz Ö., Meral R., Dogan İ. S.
International Journal Of Food Engineering, cilt.8, ss.1-10, 2012 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Application of food grade coatings to turkey buttocks**
İlter S., Dogan İ. S. , Meral R.
Italian Journal Of Food Science, cilt.20, ss.203-212, 2008 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- I. **Geleneksel ve Yenilikçi Paketleme Teknolojileri: Balıketi Muhafazasında Potansiyel Kullanımı**
Kutlu N., Ekin M. M. , Ceylan Z., Meral R.
Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.1-12, 2021 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, cilt.8, sa.1, ss.173-187, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.10, sa.3, ss.2-9, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IV. **Stabilizasyon İşleminin Pirinç Kepeğinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**
Ertürk B., Meral R.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.10, sa.2, ss.1030-1041, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, cilt.32, sa.5, ss.1-7, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Ekmeçlik Un Kalite Parametreleri Arasındaki İlişkiler**
YILMAZ M. S. , Meral R.
ADYÜTAYAM, cilt.7, sa.1, ss.33-45, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, cilt.4, ss.320-326, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- VIII. **Farklı Sıcaklık Derecelerinin Uşkun Bitkisinin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi**
Meral R.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.27, ss.88-94, 2017 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IX. **Uşkun Bitkisinin Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bileşen Olarak Kullanımı**
DOĞAN H., Meral R.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.6, sa.4, ss.91-99, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- X. **Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Fenolik Bileşenler Üzerine Etkisi**
Meral R.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.21, sa.1, ss.55-67, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XI. **Fonksiyonel Gıdalar**
Kanberoğlu G. S. , Meral R.
Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (DUFED), cilt.2, sa.1, ss.28-35, 2013 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XII. **Tahıllardan Etanol Üretimi**
Meral R., Kanberoğlu G. S.
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.2, sa.3, ss.61-68, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIII. **Karadut (Morus nigra) Katkılı Ekmeğin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**
Meral R., Doğan İ. S.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.43-48, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIV. **Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Antioksidanlar**
Meral R., Doğan İ. S. , Kanberoğlu G. S.
Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.45-50, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XV. **Fonksiyonel Bileşenlerin Ekmeç Üretiminde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Endüstriyel Fırın, cilt.2, ss.100-105, 2011 (Hakemsiz Dergi)
- 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, cilt.5, sa.3, ss.17-24, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- XVII. **Fonksiyonel öneme sahip doğal bileşenlerin unlu mamullerin üretiminde kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Gıda, cilt.34, sa.3, ss.193-198, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVIII. **ANTIOXIDANT EFFECTS OF WINE POLYPHENOLS**
Meral R.
Trakia Journal of Sciences, cilt.6, sa.1, ss.57-62, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.23, sa.268, ss.22-27, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XX. **Van İlindeki Un Fabrikalarının Değerlendirilmesi**
Mirahmetoğlu D., Doğan İ. S. , Meral R.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, sa.1, ss.25-33, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.11, sa.1, ss.52-56, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XXII. **Kaplama malzemesi olarak galeta unlarının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
Doğan İ. S. , Küçüköner E., Kılınççeker O., Meral R.
Dünya Gıda, cilt.10, sa.1, ss.77-83, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XXIII. **Piyasaya sunulan gofretlerin kalite ve bileşenler yönünden değerlendirilmesi**
Meral R., Doğan İ. S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.14, sa.2, ss.65-71, 2004 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XXIV. **Bisküvi tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma**
Doğan İ. S. , Meral R., Söylemez G.
Dünya Gıda, cilt.10, sa.1, ss.60-64, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 20 - 21 Mart 2021, ss.1-4
- II. **Sütlü Buğday Yapımı ve Sütlü Buğdayın Beslenmedeki Yeri**
Öndül E., Meral R., Albayrak N.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, ss.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, Türkiye, 20 Aralık 2019 - 22 Ocak 2020, ss.6-8

- IV. **Nanoemulsions**
Toprak F. B. , Meral R., Ceylan Z.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL HUSBANDRY AND RURAL DEVELOPMENT, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.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, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018, ss.7
- VII. **Effects of stabilization on physicochemical properties and antioxidant activity of ricebran**
Meral R.
International Eurasian Conference on Science Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, cilt.1, sa.1, ss.5
- IX. **Effect of Cooking Process on the Fish Fillets Having Different Initial Quality**
Meral R., Ceylan Z.
IX International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018, ss.715
- X. **PROPERTIES OF COMMERCIAL WHEAT GERM**
Köse Y. E. , Meral R., Cavidoğlu İ.
II. INTERNATIONAL EURASIAN AGRICULTURE AND NATURAL SCIENCES CONGRESS, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.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., Yılmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.326
- XIII. **Wheat Germ: Its composition and benefits to health**
Köse Y. E. , Meral R., Cavidoğlu İ.
International Agriculture Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.218
- XV. **Applications of Artificial Neural Networks in Agriculture and Food Industry**
Öner B., Meral R., Meral M. E.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.354
- XVI. **Methods for the Determination of Antioxidant Activity**
Ertürk B., Meral R.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.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, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.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, Türkiye, 12 - 15 Mayıs 2017, ss.786
- XXI. ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PHENOLIC PROFILES OF GRAPE SEED**
Meral R., Ertürk B.
1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", TABKON2017, Konya, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2017, ss.76
- XXII. Encapsulation Technologies in Food Industry**
Alav A., Meral R., Ceylan Z.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 09 Mayıs 2017 - 12 Mayıs 2018, ss.355
- XXIII. FUNCTIONAL PROPERTIES OF RICE BRAN.**
Meral R., Ertürk B.
1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Healthy Life", TABKON2017, Konya, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2017, ss.67
- XXIV. The Effects of Thermal Treatment on Phenolics Compounds**
Meral R.
2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XXVI. Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of gluten**
Meral R.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.319
- XXIX. Functional Properties of Sprouted Wheat**
DOĞAN H., Meral R., Doğan İ. S.
15. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.365
- XXXI. Effects of Temperature on Antioxidant Activity and Phenolic Profile of Rheum ribes**
Meral R.
ICNASE 2016, Kilis, Türkiye, 19 - 20 Mart 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 05 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 05 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, İtalya, 1 - 03 Temmuz 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.45
- XXXIX. **Van Piyasasında Satılan Kavutların Bazı Kimyasal Özellikleri**
OSMANOğLU H., Meral R.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 Nisan 2014 - 19 Nisan 2014, ss.574-577
- XL. **Nar Çekirdeğinin Antioksidan Aktivitesi ve Toplam Fenolik Madde Miktarı**
Meral R., Doğan İ. S.
11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.145
- XLI. **Uşkunun Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**
Meral R., Doğan İ. S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.777
- XLII. **Arpa Ununun Fonksiyonel Tahıl Ürünlerinde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.103
- XLIII. **Sarımsak Tozunun Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi**
Meral R., Doğan İ. S.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.101
- XLIV. **The Effects of Flaxseed on Quality and Antioxidant Activity of Bread**
Meral R., Doğan İ. S.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.163
- XLVIII. **Determination of stickiness values of different flour combinations**
Yıldız Ö., Meral R., Doğan İ. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.385
- XLIX. **Determination of rheological properties of flour using texture analyzer and comparison of results with extensograph values**
Meral R., Yıldız Ö., Doğan İ. S.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.387
- L. **Fonksiyonel Öne Sahip Doğal Bileşenlerin Unlu Mamullerin Üretiminde Kullanımı**
Meral R., Doğan İ. S.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.451-51
- LI. **Wheat and Oat As an Antioxidant**
Doğan İ. S. , Meral R.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.153
- LII. **Effects of Maillard Reaction on Antioxidant Activity**
Meral R., Doğan İ. S.
Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 Nisan - 26 Ağustos 2008, ss.154
- LIII. **Buğdayda Bulunan Antioksidan Maddeler**
Doğan İ. S. , Meral R.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 09 Eylül 2006, ss.324-330
- LIV. **Van İlinde Serbest Tipte Ekmek Üreten Fırınlara Genel Değerlendirmesi**
Doğan İ. S. , Çiçek S., Meral R.
Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 09 Eylül 2006, ss.366-373
- LV. **Gıdalarda Akrilamid ve Önemi**
Doğan İ. S. , Meral R.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.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, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.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, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.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, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.157
- LIX. **Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin Kullanımı**
Doğan İ. S. , Meral R.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2003, ss.695-705
- LX. **Gofret üretiminde bileşenlerin ve proses aşamalarının rolü**
Meral R., Doğan İ. S.
Hububat 2000 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.311-318

Desteklenen Projeler

Meral R., ÖNER B., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanofillerle Kaplanıp Paketlenen Gökkuşuğu Alabalığı (*Onorhynchus mykiss*) Filetolarının Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2018 - 2021
Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilizasyon İşleminin Pirinç Kepeğinin Serbest Yağ Asitliği Değeri

üzerine Etkisi, 2019 - 2019

Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biberiye ve Kurkumin Yüklü Nanoemülsiyonların Alabalık Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2019 - 2019

Meral R., ALAV A., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biyoaktif Madde ve Bakteriyosin Yüklü Nanoliflerin Gökkuşluğu Alabalığının Onorhynchus mykiss Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2019

Meral R., ERTÜRK B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Stabilizasyon Koşullarının Pirinç Kepeğinin Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2018 - 2019

Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga Isıtmanın Pirinç Kepeğinin Lipaz Aktivitesi Üzerine Etkisi, 2017 - 2019

Meral R., Köse Ş., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kekik Esansiyel Yağıyla Oluşturulan Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisi, 2018 - 2018

Meral R., Köse Y. E. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmek Yapım Prosesinin Üzüm Çekirdeği ve Nar Çekirdeği ile Zenginleştirilmiş Ekmeğin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi, 2013 - 2017

Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glutenli ve Glutensiz Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Uşkun Kullanımı, 2015 - 2016

Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Sıcaklık Derecelerinin Uşkun Bitkisinin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi, 2015 - 2015

Bakkalbaşı E., Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Bir Yan Ürün Ceviz Unu ile Kek Üretimi, 2013 - 2014

Doğan İ. S. , Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glütensiz Gofret Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2014

Doğan İ. S. , Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar Çekirdeği, Uşkun ve Isırgan Otunun Hamur Reolojisi ve Ekmek Yapım Özelliklerine Etkisi, 2008 - 2010

Doğan İ. S. , Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel Öneme Sahip Doğal Bileşenlerin Hamur ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2007 - 2010

Doğan İ. S. , Meral R., UĞUR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, van ve çevresinde yetiştirilen bazı tır buğday hatlarının bisküvilik kalitesi üzerine bir araşt., 2002 - 2003

Doğan İ. S. , Meral R., AKAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, kek üretiminde kullanılan intereterifiye yağlarının kek kalitesi etkisi, 2002 - 2003

Doğan İ. S. , Meral R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, gofret üretiminde kaliteyi etkileyen faktörler üzerine araştırma, 2002 - 2003

Bilimsel Hakemlikler

LWT Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019

YYU Tarım Bilimleri Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2019

YYU Tarım Bilimleri Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2019

LWT Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2019

YYU Tarım Bilimleri Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2019

Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1

h-indeksi (WOS):1