Prof.Dr. HASAN YALÇIN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 352 207 6666 Dahili: 32731
E-posta: hyalcin@erciyes.edu.tr
Web: https://avesis.erciyes.edu.tr/hyalcin/

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: 9472787721206196463
ORCID: 0000-0002-1038-1877
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-5508-2019
ScopusID: 25636680300
Yoksis Araştırmacı ID: 27027

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1997 - 2001
Yüksek Lisans, Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1994 - 1996
Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1986 - 1992

Yaptığı Tezler

Doktora, Türkiye?de yetişen başlıca fındık çeşitlerinden elde edilen yağların bileşimleri ve zeytinyağına katılan fındık yağının nitel ve nicel olarak tesbiti üzerinde araştırmalar, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001
Yüksek Lisans, Pamuk çekirdeğinden yağ üretimi sırasında gossipol miktarındaki değişmelerin araştırılması,Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Erciyes Üniversitesi, Müherndislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996

Araştırma Alanları

Teknik Bilimler, Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi, Su Ürünleri Teknolojisi, Yumurta Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2017
Yrd.Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012
Yrd.Doç.Dr., Selçuk Üniversitesi, Teknik Bilimler, Meslek Yüksek Okulu , 2005 - 2009
Öğretim Görevlisi Dr., Selçuk Üniversitesi, Teknik Bilimler , Meslek Yüksek Okulu , 2002 - 2005
Araştırma Görevlisi Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2002
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997 - 2001
Araştırma Görevlisi, Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1997

Akademik İdari Deneyim

Erciyes Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor
Erciyes Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor
Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor
Erciyes Üniversitesi, 2013 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2020
Bölüm Başkan Yardımcısı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2019
Erciyes Üniversitesi, 2017 - 2019
Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, 2013 - 2018
Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, 2013 - 2018
Erciyes Üniversitesi, 2013 - 2018
Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Myo, Gıda Teknolojisi, 2012 - 2017
Erciyes Üniversitesi, 2012 - 2017
Selçuk Üniversitesi, Teknik Bilimler M.Y.O., Gıda Teknolojisi, 2002 - 2009

Yönetilen Tezler

Yalçın H., BEES-WAX-CORN OIL OLEOGEL AS A HEALTHY ALTERNATIVE FRYING MEDIUM FOR DOUGHNUTS, Yüksek Lisans, K.ZUBAIREE(Öğrenci), 2023
Yalçın H., Çıtır soğan halkasının derin yağda kızartılması sırasında kızartma yağında meydana gelen değişimler, Yüksek Lisans, Ş.SARIKAYA(Öğrenci), 2022
Yalçın H., İnstant sütlü kahve üretimi, Yüksek Lisans, E.BAKIR(Öğrenci), 2021
Yalçın H., Lutein ve likopenin enkapsülasyonunun optimizasyonu ve biyoyararlılığının araştırılması, Doktora, T.DURSUN(Öğrenci), 2020
Doğan M., Yalçın H., Polihedral oligomerik silseskuiokzan ve metal oksit katkılı nanokompozit aktif ambalaj film üretimi ve model gıdalarda raf ömrü üzerine etkisi, Doktora, H.KAVUNCUOĞLU(Öğrenci), 2019
YALÇIN H., Farklı Avokado(Persea Americana Mill.) Çeşitlerinden Yağ Eldesinde Uygulanan Ultrasound, Ultraturrax Ve Mikrodalga Ön İşlemlerinin Yağ Verimi Ve Yağın Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, S.GÜZEL(Öğrenci), 2018
YALÇIN H., Palm Yağı Ve Fraksiyonlarının Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, Yüksek Lisans, K.ÇEVİK(Öğrenci), 2017
YALÇIN H., Yumurta Tavuğu Rasyonlarında Ham Ve Isıl İşlem Görmüş Kenevir Tohumunun Performans, Yumurta İç Ve Dış Kalite Özellikleri İle Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, T.YÜKSEL(Öğrenci), 2017
YALÇIN H., Patateslere kızartılmadan önce uygulanan kurutma işleminin kızartma yağı üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.DURSUN(Öğrenci), 2014
YALÇIN H., Bıldırcın Yemlerine Çedene (Cannabis sativa) İlavesinin Bıldırcın Yumurtası ve Etleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, F.Zehra(Öğrenci), 2014
YALÇIN H., Türkiye'nin farklı yerleştirilme bölgelerinden toplanan yerel susam (sesamum indicum L.) çeşitlerinin aynı ekolojik şartlarda yetiştirilerek besinsel özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.ALPEREN(Öğrenci), 2013
YALÇIN H., Soğan tohumunun ve tohum yağının fiziksel ve kimyasal özellikleri, Yüksek Lisans, H.KAVUNCUOĞLU(Öğrenci), 2012
YALÇIN H., Farklı zamanlarda hasat edilen Echinacea bitkisinin biyoaktif özellikleri ve bitkisel yağların stabilitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.ŞAHAN(Öğrenci), 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Ultrasound-assisted preparation of faba bean protein isolate-Vitis vinifera L. 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)

II. **Antioxidant, antimicrobial, antiobesity and antidiabetic activities of sumac seed extracts affected by microwave-assisted extraction**
Isikli M., Berktas S., Naji A. M., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.17, sa.5, ss.4800-4811, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Investigating the Effects of Various Surfactants on the Emulsion and Powder of Hazelnut Oil**
Cevik K., Horzum M., Alasalvar H., YALÇIN H., DOĞAN M.
Food and Bioprocess Technology, cilt.16, sa.8, ss.1716-1727, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Phenolic Components, Mineral Composition, Physicochemical, and Bioactive Properties of Opuntia ficus-indica with Different Drying Methods**
Capar T., Dedebas T., Kavuncuoğlu H., Karatas S. M., Ekici L., Yalçın H.
Erwerbs-Obstbau, cilt.65, sa.2, ss.347-353, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Development of (TiO₂-ZnO)/LDPE based active nanocomposite films and detection of migration to minced beef during storage using response surface methodology br**
Kavuncuoglu H., YALÇIN H., DOĞAN M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.402, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **The effect of harvest time on the volatile compounds and bioactive properties of the flowers, leaves, and stems of Echinacea Pallida and its utilization to improve the oxidative stability of vegetable oils**
Kocacik A., Yalcin H.
GRASAS Y ACEITES, cilt.74, sa.4, 2023 (SCI-Expanded)

VII. **Black garlic fermentation with green tea extract reduced HMF and improved bioactive properties: optimization study with response surface methodology**
Dursun Çapar T., Inanir C., Cimen F., Ekici L., Yalçın H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, ss.1340-1353, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **Machine learning approach for predicting the antifungal effect of gilaburu (Viburnum opulus) fruit extracts on Fusarium spp. isolated from diseased potato tubers**
ZÖNGÜR A., Kavuncuoglu H., KAVUNCUOĞLU E., Capar T. D., YALÇIN H., BUZPINAR M. A.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.192, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **The Effect of Rosehip (Rosa canina L.) Supplementation to Diet on the Performance, Egg and Meat Quality, Antioxidant Activity in Laying Quail**
Konca Y., Kaliber M., Uzkulekci H. H., Çimen B., Yalçın H.
Sains Malaysiana, cilt.50, sa.12, ss.123-456, 2021 (SCI-Expanded)

X. **Refined palm oil fractions: Effect of skim milk powder and maltodextrin on emulsion properties and microencapsulation by spray drying**
Cevik K., YALÇIN H.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.50, sa.4, ss.505-517, 2021 (SCI-Expanded)

XI. **Extraction method affects seed oil yield, composition, and antioxidant properties of European cranberrybush (Viburnum opulus)**
Capar T., Dedebas T., Yalçın H., Ekici L.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.168, 2021 (SCI-Expanded)

XII. **Protein/polysaccharide conjugation via Maillard reactions in an aqueous media: Impact of protein type, reaction time and temperature**
Dursun Çapar T., Yalçın H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.152, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **Development of new active nanocomposite packaging films containing polyhedral oligomeric silsesquioxane for walnut (Juglans regia L.) kernel packaging**
Kavuncuoglu H., YALÇIN H., DOĞAN M.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.34, sa.3, ss.151-160, 2021 (SCI-Expanded)

XIV. **Formulation of functional crackers enriched with germinated lentil extract: A Response Surface Methodology Box-Behnken Design**

Polat H., Capar T., Inanir C., EKİCİ L., YALÇIN H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.123, 2020 (SCI-Expanded)

XV. **Biofunctional effects of Pistacia vera addition on the quality of Simit Kebab**
Özcan C., Dursun Çapar T., Ekici L., Mrghnı Ahhmed A., Yalçın H., Yetim H.
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, cilt.70, ss.186-192, 2019 (SCI-Expanded)

XVI. **Rheological analysis for detection of extra virgin olive oil adulteration with vegetable oils: predicting oil type by artificial neural network**
Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H., Yalçın H., Toğa G.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, cilt.11, ss.687-699, 2019 (SCI-Expanded)

XVII. **Effects of vitamin and mineral premix withdrawal from diets on carcass and meat quality of feedlot steers**
Beyzi S., KONCA Y., Koknur O., Koknur S., YALÇIN H., Uddin M. J., ÇINAR M. U.
TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION, cilt.51, sa.7, ss.1919-1925, 2019 (SCI-Expanded)

XVIII. **Production of polyhedral oligomeric silsesquioxane (POSS) containing low density polyethylene (LDPE) based nanocomposite films for minced beef packaging for extension of shelf life**
KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H., DOĞAN M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.108, ss.385-391, 2019 (SCI-Expanded)

XIX. **Effects of heat-treated hempseed supplementation on performance, egg quality, sensory evaluation and antioxidant activity of laying hens**
KONCA Y., YUKSEL T., YALÇIN H., Beyzi S. B., KALİBER M.
BRITISH POULTRY SCIENCE, cilt.60, sa.1, ss.39-46, 2019 (SCI-Expanded)

XX. **Prediction of the antimicrobial activity of walnut (Juglans regia L.) kernel aqueous extracts using artificial neural network and multiple linear regression**
KAVUNCUOĞLU H., Kavuncuoglu E., Karatas S. M., Benli B., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, cilt.148, ss.78-86, 2018 (SCI-Expanded)

XXI. **Effect of dietary supplementation of hemp seed (Cannabis sativa L.) on meat quality and egg fatty acid composition of Japanese quail (Coturnix coturnix japonica)**
YALÇIN H., KONCA Y., DURMUSCELEBI F.
JOURNAL OF ANIMAL PHYSIOLOGY AND ANIMAL NUTRITION, cilt.102, sa.1, ss.131-141, 2018 (SCI-Expanded)

XXII. **Production of deep-fried corn chips using stale bread powder: Effect of frying time, temperature and concentration**
Yuksel F., Karaman S., GURBUZ M., HAYTA M., YALÇIN H., DOĞAN M., Kayacier A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.83, ss.235-242, 2017 (SCI-Expanded)

XXIII. **Oxidative stability of extra virgin olive oil blended with sesame seed oil during storage: an optimization study based on combined design methodology**
KAVUNCUOĞLU H., Capar T., Karaman S., YALÇIN H.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.173-183, 2017 (SCI-Expanded)

XXIV. **Effects of pre-drying on the quality of frying oil and potato slices**
Capar T., Yalçın H.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, ss.255-264, 2017 (SCI-Expanded)

XXV. **The effect of harvest time on the bioactive properties and volatile components of lavender (Lavandula officinalis)**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H., Tulukcu E., Eroglu Z.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, sa.3, ss.275-283, 2017 (SCI-Expanded)

XXVI. **Determination of fatty acid composition, volatile components, physico-chemical and bioactive properties of grape (Vitis vinifera) seed and seed oil**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2016 (SCI-Expanded)

XXVII. **Change in major fatty acid composition of vegetable oil depending on phenolic incorporation and storage period**
TOKER Ö. S., ÖZTÜRK I., KARAMAN S., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.179-188, 2016 (SCI-Expanded)

XXVIII. **The effects of packaging type on the quality characteristics of fresh raw pistachios (Pistacia vera L.) during the storage**
Ozturk I., Sağdıç O., Yalçın H., Capar T., Asyali M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.65, ss.457-463, 2016 (SCI-Expanded)

XXIX. **Antioxidant, antimicrobial, mineral, volatile, physicochemical and microbiological characteristics of traditional home-made Turkish vinegars**
Ozturk I., Caliskan O., TÖRNÜK F., OZCAN N., YALÇIN H., Baslar M., SAĞDIÇ O.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.1, ss.144-151, 2015 (SCI-Expanded)

XXX. **Effect of hempseed (Cannabis sativa L.) on performance, egg traits and blood biochemical parameters and antioxidant activity in laying Japanese Quail (Coturnix coturnix japonica)**
KONCA Y., YALÇIN H., KARABACAK M., KALİBER M., Durmuscelebi F. Z.
BRITISH POULTRY SCIENCE, cilt.55, sa.6, ss.785-794, 2014 (SCI-Expanded)

XXXI. **Effect of Hempseed (Cannabis sativa sp.) Inclusion to the Diet on Performance, Carcass and Antioxidative Activity in Japanese Quail (Coturnix coturnix japonica)**
KONCA Y., Cimenl B., YALÇIN H., KALİBER M., Beyzi S.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.34, sa.2, ss.141-150, 2014 (SCI-Expanded)

XXXII. **Aroma, Sugar and Anthocyanin Profile of Fruit and Seed of Mahlab (Prunus mahaleb L.): Optimization of Bioactive Compounds Extraction by Simplex Lattice Mixture Design**
Ozturk I., Karaman S., Baslar M., ÇAM M., Caliskan O., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.7, sa.4, ss.761-773, 2014 (SCI-Expanded)

XXXIII. **A response surface methodology study on the effects of some phenolics and storage period length on vegetable oil quality: change in oxidation stability parameters**
Karaman S., TOKER Ö. S., Ozturk I., YALÇIN H., Kayacier A., DOĞAN M., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.38, sa.6, ss.759-772, 2014 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Physical, chemical and bioactive properties of onion (Allium cepa L.) seed and seed oil**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, cilt.87, ss.87-92, 2014 (SCI-Expanded)

XXXV. **Prediction of fatty acid composition of vegetable oils based on rheological measurements using nonlinear models**
YALÇIN H., TOKER O. S., ÖZTÜRK I., Dogan M., Kişi O.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.114, sa.10, ss.1217-1224, 2012 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Changes in the fatty acid compositions and bioactivities of clary sage seeds depending on harvest year**
Tulukcu E., YALÇIN H., Ozturk I., SAĞDIÇ O.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.39, ss.69-73, 2012 (SCI-Expanded)

XXXVII. **The Effect of Glycerol Supplements on Aerobic and Anaerobic Performance of Athletes and Sedentary Subjects**
Patlar S., YALÇIN H., Boyali E.
JOURNAL OF HUMAN KINETICS, cilt.34, ss.69-79, 2012 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Effect of Oil Type and Fatty Acid Composition on Dynamic and Steady Shear Rheology of Vegetable Oils**
Yalçın H., Toker O. S., DOĞAN M.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.61, sa.4, ss.181-187, 2012 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Comparison of adaptive neuro-fuzzy inference system and artificial neural networks for estimation of oxidation parameters of sunflower oil added with some natural byproduct extracts**
Karaman S., Ozturk I., YALÇIN H., Kayacier A., Sağdıç O.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.92, sa.1, ss.49-58, 2012 (SCI-Expanded)

XL. **Effect of Gamma-Irradiation on Some Chemical Characteristics and Volatile Content of Linseed**
YALÇIN H., Ozturk I., HAYTA M., Sağdıç O., Gumus T.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.14, sa.10, ss.1223-1228, 2011 (SCI-Expanded)

XLI. **Effect of gamma-Irradiation on Bioactivity, Fatty Acid Compositions and Volatile Compounds of Clary Sage Seed (Salvia sclarea L.)**
YALÇIN H., Ozturk I., Tulukcu E., Sağdıç O.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.7, 2011 (SCI-Expanded)

XLII. **Evaluation of tocopherol homologues of Turkish sesame seed (Sesamum indicum) cultivars grown in different locations**
YALÇIN H., ÜNAL M.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY-ANGEWANDTE BOTANIK, cilt.84, sa.1, ss.61-64, 2011 (SCI-Expanded)

XLIII. **Influence of the harvesting year and fertilizer on the fatty acid composition and some physicochemical properties of linseed (Linum usitatissimum L.)**
YALÇIN H., Ozturk I., Tulukcu E., Sağdıç O.
JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, sa.2, ss.197-202, 2011 (SCI-Expanded)

XLIV. **Yalçın, H., "Antioxidative effects of some phenolic compounds and carotenoids on refined hazelnut oil**
YALÇIN H.
Journal of Consumer Protection and Food Safety, cilt.6, ss.353-358, 2011 (SCI-Expanded)

XLV. **Prediction of Effect of Natural Antioxidant Compounds on Hazelnut Oil Oxidation by Adaptive Neuro-Fuzzy Inference System and Artificial Neural Network**
YALÇIN H., Ozturk I., Karaman S., Kişi O., Sağdıç O., Kayacier A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.4, 2011 (SCI-Expanded)

XLVI. **EVALUATION OF ANTIOXIDANT EFFICIENCY OF POTATO AND ORANGE PEEL AND APPLE POMACE EXTRACTS IN SUNFLOWER OIL**
YALÇIN H., Karaman S., ÖZTÜRK I.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.23, sa.1, ss.55-61, 2011 (SCI-Expanded)

XLVII. **Effect of ripening period on composition of pepino (Solanum muricatum) fruit grown in Turkey**
Yalcin H.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.9, sa.25, ss.3901-3903, 2010 (SCI-Expanded)

XLVIII. **The Enrichment of Hen Eggs with omega-3 Fatty Acids**
YALÇIN H., Unal M. K.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.13, sa.3, ss.610-614, 2010 (SCI-Expanded)

XLIX. **Proximate composition of Turkish sesame seeds and characterization of their oils**
Uenal M. K., YALÇIN H.
GRASAS Y ACEITES, cilt.59, sa.1, ss.23-26, 2008 (SCI-Expanded)

L. **Gas chromatography/mass spectrometry analysis of Laurus nobilis essential oil composition of Northern Cyprus**
YALÇIN H., Akın M., Sanda M., Çakır A.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.10, sa.4, ss.715-719, 2007 (SCI-Expanded)

LI. **Fuzzy expert system approach for determination of alfa-linolenic acid content of eggs obtained from hens by dietary flaxseed**
YALÇIN H., Tasdemir S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.13, ss.217-223, 2007 (SCI-Expanded)

LII. **The fatty acid and cholesterol composition of enriched egg yolk lipids obtained by modifying hens' diets with fish oil and flaxseed**
YALÇIN H., Ünal M., Basmacıoğlu H.
Grasas y Aceites (International Journal of fats and oils), cilt.58, ss.372-378, 2007 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Yağlı Tohumlarda Ultrasonik Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ve Avantajları**
Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.21, ss.313-322, 2021 (Hakemli Dergi)

II. **Total Phenolic Contents, Antioxidant Activities and Antioxidant Capacities of Some Selected Pepper (Capsicum Annuum L.) Pulps and Seeds**
Kavuncuoğlu H., Dursun Çapar T., Yalçın H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.21, ss.581-586, 2021 (Hakemli Dergi)

III. **KETEN TOHUMU YAĞI VE YAĞSIZ SÜT TOZU İÇEREN EMÜLSİYONLARIN PÜSKÜRTEREK KURUTMA İLE ENKAPSÜLASYONU: YAĞ ORANI VE KURUTMA SICAKLIĞININ ETKİLERİ**
ÇEVİK K., ALAŞALVAR H., ÇAM M., YALÇIN H.
Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, cilt.9, sa.3, ss.735-742, 2021 (Hakemli Dergi)

IV. **Effects of Extra Virgin Olive and Riviera Olive Oil Addition on the Properties of Butter: an Optimization Study Based on D-Optimal Mixture Design**
Yalçın H., Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.17, ss.546-555, 2019 (Hakemli Dergi)

V. **KAKAO YAĞI ALTERNATİFLERİ ve FRAKSİYONE KRİSTALİZASYON YÖNTEMİ İLE KAKAO YAĞI İKAMESİ ÜRETİMİ**
Kavuncuoğlu H., Dursun Çapar T., Yalçın H.
Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.8, ss.857-862, 2019 (Hakemli Dergi)

VI. **Skualen ve Sağlık Üzerine Etkisi**
Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H., Yalçın H.
Zeytin Bilimi, sa.1, ss.13-19, 2018 (Hakemli Dergi)

VII. **Türkiye'de yetişen başlıca fındık çeşitlerinden elde edilen fındık yağlarının bileşimleri üzerinde araştırmalar**
YALÇIN H., Ünal M.
Dünya Gıda Dergisi, sa.12, ss.70-77, 2002 (Hakemli Dergi)

VIII. **Baharatların kimyasal bileşimi ve gıda sanayiinde kullanımı**
YALÇIN H., YILDIZ H., NERGİZ C.
Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.15, ss.219-228, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyonları Önleyici Modifiye Atmosfer Paketleme ve Ambalajlamada Doğal Antimikrobiyal Maddelerin Kullanımı**
DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar, Fatma MUTLU SARIGÜZEL, Editör, Erciyes Ünversitesi Yayınları, Kayseri, ss.363-373, 2022

II. **Gıda İşletmelerinde Hijyen ve İŞ Güvenliği**
DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
İş Sağlığı ve Güvenliği, Mustafa ALTIN, Şakir TAŞDEMİR, Editör, EĞİTİM yayınevi, Konya, ss.803-829, 2018

III. **Bioactive Compounds of Fruits and Vegetables**
Yalçın H., Dursun Çapar T.
Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables, Yildiz F.,Wiley R.C., Editör, Springer, London/Berlin , New-York, ss.723-745, 2017

IV. **Supplemental Fish Oil and its Impact on n-3 Fatty Acids in Eggs**
Yalçın H.
Egg Innovation and Strategies for Improvement, Patricia Hester, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, ss.373-381, 2017

V. **Gıda İşletmelerinde Hijyen ve İş Güvenliği**
DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.

İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, ALTIN Mustafa - TAŞDEMİR Şakir, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.779-801, 2016

VI. **Composition and importance of sage essential oil**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.
Recent Progress in Medicinal Plants, J. N. GOVIL, Editör, Studium Press, Llc, Houston, ss.455-485, 2013

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Yağlı Tohumlarda Ultrasonik-Destekli Ekstraksiyon Yönteminin Avantajları**
Yalçın H., Dursun Çapar T., Dedebaş T., Ekici L.
IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.29

II. **Amaranth Bitkisi ve Tohum Yağının Karakterizasyonu ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.
IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.27

III. **PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) USAGE IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PRODUCTION**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.1

IV. **PROTEİN VE POLİSAKKARİT KONJUGASYONUNUN ENKAPSÜLASYON MATERYALİ OLARAK KULLANILMASI**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.1

V. **Hyperspectral Imaging For Food Quality and Control**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., KAVUNCUOĞLU E., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.352

VI. **Nanokompozit Bazlı Aktif Gıda Ambalaj Filmleri**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU E., YALÇIN H.
3rd III.International Congress on Vocational and Technical Sciences (UMTEB-III), Gaziantep, Türkiye, 21 - 22 Haziran 2018, ss.353

VII. **Susam tohumu yağı ile karıştırılan sızma zeytinyağının depolama sırasındaki stabilitesi**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1

VIII. **Fraksiyone Kristalizasyon ile Kakao Yağı İkamesi Üretimi**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1

IX. **Steady and dynamic rheological analysis as a novel approach to detection of extra virgin olive oil adulteration with vegetable oils**
DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H.
International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1

X. **Improving a Novel Functional Butter: Blended with Extra Virgin Olive Oil and Riviera Olive Oil**
YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T., KAVUNCUOĞLU H.
II. International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2017, ss.1

XI. **Skualen ve Sağlık Üzerine Etkisi**
DURSUN ÇAPAR T., DEDEBAŞ T., KAVUNCUOĞLU H., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.
III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, ss.87

XII. **PALM YAĞININ PÜSKÜRTMELİ KURUTUCU İLE MİKROENKAPSÜLASYONU**
YALÇIN H., çevik k.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017

XIII. **Palm Yağının Püskürtmeli Kurutucu ile Mikroenkapsülasyonu**
ÇEVİK K., YALÇIN H.
3. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, ss.49

XIV. **Determination of Rheological Properties of Different Emulsions for Microencapsulation of Palm Oil**
YALÇIN H., ÇEVİK K.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017, ss.89

XV. **DETERMINATION OF THE NUTRITIONAL PROPERTIES OF TURKISH LOCAL SESAME SEED Sesamum indicum L VARIETIES WHICH COLLECTED FROM DIFFERENT LOCATIONS OF TURKEY AND CULTIVATED IN THE SAME ECOLOGICAL CONDITIONS**
YALÇIN H.
AGRICULTURE & FOOD 2016, 20 - 24 Haziran 2016

XVI. **Effects of Pistachio Supplementation on Total Fat Content and Fatty Acid Composition of Simit Kebab**
BİRİŞİK C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., MRGHNI AHHMED A., YALÇIN H., YETİM H.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

XVII. **Total phenolic contents, antioxidant activities and antioxidant capacities of some selected pepper seeds**
KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H., Güvendioğlu E., Yıldızhan B.
YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.1

XVIII. **EFFECTS OF PRE-DRYING ON THE QUALITY OF FRYING OIL AND FRIED PATATOES**
YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T.
YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.1

XIX. **Biber Çekirdeklerinin Biyoaktif Özelliklerinin İncelenmesi**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., Güvendioğlu E., YILDIZHAN B.
YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015

XX. **The Effect Of Pistachio Vera Supplementation On The Simit Kebab'S Phenolic Content And Antioxidant Activity**
BİRİŞİK C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., MRGHNI AHHMED A., YALÇIN H., YETİM H.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1

XXI. **The effect of Pistachio vera supplementation on the simit kebab'xxs phenolic content and antioxidant activity**
ÖZCAN C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., AHHMED A., YALÇIN H., YETİM H.
ISNFF 2014, 14 - 17 Ekim 2014, ss.195

XXII. **Pomegranate Seed Oil:Shelf Life Prediction, Microencapsulation and Utilization in Ice-cream Production**
ÇAM M., Erdoğan F., ASLAN D., Dinç M., KARAMAN S., Toker Ö. S., YALÇIN H.
Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.76

XXIII. **Pre-drying effects on the quality of frying oil**
YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T.
International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Barcelona, İspanya, 27 - 28 Şubat 2014, ss.1

XXIV. **The Effect of Harvesting Time On Lavander Aromatic Compounds**
Eroğlu Z., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H., Tulukcu E.
MESMAP, Gazimagosa, Kıbrıs (Kktc), 17 - 20 Nisan 2013, ss.25

XXV. **Soğan Tohumunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.
11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.379

XXVI. **Effects of cannabis sativa on fatty acid composition of quail Coturnix coturnix Japonica Meats And**

Eggs
YALÇIN H., DURMUŞÇELEBİ F. Z., KONCA Y.
Kiel Food Science Symposium 2012, Germany, 22 - 23 Mayıs 2012, cilt.1, ss.1

XXVII. **Üzüm Çekirdeklerinin Biyoaktif Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkisi**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.1

XXVIII. **Soğanın Antioksidan Özellikleri**
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.1

XXIX. **Effects of Cannabir sativa on fatty acid composition of quail (Coturnix coturnix japonica) meats and eggs**
YALÇIN H., Durmuşçelebi F. Z., KONCA Y.
Kiel Food Science Symposium 2012, Almanya, 1 - 04 Mayıs 2012, cilt.1, sa.1, ss.54

XXX. **Total phenolic compounds and antioxidant efeect of grape seed extracts on sunflower oil**
KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H., Sağdıç O.
4th International Congress of Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 2 - 05 Ocak 2012, ss.127

XXXI. **Influence of the harvesting time on the bioactivity of Echinacea purpurea**
YALÇIN H., ŞAHAN A.
4th International congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.163

XXXII. **Prediction of fatty acid compositions of vegetable oils by adaptive neuro fuzzy inference system based on rheological measurements**
YALÇIN H., TOKER Ö. S., DOĞAN M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.544

XXXIII. **Effect of the harvesting year and flower color on the fatty acid composition and some physicochemical properties of the clary sage seed**
Tulukçu E., ÖZTÜRK I., YALÇIN H., Sagdic O., Dönmez M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.679

XXXIV. **Effect of fatty acid composition on the dynamic and steady rheological properties of vegetable oils**
Yalçın H., Toker Ö. S., DOĞAN M.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", Çeşme, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.82

XXXV. **Investigation of the Turkish-Greek cuisines of moussaka which a traditional eggplant dish**
GÜLDEMİR O., YALÇIN H., IŞIK N.
1th International sympossium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1

Desteklenen Projeler

ÇAM M., YALÇIN H., YETİM H., DOĞAN M., SAĞDIÇ O., BİLK S., TÜBİTAK Projesi, Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - Devam Ediyor
YALÇIN H., DOĞAN M., KAVUNCUOĞLU H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polihedral oligomerik silseskuiokzan ve metal oksit katkılı nanokompozit aktif ambalaj film üretimi ve model gıdalarda raf ömrü üzerine etkisi, 2017 - 2019
YALÇIN H., GÜZEL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI AVOKADO(Persea americana Mill.)ÇEŞİTLERİNDEN YAĞ ELDESİNDE UYGULANAN ULTRASOUND, ULTRATURRAX VE MİKRODALGA ÖN İŞLEMLERİNİN YAĞ VERİMİ ve YAĞIN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2018 - 2018
YALÇIN H., ÇAM M., ÇEVİK K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Palm yağı ve fraksiyonlarının püskürtmeli kurutucu ile mikroenkapsülasyonu, 2017 - 2018
YALÇIN H., UÇMAK G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MELİSA BİTKİSİNİN (MELİSA OFFİCİNALİS) ANTİOKSİDATİF ÖZELLİKLERİ VE BİTKİSEL YAĞLARDA KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016
YALÇIN H., AYGÜN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yumurta Tavuk Karma Yemlerine İlave Edilen Kişniş

Tohumunun Yumurta Kompozisyonu Üzerine Etkileri, 2013 - 2016
YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZARTMA ÖNCESİ PATATESLERE UYGULANAN KURUTMA İŞLEMİNİN KIZARTMA YAĞI VE PATATES KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2015
KAYACIER A., KARAMAN S., YALÇIN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI MODİFİKASYON YÖNTEMLERİNİN GLUKOMANNAN VE GALAKTOMANNAN YAPILI BİYOPOLİMERLERİN YAPISAL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ, 2012 - 2015
YALÇIN H., DURMUŞÇELEBİ F. Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BILDIRCIN YEMLERİNE ÇEDENE (CANNABIS SATIVA) İLAVESİNİN BILDIRCIN YUMURTASI VE ETLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2012 - 2014
YALÇIN H., ALPEREN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'NİN FARKLI YETİŞTİRİLME BÖLGELERİNDEN TOPLANAN YEREL SUSAM (SESAMUM İNDİCUM L.) ÇEŞİTLERİNİN AYNI EKOLOJİK ŞARTLARDA YETİŞTİRİLEREK BESİNSEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2013
YALÇIN H., TÜBİTAK Projesi, Nar kabuğu ve çekirdeği fonksiyonel bileşikleri ile zenginleştirilmiş dondurma üretimi, 2011 - 2013
YALÇIN H., EKİCİ L., TEKDEMİR H., SAĞDIÇ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde İşlenmiş Üzümlerin Çekirdek Yağlarının Yemeklik Yağ Kalitesinin Belirlenmesi ve Çekirdek Ekstraktı ve Yağının Bazı Yemeklik Yağların Stabilitesine Etkisi, 2010 - 2013
YALÇIN H., ŞAHAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI ZAMANLARDA HASAT EDİLEN ECHİNACEA BİTKİSİNİN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİ VE ECHİNACEA?NIN BİTKİSEL YAĞLARIN STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2011 - 2012
YALÇIN H., TEKDEMİR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SOĞAN(Allium cepa L.) TOHUMU VE TOHUM YAĞININ FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ, 2011 - 2012
YALÇIN H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tropikal pepino meyvesinin kimyasal kompozisyonunun araştırılması, 2008 - 2009
YALÇIN H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Organik ve İnorganik Gübreler Kullanılarak Yetiştirilen Sert Mısırın Bazı Besin İçeriklerinin Araştırılması, 2004 - 2005
YALÇIN H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Zeytinyağına katılan fındık yağının nitel ve nicel olarak tespiti üzerine araştırmalar, 2000 - 2001
YALÇIN H., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, “Balık yağı ve keten tohumu karıştırılmış yemlerle beslenen tavuklardan elde edilen yumurtaların lipid fraksiyonunda bulunan omega 3 yağ asitlerinin değişimi üzerinde araştırmalar, 1998 - 1999
YALÇIN H., TÜBİTAK Projesi, Sofralık zeytinlerin farklı yöntemlerle hazırlanması ve muhafazası sırasında kimyasal bileşiminde ve besin değerinde meydana gelen değişmeler üzerinde araştırmalar, 1995 - 1996

Metrikler

Yayın: 103
Atıf (WoS): 745
Atıf (Scopus): 831
H-İndeks (WoS): 16
H-İndeks (Scopus): 17

Akademi Dışı Deneyim

Erciyes Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi
Selçuk Üniversitesi
Selçuk Üniversitesi
Cela Bayar Üniversitesi
Ege Üniversitesi