

## Doç.Dr. LÜTFİYE EKİCİ

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32727

E-posta: [lutfiyed@erciyes.edu.tr](mailto:lutfiyed@erciyes.edu.tr)

Web: <http://aves.erciyes.edu.tr/lutfiyed/>

Posta Adresi: Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 38039 Melikgazi / KAYSERİ

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2216-9128

ScopusID: 16678695300

Yoksis Araştırmacı ID: 130661

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2011

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2002 - 2005

Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 2000

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, Üzüm Kabuğu, Siyah Havuç ve Kırmızı Lahanadan Ekstrakte Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin Biyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Bazı Gıda Maddelerinde Renklendirici Olarak Kullanımı, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2011

Yüksek Lisans, Farklı Polimer Filmlerde Ambalajlanan Üzüm Suyu Konsantresinde HMF Oluşumu, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2005

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2015 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2012 - 2015

Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2005 - 2011

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2005

Araştırma Görevlisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , 2001 - 2002

## Verdiği Dersler

Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Lisans, 2013 - 2014

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

Et Teknolojisi, Lisans, 2013 - 2014

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

- I. **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 (Hakemli Dergi)
- II. **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 (Hakemli Dergi)
- III. **Production of oven-baked wheat chips enriched with red lentil: an optimization study by response surface methodology**  
Babacan Cevik S., KAHRAMAN K., EKİCİ L.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Effects of GSM 1800 band radiation on composition, structure and bioactivity of exopolysaccharides produced by yoghurt starter cultures**  
Karataş Ş. M. , Ekici L., Develi İ., Dertli E., Sağdıç O.  
ARCHIVES OF MICROBIOLOGY, cilt.203, sa.4, ss.1697-1706, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Chemical characteristics and storage stabilities of different cold-pressed seed oils**  
Dedebas T., Ekici L., Sağdıç O.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Effect of fermented red radish (Raphanus sativus L) in carbon tetrachloride-induced liver injury in rats**  
ATASEVER A., Gram D. Y. , EKEBAŞ G., Onmaz N., ŞENTÜRK M., EREN M., EKİCİ L.  
THAI JOURNAL OF VETERINARY MEDICINE, cilt.50, sa.3, ss.405-416, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **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 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Biofunctional effects of Pistacia vera addition on the quality of Simit Kebab**  
Özcan C., Dursun Çapar T., Ekici L., Mrghni Ahmed A., Yalçın H., Yetim H.  
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, cilt.70, ss.186-192, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Effects of concentration methods and storage conditions on some bioactive compounds and color of tamarind sorbet: a traditional Turkish beverage**  
EKİCİ L., Ozaltın B.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.12, sa.3, ss.2045-2056, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Physicochemical, sensory, and bioactive properties of some traditional Turkish sorbets**  
EKİCİ L., Kafadar A. D. , ALBAYRAK S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.9, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **EFFECTS OF SOME FOOD JUICES AND ADDITIVES ON SOME PHYSICOCHEMICAL, TEXTURAL, COLOR, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CEMEN PASTE**  
Yetim H., EKİCİ L., ÖZCAN C., Ozturk I., TÖRNÜK F., Karaman S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.3, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **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 (Hakemli Dergi)

- XIII. **Pre-heating and polyphenol oxidase inhibition impact on extraction of purple sweet potato anthocyanins**  
CIPRIANO P. d. A., EKİCİ L., BARNES R. C., GOMES C., TALCOTT S. T.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.180, ss.227-234, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Effects of black carrot concentrate on some physicochemical, textural, bioactive, aroma and sensory properties of sucuk, a traditional Turkish dry-fermented sausage**  
EKİCİ L., Ozturk I., Karaman S., CALISKAN O., TÖRNÜK F., SAĞDIÇ O., Yetim H.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.62, sa.1, ss.718-726, 2015 (Hakemli Dergi)
- XV. **Effects of some food juices and additives on some physicochemical, textural, microbiological, sensory properties and aroma profile of cemen paste**  
YETİM H., EKİCİ L., BİRİŞİK C., ÖZTÜRK I., Törnük F., KARAMAN S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Natural food colorants and bioactive extracts from some edible flowers**  
Bayram O., SAĞDIÇ O., EKİCİ L.  
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, cilt.88, ss.170-176, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Effects of Temperature, Time, and pH on the Stability of Anthocyanin Extracts: Prediction of Total Anthocyanin Content Using Nonlinear Models**  
EKİCİ L., Simsek Z., Ozturk I., SAĞDIÇ O., Yetim H.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.7, sa.6, ss.1328-1336, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Effects of concentration methods on bioactivity and color properties of poppy (Papaver rhoeas L.) sorbet, a traditional Turkish beverage**  
Ekici L.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.1, ss.40-48, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Determination of phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Turkish pine honey**  
EKİCİ L., SAĞDIÇ O., SİLİCİ S., ÖZTÜRK I.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.6, sa.4, ss.439-444, 2014 (Hakemli Dergi)
- XX. **Cytotoxic and bioactive properties of different color tulip flowers and degradation kinetic of tulip flower anthocyanins**  
SAĞDIÇ O., EKİCİ L., Ozturk I., Tekinay T., Polat B., Taştumur B., Bayram O., Senturk B.  
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, cilt.58, ss.432-439, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Evaluation of the Phenolic Content, Antiradical, Antioxidant, and Antimicrobial Activity of Different Floral Sources of Honey**  
SAĞDIÇ O., SİLİCİ S., EKİCİ L.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.16, sa.3, ss.658-666, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXII. **RP-HPLC-DAD analysis of phenolic compounds in pomace extracts from five grape cultivars: Evaluation of their antioxidant, antiradical and antifungal activities in orange and apple juices**  
Sağdıç O., Ozturk I., ÖZKAN G., Yetim H., EKİCİ L., Yılmaz M. T.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.126, sa.4, ss.1749-1758, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Some characteristics of meats from the chickens fed with Lamiaceae spices: Proximate composition, lipid oxidation, color and sensory properties**  
Yetim H., SARIOĞLU K., EKİCİ L., Ozturk I., Sağdıç O.  
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.62, sa.2, ss.58-64, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Bioactivity and mineral contents of wild-grown edible Morchella conica in the Mediterranean Region**  
Öztürk I., Şahan S., ŞAHİN U., Ekici L., Sağdıç O.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, ss.453-457, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Total phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Rhododendron honeys**  
SİLİCİ S., Sağdıç O., EKİCİ L.

- FOOD CHEMISTRY, cilt.121, sa.1, ss.238-243, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Antioxidative, antiradical, and antimicrobial activities of extracts from Antep Pistachio hulls**  
ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., YETİM H., Sağıdıç O.  
JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, sa.2, ss.163-167, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Effect of collection time on biological activity of Clary sage (Salvia sclarea)**  
Tulukcu E., Sağıdıç O., ALBAYRAK S., EKİCİ L., Yetim H.  
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, cilt.83, sa.1, ss.44-49, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **OPTIMIZATION OF HMF FORMATION IN WHITE AND RED GRAPE JUICE CONCENTRATES STORED IN VARIOUS LAMINATED FILMS USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**  
EKİCİ L., Karacan S., Velioglu Y. S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, ss.313-328, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Antimicrobial and antioxidant activities of Senecio species growing in the Black Sea region, Turkey**  
ALBAYRAK S., Aksoy A., Hanizaoglu E., EKİCİ L., Budak U.  
ACTA BOTANICA GALLICA, cilt.155, sa.3, ss.447-456, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Biological activities of the extracts of two endemic Sideritis species in Turkey**  
Sağıdıç O., Aksoy A., Ozkan G., EKİCİ L., ALBAYRAK S.  
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.9, sa.1, ss.80-84, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Phenolic compounds of Origanum sipyleum L. extract, and its antioxidant and antibacterial activities**  
Ozkan G., Sagdic O., Ekici L., Ozturk I., Ozcan M. M.  
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.14, sa.2, ss.157-169, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Phenolic composition of European cranberrybush (Viburnum opulus L.) berries and astringency removal of its commercial juice**  
Velioglu Y. S., Ekici L., Poyrazoglu E. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, sa.9, ss.1011-1015, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Phenolic composition and astringency removal of European cranberrybush (Viburnum opulus L.) juice.**  
Velioglu S., EKİCİ L., Poyrazoglu E. S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, ss.1011-1015, 2006 (Hakemli Dergi)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Determination of changes in some biological properties during storage of some conventional sorbets**  
Kafadar A. D., EKİCİ L., ALBAYRAK S.  
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BILIMLERI DERGISI, cilt.39, sa.5, ss.351-366, 2021 (Hakemli Dergi)
- II. **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)
- III. **Polifenollerin Bağırsak Mikrobiyota Kompozisyonunu Düzenleyici ve Nöroprotektif Etkileri**  
Çimen F., Polat H., Ekici L.  
Akademik Gıda, cilt.18, sa.2, ss.190-208, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **Karabuğdayın Fitokimyası, Farmakolojisi ve Biyofonksiyonel Özellikleri**  
İnanır C., Albayrak S., Ekici L.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.16, ss.713-722, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Akkermansia muciniphila: Obezite ve Diyabetten Korunmada Yeni Bir Alternatif Olabilir mi?**  
Polat H., Ekici L.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.16, ss.533-543, 2019 (Hakemli Dergi)

- VI. **Et ve Et Ürünlerinde Baharatların Doğal Antioksidan ve Antimikrobiyel Olarak Kullanımı**  
EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, ss.1-7, 2014 (Hakemli Dergi)
- VII. **Et tüketimi ve kanser**  
EKİCİ L., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.136-145, 2012 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-II**  
Telli R., EKİCİ L., YETİM H.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.3, ss.31-39, 2008 (Hakemli Dergi)
- IX. **Serbest Radikaller ve Antioksidan Gıdalarla İnhibisyonu**  
EKİCİ L., SAĞDIÇ O.  
Gıda Dergisi, cilt.33, ss.251-260, 2008 (Hakemli Dergi)
- X. **Et Ürünlerinde Diyet Lif Kullanımı**  
EKİCİ L., HÜDAYİ E.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, ss.83-90, 2007 (Hakemli Dergi)
- XI. **Gıda Endüstrisinde Alternatif Bir Dezenfektan: Ozon.**  
EKİCİ L., SAĞDIÇ O., KESMEN Z.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.47-57, 2006 (Hakemli Dergi)
- XII. **Üzüm Vitis vinifera Çekirdeğinin Fenolik Bileşikleri ve Biyoaktif Özellikleri**  
SAĞDIÇ O., EKİCİ L.  
Hasad Gıda, cilt.21, ss.30-34, 2005 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Bazı Gıdalarda Doğal Acılığın ve Burukluğun Azaltılma Yöntemleri**  
EKİCİ L., VELİOĞLU Y. S.  
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.5, ss.213-222, 2004 (Hakemli Dergi)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Electronic Tongue Applications in Food Industry**  
ÖZTUNA TANER Ö., EKİCİ L.  
International Conference on Agriculture, Forest, FoodSciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.277
- II. **APPLICATIONS OF RENEWABLE ENERGY SOURCES INFOOD SECTOR**  
ÖZTUNA TANER Ö., TANER T., EKİCİ L.  
1TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENERGY AND THERMAL ENGINEERING, İstanbul, Türkiye, 25 - 28 Nisan 2017, ss.337
- III. **A Traditional Functional Product Bitter Melon**  
DEDEBAŞ T., İLTER Ş. M., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.443
- IV. **Bioactive Characteristics of Various Tulip Flowers Waste of Tulip Onion Production**  
Sağdıç O., Ekici L., Öztürk İ., Bayram O., Polat B., Bilge T.  
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.175
- V. **The Effect of Anthocyanin Based Extracts on the Color of Cemen Paste Used on Pastirma a Dry Cured Meat Product**  
YETİM H., EKİCİ L., ŞİMŞEK Z., SAĞDIÇ O.  
56th International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2010), Jeju, Güney Kore, 15 - 20 Ağustos 2010, ss.217
- VI. **The Fatty Acid Composition of Chicken Muscles Fed with Thyme**  
YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., HW O.  
54rd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST 2008), Cape-Town, Güney Afrika, 10 - 15

Ağustos 2008, ss.79

- VII. **Kekik uçucu yağı ilavesinin kuşbaşı etler ve bonfilenin bazı özelliklerine etkisi**  
EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi konferansı, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.557-560
- VIII. **Gıdaların muhafazasında yeni mikrobiyal inaktivasyon metotları**  
SAĞDIÇ O., EKİCİ L., YETİM H.  
Türkiye 10. Gıda Kongresi konferansı, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.949-952

## **Metrikler**

Yayın: 78

Atf (WoS): 591

Atf (Scopus): 313

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 6

## **Burslar**

Doktora Sonrası Yurt Disi Arastırma Bursu, TÜBİTAK, 2012 - 2013