

Prof.Dr. FİGEN ERTEKİN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 232 311 3006](tel:+902323113006) Dahili: 2323113006

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

E-posta: figen.ertekin@ege.edu.tr

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

Posta Adresi: Mühendislik fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,35100, Bornova,İZMİR

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Y), Türkiye 1986 - 1993

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Y), Türkiye 1983 - 1986

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1979 - 1983

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2006

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1995 - 2000

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1984 - 1995

Mesleki Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

BAP Bilimsel Komisyon Üyesi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

Dekan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2016

Dekan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2015

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

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2003

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

Ertekin F., Akıllı Numaralandırma Sistemi, BOM (Bill Of Materials) Tipleri ve Yönetimi, Yüksek Lisans, E.KAYA(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, A.BODRUK(Öğrenci), 2020

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

ERTEKİN F., Vanilya Ekstraktının Püskürterek Kurutma ve Püskürterek Soğutma Yöntemleri ile Enkapsülasyonu ve Model Gıda Sistemi İçerisinde Kullanımı, Yüksek Lisans, Z.ATAK(Öğrenci), 2018

ERTEKİN F., GÜNGÖR A., 2-faz pirına kurutmada yüksek kaliteli ürün hedefli kombine kurutma yönteminin geliştirilmesi, Yüksek Lisans, U.BAYSAN(Öğrenci), 2018

ERTEKİN F., Siyanobakterilerden doğal renk maddesi fikosiyanınin farklı yöntemlerle ekstrakte edilmesi, enkapsülasyonu, model gıda sistemleri içinde kullanımı ve stabilitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, İ.İLTER(Öğrenci), 2017

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

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

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

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

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

ERTEKİN F., Domates tozu üretiminde farklı yöntem ve işlem koşullarının toz ürün özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.ESER(Öğrenci), 2014

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

ERTEKİN F., Zeytinyağının püskürtmeli kurutma yöntemi ile mikroenkapsülasyonunun d-optimal dizayn ile optimizasyonu, Yüksek Lisans, Ö.GÜNGÖR(Öğrenci), 2013

ERTEKİN F., Mikroenkapsülasyon işleminin ekstra sızma zeytinyağı tozunun depolanması sırasında oksidatif stabilite, sorpsiyon ve fiziksel kalite kriterleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.ZUNGUR(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, T.KEMERLİ(Öğrenci), 2011

ERTEKİN F., Pastörize sıvı yumurtanın püskürtmeli kurutma yöntemi ile optimum kurutma koşullarının belirlenmesi ve mikroenkapsülasyonu, Yüksek Lisans, M.KOÇ(Öğrenci), 2009

ERTEKİN F., Püskürtmeli kurutma yöntemi ile yoğurt tozu üretim koşullarının optimizasyonu, Yüksek Lisans, B.KOÇ(Öğrenci), 2008

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

ERTEKİN F., Patateslerin osmotik dehidrasyonunun "Response Surface" metodu kullanılarak optimizasyonu, Yüksek Lisans, İ.EREN(Öğrenci), 2004

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

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Şubat, 2020
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Şubat, 2020
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Şubat, 2020
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Şubat, 2020
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Şubat, 2020
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Ocak, 2020
Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Ocak, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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, cilt.39, ss.23-34, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.70, ss.78-88, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.54, ss.2101-2112, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.55, ss.90-100, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Storage characteristics of microencapsulated extra virgin olive oil powder: physical and chemical properties**
BASTIOĞLU A. Z., Koc M., YALÇIN B., Ertekin F., ÖTLEŞ S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, ss.1210-1226, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.11, ss.1295-1305, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.11, ss.1210-1226, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.42, ss.109-119, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.20, ss.2456-2465, 2017 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

- **Modelling of heat and mass transfer during cooking in steam-assisted hybrid oven**
İsleroglu H., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.181, ss.50-58, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.53, ss.2396-2404, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Steam Assisted Hybrid Cooking Behavior of Semitendinosus Muscle: Heterocyclic Amines Formation, Soluble Protein Degradation, Fat Retention, Surface Color, and Cooking Value**
İsleroglu H., Kemerli-Kalbaran T., Ozdestan-Ocak O., Uren A., Ertekin F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, ss.1139-1153, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.98, ss.2934-2943, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of Steam-Assisted Hybrid Cooking on Textural Quality Characteristics, Cooking Loss, and Free Moisture Content of Beef**
İsleroglu H., Kemerli T., Kaymak-Ertekin F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, ss.403-414, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.8, ss.301-318, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Optimization of spray drying process in cheese powder production**
ERBAY Z., KOCA N., Kaymak-Ertekin F., UCUNCU M.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.93, ss.156-165, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.51, ss.3949-3955, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Rheological behavior of reconstituted yoghurt powder An optimization study**
SAKIN-YILMAZER M., KOC B., BALKIR P., Kaymak-Ertekin F.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.266, ss.433-439, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of oven cooking method on formation of heterocyclic amines and quality characteristics of chicken patties: Steam-assisted hybrid oven versus convection ovens**
İsleroglu H., Kemerli T., Ozdestan O., Uren A., Kaymak-Ertekin F.
POULTRY SCIENCE, cilt.93, ss.2296-2303, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.51, ss.1377-1383, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Baking kinetics of muffins in convection and steam assisted hybrid ovens (baking kinetics of muffin...)**
SAKIN-YILMAZER M., Kemerli T., İSLEROGLU H., Ozdestan O., GUVEN G., Uren A., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.119, ss.483-489, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.25, ss.470-475, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of Steam Baking on Acrylamide Formation and Browning Kinetics of Cookies**
İSLEROGLU H., KEMERLİ T., SAKIN-YILMAZER M., GUVEN G., Ozdestan O., Uren A., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Modeling of simultaneous heat and mass transfer during convective oven ring cake baking**
SAKIN-YILMAZER M., Kaymak-Ertekin F., İLICALI C.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.111, ss.289-298, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.30, ss.63-71, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **The Effects of Moisture on Physical Properties of Spray-Dried Egg Powder**

Koc M., Koc B., GUNGOR O., Ertekin F.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.30, ss.567-573, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.76, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.48, ss.141-149, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Storage stability of spray-dried yoghurt powder**

BALKIR P., SAKIN M., KOC B., Kaymak-Ertekin F.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.66, ss.159-162, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.29, ss.780-788, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.28, ss.495-507, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Moisture Sorption Isotherms and Storage Stability of Spray-Dried Yogurt Powder**

KOC B., YILMAZER M. S. , BALKIR P., Ertekin F. K.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.28, ss.816-822, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Convection and radiation combined surface heat transfer coefficient in baking ovens**

SAKIN M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.94, ss.344-349, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.85, ss.340-349, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **The Effect of External Mass Transfer Resistance during Drying of Fermented Sausage**

EREN I., Yildiz-Turp G., Kaymak-Ertekin F., Serdaroglu M.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.26, ss.1543-1551, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Simultaneous heat and mass transfer simulation applied to convective oven cup cake baking**

SAKIN M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.83, ss.463-474, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Modeling the moisture transfer during baking of white cake**

SAKIN M., Kaymak-Ertekin F., ILICALI C.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.80, ss.822-831, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Optimization of osmotic dehydration of potato using response surface methodology**

EREN I., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, ss.344-352, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Kinetic modelling of quality deterioration in onions during drying and storage**

Kaymak-Ertekin F., GEDIK A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.68, ss.443-453, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.37, ss.429-438, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **Drying and rehydrating kinetics of green and red peppers**
Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, ss.168-175, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Moisture sorption isotherm characteristics of peppers**
Kaymak-Ertekin F., SULTANOGLU M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.47, ss.225-231, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Modelling of mass transfer during osmotic dehydration of apples**
Kaymak-Ertekin F., SULTANOGLU M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.46, ss.243-250, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Osmotic dehydration of peas .1. Influence of process variables on mass transfer**
Ertekin F., CAKALOZ T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.20, ss.87-104, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Osmotic dehydration of peas .2. Influence of osmosis on drying behavior and product quality**
Ertekin F., CAKALOZ T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.20, ss.105-119, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **APPARENT DIFFUSIVITIES OF REDUCING SUGARS IN POTATO STRIPS BLANCHED IN WATER**
KAYMAK F., KINCAL N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.29, ss.63-70, 1994 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **Atırtırmalık 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, cilt.7, ss.523-530, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Meyve ve Sebzelerin Patlatmalı Puf Kurutma Yöntemi İle Kurutulması**
Köprüalan Ö., Bodruk A., ERTEKİN F.
Akademik Gıda, cilt.17, ss.81-88, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.1, ss.52-64, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.1, ss.52-64, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.43, ss.43-52, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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,, cilt.6, ss.1008-1014, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.43, ss.370-383, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **Gıda Endüstrisinde Aroma Enkapsülasyonu**
ATAK Z., KOÇ M., ERTEKİN F.
Akademik Gıda, cilt.15, ss.416-425, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.42, ss.437-446, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.5, ss.1550-1557, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.5, ss.103-112, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknolojisi Dergisi, cilt.5, ss.1508-1515, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Akademik Gıda, cilt.14, ss.43-53, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Alglerden Elde Edilen Stabilize Edici Maddeler**

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

Akademik Gıda, cilt.14, ss.315-321, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.14, ss.1475-1487, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.4, ss.676-683, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Akademik Gıda, cilt.14, ss.418-423, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.4, ss.336-344, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.13, ss.22-34, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Ege Üniversitesinde Sanal Ürün Geliştirme Merkezi**

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

EBSO Haber, Ege Bölgesi Sanayi Odası Aylık Yayın Organı, ss.42-44, 2015 (Hakemsiz Dergi)

• **Ürün Yaşam Döngüsü Yönetimi**

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

Plastik ve Ambalaj, ss.36-45, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Bal Bazlı Ürünler Ve Bal Tozu**

KOÇ M., ERTEKİN F.

Gıda Teknolojisi, cilt.19, ss.62-64, 2015 (Hakemsiz Dergi)

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

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

Akademik Gıda, cilt.11, ss.116-124, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Toz gıdaların fiziksel karakterizasyon özellikleri**

KOC M., KOÇ B., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, cilt.9, ss.60-70, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

KOÇ B., ERTEKİN F.

Gıda, cilt.35, ss.63-70, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Mikroenkapsülasyon ve Gıda Teknolojisinde Kullanımı.**

KOC M., YILMAZER M., ERTEKİN F.

Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.16, ss.79-90, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.8, ss.13-16, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Gıda Teknolojisi, cilt.14, ss.76-79, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

ISLEROGLU H., YILMAZER M., ERTEKİN F.

Akademik Gıda, cilt.7, ss.37-43, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Gıda, cilt.34, ss.29-36, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

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

Gıda, cilt.34, ss.245-250, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Gıda Ambalajlamada Lezzet Kaybı**

ERTEKİN F.

Packing Plastic, cilt.1, ss.102-107, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

ERTEKİN F.

Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.11, ss.85-94, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **Gıdaların osmotik dehidrasyonunda son gelişmeler**

ERTEKİN F., SULTANOĞLU M.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, cilt.15, ss.243-261, 1997 (Hakemsiz Dergi)

• **Gıdalarda su aktivitesi ölçüm yöntemleri**

ERTEKİN F., SULTANOĞLU M.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, cilt.15, ss.229-241, 1997 (Hakemsiz Dergi)

• **Rehydration of osmodried peas and grapes**

ERTEKİN F., ÇAKALOZ T.

E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, cilt.15, ss.51-57, 1997 (Hakemsiz Dergi)

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

ERTEKİN F., YÜCEL U., AKSEL M. M.

DOĞA-Tr. J. of Engineering and Environmental Sciences, cilt.18, ss.467-471, 1994 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.1, ss.521-530, 1990 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

• **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, cilt.1, ss.512-520, 1990 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **Gıdalarda osmotik dehidrasyon işleminin modellenmesi ve kuruma üzerine etkileri**
ERTEKİN F., KINCAL S.
E.Ü. Mühendislik Fakültesi Dergisi, Seri:B, Gıda Mühendisliği, cilt.7, ss.107-118, 1987 (Hakemsiz Dergi)
- **Modelling dry matter losses from carrots during blanching**
ERTEKİN F., KINCAL S.
Journal of Food Process Engineering, cilt.9, ss.201-211, 1987 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Spray drying for Production of Food Colors from Natural Sources**
Koç M., Elmas F., Baysan U., Şahin H., Ertekin F.
Handbook of Spray Drying Applications for Food Industries, Selvamuthukumaran, Editör, CRC, Ghent, Belgium , Florida, ss.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.
Microalgae-Based Biofuels and Bioproducts, Raul MUNOZ,Cristina GONZALES-FERNANDEZ, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Florida, ss.461-483, 2017
- **Kurutma**
ERTEKİN F.
Gıda Mühendisliğine Giriş, Taner Baysal, Filiz İçier, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim ve Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.675-710, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **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 Ekim 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, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 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, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 2019
- **Effects of Different Marination Processes on Drying Of Turkey Breast Meat.**
Elmas F., Bodruk A., Koç M., Serdaroğlu F. M. , Koca N., Ertekin F.
. ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 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 Ekim 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 Haziran 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 Haziran 2019
- **Natural Components Used In Functional (Healthy And Nutritional) Meat Products**
İlter I., ERTEKİN F.
5th International Poultry Meat Congress, 24 - 28 Nisan 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 Eylül 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, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.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, İspanya, 11 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 Eylül 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 Nisan 2018, ss.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 Ekim 2017
- **2-fazlı pirininin 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, Türkiye, 13 - 16 Eylül 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, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.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 Mayıs 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, Türkiye, 25 Mayıs 2017, ss.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 Mart 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 Ekim 2016
- **Predicting the cooking times of beef in convective and steam assisted hybrid oven**
İŞLEROĞLU H., ERTEKİN F.
ISEKI_Food Conference 2016, Viyana, Avusturya, 6 - 08 Temmuz 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, Romanya, 28 Haziran - 01 Temmuz 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, Romanya, 28 Haziran - 01 Temmuz 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, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 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, Estonya, 12 - 13 Mayıs 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, İspanya, 13 - 16 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Türkiye, 13 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- **Toz İçeceklerin Rekonstitüsyon Özellikleri**
KOÇ B., ERTEKİN F.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 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, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- **Fındık Kabuğundan Kahverengi Doğal Gıda Renk Maddesi Eldesi Ve Stabilitesinin Test Edilmesi**
KOÇ M., ERTEKİN F.
III. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı , İzmir, Türkiye, 21 - 22 Nisan 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, Türkiye, 12 Mart 2015

- **Farklı Fırın Tiplerinde Pişirme İşleminin Dana Nuar Kaslarının Semitendinosus Warner Bratzler Kesme Kuvveti Değerlerine Etkisi**
İŞLEROĞLU H., KEMERLİ T., ERTEKİN F.
III. Et Ürünleri Çalıştayı, "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.78
- **Effect Of Spray Drying Conditions On Hydroxymethylfurfural Content And Physical Properties Of Honey Powder**
KOÇ M., ERTEKİN F.
19th International Drying Symposium, Lyon, Fransa, 24 - 27 Ağustos 2014
- **Comparison Of Drying Methods And Conditions For Tomato Powder Properties**
KOÇ M., ERTEKİN F.
19th International Drying Symposium, 24 - 27 Ağustos 2014
- **Glass Transition And Sorption Behaviour Of Spray Dried Maltodextrin**
KOÇ B., ERTEKİN F.
19th International Drying Symposium, Lyon, Fransa, 24 - 27 Ağustos 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, Fransa, 24 - 27 Ağustos 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, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 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, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014, ss.257-261
- **Bal Tozu Üretiminde Püskürtmeli Kurtucu İşlem Koşullarının Etkisi**
KOC M., ERTEKİN F.
TGDF Gıda Kongresi 2013 Yüzüncü yıla 10 kala, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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, Türkiye, 12 - 14 Kasım 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 Ekim 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, Fransa, 24 Haziran 2013, ss.32
- **Bal Tozu Üretimi**
ERTEKİN F., KOC M., ZUNGUR BASTIOĞLU A.
II Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, TİM, Türkiye, 3 - 04 Haziran 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., YALCIN B., SELEK İ., ERTEKİN F., ÖTLEŞ S.

I.C. FASE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 Mayıs - 02 Haziran 2013

• **Honey Powder Production By Spray Drying**

KOC M., ERTEKİN F.

I.C. FASE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 Mayıs - 02 Haziran 2013

• **Kavun Çekirdeğinden Emülsifiye İçecek Üretimi**

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

İsparTek-2013 Proje Pazarı, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 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, Türkiye, 07 Mayıs 2013, ss.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, Türkiye, 6 - 08 Aralık 2012

• **Pastörize Sıvı Yumurta'nın 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, Türkiye, 6 - 08 Aralık 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, Türkiye, 6 - 07 Aralık 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.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 Mayıs 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 Mayıs 2012, ss.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 Mayıs 2012, ss.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 Nisan 2012, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.25

• **Farklı fırın tiplerinde pişirilen tavuk köftelerinin pişirme verimleri ve pişme dereceleri c değeri**

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

7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 24 Kasım 2011, ss.299
- **Yoğurt tozunun kinetik özelliklerinin ve raf ömrünün belirlenmesi**
KOÇ B., ERTEKİN F., YILMAZER M., BALKIR P.
7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.38
- **Püskürtmeli kurutma yöntemi ile mikroenkapsüle edilmiş bütün yumurta tozunun reolojik özellikleri Kaplama materyallerinin etkisi**
KOC M., ERTEKİN F.
7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 24 Kasım 2011, ss.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, Hollanda, 18 Eylül 2011, ss.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 Mayıs 2011, ss.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 Mayıs 2011, ss.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 Mayıs 2011, ss.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 Mayıs 2011, ss.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, Yunanistan, 22 Mayıs 2011, ss.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, Yunanistan, 22 Mayıs 2011, ss.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 Kasım 2010, ss.477
- **Moisture sorption isotherms and shelf life estimation of microencapsulated egg powder**
GUNGOR Ö., KOÇ B., KOC M., YILMAZER M., ERTEKİN F., SUSYAL g., BAGDATLIOĞLU N.
1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 Kasım 2010, ss.481
- **Physicochemical properties of microencapsulated egg powders produced by spray drying**
KOÇ B., KOC M., GUNGOR Ö., YILMAZER M., ERTEKİN F., SUSYAL g., BAGDATLIOĞLU N.
17th International Drying Symposium (IDS 2010), 3 - 06 Ekim 2010, ss.930-937

- **Drying kinetics and quality of cookies during baking in natural and forced convection ovens**
KEMERLİ T., ISLEROĞLU H., SAKIN-YILMAZER M., GUVEN G., ÖZDESTAN OCAK Ö., ERTEKİN F., ÜREN A., ÖZYURT B.
17th International Drying Symposium, Magdeburg, Almanya, 03 Ekim 2010, ss.2053-2016
- **The Changes in Fatty Acid Composition During Spray Drying of Whole Egg**
SUSYAL g., KOC M., KOÇ B., YILMAZER M., BAGDATLIOĞLU N., ERTEKİN F.
5th Central European Congress on Food (CEFood 2010), 19 - 22 Mayıs 2010, ss.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., BAGDATLIOĞLU N.
5th Central European Congress on Food (CEFood 2010), 19 - 22 Mayıs 2010, ss.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 Nisan 2010, ss.811-813
- **Doğal ve Zorlamalı Konveksiyonlu Fırında Pişirme İşleminin Dilimlenmiş Dana Nuarının Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
ISLEROĞLU H., YILMAZER M., ERTEKİN F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.623-629
- **Kurutma Koşullarının Yoğurdun Fonksiyonel ve Bazı Fiziksel Özellikleri Üzerine Etkisi**
KOÇ B., YILMAZER M., BALKIR P., ERTEKİN F.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.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 Temmuz 2009, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.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 Eylül 2008, ss.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 Eylül 2008, ss.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 Eylül 2008, ss.74-75
- **Balık yağının dondurarak kurutma yöntemi ile mikroenkapsülasyonu**
KOC M., MET A., YILMAZER M., ERTEKİN F.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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 Ağustos 2007, ss.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 Mayıs 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 Mart 2007, ss.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 Mart 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 Mart 2007, ss.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 Ağustos 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, İrlanda, 13 - 18 Ağustos 2006, ss.497-498
- **Fırında pişirme işleminde yüzey ısı aktarım katsayısının belirlenmesi**
YILMAZER M., TÜRKKAN E., ERTEKİN F.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
- **Moisture diffusivity of cake batter**
YILMAZER M., ERTEKİN F., ILICALI C.
1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 Haziran 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 Mart 2004, ss.532-540
- **Osmotik Dehidrasyon Ekipman Dizaynı**
EREN İ., ERTEKİN F.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.279-297
- **A numerical model for cake baking**
YILMAZER M., ERTEKİN F., ILICALI C.
The First International Exergy, Energy and Environment Symposium, 13 - 17 Temmuz 2003
- **Kurutulmuş yeşil ve kırmızı biberlerin rehidrasyon kinetiği**
ERTEKİN F.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.415-423
- **Yeşil ve kırmızı biberlerin kuruma kinetiği**
ERTEKİN F.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.179-193
- **Üzümlerin osmotik dehidrasyonu ve kurutma üzerine etkileri**
ERTEKİN F., ÇAKALOZ T.
II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu, 1993-1994 Araştırmaları, Türkiye, 5 - 07 Eylül 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 Mayıs 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 Eylül - 04 Ekim 1991

Desteklenen Projeler

Ertekin F., Göksungur M. Y. , Koç M., TÜBİTAK Projesi, Akışkan yatak kaplama teknolojisi ile kontrollü salınma sahip kuru ekmekek mayası üretimi, 2018 - 2020

Ertekin F., Koca N., Koç M., Serdaroğlu F. M. , TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, 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., ATAK Z., KOÇ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, VANİLYA EKSTRAKTININ PÜSKÜRTEREK KURUTMA VE PÜSKÜRTEREK SOĞUTMA YÖNTEMLERİ İLE ENKAPSÜLASYONU VE MODEL GIDASİSTEMİ İÇERİSİNDE KULLANIMI, 2017 - 2018

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

ERTEKİN F., KOÇ M., DEVSEREN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 Projesi , Mikroalgler ve siyanobakterilerden doğal renk maddesi fikosiyanın ve fukoksantin ekstrasizyonu, 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. , AB Destekli Diğer Projeler, Raising Awareness on Product Lifecycle Management via Education and Industrial Strategic Collaboration within Europe, 2015 - 2018

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SİYANOBAKTERİLERDEN DOĞAL RENK MADDESİ FİKOSİYANININ FARKLI YÖNTEMLERLE EKSTRAKTE EDİLMESİ, ENKAPSÜLASYONU, MODEL GIDA SİSTEMLERİ İÇİNDE KULLANIMI VE STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017

Ertekin F., Koç M., Özdestand Ocak Ö., Sanayi Tezleri Projesi, Vakum pişirme ve kızartma fonksiyonuna sahip ev tipi fırın geliştirilmesine yönelik prototip tasarımı ve farklı gıda grupları üzerinde test edilmesi, 2015 - 2017

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİ İLE BAL TOZU ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZE EDİLMESİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2016

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE SIZMA ZEYTİNYAĞININ MİKROENKAPSÜLASYONU: EMÜLSİFİKASYON KOŞULLARININ BELİRLENMESİ, MİKROENKAPSÜLASYON İŞLEM KOŞULLARININ D-OPTİMAL DİZAYN İLE OPTİMİZASYONU VE DEPOLAMA, 2012 - 2016

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PÜSKÜRTMELİ KURUTMADA DAMLACIKTA ISI- KÜTLE VE MOMENTUM TRANSFERİNİN EŞZAMANLI OLARAK MODELLENMESİ, 2011 - 2015

Ertekin F., Ötleş S., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ZEYTİNYAĞININ PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE MİKROENKAPSÜLASYONUNUN D-OPTİMAL DİZAYN İLE OPTİMİZASYONU, 2010 - 2013

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

Ertekin F., Yılmaz M., Üren A., Özdestand Ocak Ö., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PASTÖRİZE SIVI YUMURTANIN PÜSKÜRTMELİ KURUTUCUDA OPTİMUM KURUTMA KOŞULLARININ BELİRLENMESİ, MİKROENKAPSÜLASYONU VE MİKROENKAPSÜLASYON İŞLEMİNİN YUMURTA TOZUNUN DEPOLAMA STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2009 - 2012

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KURABIYE TİPİ HAMUR ÜRÜNLERİNİN KONVENSİYONEL VE BUHAR DESTEKLİ HİBRİD FIRINLARDA PİŞİRME İŞLEMİNİN KARŞILAŞTIRILMASI VE PİŞİRME İŞLEMLERİ., 2009 - 2011

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

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE YUMURTA TOZU ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU MİKROENKAPSÜLASYONU, 2008 - 2009

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

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PÜSKÜRTMELİ KURUTMA YÖNTEMİ İLE YOĞURT TOZU ÜRETİM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU., 2006 - 2008

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FIRINDA KEK PIŞIRMA İŞLEMİNİN, EŞZAMANLI ISI VE KÜTLE TRANSFERİ OLARAK MODELLENMESİ, 2002 - 2006

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PATATESLERİN OSMOTİK DEHİDRASYONUNUN RESPONSE SURFACE METODU KULLANILARAK OPTİMİZASYONU, 2003 - 2005

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KURU SOĞANLARIN KURUTULMASI VE DEPOLANMASI SIRASINDA BAZI KALİTE KARAKTERİSTİKLERİNİN (RENK, AROMA) BOZUNMA KİNETİĞİ VE MODELLENMESİ, 2000 - 2002

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ELMALARIN OSMOTİK DEHİDRASYONUNDA KÜTLE TRANSFERİNİN MODELLENMESİ, 1998 - 1999

ERTEKİN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇEŞİTLİ ÖN İŞLEMLERE TABİ TUTULMUŞ SEBZELERİN KURUTUL- MASININ MODELLENMESİ, 1989 - 1991

Patent

Ertekin F., Ötleş S., Koç M., Mikroenkapsüle sızma zeytinyağ Tozu, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, İlk Tescil, 2016

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Gıda, Danışma Kurul Üyesi, 2010 - Devam Ediyor

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Atalay S., Ertekin F., AR-GE Merkezleri ile Buluşma ve Proje Sergisi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Şubat 2014

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1470

h-indeksi (WOS):20