

## Assoc. Prof. Raciye Meral

### Personal Information

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

**Email:** [raciyemeral@yyu.edu.tr](mailto:raciyemeral@yyu.edu.tr)

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

### Education Information

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

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

Under Graduate, Van Yüzüncü Yıl 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 Yıl University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2011

Post Graduate, Piyasaya Sunulan Gofretlerin Kalite ve Bileşen Yönünden Değerlendirilmesi., Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2003

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik-Mimarlıkfakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

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

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

### Professional Experience

Rectorate Commissioner, Van Yüzüncü Yıl University, 2017 - Continues

Rectorate Commissioner, Van Yüzüncü Yıl University, 2017 - Continues

### Advising Theses

Meral R., Biyoaktif madde ve bakteriyosin yüklü nanoliflerin gökkuşağı 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 Gluteniz Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bir Bileşen Olarak Uşkun Kullanımı, Post Graduate,

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

- **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout filets**  
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Şengör G. F. , Akinay Y., Durmuş M., Uçar Y.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, pp.1-10, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- **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, pp.1-8, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- **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, pp.1798-1806, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- **Effect of electrospun nisin and curcumin loaded nanomats on the microbial quality, hardness and sensory characteristics of rainbow trout fillet**  
Meral R., Alav A., Karakas C., Dertli E., Yılmaz M. T. , Ceylan Z.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.113, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **Limitation of microbial spoilage of rainbow trout filets using characterized thyme oil antibacterial nanoemulsions**  
Meral R., Ceylan Z., Köse Ş.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.39, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish filets**  
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., Gavgalı M., Yılmaz M. T. , Dertli E.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.116, pp.23-31, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **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 (Journal Indexed in SCI)
- **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)
- **THE EFFECTS OF LOCUST BEAN GUM AND RHUBARB ON THE PHYSICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF THE GLUTEN-FREE BISCUITS**  
Dogan H., Meral R.  
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.31, pp.542-555, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **A new application on fatty acid stability of fish filets: Coating with probiotic bacteria-loaded polymer-based characterized nanofibers**  
Ceylan Z., Meral R., Cavidoğlu İ., Karakas C. Y. , YILMAZ M. T.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **A novel strategy for probiotic bacteria: Ensuring microbial stability of fish filets 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 (Journal Indexed in SCI)
- **Optimization of corn, rice and buckwheat formulations for gluten-free wafer production**  
Dogan I. S. , YILDIZ Ö., Meral R.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.22, pp.410-419, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- **BIOACTIVE COMPOUNDS, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CAKE MADE WITH WALNUT PRESS-CAKE**  
Bakkalbaşı E., Meral R., Dogan I. S.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.38, pp.422-430, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Grape seed as a functional food ingredient in bread-making**  
Meral R., Dogan I. S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.64, pp.372-379, 2013 (Journal Indexed in SCI)

• **QUALITY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF BREAD FORTIFIED WITH FLAXSEED**

Meral R., Dogan I. S.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.25, pp.51-56, 2013 (Journal Indexed in SCI)

• **Determination of Stickiness Values of Different Flour Combinations**

Yıldız O., Meral R., Dogan I. S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.8, 2012 (Journal Indexed in SCI)

• **Application of food grade coatings to turkey buttocks**

ILTER S., Dogan I. S. , Meral R.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.20, pp.203-212, 2008 (Journal Indexed in SCI)

## Articles Published in Other Journals

• **Bazı Tahıl ve Tahıl Benzeri Unların Yenilebilir Film ve Kaplama Potansiyellerinin Belirlenmesi**

Karahan A. M. , Meral R., Kılınççeker O.

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitü Dergisi, vol.10, pp.2-9, 2020 (National Refreed University Journal)

• **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, pp.1-7, 2020 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Stabilizasyon İşleminin Pirinç Kepeğinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**

Ertürk B., Meral R.

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.10, no.5, pp.1030-1041, 2020 (National Refreed University Journal)

• **Ekmeklik Un Kalite Parametreleri Arasındaki İlişkiler**

YILMAZ M. S. , Meral R.

ADYÜTAYAM, vol.7, pp.33-45, 2019 (International Refereed University Journal)

• **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, no.10, pp.320-326, 2018 (International Refereed University Journal)

• **Farklı Sıcaklık Derecelerinin Uşkun Bitkisinin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi**

Meral R.

YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ \*, vol.27, no.1, pp.88-94, 2017 (International Refereed University Journal)

• **Uşkun Bitkisinin Bisküvi Üretiminde Fonksiyonel Bileşen Olarak Kullanımı**

DOĞAN H., Meral R.

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.6, pp.91-99, 2016 (International Refereed University Journal)

• **Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Fenolik Bileşenler Üzerine Etkisi**

Meral R.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.21, pp.55-67, 2016 (National Refreed University Journal)

• **Fonksiyonel Gıdalar**

Kanberoğlu G. S. , Meral R.

Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (DUFED), vol.2, pp.28-35, 2013 (National Refreed University Journal)

• **Tahıllardan Etanol Üretimi**

Meral R., Kanberoğlu G. S.

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.2, pp.61-68, 2012 (National Refreed University Journal)

• **Karadut (Morus nigra) Katkılı Ekmeğin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**

Meral R., Doğan İ. S.

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.2, pp.43-48, 2012 (National Refreed University Journal)

- **Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Antioksidanlar**

Meral R., Doğan İ. S. , Kanberoğlu G. S.

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.2, pp.45-50, 2012 (National Refreed University Journal)

- **Fonksiyonel Bileşenlerin Ekmek Üretiminde Kullanımı**

Meral R., Doğan İ. S.

Endüstriyel Fırın, vol.2, pp.100-105, 2011 (National Non-Refereed Journal)

- **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, pp.17-24, 2010 (Other Refereed National Journals)

- **Fonksiyonel öneme sahip doğal bileşenlerin unlu mamullerin üretiminde kullanımı**

Meral R., Doğan İ. S.

Gıda, vol.34, pp.193-198, 2009 (Other Refereed National Journals)

- **ANTIOXIDANT EFFECTS OF WINE POLYPHENOLS**

Meral R.

Trakia Journal of Sciences, vol.6, pp.57-62, 2008 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **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, pp.22-27, 2007 (Other Refereed National Journals)

- **Van İlindeki Un Fabrikalarının Değerlendirilmesi**

Mirahmetoğlu D., Doğan İ. S. , Meral R.

Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, pp.25-33, 2007 (Other Refereed National Journals)

- **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, pp.52-56, 2006 (National Refreed University Journal)

- **Kaplama malzemesi olarak galeta unlarının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**

Doğan İ. S. , Küçüköner E., Kılınççeker O., Meral R.

Dünya Gıda, vol.10, pp.77-83, 2005 (Other Refereed National Journals)

- **Piyasaya sunulan gofretlerin kalite ve bileşenler yönünden değerlendirilmesi**

Meral R., Doğan İ. S.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi \*, vol.14, pp.65-71, 2004 (National Refreed University Journal)

- **Bisküvi tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma**

Doğan İ. S. , Meral R., Söylemez G.

Dünya Gıda, vol.10, pp.60-64, 2004 (Other Refereed National Journals)

## Book & Book Chapters

- **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

- **Sütlü Buğday Yapımı ve Sütlü Buğdayın Beslenmedeki Yeri**

Öndül E., Meral R., Albayrak N.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, pp.385

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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, Greece, 26 - 28 April 2018, vol.280

- **Methods for the Determination of Antioxidant Activity**

Ertürk B., Meral R.

International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.353

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **The Contribution of Role And Importance of Food Engineering in Molecular Gastronomy To The Gastronomy Tourism.**

Köse Y. E. , Meral R., Cavidoğlu İ.

WACT – 2017 INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.55

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **The Effects of Thermal Treatment on Phenolics Compounds**

Meral R.

2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.15

- **Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of gluten**

Meral R.

European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231

- **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

- **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

- **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

- **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

- **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

- **Effects of Temperature on Antioxidant Activity and Phenolic Profile of Rheum ribes**

Meral R.

ICNASE 2016, Kilis, Turkey, 19 - 20 March 2016, pp.12

- **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

- **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
- **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
- **Optimization of gluten-free wafers with buckwheat flour and potato starch**  
Doğan İ. S. , Yıldız Ö., Meral R.  
10th AISTEC Conference "GRAINS FOR FEEDING THE WORLD", Milan, Italy, 1 - 03 July 2015, pp.61
- **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
- **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
- **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
- **Van Piyasasında Satılan Kavutların Bazı Kimyasal Özellikleri**  
OSMANOĞLU H., Meral R.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 April 2014 - 19 April 2014, pp.574-577
- **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
- **Uşkunun Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**  
Meral R., Doğan İ. S.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.777
- **Arpa Ununun Fonksiyonel Tahıl Ürünlerinde Kullanımı**  
Meral R., Doğan İ. S.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.103
- **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
- **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
- **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
- **Carob: chemical composition and application in Industry**  
Öndül E., Meral R., Yıldız Ö., Doğan İ. S.  
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2011, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.878-881
- **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
- **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
- **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, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.387

- **Fonksiyonel Öne 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

- **Wheat and Oat As an Antioxidant**

Doğan İ. S. , Meral R.

Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.153

- **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

- **Van İlinde Serbest Tipte Ekmek Üreten Fırınlara Genel Değerlendirmesi**

Doğan İ. S. , Çiçek S., Meral R.

Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 09 September 2006, pp.366-373

- **Buğdayda Bulunan Antioksidan Maddeler**

Doğan İ. S. , Meral R.

Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 09 September 2006, pp.324-330

- **Gıdalarda Akrilamid ve Önemi**

Doğan İ. S. , Meral R.

9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.629-631

- **The importance of acrylamid formation in fried, baked and cooked foods**

Doğan İ. S. , Meral R.

1st 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

- **Effect of moisture content of popcorn on popping qualities**

Doğan İ. S. , Meral R.

1st 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

- **An evaluation of colour measurements of coated fish fillets throughout the processing**

Doğan İ. S. , Kılınççeker O., Meral R., Küçüköner E.

1st 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

- **Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin Kullanımı**

Doğan İ. S. , Meral R.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 3 - 05 October 2003, pp.695-705

- **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., Ekin M. M. , Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli Yağlarla Üretilen Nanomateryallerin Karakterizasyonu ve Diyet Bisküvi Üretiminde Kullanımı, 2020 - Continues

Meral R., TOPRAK F. B. , Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz Bisküvi Üretiminde Kinoa ve Pirinç Kepeği Kullanımı, 2019 - Continues

Meral R., ÖNER B., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanofilmlerle Kaplanıp Paketlenen Gökkuşuğu Alabalığı (Onorhynchus mykiss) Filetolarının Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2018 - Continues

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 Gökkuşaağı 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., 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 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

## 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):66

h-index (WOS):5