

Prof. FİGEN ERTEKİN

Personal Information

Office Phone: [+90 232 311 3006](tel:+902323113006) Extension: 2323113006

Fax Phone: [+90 232 311 4831](tel:+902323114831)

Email: figen.ertekin@ege.edu.tr

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/figen.ertekin>

Address: Mühendislik fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,35100, Bornova,İZMİR

Education Information

Doctorate, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Y), Turkey 1986 - 1993

Post Graduate, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Y), Turkey 1983 - 1986

Under Graduate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1979 - 1983

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - Continues

Associate Professor, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2006

Assistant Professor, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - 2000

Research Assistant, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1984 - 1995

Professional Experience

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - Continues

Head of Department, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues

BAP Scientific Commissioner, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Continues

Vice Dean, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2016

Vice Dean, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2015

Fakülte Kurulu Üyesi, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Deputy Head of Department, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2003

Courses

G. M. Temel işlemler II , Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020
Food Engineering Design and Economy, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020
Gıda İşlemede Analiz ve Modelleme, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020
Unit Operations Laboratory, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020
İleri Isı Transferi, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020
Kütle ve Enerji Denklikleri, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020

Advising Theses

Ertekin F., Akıllı Numaralandırma Sistemi, BOM (Bill Of Materials) Tipleri ve Yönetimi, Post Graduate, E.KAYA(Student), 2020

Ertekin F., PUF KURUTMA YÖNTEMİ İLE PROTEİN İÇERİĞİ YÜKSEK ATIŞTIRMALIK ET (DANA NUARI) ÜRETİMİ: UYGUN ÖN İŞLEM KOŞULLARININ BELİRLENMESİ, PUF KURUTMA İŞLEM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU, Post Graduate, A.BODRUK(Student), 2020

Ertekin F., Puf kurutma yöntemi ile protein içeriği yüksek atıştırmalık beyaz peynir üretimi: Uygun ön işlem koşullarının belirlenmesi, puf kurutma işlem koşullarının optimizasyonu, Post Graduate, Ö.KÖPRÜALAN(Student), 2019

ERTEKİN F., Vanilya Ekstraktının Püskürterek Kurutma ve Püskürterek Soğutma Yöntemleri ile Enkapsülasyonu ve Model Gıda Sistemi İçerisinde Kullanımı, Post Graduate, Z.ATAK(Student), 2018

ERTEKİN F., GÜNGÖR A., 2-faz pirina kurutmada yüksek kaliteli ürün hedefli kombine kurutma yönteminin geliştirilmesi, Post Graduate, U.BAYSAN(Student), 2018

ERTEKİN F., Siyanobakterilerden doğal renk maddesi fikosiyaninin farklı yöntemlerle ekstrakte edilmesi, enkapsülasyonu, model gıda sistemleri içinde kullanımı ve stabilitesinin belirlenmesi, Post Graduate, İ.İLTER(Student), 2017

ERTEKİN F., Mikroalglerden elde edilen doğal renk maddesi fukoksantin farklı yöntemler ile ekstraksiyonu, enkapsülasyonu, model gıda sistemleri içinde kullanımı ve stabilitesinin belirlenmesi, Post Graduate, S.AKYIL(Student), 2017

ERTEKİN F., Vakum kızartma fonksiyonuna sahip ev tipi cihaz geliştirilmesi ve geliştirilen cihazın performansının patates kızartması için test edilmesi, Post Graduate, E.DEVSEREN(Student), 2016

Ertekin F., Farklı kurutma yöntemleri ile bal tozu üretim koşullarının optimize edilmesi ve depolama stabilitesinin belirlenmesi, Doctorate, M.KOÇ(Student), 2015

ERTEKİN F., Vakum pişirme fonksiyonuna sahip ev tipi cihaz geliştirilmesi, geliştirilen cihazın performansının reçel üretiminde test edilmesi, Post Graduate, D.TOMRUK(Student), 2015

Ertekin F., Püskürtmeli kurutmada sürekli faz ve damlacıkta ısı-kütle ve momentum transferinin eş zamanlı olarak modellenmesi, Doctorate, B.KOÇ(Student), 2014

ERTEKİN F., Domates tozu üretiminde farklı yöntem ve işlem koşullarının toz ürün özellikleri üzerine etkisi, Post Graduate, M.ESER(Student), 2014

Ertekin F., Dana nuar kaslarının (semtendinosus) konveksiyonel ve buhar destekli hibrid fırınlarda pişirilmesi işleminin eş zamanlı ısı ve kütle transferi açısından modellenmesi, Doctorate, H.İŞLEROĞLU(Student), 2013

ERTEKİN F., Zeytinyağının püskürtmeli kurutma yöntemi ile mikroenkapsülasyonunun d-optimal dizayn ile optimizasyonu, Post Graduate, Ö.GÜNGÖR(Student), 2013

ERTEKİN F., Mikroenkapsülasyon işleminin ekstra sızma zeytinyağı tozunun depolanması sırasında oksidatif stabilite, sorpsiyon ve fiziksel kalite kriterleri üzerine etkisi, Post Graduate, A.ZUNGUR(Student), 2013

ERTEKİN F., Kurabiye tipi hamur ürünlerinin konveksiyonel ve buhar destekli hibrid fırınlarda pişirme işleminin karşılaştırılması ve pişirme işleminin eş zamanlı ısı-kütle transferinin modellenmesi, Post Graduate, T.KEMERLİ(Student), 2011

ERTEKİN F., Pastörize sıvı yumurtanın püskürtmeli kurutma yöntemi ile optimum kurutma koşullarının belirlenmesi ve mikroenkapsülasyonu, Post Graduate, M.KOÇ(Student), 2009

ERTEKİN F., Püskürtmeli kurutma yöntemi ile yoğurt tozu üretim koşullarının optimizasyonu, Post Graduate, B.KOÇ(Student), 2008

Ertekin F., Fırında kek pişirme işleminin eşzamanlı ısı ve kütle transferi olarak modellenmesi, Doctorate, M.SAKİN(Student), 2005

ERTEKİN F., Patateslerin osmotik dehidrasyonunun "Response Surface" metodu kullanılarak optimizasyonu, Post Graduate, İ.EREN(Student), 2004

ERTEKİN F., Soğanların kurutulması ve depolanması sırasında bazı kalite karakteristiklerinin (renk, aroma) bozunma kinetiği ve modellenmesi, Post Graduate, A.GEDİK(Student), 2001
ERTEKİN F., Elmaların osmotik dehidrasyonunda kütle transferinin modellenmesi, Post Graduate, M.SULTANOĞLU(Student), 1999

Jury Memberships

Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, February, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, February, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, February, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, February, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, February, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, January, 2020
Appointment Academic Staff, Appointment Academic Staff, Ege Üniversitesi, January, 2020

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

- **Milk Fat Substitution by Microparticulated Protein in Reduced-fat Cheese Emulsion: The Effects on Stability, Microstructure, Rheological and Sensory Properties**
Urgu M., Turk A., Unluturk S., Kaymak-Ertekin F., KOCA N.
FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.39, pp.23-34, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- **Optimization of phycocyanin extraction from Spirulina platensis using different techniques**
İLTER İ., AKYIL S., DEMİREL Z., Koc M., Conk-Dalay M., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.70, pp.78-88, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **Microwave and hot air drying of garlic puree: drying kinetics and quality characteristics**
İLTER İ., AKYIL S., DEVSEREN E., OKUT D., Koc M., Ertekin F.
HEAT AND MASS TRANSFER, vol.54, pp.2101-2112, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **Developing a vacuum cooking equipment prototype to produce strawberry jam and optimization of vacuum cooking conditions**
OKUT D., DEVSEREN E., Koc M., Ocak O. O. , KARATAŞ H., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, pp.90-100, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- **Storage characteristics of microencapsulated extra virgin olive oil powder: physical and chemical properties**
Bastioğlu A. Z. , KOÇ M., Yalçın B., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.11, pp.1210-1226, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Moisture sorption isotherm of microencapsulated extra virgin olive oil by spray drying**
BASTIOĞLU A. Z. , Koc M., Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.11, pp.1295-1305, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Storage characteristics of microencapsulated extra virgin olive oil powder: physical and chemical properties**
BASTIOĞLU A. Z. , Koc M., YALCIN B., Ertekin F., ÖTLEŞ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.11, pp.1210-1226, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Effects of different cooking methods on the chemical and physical properties of carrots and green peas**
Koc M., BAYSAN U., DEVSEREN E., OKUT D., ATAK Z., KARATAŞ H., Kaymak-Ertekin F.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.42, pp.109-119, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- **Kinetics of colour, chlorophyll and ascorbic acid content in spinach baked in different types of oven**
İŞLEROĞLU H., YILMAZER M., KEMERLİ KALBARAN T., ÜREN A., ERTEKİN F.
International Journal Of Food Properties, vol.20, pp.2456-2465, 2017 (Journal Indexed in SCI Expanded)

- **Modelling of heat and mass transfer during cooking in steam-assisted hybrid oven**
Isleroglu H., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.181, pp.50-58, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- **Spray dried melon seed milk powder: physical, rheological and sensory properties**
BASTIOGLU A. Z. , TOMRUK D., Koc M., Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.53, pp.2396-2404, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- **Steam Assisted Hybrid Cooking Behavior of Semitendinosus Muscle: Heterocyclic Amines Formation, Soluble Protein Degradation, Fat Retention, Surface Color, and Cooking Value**
Isleroglu H., Kemerli-Kalbaran T., Ozdestan-Ocak O., Uren A., Ertekin F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.19, pp.1139-1153, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- **Effects of spray-drying conditions on the chemical, physical, and sensory properties of cheese powder**
KOCA N., ERBAY Z., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.98, pp.2934-2943, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Microencapsulation of Extra Virgin Olive Oil by Spray Drying: Effect of Wall Materials Composition, Process Conditions, and Emulsification Method**
KOC M., GUNGOR O., ZUNGUR A., YALCIN B., SELEK I., Ertekin F., ÖTLEŞ S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.8, pp.301-318, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Effect of Steam-Assisted Hybrid Cooking on Textural Quality Characteristics, Cooking Loss, and Free Moisture Content of Beef**
Isleroglu H., Kemerli T., Kaymak-Ertekin F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.18, pp.403-414, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Optimization of spray drying process in cheese powder production**
ERBAY Z., KOCA N., Kaymak-Ertekin F., UCUNCU M.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, vol.93, pp.156-165, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- **Yoghurt with candied chestnut: freeze drying, physical, and rheological behaviour**
SAKIN-YILMAZER M., DİRİM S. N. , DIPINTO D., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.51, pp.3949-3955, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **Rheological behavior of reconstituted yoghurt powder An optimization study**
SAKIN-YILMAZER M., KOC B., BALKIR P., Kaymak-Ertekin F.
POWDER TECHNOLOGY, vol.266, pp.433-439, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **Effect of oven cooking method on formation of heterocyclic amines and quality characteristics of chicken patties: Steam-assisted hybrid oven versus convection ovens**
Isleroglu H., Kemerli T., Ozdestan O., Uren A., Kaymak-Ertekin F.
POULTRY SCIENCE, vol.93, pp.2296-2303, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **Physical properties of yoghurt powder produced by spray drying**
KOC B., SAKIN-YILMAZER M., Kaymak-Ertekin F., BALKIR P.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.51, pp.1377-1383, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- **Baking kinetics of muffins in convection and steam assisted hybrid ovens (baking kinetics of muffin...)**
SAKIN-YILMAZER M., Kemerli T., ISLEROGLU H., Ozdestan O., GUVEN G., Uren A., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.119, pp.483-489, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- **FREEZE DRYING OF YOGHURT WITH CANDIED CHESTNUT PUREE: SURVIVAL OF LACTIC ACID BACTERIA AND DETERMINATION OF PHYSICAL PROPERTIES**
ERGUN K., Tiryaki-Gunduz G., SAKIN-YILMAZER M., DİRİM S. N. , Kaymak-Ertekin F.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.25, pp.470-475, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- **Effect of Steam Baking on Acrylamide Formation and Browning Kinetics of Cookies**
ISLEROGLU H., KEMERLI T., SAKIN-YILMAZER M., GUVEN G., Ozdestan O., Uren A., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.77, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- **Modeling of simultaneous heat and mass transfer during convective oven ring cake baking**
SAKIN-YILMAZER M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.111, pp.289-298, 2012 (Journal Indexed in SCI)

- **The Effects of Moisture on Physical Properties of Spray-Dried Egg Powder**
 Koc M., Koc B., GUNGOR O., Ertekin F.
 DRYING TECHNOLOGY, vol.30, pp.567-573, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- **Effects of Formulation on Stability of Spray-Dried Egg**
 Koc B., Koc M., GUNGOR O., SAKIN-YILMAZER M., Kaymak-Ertekin F., Susyal G., Bagdatlioglu N.
 DRYING TECHNOLOGY, vol.30, pp.63-71, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- **Improving Functionality of Whole Egg Powder by the Addition of Gelatine, Lactose, and Pullulan**
 Koc M., Koc B., Susyal G., YILMAZER M. S. , Bagdatlioglu N., Kaymak-Ertekin F.
 JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.76, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- **Functional and physicochemical properties of whole egg powder: effect of spray drying conditions**
 KOC M., KOC B., Susyal G., YILMAZER M. S. , Ertekin F., Bagdatlioglu N.
 JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.48, pp.141-149, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- **Storage stability of spray-dried yoghurt powder**
 BALKIR P., SAKIN M., KOC B., Kaymak-Ertekin F.
 MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.66, pp.159-162, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- **Physicochemical Characterization of Whole Egg Powder Microencapsulated by Spray Drying**
 KOC M., KOC B., YILMAZER M. S. , Ertekin F., Susyal G., Bagdatlioglu N.
 DRYING TECHNOLOGY, vol.29, pp.780-788, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- **Spray Drying of Yogurt: Optimization of Process Conditions for Improving Viability and Other Quality Attributes**
 KOC B., YILMAZER M. S. , BALKIR P., Ertekin F.
 DRYING TECHNOLOGY, vol.28, pp.495-507, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- **Moisture Sorption Isotherms and Storage Stability of Spray-Dried Yogurt Powder**
 KOC B., YILMAZER M. S. , BALKIR P., Ertekin F. K.
 DRYING TECHNOLOGY, vol.28, pp.816-822, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- **Convection and radiation combined surface heat transfer coefficient in baking ovens**
 SAKIN M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.94, pp.344-349, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- **Modelling bulk density, porosity and shrinkage of quince during drying: The effect of drying method**
 KOC B., EREN I., Ertekin F.
 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.85, pp.340-349, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- **The Effect of External Mass Transfer Resistance during Drying of Fermented Sausage**
 EREN I., Yildiz-Turp G., Kaymak-Ertekin F., Serdaroglu M.
 DRYING TECHNOLOGY, vol.26, pp.1543-1551, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- **Simultaneous heat and mass transfer simulation applied to convective oven cup cake baking**
 SAKIN M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.83, pp.463-474, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- **Modeling the moisture transfer during baking of white cake**
 SAKIN M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.80, pp.822-831, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- **Optimization of osmotic dehydration of potato using response surface methodology**
 EREN I., Kaymak-Ertekin F.
 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.79, pp.344-352, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- **Kinetic modelling of quality deterioration in onions during drying and storage**
 Kaymak-Ertekin F., GEDIK A.
 JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.68, pp.443-453, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- **Sorption isotherms and isosteric heat of sorption for grapes, apricots, apples and potatoes**
 Kaymak-Ertekin F., GEDIK A.
 LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.37, pp.429-438, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- **Drying and rehydrating kinetics of green and red peppers**
 Kaymak-Ertekin F.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.67, pp.168-175, 2002 (Journal Indexed in SCI)

- **Moisture sorption isotherm characteristics of peppers**

Kaymak-Ertekin F., SULTANOGLU M.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.47, pp.225-231, 2001 (Journal Indexed in SCI)

- **Modelling of mass transfer during osmotic dehydration of apples**

Kaymak-Ertekin F., SULTANOGLU M.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.46, pp.243-250, 2000 (Journal Indexed in SCI)

- **Osmotic dehydration of peas .1. Influence of process variables on mass transfer**

Ertekin F., CAKALOZ T.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.20, pp.87-104, 1996 (Journal Indexed in SCI)

- **Osmotic dehydration of peas .2. Influence of osmosis on drying behavior and product quality**

Ertekin F., CAKALOZ T.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.20, pp.105-119, 1996 (Journal Indexed in SCI)

- **APPARENT DIFFUSIVITIES OF REDUCING SUGARS IN POTATO STRIPS BLANCHED IN WATER**

KAYMAK F., KINCAL N.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.29, pp.63-70, 1994 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- **AtıŖtırmalık Et Üretiminde Kurutma Yöntemleri ve Öneriler.**

Bodruk A., Köprüalan Ö., ERTEKİN F.

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.7, pp.523-530, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Meyve ve Sebzelerin Patlatmalı Puf Kurutma Yöntemi İle Kurutulması**

Köprüalan Ö., Bodruk A., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.17, pp.81-88, 2019 (Other Refereed National Journals)

- **Farklı Dondurma Ve Çözündürme Yöntemleri İle Ön İşlem Uygulamalarının Mandalina Ve Çilekte Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri,**

DEVSEREN E., YILMAZ T., PETMEZ B., OKUT D., KOC M., ERTEKİN F.

Gıda, vol.43, pp.370-383, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Rheological and Sensorial Properties of Tahin (Sesame Paste) Blends Prepared with Different Sweeteners**

OKUT D., DEVSEREN E., İLTER İ., AKYIL S., KOC M., ERTEKİN F.

Gıda, vol.43, pp.43-52, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **LARGE-SCALE PRODUCTION OF MICROALGAE AND CYANOBACTERIA FOR BIOMASS**

Demirel z., TOK r., İLTER İ., AKYIL S., ŞEKER ERDOĞAN A., KOC M., ERTEKİN F., DALAY M.

AQUATIC RESEARCH, vol.1, pp.52-64, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Recent Trends in Extraction Techniques for High Value Compounds from Algae as Food Additives.**

AKYIL S., İLTER İ., KOC M., ERTEKİN F.

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.6, pp.1008-1014, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Biyokütle için Mikroalg ve Siyanobakteri' nin Büyük Ölçekli Üretimi**

DEMİREL Z., TOK R., TOK R., İLTER İ., AKYIL S., ŞEKER ERDOĞAN A., KOC M., ERTEKİN F., DALAY M.

Aquatic Research, vol.1, pp.52-64, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **2-Faz Zeytin Pirinasının Değerlendirilmesinde Kurutmanın Önemi**

BAYSAN U., KOÇ M., ERTEKİN F.

. Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.5, pp.103-112, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Zeolit Yatak İle Modifiye Edilmiş Vakum Fırında Domates Salçası Üretimi**

ATAK Z., BAYSAN U., DEVSEREN E., OKUT D., KOÇ M., KARATAŞ H., ERTEKİN F.

Gıda, vol.42, pp.437-446, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Mikroalglerden Elde Edilen ve Gıdalarda Doğal Renklendirici Olarak Kullanılan Pigmentler ve Fonksiyonel**

Özellikleri

İLTER İ., AKYIL S., KOÇ M., ERTEKİN F.

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.5, pp.1508-1515, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Akışkan Yatak Kaplama ve Gıda Uygulamaları**

ATAK Z., KOÇ M., ERTEKİN F.

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.5, pp.1550-1557, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Gıda Endüstrisinde Aroma Enkapsülasyonu**

ATAK Z., KOÇ M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.15, pp.416-425, 2017 (Other Refereed National Journals)

- **Alglerden Elde Edilen Stabilize Edici Maddeler**

İLTER İ., AKYIL S., KOÇ M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.14, pp.315-321, 2016 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Developing a household vacuum cooking equipment, testing its performance on strawberry jam production and its comparison with atmospheric cooking**

TOMRUK D., DEVSEREN E., KOÇ M., ÖZDESTAN OCAK Ö., KARATAŞ H., ERTEKİN F.

Agronomy Research, vol.14, pp.1475-1487, 2016 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Şeker İçeriği Yüksek Gıdaların Püskürtülerek Kurutulması Ürün Kazanımı ve Toz Ürün Özelliklerinin Geliştirilmesi**

KOÇ M., ERTEKİN F.

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.4, pp.336-344, 2016 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Moisture Sorption Isotherms of Yogurt Powder Containing Candied Chestnut Puree**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., DİRİM S. N. , ERTEKİN F.

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, vol.4, pp.676-683, 2016 (Other Refereed National Journals)

- **Vakum Altında Kızartma İşleminin Gıda Ve Kızartma Yağı Kalitesi Üzerine Etkisi**

DEVSEREN E., TOMRUK D., KOÇ M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.14, pp.43-53, 2016 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Alglerden Elde Edilen Yüksek Değerlikli Bileşiklerin Biyoaktif Biyolojik Uygulama Alanları**

AKYIL S., İLTER İ., KOÇ M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.14, pp.418-423, 2016 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Physical Properties of Olive Oil in Water Model Emulsion Effect of Aqueous and Oil Phase Concentration and Homogenization Types**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOÇ M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.13, pp.22-34, 2015 (Other Refereed National Journals)

- **Ege Üniversitesinde Sanal Ürün Geliştirme Merkezi**

ÖTLEŞ S., ATALAY S., GÜNEŞ H. S. , ERTEKİN F., YILDIZ H., SAYER S., ÖZDEN H., ALVER N., YEŞİLAY R. B. , BULUT H.

EBSO Haber, Ege Bölgesi Sanayi Odası Aylık Yayın Organı, pp.42-44, 2015 (National Non-Refereed Journal)

- **Bal Bazlı Ürünler Ve Bal Tozu**

KOÇ M., ERTEKİN F.

Gıda Teknolojisi, vol.19, pp.62-64, 2015 (National Non-Refereed Journal)

- **Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi**

ÖTLEŞ S., ATALAY S., GÜNEŞ H. S. , ERTEKİN F., YILDIZ H., SAYER S., ALVER N., YEŞİLAY R. B. , BULUT H.

Plastik ve Ambalaj, pp.36-45, 2015 (Other Refereed National Journals)

- **Emülsiyonların Özellikleri ve Emülsifikasyon Koşullarının Aroma ve Yağların Mikroenkapsülasyonu Üzerine Etkisi**

GUNGOR Ö., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.11, pp.116-124, 2013 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Toz gıdaların fiziksel karakterizasyon özellikleri**

KOC M., KOÇ B., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.9, pp.60-70, 2011 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Yanıt Yüzey Yöntemi ve Gıda İşleme Uygulamaları**

KOÇ B., ERTEKİN F.

Gıda, vol.35, pp.63-70, 2010 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Doğal ve zorlamalı konveksiyonlu fırınlarda pişirilen kurabiyelerin tekstürel ve fiziksel özellikleri**

ISLEROGLU H., KEMERLİ KALBARAN T., YILMAZER M., ERTEKİN F., ÖZYURT B.

Gıda Teknolojisi, vol.14, pp.76-79, 2010 (Other Refereed National Journals)

• **Mikroenkapsülasyon ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı.**

KOC M., YILMAZER M., ERTEKİN F.

Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.16, pp.79-90, 2010 (Other Refereed National Journals)

• **Use of Gelatin Pullulan Lactose and Sucrose as Coating Material for Microencapsulation of Fish Oil by Freeze Drying**

KOC M., YILMAZER M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.8, pp.13-16, 2010 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Buharlı ve Buhar Destekli Hibrid Fırınlarda Pişirme**

ISLEROGLU H., YILMAZER M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, vol.7, pp.37-43, 2009 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Gluten İçermeyen Hububat Esaslı Alternatif Ürün Formülasyonları Ve Üretim Teknolojileri**

ISLEROGLU H., DİRİM S. N. , ERTEKİN F.

Gıda, vol.34, pp.29-36, 2009 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Yoğurt Tozu İşleme Teknolojisi Depolama ve Kullanım Alanları**

KOÇ B., YILMAZER M., BALKIR P., ERTEKİN F.

Gıda, vol.34, pp.245-250, 2009 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Gıda Ambalajlamada Lezzet Kaybı**

ERTEKİN F.

Packing Plastic, vol.1, pp.102-107, 2008 (Other Refereed National Journals)

• **Gıda maddelerinin kaplanması Kaplama yöntem ve ekipmanları**

ERTEKİN F.

Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.11, pp.85-94, 2005 (Other Refereed National Journals)

• **Gıdalarda su aktivitesi ölçüm yöntemleri**

ERTEKİN F., SULTANOĞLU M.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, vol.15, pp.229-241, 1997 (National Non-Refereed Journal)

• **Gıdaların osmotik dehidrasyonunda son gelişmeler**

ERTEKİN F., SULTANOĞLU M.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, vol.15, pp.243-261, 1997 (National Non-Refereed Journal)

• **Rehydration of osmodried peas and grapes**

ERTEKİN F., ÇAKALOZ T.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, vol.15, pp.51-57, 1997 (National Non-Refereed Journal)

• **Tuz alma işlemi sırasında turşulardan tuz difüzyonunun modellenmesi**

ERTEKİN F., YÜCEL U., AKSEL M. M.

DOĞA-Tr. J. of Engineering and Environmental Sciences, vol.18, pp.467-471, 1994 (Other Refereed National Journals)

• **Simultaneous diffusion and degradation of ascorbic acid in potato blanching**

KINCAL S., ERTEKİN F.

Proceedings Engineering and Food, Physical Properties and Process Control Vol.I (W.E.L. Spiess and H.Schubert, eds.), Elsevier Science Publishers, London, vol.1, pp.512-520, 1990 (Refereed Journals of Other Institutions)

• **Apparent diffusivities of sugars in the blanching of carrots and potatoes**

ERTEKİN F., KINCAL S.

Proceedings Engineering and Food, Physical Properties and Process Control Vol.I (W.E.L. Spiess and

H.Schubert, eds.), Elsevier Science Publishers, London, vol.1, pp.521-530, 1990 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Modelling dry matter losses from carrots during blanching**

ERTEKİN F., KINCAL S.

Journal of Food Process Engineering, vol.9, pp.201-211, 1987 (Refereed Journals of Other Institutions)

- **Gıdalarda osmotik dehidrasyon işleminin modellenmesi ve kuruma üzerine etkileri**

ERTEKİN F., KINCAL S.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, vol.7, pp.107-118, 1987 (National Non-Refereed Journal)

Books & Book Chapters

- **Spray drying for Production of Food Colors from Natural Sources**

Koç M., Elmas F., Baysan U., Şahin H., Ertekin F.

in: Handbook of Spray Drying Applications for Food Industries, Selvamuthukumar, Editor, CRC, Ghent, Belgium , Florida, pp.133-179, 2019

- **Unit Operations Laboratory Manual**

ERTEKİN F., İÇİER F., KUMCUOĞLU S., YILMAZER M.

E.Ü. Basım Evi, Bornova-İzmir, İzmir, 2018

- **Extraction of value-added compounds from microalgae**

Ventura S., Nobre B., Ertekin F., Hayes M., Garciaavaquero M., Vieira F., Koç M., Gouveia L., Airesbarros M. R. , Palavra A.

in: Microalgae-Based Biofuels and Bioproducts, Raul MUNOZ,Cristina GONZALES-FERNANDEZ, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Florida, pp.461-483, 2017

- **Kurutma**

ERTEKİN F.

in: Gıda Mühendisliğine Giriş, Taner Baysal, Filiz İçier, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.675-710, 2015

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- **Production of Texturized Round-Beef Snack Using Freeze and Microwave Pre-Drying Methods**

Bodruk A., Elmas F., KOÇ M., SERDAROĞLU F. M. , KOCA N., ERTEKİN F.

ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10 - 11 October 2019

- **Effects of Microwave Drying Prior to Puff Drying on The Physical Quality Characteristics Of Dried Reduced- Fat White Cheese**

Köprüalan Ö., Arıkaya Ş., Koç M., Koca N., Ertekin F.

ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019

- **The Relation of Shape and Moisture Content of Kashar Cheese Pieces with Pre-Drying Methods for the Production of Dried Cheese**

Arıkaya Ş., Köprüalan Ö., Koca N., Koç M., Ertekin F.

. ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019

- **Effects of Different Marination Processes on Drying Of Turkey Breast Meat.**

Elmas F., Bodruk A., Koç M., Serdaroglu F. M. , Koca N., Ertekin F.

. ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019

- **Effects of Explosive Puff Drying and Freeze Drying on the Quality Characteristics of Nutritive Pumpkin Chips**

Altay Ö., Köprüalan Ö., Bodruk A., ERTEKİN F.

. ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10 - 11 October 2019

- **Drying Characteristics of Reduced Fat White Cheese Dried by Different Methods.**
Köprüalan Ö., Arkaya Ş., KOÇ B., KOCA N., ERTEKİN F.
AGROFOOD, 20 - 21 June 2019
- **Effects of Explosive Puff Drying and Hot Air Drying on the Quality Characteristics of Nutritive Pumpkin Chips.**
Altay Ö., Köprüalan Ö., Bodruk A., ERTEKİN F.
AGROFOOD, 20 - 21 June 2019
- **Natural Components Used In Functional (Healthy And Nutritional) Meat Products**
İlter I., ERTEKİN F.
5th International Poultry Meat Congress, 24 - 28 April 2019
- **Effect of tray dryer's independent variables (drying temperature and air velocity) on the quality of olive pomace and system's energy efficiency**
baysan u., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.
21th International Drying Symposium, 11 - 14 September 2018
- **Effects of microparticulated protein on stability and rheological properties of reduced-fat white-brined cheese emulsion**
Urgu Öztürk M., Türk A., Ünlütürk S., Ertekin F., Koca N.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 2018, pp.1
- **The effects of reducing the fat content and using of microparticulated protein on the physical, sensorial and morphological properties of spray dried cheese powder**
Urgu Öztürk M., Ertekin F., Koca N.
21st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 September 2018, pp.1
- **Microencapsulation of Turmeric Extract by Spray Drying Technique and Its Stability**
KÖPRÜALAN Ö., İLTER I., AKYIL S., KOÇ M., ERTEKİN F.
IDS 2018- 21st International Drying Symposium,, Valensiya, Spain, 11 September 2018, pp.50
- **Production of Tomato Paste In A Vacuum Evaporation Equipment And Its Comparison With Atmospheric Evaporation.**
DEVSEREN E., OKUT D., Koç M., KARATAŞ H., ERTEKİN F.
The 4rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 April 2018, pp.35
- **Production of pekmez under vacuum using a prototype developed for home appliance: Comparison with atmospheric application**
BAYSAN U., Koç M., ERTEKİN F.
The 4rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Cyprus (Kkct), 19 April 2018, pp.10
- **Zerdeçaldan Elde Edilen Doğal Sari Renk Maddesi Kurkuminin Mikroenkapsülasyonu Ve Stabilitesinin Test Edilmesi**
KÖPRÜALAN Ö., İLTER I., AKYIL S., KOÇ M., ERTEKİN F.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017), 5 - 07 October 2017
- **2-fazlı pirinanın valsli kurutucuda yüksek kaliteli ürün ve enerji verimliliği hedefiyle kurutulması**
BAYSAN u., KOÇ M., GÜRLEK G., DİRİM S. N. , GÜNGÖR A., ERTEKİN F.
21. Ulusal Isı Bilimi ve Tekniği Kongresi, Turkey, 13 - 16 September 2017
- **Optimization of fucoxanthin extraction with different techniques from Phaeodactylum tricornutum**
AKYIL S., İLTER I., Koc M., Erdogan A. S. , DEMİREL Z., Dalay M. C. , Ertekin F.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, 25 - 27 May 2017, vol.256
- **Microencapsulation of phycocyanin by spray drying technique**
İLTER I., AKYIL S., KOÇ M., DEMİREL Z., DALAY M., ERTEKİN F.
European Biotechnology Congress 2017, 25 - 27 May 2017
- **Monascus Küflerinin Kolesterol ve Tansiyon Düşürücü Fonksiyonel İçecek Yapımında Kullanılması**
ŞILBIR M. S. , GÖKSUNGUR M. Y. , BAYSAL T., ERTEKİN F.
V. uluslararası gıda ar-ge proje pazarı, İzmir, Turkey, 25 May 2017, pp.174
- **GROWTH OF PHAEODACTYLUM TRICORNUTUM FOR FUcoxANTHIN PIGMENT AS FOOD COLORANT**
DEMİREL Z., ŞEKER ERDOĞAN A., AKYIL S., İLTER I., KOÇ M., ERTEKİN F., DALAY M.

11th central European Diatom Meeting, 22 - 25 March 2017

- **Influence of Vacuum Frying Conditions on Oil uptake Textural and Microstructural Properties of French Fries**
DEVSEREN E., TOMRUK D., KOÇ M., ÖZDESTAN OCAK Ö., KARATAŞ H., ERTEKİN F.
2nd Congress on Food Structure Design, 26 - 28 October 2016
- **Predicting the cooking times of beef in convective and steam assisted hybrid oven**
İŞLEROĞLU H., ERTEKİN F.
ISEKI_Food Conference 2016, Viyana, Austria, 6 - 08 July 2016
- **Extraction Of Natural Colorant Phycocyanin From Cyanobacteria Spirulina Platensis**
İLTER I., AKYL S., KOÇ M., DEMİREL Z., DALAY M., ERTEKİN F.
8th Congress - Pigments in Food 2016, Cluj-Napoca, Romania, 28 June - 01 July 2016
- **The Effect Of Physcial Form Of Phaeodactylum Tricornutum Biomass On Fucoxanthin Extraction**
AKYL S., İLTER I., KOÇ M., DEMİREL Z., ERDOĞAN A., DALAY M., ERTEKİN F.
8th Congress - Pigments in Food 2016, Cluj-Napoca, Romania, 28 June - 01 July 2016
- **The Effects Of Vacuum And Atmospheric Deep Fat Frying Process On Total Frying Use Time Of Sunflower Oil And On French Fries Quality**
DEVSEREN E., TOMRUK D., BAYSAN U., KOÇ M., KARATAŞ H., ERTEKİN F.
19th International Sunflower Conference", Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016
- **Production Of Strawberry Jam In A Vacuum Cooking Equipment And Its Comparison With Atmospheric Cooking**
TOMRUK D., DEVSEREN E., KOÇ M., ÖZDESTAN OCAK Ö., KARATAŞ H., ERTEKİN F.
7th International Conference "Biosystems Engineering 2016, Tartu, Estonia, 12 - 13 May 2016
- **Production of tomato paste in modified vacuum oven The effects of processing conditions**
DEVSEREN E., TOMRUK D., ATAK Z., BAYSAN U., KOÇ M., KARATAŞ H., ERTEKİN F.
EuroFoodChem XVIII, Madrid, Spain, 13 - 16 October 2015
- **Rheological properties of tahin blends prepered with pekmez honey and sugar syrup**
ERTEKİN F., KOÇ M., DEVSEREN E., TOMRUK D., İLTER I., AKYL S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- **Püskürtmeli kurutucu ile üretilen beyaz peynir tozunun mikroyapısı üzerine kurutma koşullarının etkisi**
Koca N., Erbay Z., Ertekin F., Ucuncu M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 May 2015, pp.202-203
- **Vişne suyuna uygulanan UV C işleminin ürünün fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisinin araştırılması**
Ayşe Merve T., Topaloğlu K., Tomruk D., Esra D., KOÇ M., GÜNDÜZ G., ERTEKİN F.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 7 - 08 May 2015
- **Toz İçeceklerin Rekonstitüsyon Özellikleri**
KOÇ B., ERTEKİN F.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015
- **Sarımsak Püresinin Mikrodalgada Ve Tepsili Kurutucuda Kurutulması Kuruma Kinetiğinin Modellenmesi**
KOÇ M., ERTEKİN F.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015
- **Vişne Suyuna Uygulanan UV C İşleminin Ürünün Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması**
KOÇ M., GÜNDÜZ G., ERTEKİN F.
5. Gıda Güvenliği Kongresi., İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015
- **Fındık Kabuğundan Kahverengi Doğal Gıda Renk Maddesi Eldesi Ve Stabilitesinin Test Edilmesi**
KOÇ M., ERTEKİN F.
III. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı , İzmir, Turkey, 21 - 22 April 2015
- **Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi Product Lifecycle Management PLM**
YEŞİLAYR. B. , ÖTLEŞ S., ATALAY S., GÜNEŞ H. S. , ERTEKİN F., SAYER S.
2014 Türk – Alman Yılı Eğitim, Araştırma ve Yenilik Yılı Kapanış Konferansı, Ankara, Turkey, 12 March 2015
- **Farklı Fırın Tiplerinde Pişirme İşleminin Dana Nuar Kaslarının Semitendinosus Warner Bratzler Kesme**

Kuvveti Deęerlerine Etkisi

İŞLEROĞLU H., KEMERLİ T., ERTEKİN F.

III. Et Ürünleri Çalıştayı, "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Turkey, 16 - 17 October 2014, pp.78

- **Effect Of Spray Drying Conditions On Hydroxymethylfurfural Content And Physical Properties Of Honey Powder**

KOÇ M., ERTEKİN F.

19th International Drying Symposium, Lyon, France, 24 - 27 August 2014

- **Comparison Of Drying Methods And Conditions For Tomato Powder Properties**

KOÇ M., ERTEKİN F.

19th International Drying Symposium, 24 - 27 August 2014

- **Glass Transition And Sorption Behaviour Of Spray Dried Maltodextrin**

KOÇ B., ERTEKİN F.

19th International Drying Symposium, Lyon, France, 24 - 27 August 2014

- **The Influence of Spray Drying and Freeze Drying Methods on Physicochemical Properties of Microencapsulated Extra Virgin Olive Oil**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOÇ M., ERTEKİN F.

19th International Drying Symposium, Lyon, France, 24 - 27 August 2014

- **The Effect of Spray Drying Processing Conditions on Physical Properties of Spray Dried Maltodextrin**

KOÇ B., ERTEKİN F.

9th Baltic Conference on Food Science and Technology, FoodBalt 2014, Jelgava, Latvia, 8 - 09 May 2014, pp.146

- **Melon Seed Milk Sübye Powder Physical Chemical And Sensory Properties**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOÇ M., ERTEKİN F.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, NAFI 2014, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.61

- **Comparison of Homogenization Method for Microencapsulated Extra Virgin Olive Oil Powder Properties**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOÇ M., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, NAFI 2014, Aydın, Turkey, 26 - 29 May 2014

- **STORAGE STABILITY OF MICROENCAPSULATED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL POWDER**

Zungur A., Koc M., YALÇIN B., KAYMAK-ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

9th Baltic Conference on Food Science and Technology - Food for Consumer well-being, (Foodblatt 2014), Jelgava, Latvia, 8 - 09 May 2014, pp.257-261

- **Bal Tozu Üretiminde Püskürtmeli Kurtucu İşlem Koşullarının Etkisi**

KOC M., ERTEKİN F.

TGDF Gıda Kongresi 2013 Yüzüncü yıla 10 kala, Turkey, 12 - 14 November 2013

- **Mikroenkapsüle Zeytinyağı Tozu Üretiminde Mikroenkapsülasyon Verimi Üzerine Kaplama Materyallerinin Ve Kurutma Yönteminin Etkisi**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., ERTEKİN F., İLTER İ.

TGDF Gıda Kongresi 2013 Yüzüncü yıla 10 kala, Turkey, 12 - 14 November 2013

- **An evaluation of traditional beverage sübye Melon seed milk powder**

ZUNGUR BASTIOĞLU A., OKUT D., KOC M., ERTEKİN F.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

- **Physical properties and acrylamide concentration of muffins baked in steam assisted hybrid and forced convectional ovens**

İSLEROĞLU H., SAKIN-YILMAZER M., KEMERLİ T., ÖZDESTAN OCAK Ö., ÜREN A., ERTEKİN F., ÖZYURT B.

The Dream Project's International Conference, From Model Foods to Food Models,, Nantes, France, 24 June 2013, pp.32

- **Bal Tozu Üretimi**

ERTEKİN F., KOC M., ZUNGUR BASTIOĞLU A.

II Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, TİM, Turkey, 3 - 04 June 2013

- **Microencapsulation of Extra Virgin Olive Oil with Spray Drying Effects of Wall Material Type and Homogenization Conditions on Oxidative Stability and Physical Properties of Powder**

GUNGOR Ö., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., YALÇIN B., SELEK İ., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

I.C. FABE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May - 02 June 2013

- **Honey Powder Production By Spray Drying**
KOC M., ERTEKİN F.
I.C. FABE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May - 02 June 2013
- **Kavun Çekirdeğinden Emülsifiye İçecek Üretimi**
ERTEKİN F., KOC M., ZUNGUR BASTIOĞLU A., OKUT D.
Isparta-2013 Proje Pazarı, Turkey, 15 - 17 May 2013
- **Effects of different cooking conditions on heterocyclic amine contents of chicken meatballs**
ÖZDESTAN OCAK Ö., ÜREN A., ISLEROGLU H., KEMERLİ T., SAKIN-YILMAZER M., ERTEKİN F., ÖZYURT B.
Eurofoodchem XVII, İstanbul, Turkey, 07 May 2013, pp.408
- **Püskürtmeli kurutma yöntemi ile sızma zeytinyağının mikroenkapsülasyon işlem koşullarının D optimal dizayn ile optimizasyonu**
ERTEKİN F., ÖTLEŞ S., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., GUNGOR Ö., SELEK İ., YALCIN B.
Türkiye İnovasyon Haftası, TİM, Turkey, 6 - 08 December 2012
- **Pastörize Sıvı Yumurtanın Püskürtmeli Kurucuda Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi Mikroenkapsülasyonu ve Mikroenkapsülasyon İşleminin Yumurta Tozunun Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi**
ERTEKİN F., BAGDATLIOĞLU N., YILMAZER M., KOC M., KOÇ B., SUSYAL G., GUNGOR Ö.
Türkiye İnovasyon Haftası, TİM, Turkey, 6 - 08 December 2012
- **Tavuk köftesinin buhar destekli hibrid ve konveksiyonel fırınlarda pişirilmesi**
ISLEROGLU H., KEMERLİ KALBARAN T., YILMAZER M., ÖZYURT B., ERTEKİN F.
II. Et Ürünleri Çalıştay-İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Turkey, 6 - 07 December 2012
- **Mikroenkapsülasyon Amaçlı Zeytinyağı Su Emülsiyonu Emülsiyon Kalitesi Üzerine Homojenizasyon Yönteminin Etkisi**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., GUNGOR Ö., KOC M., ERTEKİN F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.336
- **Buhar destekli hibrid fırında et pişirme**
ISLEROGLU H., KEMERLİ T., SAKIN-YILMAZER M., ÖZDESTAN OCAK Ö., KESKEKOĞLU H., ÜREN A., ÖZYURT B., ERTEKİN F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 October 2012, pp.223
- **Baking of potatoes at different oven types convectional and steam assisted hybrid**
ISLEROGLU H., KEMERLİ KALBARAN T., YILMAZER M., ÖZDESTAN OCAK Ö., ÜREN A., ÖZYURT B., ERTEKİN F.
6th Central European Congress on Food (CEFood 2012), 23 - 26 May 2012
- **The importance of glass transition temperature in food powder production with spray dryer**
KOC M., ERTEKİN F.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf life of Food and Beverages (ANPFT2012) Workshop, 7 - 10 May 2012, pp.205-209
- **Microencapsulation of pasteurized whole egg by spray drying**
ERTEKİN F., BAGDATLIOĞLU N., YILMAZER M., KOC M., KOÇ B., SUSYAL G., GUNGOR Ö.
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology: Effects on Quality and Shelf life of Food and Beverages (ANPFT2012) Workshop, 7 - 10 May 2012, pp.211-219
- **Starch gelatinization degree of cookie and muffin during natural convectional oven baking**
YILMAZER M., ISLEROGLU H., KEMERLİ KALBARAN T., ERTEKİN F., ÖZYURT B.
1st North European Congress on Food, NEFood, 22 - 24 April 2012, pp.72
- **Ekstra Sızma Zeytinyağının Püskürtmeli Kurutma Yöntemi İle Mikroenkapsülasyonu Kurutma Koşullarının Oksidasyon Stabilitesi ve Fiziksel Özellikler Üzerine Etkisi**
GUNGOR Ö., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., YALCIN B., SELEK İ., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.
Yabited 1. Bitkisel Yağ Kongresi, Turkey, 12 - 14 April 2012, pp.25
- **Farklı fırın tiplerinde pişirilen tavuk köftelerinin pişirme verimleri ve pişirme dereceleri c değeri**
ISLEROGLU H., KEMERLİ KALBARAN T., YILMAZER M., ÖZYURT B., ERTEKİN F.
7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.110
- **Püskürtmeli kurutucu ile üretilen beyaz peynir tozunun fiziksel kalite özellikleri üzerine kurutma koşullarının etkisi**

KOCA N., ERBAY Z., ERTEKİN F., UCUNCU M.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 November 2011, pp.299

• **Yoğurt tozunun kinetik özelliklerinin ve raf ömrünün belirlenmesi**

KOÇ B., ERTEKİN F., YILMAZER M., BALKIR P.

7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.281

• **Mikroenkapsülasyon Amaçlı Klasik ve Ultrasonik Yöntemlerle Emülsifikasyon Emülsiyon Stabilitesi Reolojik Özellikler ve Damlacık Boyutu**

GUNGOR Ö., ZUNGUR BASTIOĞLU A., KOC M., ERTEKİN F.

7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.38

• **Püskürtmeli kurutma yöntemi ile mikroenkapsüle edilmiş bütün yumurta tozunun reolojik özellikleri Kaplama materyallerinin etkisi**

KOC M., ERTEKİN F.

7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.73

• **Buhar destekli hibrid ve konvansiyonel fırınlarda pişirilen kurabiyelerde akrilamid oluşumu ve esmerleşme derecesinin kinetik modellemesi**

KEMERLİ T., ISLEROGLU H., SAKIN-YILMAZER M., GUVEN G., ÖZDESTAN OCAK Ö., ERTEKİN F., ÜREN A., ÖZYURT B.

Ankara, 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 November 2011, pp.230

• **The changes of free fatty acids during white cheese powder production**

KOCA N., ERBAY Z., ERTEKİN F., UCUNCU M.

9th Euro Fed Lipid Congress – Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World, Rotterdam, Netherlands, 18 September 2011, pp.1

• **Rheological properties of reconstituted yoghurt powder containing chestnut puree**

YILMAZER M., DİRİM S. N. , DI PINTO D., ERTEKİN F.

The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", 26 - 29 May 2011, pp.827

• **Stability and Rheological Behaviour of Olive Oil Water Emulsions Containing Maltodextrin and Whey Protein Isolate**

GUNGOR Ö., KOC M., KOÇ B., ERTEKİN F.

The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", 26 - 29 May 2011, pp.157

• **Textural and Physical Properties Of Chicken Breasts Baked In Natural And Forced Convection Ovens**

ISLEROGLU H., ASAR B., ERTEKİN F.

The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", 26 - 29 May 2011, pp.729

• **The effects of drying on the colour of white cheese powder by using a pilot scale spray drier**

ERBAY Z., CEYLAN C., KOCA N., ÜÇÜNCÜ M., ERTEKİN F.

The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", 26 - 29 May 2011, pp.826

• **Quality characteristics and drying behaviour of muffins baked in steam assisted and convectional ovens**

SAKIN-YILMAZER M., ISLEROGLU H., KEMERLİ T., ÖZDESTAN OCAK Ö., GUVEN G., ERTEKİN F., ÜREN A., ÖZYURT B.

11 th International Congress on Engineering and Food, Atina, Greece, 22 May 2011, pp.1931-1932

• **Steam assisted baking of cookies as compared to conventional baking**

KEMERLİ T., ISLEROGLU H., GUVEN G., ÖZDESTAN OCAK Ö., ERTEKİN F., ÜREN A., ÖZYURT B.

11 th the International Congress on Engineering and Food, Atina, Greece, 22 May 2011, pp.581

• **Textural and physical properties of cookies baked in natural and forced convection ovens**

ISLEROGLU H., KEMERLİ KALBARAN T., YILMAZER M., ERTEKİN F., ÖZYURT B.

1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 November 2010, pp.477

• **Moisture sorption isotherms and shelf life estimation of microencapsulated egg powder**

GUNGOR Ö., KOÇ B., KOC M., YILMAZER M., ERTEKİN F., SUSYAL g., BAGDATLIOGLU N.

1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 November 2010, pp.481

• **Physicochemical properties of microencapsulated egg powders produced by spray drying**

KOÇ B., KOC M., GUNGOR Ö., YILMAZER M., ERTEKİN F., SUSYAL g., BAGDATLIOGLU N.

17th International Drying Symposium (IDS 2010), 3 - 06 October 2010, pp.930-937

• **Drying kinetics and quality of cookies during baking in natural and forced convection ovens**

KEMERLİ T., ISLEROGLU H., SAKIN-YILMAZER M., GUVEN G., ÖZDESTAN OCAK Ö., ERTEKİN F., ÜREN A.,

ÖZYURT B.

17th International Drying Symposium, Magdeburg, Germany, 03 October 2010, pp.2053-2016

- **The Changes in Fatty Acid Composition During Spray Drying of Whole Egg**
SUSYAL g., KOC M., KOÇ B., YILMAZER M., BAGDATLIOGLU N., ERTEKİN F.
5th Central European Congress on Food (CEFood 2010), 19 - 22 May 2010, pp.94
- **The Effect Of Spray Drying Processing Conditions On The Functional Properties Of Egg Powder**
KOC M., YILMAZER M., KOÇ B., SUSYAL g., ERTEKİN F., BAGDATLIOGLU N.
5th Central European Congress on Food (CEFood 2010), 19 - 22 May 2010, pp.58
- **Freeze drying behaviour of yoghurt containing candied chestnut puree**
DI PINTO D., YILMAZER M., DİRİM S. N. , ERTEKİN F.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15 - 17 April 2010, pp.811-813
- **Doğal ve Zorlamalı Konveksiyonlu Fırında Pişirme İşleminin Dilimlenmiş Dana Nuarının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
ISLEROGLU H., YILMAZER M., ERTEKİN F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.623-629
- **Kurutma Koşullarının Yoğurdun Fonksiyonel ve Bazı Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisi**
KOÇ B., YILMAZER M., BALKIR P., ERTEKİN F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.631-637
- **Freeze drying behaviour of pasteurized whole egg**
YILMAZER M., ŞAMLI M., KOR G., ERTEKİN F.
16th International Conference on Thermal Engineering and Thermogrammetry (THERMO), 1 - 03 July 2009, pp.16-17
- **Yoğurt Tozunun Depolama Sırasında Bazı Kalite Özelliklerinin Değişiminin Belirlenmesi**
BALKIR P., YILMAZER M., KOÇ B., ERTEKİN F.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.10
- **Moisture sorption characteristics of spray dried yoghurt powder**
KOÇ B., YILMAZER M., ERTEKİN F., BALKIR P.
8th International Conference Of Food Physicists Physics And Physical Chemistry Of Food, 24 - 27 September 2008, pp.55
- **Microencapsulation of fish oil with gelatin pullulan lactose and sucrose as coating materials by freeze drying technique**
KOC M., MET A., YILMAZER M., ERTEKİN F.
8th International Conference Of Food Physicists Physics And Physical Chemistry Of Food, 24 - 27 September 2008, pp.38-39
- **Rheological behaviour of reconstituted yoghurt powder**
YILMAZER M., BALKIR P., YILMAZ T., GÜRBÜZ C., KOÇ B., ERTEKİN F.
8th International Conference Of Food Physicists Physics And Physical Chemistry Of Food, 24 - 27 September 2008, pp.74-75
- **Balık yağının dondurarak kurutma yöntemi ile mikroenkapsülasyonu**
KOC M., MET A., YILMAZER M., ERTEKİN F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.643-646
- **A simplified numerical model for predicting the temperature and moisture content histories during cup cake baking in a convective oven**
YILMAZER M., ERTEKİN F., ILICALI C.
World Engineering Congress, 5 - 09 August 2007, pp.16-24
- **Prediction of moisture profiles during pancake baking in a convection oven by a numerical model**
ILICALI C., LEE K., YILMAZER M., ERTEKİN F.
Proceedings of the International Conference on Biotechnology Engineering. ICBioE'07, 8 - 10 May 2007
- **Drying curves of white layer cake during baking in a convective oven**
YILMAZER M., ERTEKİN F., ILICALI C.
5 th International Congress on Food Technology. Consumer Protection Through Food Process Improvement Innovation In The Real World, 9 - 11 March 2007, pp.146-153
- **Drying Kinetics of Turkish Fermented Sausage Sucuk**

EREN İ., TURP G., ERTEKİN F., SERDAROĞLU F. M.

5 th International Congress on Food Technology. Consumer Protection Through Food Process Improvement Innovation In The Real World, 9 - 11 March 2007

- **The effect of drying method on bulk density porosity and shrinkage of quince**

KOÇ B., EREN İ., ERTEKİN F.

5 th International Congress on Food Technology. Consumer Protection Through Food Process Improvement Innovation In The Real World, 9 - 11 March 2007, pp.29-36

- **The effects of ripening temperature on some properties of Turkish dry fermented sausage sucuk**

TURP G., EREN İ., SERDAROĞLU F. M. , ERTEKİN F.

52 nd International Congress of Meat Science and Technology, 13 - 18 August 2006

- **The Effects of Ripening Temperatures on Some Properties of Turkish Dry Fermented Sausage Sucuk**

TURP G., EREN İ., SERDAROĞLU F. M. , ERTEKİN F.

52nd International Congress of Meat Science and Technology, Dublin-Ireland, Dublin, Ireland, 13 - 18 August 2006, pp.497-498

- **Fırında pişirme işleminde yüzey ısı aktarım katsayısının belirlenmesi**

YILMAZER M., TÜRKKAN E., ERTEKİN F.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Turkey, 24 - 26 May 2006

- **Moisture diffusivity of cake batter**

YILMAZER M., ERTEKİN F., ILICALI C.

1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 June 2005

- **Modelling of degradation kinetics of some quality characteristics in dried onions during storage**

ERTEKİN F., GEDİK A.

9th International Congress on Engineering and Food, 7 - 11 March 2004, pp.532-540

- **Osmotik Dehidrasyon Ekipman Dizaynı**

EREN İ., ERTEKİN F.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.279-297

- **A numerical model for cake baking**

YILMAZER M., ERTEKİN F., ILICALI C.

The First International Exergy, Energy and Environment Symposium, 13 - 17 July 2003

- **Kurutulmuş yeşil ve kırmızı biberlerin rehidrasyon kinetiği**

ERTEKİN F.

Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.415-423

- **Yeşil ve kırmızı biberlerin kuruma kinetiği**

ERTEKİN F.

Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.179-193

- **Üzümlerin osmotik dehidrasyonu ve kurutma üzerine etkileri**

ERTEKİN F., ÇAKALOZ T.

II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, 1993-1994 Araştırmaları, Turkey, 5 - 07 September 1995

- **Osmotic Dehydration of Peas And Its Effect on Drying**

ERTEKİN F., ÇAKALOZ T.

In'xx 6th Int.Congress on Eng.And Food'xx, 23 - 27 May 1993

- **Diffusion of salt in the desalting of pickles**

ERTEKİN F., YÜCEL U., AKSEL M. M.

In'xx 8 th World Congress of Food Science and Technology'xx, 29 September - 04 October 1991

Supported Projects

Ertekin F., Göksungur M. Y. , Koç M., TUBITAK Project, Akışkan yatak kaplama teknolojisi ile kontrollü salınımına sahip kuru ekmekek mayası üretimi, 2018 - 2020

Ertekin F., Koca N., Koç M., Serdaroğlu F. M. , TUBITAK Project, Peynir ve Etten Patlatmalı Puf Kurutma Yöntemi ile Yüksek Protein İçerikli Atıştırmalık Üretimi: Uygun Ön Kurutma İşlem Koşullarının Belirlenmesi, Patlatmalı Puf Kurutma İşlem Koşullarının Optimizasyonu ve Depolama Stabilesinin İncelenmesi, 2018 - 2020

ERTEKİN F., TUNCER H., ARICI D., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı kurutma yöntemleri

kullanılarak balkabağından sağlıklı ve besleyici atıştırmalık cips üretimi: Farklı ön işlemlerin ve kurutma işlem koşullarının ürün kalite özellikleri üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Koca N., Ertekin F., Altinel B., Urgu Öztürk M., TUBITAK Project, Az yağlı beyaz peynir tozu üretiminde mikropartiküle protein kullanımının emülsiyon karakteristikleri ile peynir tozu kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi ve model gıdalarda denenmesi, 2018 - 2019

ERTEKİN F., ATAĞ Z., KOÇ M., Project Supported by Higher Education Institutions, VANİLYA EKSTRAKTININ PÜSKÜRTEREK KURUTMA VE PÜSKÜRTEREK SOĞUTMA YÖNTEMLERİ İLE ENKAPSÜLASYONU VE MODEL GIDASİSTEMİ İÇERİSİNDE KULLANIMI, 2017 - 2018

Ertekin F., İçier F., Koca N., TUBITAK Project, Ege Üniversitesi Ar-Ge Strateji Belgesi (Gıda Bilimleri Ve Teknolojileri), 2016 - 2018

ERTEKİN F., KOÇ M., DEVSEREN E., Project Supported by Higher Education Institutions, 2-FAZ PİRİNA KURUTMADA YÜKSEK KALİTELİ ÜRÜN HEDEFLİ KOMBİNE KURUTMA YÖNTEMİNİN GELİŞTİRİLMESİ, 2016 - 2018

Ertekin F., Erdoğan A., Dalay M., Koç M., TÜBİTAK - AB COST Project, Mikroalgler ve siyanobakterilerden doğal renk maddesi fikosiyanın ve fukoksantin ekstraksiyonu, saflaştırılması, enkapsülasyonu ve gıda maddeleri içinde stabilitesinin test edilmesi, 2015 - 2018

Ötleş S., Yeşilay R. B. , Sayer S., Ertekin F., Alver N., Atalay S., Dirim S. N. , Yıldırım K. S. , EU Supported Other Project, Raising Awareness on Product Lifecycle Management via Education and Industrial Strategic Collaboration within Europe, 2015 - 2018

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, SİYANOBAKTERİLERDEN DOĞAL RENK MADDESİ FİKOSİYANININ FARKLI YÖNTEMLERLE EKSTRAKTE EDİLMESİ, ENKAPSÜLASYONU, MODEL GIDA SİSTEMLERİ İÇİNDE KULLANIMI VE STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017

Ertekin F., Koç M., Özdehan Ocak Ö., Industrial Thesis Project, Vakum pişirme ve kızartma fonksiyonuna sahip ev tipi fırın geliştirilmesine yönelik prototip tasarımı ve farklı gıda grupları üzerinde test edilmesi, 2015 - 2017

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİ İLE BAL TOZU ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZE EDİLMESİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2016

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE SIZMA ZEYTİNYAĞININ MİKROENKAPSÜLASYONU: EMÜLSİFİKASYON KOŞULLARININ BELİRLENMESİ, MİKROENKAPSÜLASYON İŞLEM KOŞULLARININ D-OPTİMAL DİZAYN İLE OPTİMİZASYONU VE DEPOLAMA, 2012 - 2016

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, PÜSKÜRTMELİ KURUTMADA DAMLACIKTA ISI-KÜTLE VE MOMENTUM TRANSFERİNİN EŞZAMANLI OLARAK MODELLENMESİ, 2011 - 2015

Ertekin F., Ötleş S., TUBITAK Project, Püskürtmeli kurutma yöntemi ile sızma zeytinyağının mikroenkapsülasyonu: Emülsifikasyon koşullarının belirlenmesi, mikroenkapsülasyon işlem koşullarının D-Optimal dizayn ile optimizasyonu ve depolama koşullarının mikrokapsüllerin oksidatif stabilitesi ve kalitesi üzerine etkisi, 2011 - 2014

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, ZEYTİNYAĞININ PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE MİKROENKAPSÜLASYONUNUN D-OPTİMAL DİZAYN İLE OPTİMİZASYONU, 2010 - 2013

Koca N., Akalın A. S. , Dinkçi N., Ertekin F., TUBITAK Project, Beyaz peynir tozu üretim optimizasyonu ve depolama süresince kalite özelliklerindeki değişimin belirlenmesi, 2009 - 2012

Ertekin F., Yılmaz M., Üren A., Özdehan Ocak Ö., TUBITAK Project, Farklı ürün grupları için fırında pişirme kalite metriğinin oluşturulması, işlemin matematiksel olarak tanımlanması, farklı pişirme yöntemlerinin bu metriğe göre karşılaştırılması ve buharlı ve buhar destekli hibrid fırınların bu ürünlerin pişirme kalitesi üzerine katkılarının değerlendirilmesi, 2009 - 2012

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, PASTÖRİZE SIVI YUMURTANIN PÜSKÜRTMELİ KURUTUCUDA OPTİMUM KURUTMA KOŞULLARININ BELİRLENMESİ, MİKROENKAPSÜLASYONU VE MİKROENKAPSÜLASYON İŞLEMİNİN YUMURTA TOZUNUN DEPOLAMA STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2009 - 2012

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, KURABİYE TİPİ HAMUR ÜRÜNLERİNİN KONVENSİYONEL VE BUHAR DESTEKLİ HİBRİD FIRINLARDA PİŞİRME İŞLEMİNİN KARŞILAŞTIRILMASI VE PİŞİRME İŞLEMLERİ, 2009 - 2011

Ertekin F., Yılmaz M., Bağdatlıoğlu N., TUBITAK Project, Pastörize Sıvı Yumurthanın Püskürtmeli Kurucuda Optimum Kurutma Koşullarının Belirlenmesi, Mikroenkapsülasyonu ve Mikroenkapsülasyon İşleminin Yumurta Tozunun Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2008 - 2010

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE YUMURTA TOZU ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU MİKROENKAPSÜLASYONU, 2008 - 2009

Ertekin F., Balkır P., Yılmaz M., TÜBİTAK Project, Püskürtmeli Kurutma İşlem Koşullarının Yoğurt Tozunun Fonksiyonelliği ve Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi ve Yoğurt Tozunun Depolama Stabilitesinin Araştırılması, 2007 - 2008

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE YOĞURT TOZU ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU., 2006 - 2008

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, FIRINDA KEK PIŞIRME İŞLEMİNİN, EŞZAMANLI ISI VE KÜTLE TRANSFERİ OLARAK MODELLENMESİ, 2002 - 2006

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, PATATESLERİN OSMOTİK DEHİDRASYONUNUN RESPONSE SURFACE METODU KULLANILARAK OPTİMİZASYONU, 2003 - 2005

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, KURU SOĞANLARIN KURUTULMASI VE DEPOLANMASI SIRASINDA BAZI KALİTE KARAKTERİSTİKLERİNİN (RENK, AROMA) BOZUNMA KİNETİĞİ VE MODELLENMESİ, 2000 - 2002

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, ELMALARIN OSMOTİK DEHİDRASYONUNDA KÜTLE TRANSFERİNİN MODELLENMESİ, 1998 - 1999

ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇEŞİTLİ ÖN İŞLEMLERE TABİ TUTULMUŞ SEBZELERİN KURUTUL- MASININ MODELLENMESİ, 1989 - 1991

Patent

Ertekin F., Ötleş S., Koç M., Mikroenkapsüle sızma zeytinyağ Tozu, Patent, CHAPTER B Implementation of Operations; Transport, Initial Registration, 2016

Activities in Scientific Journals

Gıda, Advisory Committee Member, 2010 - Continues

Tasks In Event Organizations

Atalay S., Ertekin F., AR-GE Merkezleri ile Buluşma ve Proje Sergisi, Scientific Congress, İzmir, Turkey, Şubat 2014

Citations

Total Citations (WOS):1470

h-index (WOS):20