

## Doç.Dr. Raciye Meral

### Kişisel Bilgiler

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

**E-posta:** [racyemeral@yyu.edu.tr](mailto: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

Dr.Öğr.Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlıkfakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

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

### Mesleki Deneyim

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

### Yönetilen Tezler

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

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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, ss.1-8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.1798-1806, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.113, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Limitation of microbial spoilage of rainbow trout filets using characterized thyme oil antibacterial nanoemulsions**  
Meral R., Ceylan Z., Köse Ş.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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.116, ss.23-31, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The impact of stabilization on functional, molecular and thermal properties of rice bran**  
Erturk B., Meral R.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.88, ss.71-78, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.31, ss.542-555, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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., Karakas C. Y. , YILMAZ M. T.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.48, ss.212-218, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Optimization of corn, rice and buckwheat formulations for gluten-free wafer production**  
Dogan I. S. , YILDIZ Ö., Meral R.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.22, ss.410-419, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **BIOACTIVE COMPOUNDS, PHYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CAKE MADE WITH WALNUT PRESS-CAKE**  
Bakkalbaşı E., Meral R., Dogan I. S.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.38, ss.422-430, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Grape seed as a functional food ingredient in bread-making**  
Meral R., Dogan I. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.64, ss.372-379, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **QUALITY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF BREAD FORTIFIED WITH FLAXSEED**

Meral R., Dogan I. S.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.25, ss.51-56, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

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

Yıldız O., Meral R., Dogan I. S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.8, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

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

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

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.20, ss.203-212, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

• **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, ss.1-7, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

Ertürk B., Meral R.

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.10, no.5, ss.1030-1041, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **Ekmeçlik Un Kalite Parametreleri Arasındaki İlişkiler**

YILMAZ M. S. , Meral R.

ADYÜTAYAM, cilt.7, ss.33-45, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **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, no.10, ss.320-326, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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

Meral R.

YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ \*, cilt.27, no.1, ss.88-94, 2017 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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

DOĞAN H., Meral R.

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.6, ss.91-99, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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

Meral R.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.21, ss.55-67, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **Fonksiyonel Gıdalar**

Kanberoğlu G. S. , Meral R.

Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi (DUFED), cilt.2, ss.28-35, 2013 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **Tahıllardan Etanol Üretimi**

Meral R., Kanberoğlu G. S.

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.2, ss.61-68, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)

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

Meral R., Doğan İ. S.

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, ss.43-48, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **Fonksiyonel Gıda Bileşeni Olarak Antioksidanlar**

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

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, ss.45-50, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)

• **Fonksiyonel Bileşenlerin Ekmeç Üretiminde Kullanımı**

Meral R., Doğan İ. S.

Endüstriyel Fırın, cilt.2, ss.100-105, 2011 (Hakemsiz Dergi)

• **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, ss.17-24, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Fonksiyonel öneme sahip doğal bileşenlerin unlu mamullerin üretiminde kullanımı**  
Meral R., Doğan İ. S.  
Gıda, cilt.34, ss.193-198, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
  - **ANTIOXIDANT EFFECTS OF WINE POLYPHENOLS**  
Meral R.  
Trakia Journal of Sciences, cilt.6, ss.57-62, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
  - **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, ss.22-27, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
  - **Van İlindeki Un Fabrikalarının Değerlendirilmesi**  
Mirahmetoğlu D., Doğan İ. S. , Meral R.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, ss.25-33, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
  - **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, ss.52-56, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
  - **Kaplama malzemesi olarak galeta unlarının bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**  
Doğan İ. S. , Küçüköner E., Kılınççeker O., Meral R.  
Dünya Gıda, cilt.10, ss.77-83, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
  - **Piyasaya sunulan gofretlerin kalite ve bileşenler yönünden değerlendirilmesi**  
Meral R., Doğan İ. S.  
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi \*, cilt.14, ss.65-71, 2004 (Hakemli Üniversite Dergisi)
  - **Bisküvi tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma**  
Doğan İ. S. , Meral R., Söylemez G.  
Dünya Gıda, cilt.10, ss.60-64, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- **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

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

- **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
- **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
- **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, no.1, ss.5
- **Effect of Cooking Process on the Fish Fillets Having Deifferent Initial Quality**  
Meral R., Ceylan Z.  
IX International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018, ss.715
- **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
- **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
- **Methods for the Determination of Antioxidant Activity**  
Ertürk B., Meral R.  
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.218
- **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
- **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
- **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
- **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
- **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
- **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
- **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

- **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, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2017, ss.76

- **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

- **FUNCTIONAL PROPERTIES OF RICE BRAN.**

Meral R., Ertürk B.

1. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants "Natural and Helathy Life", TABKON2017, Konya, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2017, ss.67

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

Meral R.

2nd Congress Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.15

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

Meral R.

European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.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, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231

- **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

- **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

- **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

- **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

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

Meral R.

ICNASE 2016, Kilis, Türkiye, 19 - 20 Mart 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 05 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 05 Ekim 2015, ss.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, İtalya, 1 - 03 Temmuz 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.151

• **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

• **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

• **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

• **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

• **Uşkunun Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Kompozisyonu**

Meral R., Doğan İ. S.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.777

• **Arpa Ununun Fonksiyonel Tahıl Ürünlerinde Kullanımı**

Meral R., Doğan İ. S.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.103

• **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

• **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

• **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

• **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

• **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

• **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

• **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

• **Fonksiyonel Öneme 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

• **Wheat and Oat As an Antioxidant**

Doğan İ. S. , Meral R.

Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.153

• **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

• **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

• **Buğdayda Bulunan Antioksidan Maddeler**

Doğan İ. S. , Meral R.

Hububat 2006 Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 09 Eylül 2006, ss.324-330

• **Gıdalarda Akrilamid ve Önemi**

Doğan İ. S. , Meral R.

9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.629-631

• **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

• **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

• **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

• **Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin Kullanımı**

Doğan İ. S. , Meral R.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2003, ss.695-705

• **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., Ekin M. M. , Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Yağlarla Üretilen Nanomateryallerin Karakterizasyonu ve Diyet Bisküvi Üretiminde Kullanımı, 2020 - Devam Ediyor

Meral R., TOPRAK F. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glutensiz Bisküvi Üretiminde Kinoa ve Pirinç Kepeği Kullanımı, 2019 - Devam Ediyor

Meral R., ÖNER B., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanoliflerle Kaplı Paketlenen Gökkuşluğu Alabalığı (Onorhynchus mykiss) Filetolarının Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2018 - Devam Ediyor

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., Köse Ş., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kekik Esansiyel Yağla 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., AKAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, kek üretiminde kullanılan intereterifiye yağlarının kek kalitesi etkisi, 2002 - 2003

Doğan İ. S. , Meral R., UĞUR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, van ve çevresinde yetiştirilen bazı tir buğday hatlarının bisküvilik kalitesi üzerine bir araşt., 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):66

h-indeksi (WOS):5