

Prof. Dr. NİHAL TÜRKMEN EROL

Kişisel Bilgiler

E-posta: nihalt@uludag.edu.tr

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/nihalt>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 6VcyBV0AAAAJ

ORCID: 0000-0002-5682-0177

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-8241-2021

ScopusID: 35281286200

Yoksis Araştırmacı ID: 154863

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2001 - 2007

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Yl) (Tezli), Türkiye 1989 - 1994

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1984 - 1988

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı sınıf çaylarda kıvrırma proseslerinin ve değişik hasat dönemlerinin çayın fenolik madde ve alkaloid bileşimine etkisi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2007

Yüksek Lisans, Çeşitli pişirme yöntemlerine bağlı olarak dana etindeki metiyonin ve lisin miktarı değişimlerinin mikrobiyolojik yöntemlerle belirlenmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1993

Araştırma Alanları

Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2022 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2017 - 2022

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, TEKNİK BİLİMLER MYO, GIDA İŞLEME, 2015 - 2017

Öğretim Görevlisi Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, TEKNİK BİLİMLER MYO, GIDA İŞLEME, 2012 - 2015

Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, TEKNİK BİLİMLER MYO, GIDA İŞLEME, 2007 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2007

Öğretim Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, TEKNİK BİLİMLER MYO, GIDA İŞLEME, 1990 - 2002

Öğretim Görevlisi, HumberSide Polytechnic, School Of Food & Fisheries Studies, 1990 - 1991

Verdiği Dersler

Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi I, Lisans, 2017 - 2018
Çay İşleme Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı, Ön Lisans, 2017 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Impact of Ohmic Heating and Ultrasound Pretreatments on Oil Absorption and Other Quality Parameters of Fried Potato**
Sarı F., İncedayı B., Türkmen Erol N., Akpınar P., Çopur Ö. U.
POTATO RESEARCH, cilt.0, sa.0, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **A comparative study of electrical and conventional pre-treatments for quality assessment of hot air dried green bell pepper**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
Food Science and Technology International, cilt.30, sa.3, ss.185-196, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Bioactive compounds of fresh tea shoots plucked in different seasons: optimization of extraction of polyphenols**
Chebbi H., TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Assessment of the Bioaccessibility of Elaeagnus angustifolia L. Flour and Its Use in Cracker Formulation**
İNCEDAYI B., TÜRKMEN EROL N.
Plant Foods for Human Nutrition, cilt.78, sa.1, ss.201-206, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **THE IMPACT OF CHESTNUT VARIETY ON RECOVERY OF POLYPHENOLS FROM PEELS PRETREATED BY OHMIC HEATING OPTIMIZED BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**
Türkmen Erol N.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.52, sa.4, ss.329-336, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Mathematical Modelling of Thin Layer Dried Potato and Effects of Different Variables on Drying Behaviour and Quality Characteristics**
Türkmen Erol N.
POTATO RESEARCH, cilt.65, sa.1, ss.65-82, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **OPTIMIZATION OF EXTRACTION OF POLYPHENOLS FROM CHESTNUT WASTE PRETREATED BY OHMIC HEATING USING BOX-BEHNKEN DESIGN**
Türkmen Erol N., İncedayı B., Sarı F., Çopur Ö. U.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.52, sa.2, ss.173-179, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Determination of Phenolic Compounds from Various Extracts of Green Tea by HPLC**
Erol N.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.7, ss.3860-3862, 2013 (SCI-Expanded)
- IX. **Antioxidant and Antibacterial Activities of Various Extracts and Fractions of Fresh Tea Leaves and Green Tea**
Erol N., Sari F., Polat G., Velioglu Y. S.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.15, sa.4, ss.371-378, 2009 (SCI-Expanded)
- X. **Green and roasted mate: phenolic profile and antioxidant activity**
Erol N., Sari F., Calikoglu E., Velioglu Y. S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.33, sa.4, ss.353-362, 2009 (SCI-Expanded)
- XI. **Total polyphenol, antioxidant and antibacterial activities of black mate tea**
Sarı F., Turkmen N., Polat G., Velioglu Y. S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.13, sa.3, ss.265-269, 2007 (SCI-Expanded)
- XII. **Determination of alkaloids and phenolic compounds in black tea processed by two different methods**

in different plucking seasons

Turkmen N., Velioglu Y. S.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.7, ss.1408-1416, 2007 (SCI-Expanded)

- XIII. **Effect of extraction conditions on measured total polyphenol contents and antioxidant and antibacterial activities of black tea**
Turkmen N., Velioglu Y. S., Sari F., Polat G.
MOLECULES, cilt.12, sa.3, ss.484-496, 2007 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of cooking methods on chlorophylls, pheophytins and colour of selected green vegetables**
Turkmen N., Poyrazoglu E., Sari F., Velioglu Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, sa.3, ss.281-288, 2006 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of prolonged heating an antioxidant activity and colour of honey**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., POYRAZOĞLU E. S., VELİOĞLU Y. S.
Food Chemistry, sa.95, ss.653-657, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of extraction solvents on concentration and antioxidant activity of black and black mate tea polyphenols determined by ferrous tartrate and Folin-Ciocalteu methods**
Turkmen Erol N., Sari F., Velioglu Y. S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.99, sa.4, ss.835-841, 2006 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables**
Turkmen Erol N., Sari F., Velioglu Y.
FOOD CHEMISTRY, cilt.93, sa.4, ss.713-718, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Sebze içerikli zenginleştirilmiş glutensiz cips üretimi ve in-vitro biyoerişilebilirliğinin değerlendirilmesi**
İncedayı B., Türkmen Erol N., Akpınar P.
Food and Health, cilt.10, sa.2, ss.129-137, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Polyphenols of Artichoke Fractions and Their In-Vitro Digestion**
Türkmen Erol N.
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi, cilt.26, sa.2, ss.339-345, 2023 (ESCI)
- III. **KESTANE KABUĞUNDAN ELDE EDİLEN POLİFENOLLERİN BİYOERİŞİLEBİLİRLİĞİ VE ERİŞTE FORMÜLASYONUNDA KULLANIMI**
TÜRKMEN EROL N.
GIDA, cilt.47, sa.5, ss.754-764, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **BIOACCESSIBILITY OF POLYPHENOLS FROM HAZELNUT SKIN AND THEIR USE IN NOODLE FORMULATION**
İncedayı B., Türkmen Erol N.
International Journal of Agricultural and Natural Sciences, cilt.15, sa.1, ss.32-41, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Polyphenols alkaloids and antioxidant activity of different grades Turkish black tea**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Gıda, sa.35, ss.161-168, 2010 (Hakemli Dergi)
- VI. **Factors Affecting Polyphenol Content and Composition of Fresh and Processed Tea Leaves**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, sa.7, ss.29-40, 2009 (Hakemli Dergi)
- VII. **Minimal işlem görmüş meyve ve sebze üretimi ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi**
TÜRKMEN EROL N., SARI F.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.5, ss.223-232, 2004 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Toroslardan Gelen Umut Keçiboynuzu**
VELİOĞLU Y. S., TÜRKMEN EROL N.

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **KARADUT MEYVESİ VE FONKSİYONEL GIDA ÜRETİMİNDE KULLANILMASI**
Aşgın Ş., Türkmen Erol N.
ISPEC 10th INTERNATIONAL CONFERENCE on AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES and RURAL DEVELOPMENT, 18 - 19 Temmuz 2022, ss.377-388
- II. **Bazı Çayların Antimikrobiyal Aktivitesi ve Gıdalarda Kullanımı**
Helvacıoğlu M., TÜRKMEN EROL N.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 Mart 2022
- III. **Evaluation of the bioaccessibility of peanut skin polyphenols and their potential use for food enrichment**
İNCEDAYI B., TÜRKMEN EROL N.
4th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2021), 24 - 26 Kasım 2021, cilt2, ss.51-55
- IV. **Bioaccessibility Of Polyphenols From Hazelnut Skin And Their Use In Noodle Formulation**
İncedayı B., Türkmen Erol N.
7th International Agriculture Congress (IAC), Ankara, Türkiye, 16 Ekim 2021
- V. **KESTANE KABUĞUNDAN ELDE EDİLEN POLİFENOLLERİN BİYOEKİLEBİLİRLİĞİ ÜZERİNE ÇEŞİDİN ETKİSİ: KRAKER FORMÜLASYONUNDA POLİFENOLLERİN KULLANIMI**
Türkmen Erol N., Ünal D.
7th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT, Muş, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2021, ss.596-611
- VI. **Drying Kinetics and Quality Characteristics of Hot Air Dried Potato cv. Jelly under Different Process Parameters**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.172-189
- VII. **Effect of tea grade on the content of polyphenols alkaloids and antioxidant activity of Turkish black teas**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007
- VIII. **Various extracts and their fractions obtained from fresh tea leaves and green tea antioxidant and antibacterial activities**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., POLAT YEMİŞ G., VELİOĞLU Y. S.
The SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Budapest, Macaristan, 11 - 14 Haziran 2006
- IX. **Determination of flavanols and caffeine and antioxidant activity of fresh young shoots of tea Camellia sinensis grown in Turkey**
POYRAZOĞLU E. S., TÜRKMEN EROL N., VELİOĞLU Y. S.
ICOS 2004 International Conference on O-Cha (tea) Culture and Science, Shizuoka, Japonya, 4 - 06 Kasım 2004

Desteklenen Projeler

İNCEDAYI B., ÇOPUR Ö. U., TÜRKMEN EROL N., SARI F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızarmış Parmak Patates Üretiminde Yenilikçi Teknolojilerin Yağı Azaltma Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - 2024
İncedayı B., Türkmen Erol N., Çopur Ö. U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ohmik ve Mikrodalga Isıtma Önlemlerinin Yeşil Dolma Biberin Kuruma Süresi ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2019 - 2023
Çopur Ö. U., İncedayı B., Türkmen Erol N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kestane Kabuğunda Bulunan

Polifenollerin Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyonu ve İn-vitro Biyoalnabilirliđinin Araştırılması, 2018 - 2022

Türkmen Erol N., Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Çay Ekstraktlarının Antioksidan Antibakteriyel Etkileri ve Fenolik Madde Dağılımının HPLC ile Belirlenmesi, 2006 - 2007

Türkmen Erol N., Velioğlu Y. S., TÜBİTAK Projesi, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayın Polifenolik Madde Dağılımı ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkileri, 2006 - 2007

Türkmen Erol N., Velioğlu Y. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayda ve Mate Çayında Polifenol Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivite Üzerine Etkileri, 2005 - 2006

Metrikler

Yayın: 34

Atıf (WoS): 1617

Atıf (Scopus): 1903

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9