

## Prof. HASAN YALÇIN

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Extension: 32731

**Email:** [hycin@erciyes.edu.tr](mailto:hycin@erciyes.edu.tr)

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

### International Researcher IDs

ScholarID: 9472787721206196463

ORCID: 0000-0002-1038-1877

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-5508-2019

ScopusID: 25636680300

Yoksis Researcher ID: 27027

### Education Information

Doctorate, Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1997 - 2001

Postgraduate, Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1994 - 1996

Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1986 - 1992

### Dissertations

Doctorate, 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

Postgraduate, Pamuk çekirdeğinden yağ üretimi sırasında gossipol miktarındaki değişmelerin araştırılması, Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996

### Research Areas

Technical Sciences, Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Additives, Food Technology, Fats Technology, Cocoa and Chocolate Products, Aquaculture Products Technology, Processing of Eggs

### Academic Titles / Tasks

Professor, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Continues

Associate Professor, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2017

Assistant Professor, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Assistant Professor, Selcuk University, Teknik Bilimler, Meslek Yüksek Okulu , 2005 - 2009

Lecturer PhD, Selcuk University, Teknik Bilimler , Meslek Yüksek Okulu , 2002 - 2005

Research Assistant PhD, Manisa Celal Bayar University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2001 - 2002

Research Assistant, Ege University, Faculty Of Engineering, Gıda Mühendisliği, 1997 - 2001

Research Assistant, Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1997

## Academic and Administrative Experience

Erciyes University, 2019 - Continues

Erciyes University, 2017 - Continues

Rectorate Commissioner, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Continues

Erciyes University, 2013 - Continues

Head of Department, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022

Head of Department, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2020

Erciyes University, 2017 - 2019

Deputy Head of Department, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2019

Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçioğlu Myo, 2013 - 2018

Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçioğlu Myo, 2013 - 2018

Erciyes University, 2013 - 2018

Erciyes Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçioğlu Myo, Gıda Teknolojisi, 2012 - 2017

Erciyes University, 2012 - 2017

Selçuk Üniversitesi, Teknik Bilimler M.Y.O., Gıda Teknolojisi, 2002 - 2009

## Advising Theses

Yalçın H., BEES-WAX-CORN OIL OLEOGEL AS A HEALTHY ALTERNATIVE FRYING MEDIUM FOR DOUGHNUTS, Postgraduate, K.ZUBAİREE(Student), 2023

Yalçın H., Çıtır soğan halkasının derin yağda kızartılması sırasında kızartma yağında meydana gelen değişimler, Postgraduate, Ş.SARIKAYA(Student), 2022

Yalçın H., İstant sütü kahve üretimi, Postgraduate, E.BAKIR(Student), 2021

Yalçın H., Lutein ve likopenin enkapsülasyonunun optimizasyonu ve biyoyararlılığının araştırılması, Doctorate, T.DURSUN(Student), 2020

Doğan M., Yalçın H., Polihedral oligomerik silseskuiookzan ve metal oksit katkılı nanokompozit aktif ambalaj film üretimi ve model gıdalarda raf ömrü üzerine etkisi, Doctorate, H.KAVUNCUOĞLU(Student), 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, Postgraduate, S.GÜZEL(Student), 2018

YALÇIN H., Palm Yağı Ve Fraksiyonlarının Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, Postgraduate, K.ÇEVİK(Student), 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, Postgraduate, T.YÜKSEL(Student), 2017

YALÇIN H., Patateslere kızartılmadan önce uygulanan kurutma işleminin kızartma yağı üzerine etkisi, Postgraduate, T.DURSUN(Student), 2014

YALÇIN H., Bildircin Yemlerine Çedene (Cannabis sativa) İlavesinin Bildircin Yumurtası ve Etleri Üzerine Etkisi, Postgraduate, F.Zehra(Student), 2014

YALÇIN H., Türkiye'nin farklı yerleştirilme bölgelerinden toplanan yerel susam (sesamum indicum L.) çeşitlerinin aynı ekolojik şartlarda yetiştirilerek besinsel özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, H.ALPEREN(Student), 2013

YALÇIN H., Soğan tohumunun ve tohum yağının fiziksel ve kimyasal özellikleri, Postgraduate, H.KAVUNCUOĞLU(Student), 2012

YALÇIN H., Farklı zamanlarda hasat edilen Echinacea bitkisinin biyoaktif özellikleri ve bitkisel yağların stabilitesi üzerine etkisi, Postgraduate, A.ŞAHAN(Student), 2012

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. Elucidating the Influence of Coating Materials in the Microencapsulation Process of Hempseed Oil Via Spray Drying: A Comprehensive Analysis of Physicochemical Attributes, Oxidation Stability, and

## **Thermal Properties**

ÇEVİK K., YALÇIN H., KONCA Y.

FOOD BIOPHYSICS, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Conjugation prepared by wet-Maillard reactions improves the stability and properties of lutein and lycopene loaded nanoparticles**  
Dursun Çapar T., Yalçın H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **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, vol.55, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Antioxidant, antimicrobial, antiobesity and antidiabetic activities of sumac seed extracts affected by microwave-assisted extraction**  
Isikli M., Berktaş S., Naji A. M., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.17, no.5, pp.4800-4811, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **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, vol.16, no.8, pp.1716-1727, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **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, vol.65, no.2, pp.347-353, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Development of (TiO<sub>2</sub>-ZnO)/LDPE based active nanocomposite films and detection of migration to minced beef during storage using response surface methodology**  
Kavuncuoglu H., YALÇIN H., DOĞAN M.  
FOOD CHEMISTRY, vol.402, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **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, vol.74, no.4, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **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, vol.16, pp.1340-1353, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Machine learning approach for predicting the antifungal effect of gilaburu (*Viburnum opulus*) fruit extracts on *Fusarium* spp. isolated from diseased potato tubers**  
ZÖNGÜR A., Kavuncuoğlu H., KAVUNCUOĞLU E., Capar T. D., YALÇIN H., BUZPINAR M. A.  
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, vol.192, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **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, vol.50, no.12, pp.123-456, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **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, vol.50, no.4, pp.505-517, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **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, vol.168, 2021 (SCI-Expanded)

- XV. **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, vol.152, pp.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Development of new active nanocomposite packaging films containing polyhedral oligomeric silsesquioxane for walnut (*Juglans regia* L.) kernel packaging**  
Kavuncuoğlu H., YALÇIN H., DOĞAN M.  
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, vol.34, no.3, pp.151-160, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, vol.123, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.70, pp.186-192, 2019 (SCI-Expanded)
- XIX. **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, vol.11, pp.687-699, 2019 (SCI-Expanded)
- XX. **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, vol.51, no.7, pp.1919-1925, 2019 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, vol.108, pp.385-391, 2019 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, vol.60, no.1, pp.39-46, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Prediction of the antimicrobial activity of walnut (*Juglans regia* L.) kernel aqueous extracts using artificial neural network and multiple linear regression**  
KAVUNCUOĞLU H., Kavuncuoğlu E., Karatas S. M., Benli B., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.  
JOURNAL OF MICROBIOLOGICAL METHODS, vol.148, pp.78-86, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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, vol.102, no.1, pp.131-141, 2018 (SCI-Expanded)
- XXV. **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, vol.83, pp.235-242, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVI. **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, vol.11, no.1, pp.173-183, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Effects of pre-drying on the quality of frying oil and potato slices**

- Capar T., Yalçın H.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.9, pp.255-264, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **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, vol.9, no.3, pp.275-283, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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)
- XXX. **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, vol.8, no.2, pp.179-188, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXI. **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, vol.65, pp.457-463, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXII. **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, vol.63, no.1, pp.144-151, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **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, vol.55, no.6, pp.785-794, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **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, vol.7, no.4, pp.761-773, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXV. **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, vol.34, no.2, pp.141-150, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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, vol.38, no.6, pp.759-772, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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, vol.87, pp.87-92, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **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, vol.114, no.10, pp.1217-1224, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **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, vol.39, pp.69-73, 2012 (SCI-Expanded)
- XL. **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, vol.34, pp.69-79, 2012 (SCI-Expanded)
- XLII. **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, vol.61, no.4, pp.181-187, 2012 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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, vol.92, no.1, pp.49-58, 2012 (SCI-Expanded)
- XLIV. **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, vol.14, no.10, pp.1223-1228, 2011 (SCI-Expanded)
- XLV. **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, vol.76, no.7, 2011 (SCI-Expanded)
- XLVI. **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, vol.84, no.1, pp.61-64, 2011 (SCI-Expanded)
- XLVII. **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 FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.6, no.2, pp.197-202, 2011 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Yalçın, H., "Antioxidative effects of some phenolic compounds and carotenoids on refined hazelnut oil"**  
YALÇIN H.  
Journal of Consumer Protection and Food Safety, vol.6, pp.353-358, 2011 (SCI-Expanded)
- XLIX. **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, vol.76, no.4, 2011 (SCI-Expanded)
- L. **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, vol.23, no.1, pp.55-61, 2011 (SCI-Expanded)
- L. **Effect of ripening period on composition of pepino (*Solanum muricatum*) fruit grown in Turkey**  
Yalçın H.  
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.9, no.25, pp.3901-3903, 2010 (SCI-Expanded)
- LI. **The Enrichment of Hen Eggs with omega-3 Fatty Acids**  
YALÇIN H., Unal M. K.  
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, vol.13, no.3, pp.610-614, 2010 (SCI-Expanded)
- LII. **Proximate composition of Turkish sesame seeds and characterization of their oils**  
Uenal M. K., YALÇIN H.  
GRASAS Y ACEITES, vol.59, no.1, pp.23-26, 2008 (SCI-Expanded)
- LIII. **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, vol.10, no.4, pp.715-719, 2007 (SCI-Expanded)

- LIV. **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, vol.13, pp.217-223, 2007 (SCI-Expanded)
- LV. **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), vol.58, pp.372-378, 2007 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Yağlı Tohumlarda Ultrasonik Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ve Avantajları**  
Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.21, pp.313-322, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **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, vol.9, no.3, pp.735-742, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **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, no.21, pp.581-586, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, no.17, pp.546-555, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.8, pp.857-862, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Skualen ve Sağlık Üzerine Etkisi**  
Dursun Çapar T., Kavuncuoğlu H., Yalçın H.  
Zeytin Bilimi, no.1, pp.13-19, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Türkiye'de yetişen başlıca fındık çeşitlerinden elde edilen fındık yağlarının bileşimleri üzerinde araştırmalar**  
YALÇIN H., Ünal M.  
Dünya Gıda Dergisi, no.12, pp.70-77, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Baharatların kimyasal bileşimi ve gıda sanayiinde kullanımı**  
YALÇIN H., YILDIZ H., NERGİZ C.  
Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Dergisi, no.15, pp.219-228, 1997 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyonları Önleyici Modifiye Atmosfer Paketleme ve Ambalajlamada Doğal Antimikrobiyal Maddelerin Kullanımı**  
DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.  
in: Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar, Fatma MUTLU SARIGÜZEL, Editor, Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, pp.363-

373, 2022

**II. Gıda İşletmelerinde Hijyen ve İş Güvenliği**

DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.

in: İş Sağlığı ve Güvenliği, Mustafa ALTIN, Şakir TAŞDEMİR, Editor, EĞİTİM yayınevi, Konya, pp.803-829, 2018

**III. Bioactive Compounds of Fruits and Vegetables**

Yalçın H., Dursun Çapar T.

in: Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables, Yildiz F., Wiley R.C., Editor, Springer, London/Berlin , New-York, pp.723-745, 2017

**IV. Supplemental Fish Oil and its Impact on n-3 Fatty Acids in Eggs**

Yalçın H.

in: Egg Innovation and Strategies for Improvement, Patricia Hester, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, pp.373-381, 2017

**V. Gıda İşletmelerinde Hijyen ve İş Güvenliği**

DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.

in: İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ, ALTIN Mustafa - TAŞDEMİR Şakir, Editor, Eğitim Yayınevi, Konya, pp.779-801, 2016

**VI. Composition and importance of sage essential oil**

YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.

in: Recent Progress in Medicinal Plants, J. N. GOVIL, Editor, Studium Press, Llc, Houston, pp.455-485, 2013

## **Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings**

**I. Advantages of Ultrasound-Assisted Extraction of Oleaginous Seeds**

Yalçın H., Dursun Çapar T., Dedebaş T., Ekici L.

IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.29

**II. Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.**

IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.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, Turkey, 21 - 22 June 2018, pp.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, Turkey, 21 - 22 June 2018, pp.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, Turkey, 21 - 22 June 2018, pp.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, Turkey, 21 - 22 June 2018, pp.353

**VII. Fraksiyone Kristalizasyon ile Kakao Yağı İkamesi Üretimi**

KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., YALÇIN H.

International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2017), Adana, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.1

**VIII. 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, Turkey, 25 - 27 October



2017, pp.1

- IX. **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, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.1
- X. **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, Turkey, 25 - 27 October 2017, pp.1
- XI. **PALM YAĞININ PÜSKÜRTMELİ KURUTUCU İLE MİKROENKAPSÜLASYONU**  
YALÇIN H., ÇEVİK K.  
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Turkey, 13 - 15 April 2017
- XII. **Skualen ve Sağlık Üzerine Etkisi**  
DURSUN ÇAPAR T., DEDEBAŞ T., KAVUNCUOĞLU H., SAĞDIÇ O., YALÇIN H.  
III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, pp.87
- XIII. **Palm Yağının Püskürtmeli Kurutucu ile Mikroenkapsülasyonu**  
ÇEVİK K., YALÇIN H.  
3. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, pp.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, Greece, 18 - 19 March 2017, pp.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 June 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 AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.  
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 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, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.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, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.1
- XIX. **Biber Çekirdeklerinin Biyoaktif Özelliklerinin İncelenmesi**  
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H., DURSUN ÇAPAR T., Güvendioğlu E., YILDIZHAN B.  
YABİTED- II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 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 AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.  
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014, pp.1
- XXI. **The effect of Pistachio vera supplementation on the simit kebab'xs phenolic content and antioxidant activity**  
ÖZCAN C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.  
ISNFF 2014, 14 - 17 October 2014, pp.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, Turkey, 26 - 29 May 2014, pp.76

- XXIII. **Pre-drying effects on the quality of frying oil**  
YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T.  
International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Barcelona, Spain, 27 - 28 February 2014, pp.1
- XXIV. **The Effect of Harvesting Time On Lavander Aromatic Compounds**  
Eroğlu Z., KAVUNCUOĞLU H., YALÇIN H., Tulukcu E.  
MESMAP, Gazimagosa, Cyprus (Kktc), 17 - 20 April 2013, pp.25
- XXV. **Soğan Tohumunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**  
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.  
11. GIDA KONGRESİ, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.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 May 2012, vol.1, pp.1
- XXVII. **Üzüm Çekirdeklerinin Biyoaktif Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkisi**  
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.1
- XXVIII. **Soğanın Antioksidan Özellikleri**  
YALÇIN H., KAVUNCUOĞLU H.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.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, Germany, 1 - 04 May 2012, vol.1, no.1, pp.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, Turkey, 2 - 05 January 2012, pp.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, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.163
- XXXII. **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., Sağdıç O., Dönmez M.  
International Food Congress-Novell Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.679
- XXXIII. **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-Novell Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.544
- 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, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.82
- XXXV. **Investigation of the Turkish-Greek cuisines of moussaka which a traditional eggplant dish**  
GÜLDEMİR O., YALÇIN H., IŞIK N.  
1th International symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1

## Supported Projects

- ÇAM M., YALÇIN H., YETİM H., DOĞAN M., SAĞDIÇ O., BİLK S., TUBITAK Project, Nar Kabuğu ve Çekirdeği Fonksiyonel Bileşikleri ile Zenginleştirilmiş Dondurma Üretimi, 2011 - Continues
- YALÇIN H., DOĞAN M., KAVUNCUOĞLU H., Project Supported by Higher Education Institutions, Polihedral oligomerik silseskuiookzan ve metal oksit katkılı nanokompozit aktif ambalaj film üretimi ve model gıdalarda raf ömrü üzerine etkisi, 2017 - 2019
- YALÇIN H., GÜZEL S., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Palm yağı ve fraksiyonlarının püskürtmeli kurutucu ile mikroenkapsülasyonu, 2017 - 2018
- YALÇIN H., UÇMAK G., Project Supported by Higher Education Institutions, MELİSA BİTKİSİNİN (MELİSA OFFİCİNALİS) ANTİOKSİDATİF ÖZELLİKLERİ VE BİTKİSEL YAĞLARDA KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016
- YALÇIN H., AYGÜN B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumurta Tavuk Karma Yemlerine İlave Edilen Kışniş Tohumunun Yumurta Kompozisyonu Üzerine Etkileri, 2013 - 2016
- YALÇIN H., DURSUN ÇAPAR T., Project Supported by Higher Education Institutions, KIZARTMA ÖNCESİ PATATESLERE UYGULANAN KURUTMA İŞLEMİNİN KIZARTMA YAĞI VE PATATES KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2015
- KAYACIER A., KARAMAN S., YALÇIN H., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI MODİFİKASYON YÖNTEMLERİNİN GLUKOMANNAN VE GALAKTOMANNAN YAPILI BİYOPOLİMERLERİN YAPISAL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ, 2012 - 2015
- YALÇIN H., DURMUŞÇELEBİ F. Z., Project Supported by Higher Education Institutions, BILDİRCİN YEMLERİNE ÇEDENE (CANNABIS SATIVA) İLAVESİNİN BILDİRCİN YUMURTASI VE ETLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2012 - 2014
- YALÇIN H., ALPEREN H., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRKİYE'NİN FARKLI YETİŞTİRİLME BÖLGELERİNDEN TOPLANAN YEREL SUSAM (SESAMUM İNDİCUM L.) ÇEŞİTLERİNİN AYNI EKOLOJİK ŞARTLARDA YETİŞTİRİLEREK BESİNSEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2013
- YALÇIN H., TUBITAK Project, Nar kabuğu ve çekirdeği fonksiyonel bileşikleri ile zenginleştirilmiş dondurma üretimi, 2011 - 2013
- YALÇIN H., EKİCİ L., TEKDEMİR H., SAĞDIÇ O., Project Supported by Higher Education Institutions, Ülkemizde İşlenmiş Üzümlerin Çekirdek Yağlarının Yemeklik Yağ Kalitesinin Belirlenmesi ve Çekirdek Ekstraktı ve Yağının Bazı Yemeklik Yağların Stabilesine Etkisi, 2010 - 2013
- YALÇIN H., ŞAHAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI ZAMANLARDA HASAT EDİLEN ECHİNACEA BİTKİSİNİN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİ VE ECHİNACEA?NİN BİTKİSEL YAĞLARIN STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2011 - 2012
- YALÇIN H., TEKDEMİR H., Project Supported by Higher Education Institutions, SOĞAN(Allium cepa L.) TOHUMU VE TOHUM YAĞININ FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ, 2011 - 2012
- YALÇIN H., Project Supported by Other Official Institutions, Tropikal pepino meyvesinin kimyasal kompozisyonunun araştırılması, 2008 - 2009
- YALÇIN H., Project Supported by Other Official Institutions, Organik ve İnorganik Gübreler Kullanılarak Yetiştirilen Sert Mısırın Bazı Besin İçeriklerinin Araştırılması, 2004 - 2005
- YALÇIN H., Project Supported by Other Official Institutions, Zeytinyağına katılan fındık yağının nitel ve nicel olarak tespiti üzerine araştırmalar, 2000 - 2001
- YALÇIN H., Project Supported by Other Official Institutions, "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., TUBITAK Project, Sofralık zeytinlerin farklı yöntemlerle hazırlanması ve muhafazası sırasında kimyasal bileşiminde ve besin değerinde meydana gelen değişimler üzerinde araştırmalar, 1995 - 1996

## Metrics

Publication: 107

Citation (WoS): 745

Citation (Scopus): 831

H-Index (WoS): 16

H-Index (Scopus): 17

## **Non Academic Experience**

Erciyes Üniversitesi

Erciyes Üniversitesi

Selçuk Üniversitesi

Selçuk Üniversitesi

Cela Bayar Üniversitesi

Ege Üniversitesi

Celal Bayar Üniversitesi