

# **Arş.Gör.Dr. ELİF MELTEM İŞÇİMEN**

## **Kişisel Bilgiler**

**İş Telefonu:** [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32758

**E-posta:** eliferen@erciyes.edu.tr

**Web:** <https://avesis.erciyes.edu.tr/eliferen>

## **Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

ScholarID: \_Rb31-4AAAAJ

ORCID: 0000-0002-9849-6352

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAL-7687-2021

ScopusID: 57192105671

Yoksis Araştırmacı ID: 235611

## **Eğitim Bilgileri**

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2022

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2013 - 2016

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2013

## **Yabancı Diller**

İngilizce, B1 Orta

## **Araştırma Alanları**

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

## **Akademik Unvanlar / Görevler**

Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor

## **Akademik İdari Deneyim**

## **Verdiği Dersler**

İş hayatı için yabancı dil, Lisans, 2022 - 2023

Gıda Hijyen ve Sanitasyonu, Lisans, 2022 - 2023

Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2022 - 2023

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

- I. Preparation of oil-in-water emulsions stabilized by faba bean protein-grape leaf polyphenol conjugates: pH-, salt-, heat-, and freeze-thaw-stability  
Dursun Çapar T., İşçimen E. M., McClements D. J., Yalçın H., Hayta M.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Fabrication of Legume Protein Isolate-Polyvinyl Alcohol Nanofibers Incorporated with Ferulic Acid  
İŞÇİMEN E. M., HAYTA M.  
FOOD BIOPHYSICS, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Ultrasound-assisted preparation of faba bean protein isolate-Vitis*< i> vinifera</i>< i> L.</i>* polyphenol extract conjugates: Structural and functional characterization  
İŞÇİMEN E. M., DURSUN ÇAPAR T., McCLEMENTS D. J., YALÇIN H., HAYTA M.  
FOOD BIOSCIENCE, cilt.55, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. Optimization of ultrasound-assisted aqueous two-phase system (ATPS) of phenolics from apple pulp and peel  
İŞÇİMEN E. M., Berktaş S., ÇAM M., HAYTA M.  
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.53, sa.2, ss.207-214, 2023 (SCI-Expanded)
- V. Effect of ultrasound pretreatment on the functional and antioxidant properties of fermented and germinated Lupin protein isolates grafted with glucose  
İşçimen E. M., Hayta M.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.2, ss.550-556, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. Microwave-assisted aqueous two-phase system based extraction of phenolics from pulses: Antioxidant properties, characterization and encapsulation  
İşçimen E. M., Hayta M.  
Industrial Crops and Products, cilt.173, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. Antioxidant and antihypertensive protein hydrolysates from rice bran: optimization of microwave assisted extraction  
Hayta M., Benli B., İşçimen E. M., Kaya A.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.3, ss.2904-2914, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. Optimization of antihypertensive and antioxidant hydrolysate extraction from rice bran proteins using ultrasound assisted enzymatic hydrolysis  
HAYTA M., Benli B., İŞÇİMEN E. M., KAYA A.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, ss.2578-2589, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. Antidiabetic, Antihypertensive and Antioxidant Properties of Grapevine Leaf Extracts Obtained by Ultrasound, Microwave Assisted, and Classical Solvent Extraction  
Hayta M., İşçimen E. M.  
ERWERBS-OBSTBAU, cilt.60, ss.79-85, 2018 (SCI-Expanded)
- X. Optimisation of ultrasound assisted extraction of rice bran proteins: effects on antioxidant and antiproliferative properties  
İŞÇİMEN E. M., HAYTA M.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.2, ss.165-174, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. Optimization of ultrasound-assisted antioxidant compounds extraction from germinated chickpea using response surface methodology  
Hayta M., İşçimen E. M.  
LWT - Food Science and Technology, cilt.77, ss.208-216, 2017 (SCI-Expanded)

## Diger Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Microwave-Assisted Extraction of Phenolic Components in Olive Leaves and its Kinetics, and Antioxidant Properties of Extracts Zeytin Yapraklarından Fenolik Bileşenlerin Mikrodalga Destekli Ekstraksiyonu ve Kinetiği ile Ekstraktların Antioksidan Özellikleri  
İŞÇİMEN E. M., HAYTA M.

- Akademik Gida, cilt.21, sa.3, ss.233-242, 2023 (Scopus)
- II. **Asma Yaprağından Antioksidan Bileşiklerin Mikrodalga Destekli Ekstraksiyonunun Optimizasyonu**  
İşçimen E. M., Hayta M.  
Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.36, sa.1, ss.1-12, 2021 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Tahılların Fonksiyonel Özellikleri ve Fonksiyonel Tahıl Ürünleri**  
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.  
Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Prof Dr. Hamit Köksel, Editör, sidas medya, İzmir, ss.173-184, 2021
- II. **Effects of Phytochemical Fortification of Flour and Bread on Human Health**  
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.  
Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention, Ball M., Ikeda S., Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, ss.273-289, 2019

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ULTRASOUND AND MICROWAVE ASSISTED BIOACTIVE COMPOUND EXTRACTION FROM EDIBLE LEAVES**  
İşçimen E. M., Hayta M.  
IX. UMTEB INTERNATIONAL CONGRESS ON VOCATIONAL & TECHNICAL SCIENCES, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Şubat 2020, ss.124
- II. **Applications of Electrospinning and Electrospraying on Cereal Proteins**  
İşçimen E. M., Hayta M.  
IX. UMTEB INTERNATIONAL CONGRESS ON VOCATIONAL & TECHNICAL SCIENCES, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Şubat 2020, ss.123
- III. **PHYTOCHEMICAL ENRICHED FUNCTIONAL BREAD: ANTIOXIDANT PROPERTIES**  
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.  
The 4th International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 2 - 06 Mayıs 2018
- IV. **Fonksiyonel gıdalarda kullanılacak biyoaktif bileşenlerin elektrospin (elektroegirme) ve elektrosprey (elektropüskürtme) metodlarıyla enkapsülasyonu**  
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), 2 - 05 Nisan 2018
- V. **Extraction And Purification Of Bioactive Peptides From Cereals**  
İŞÇİMEN E. M., HAYTA M.  
2nd International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017
- VI. **Recent advances in ultrasound and microwave assisted extraction of bioactive compounds from plant food processing by-products**  
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.  
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.675
- VII. **Innovative applications of ultrasound to prepare protein hydrolysates and bioactive peptides from plant materials**  
HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.  
International Conference on Advances and Innovations in Engineering, Elazığ, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.167
- VIII. **Cytotoxicity of rice bran protein obtained by ultrasound assisted extraction**  
İŞÇİMEN E. M., HAYTA M.  
4th International ISEKI Food Conference, 6 - 08 Temmuz 2016
- IX. **Effect of ultrasound application on the production of angiotensin converting enzyme inhibitory**

### **peptides**

İŞÇİMEN E. M., HAYTA M.

4 th International ISEKI Food Conference, 6 - 08 Temmuz 2016

### **X. OPTIMIZATION OF ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION OF RICE BRAN PROTEINS**

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M., BENLİ B.

ICBC 2016, 18 - 21 Nisan 2016

### **XI. ULTRASOUND AND MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM RICE BRAN**

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M.

ICBC 2016, 18 - 21 Nisan 2016

## **Desteklenen Projeler**

HAYTA M., İŞÇİMEN E. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAKLAGİLLERDEN PROTEİN VE FENOLİK BİLEŞENLERİN İNOVATİF YÖNTEMLERLE ELDESİ, NANOLİF ÜRETİMİ, ENKAPSÜLASYON VE BİYOFONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2020 - 2022

## **Bilimsel Hakemlikler**

PREPARATIVE BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2023

SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2023

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2020

## **Metrikler**

Yayın: 28

Atıf (WoS): 56

Atıf (Scopus): 110

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 6

## **Burslar**

Proje Asistanlığı, TÜBİTAK, 2014 - 2015

## **Ödüller**

İşçimen E. M., Gıda Mühendisliği Bölümü Dönem Birinciliği, Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanlığı, Haziran 2013