

Assoc. Prof. LÜTFİYE EKİCİ

Personal Information

Office Phone: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Extension: 32727

Email: lutfiyed@erciyes.edu.tr

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

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

Education Information

Doctorate, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2006 - 2011

Post Graduate, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2002 - 2005

Under Graduate, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1996 - 2000

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, 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

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

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda, 2015 - Continues

Assistant Professor, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda, 2012 - 2015

Research Assistant, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda, 2005 - 2011

Research Assistant, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2005

Research Assistant, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda , 2001 - 2002

Courses

Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Under Graduate, 2013 - 2014

Uzmanlık Alan Dersi, Post Graduate, 2013 - 2014

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Effects of GSM 1800 band radiation on composition, structure and bioactivity of exopolysaccharides produced by yoghurt starter cultures**
KARATAŞ Ş. M. , EKİCİ L., DEVELİ İ., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.
ARCHIVES OF MICROBIOLOGY, 2021 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Chemical characteristics and storage stabilities of different cold-pressed seed oils**
Dedebas T., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- III. **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, vol.50, no.3, pp.405-416, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **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 (Journal Indexed in SCI)
- V. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- VI. **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, vol.12, no.3, pp.2045-2056, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Physicochemical, sensory, and bioactive properties of some traditional Turkish sorbets**
EKİCİ L., Kafadar A. D. , ALBAYRAK S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.42, no.9, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **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, vol.41, no.3, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- X. **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, vol.180, pp.227-234, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **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 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **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, vol.62, no.1, pp.718-726, 2015 (Journal Indexed in SCI)

- XIII. **Natural food colorants and bioactive extracts from some edible flowers**
Bayram O., SAĞDIÇ O., EKİCİ L.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, vol.88, pp.170-176, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **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, vol.7, no.6, pp.1328-1336, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **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, vol.56, no.1, pp.40-48, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **Determination of phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Turkish pine honey**
EKİCİ L., SAĞDIÇ O., SİLİCİ S., ÖZTÜRK İ.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.6, no.4, pp.439-444, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XVII. **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, vol.58, pp.432-439, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XVIII. **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, vol.16, no.3, pp.658-666, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XIX. **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, vol.126, no.4, pp.1749-1758, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XX. **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, vol.62, no.2, pp.58-64, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XXI. **Bioactivity and mineral contents of wild-grown edible *Morchella conica* in the Mediterranean Region**
Öztürk İ., Şahan S., ŞAHİN U., Ekici L., Sağdıç O.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.5, pp.453-457, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXII. **Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften der Kern- und Schalenextrakte des Granatapfel**
Sağdıç O., ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., Şimşek H., YETİM H.
Ernahrung/Nutrition, vol.34, no.9, pp.376-379, 2010 (Journal Indexed in AHCI)
- XXIII. **Total phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Rhododendron honeys**
SİLİCİ S., Sağdıç O., EKİCİ L.
FOOD CHEMISTRY, vol.121, no.1, pp.238-243, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXIV. **Antioxidative, antiradical, and antimicrobial activities of extracts from Antep Pistachio hulls**
ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., YETİM H., Sağdıç O.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.5, no.2, pp.163-167, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXV. **Effect of collection time on biological activity of Clary sage (*Salvia sclarea*)**
Tulukcu E., Sağdıç O., ALBAYRAK S., EKİCİ L., Yetim H.
JOURNAL OF APPLIED BOTANY AND FOOD QUALITY, vol.83, no.1, pp.44-49, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXVI. **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, vol.33, pp.313-328, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXVII. **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, vol.155, no.3, pp.447-456, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXVIII. **Biological activities of the extracts of two endemic Sideritis species in Turkey**
Sağdıç O., Aksoy A., Ozkan G., EKİCİ L., ALBAYRAK S.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.9, no.1, pp.80-84, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXIX. **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, vol.14, no.2, pp.157-169, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XXX. **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, vol.41, no.9, pp.1011-1015, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XXXI. **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, vol.41, pp.1011-1015, 2006 (Journal Indexed in SCI Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Polifenollerin Bağırsak Mikrobiyota Kompozisyonunu Düzenleyici ve Nöroprotektif Etkileri**
Çimen F., Polat H., Ekici L.
Akademik Gıda, vol.18, no.2, pp.190-208, 2020 (Other Refereed National Journals)
- II. **Karabuğdayın Fitokimyası, Farmakolojisi ve Biyofonksiyonel Özellikleri**
İnanır C., Albayrak S., Ekici L.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.16, pp.713-722, 2019 (Other Refereed National Journals)
- III. **Akkermansia muciniphila: Obezite ve Diyabetten Korunmada Yeni Bir Alternatif Olabilir mi?**
Polat H., Ekici L.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.16, pp.533-543, 2019 (Other Refereed National Journals)
- IV. **Et ve Et Ürünlerinde Baharatların Doğal Antioksidan ve Antimikrobiyel Olarak Kullanımı**
EKİCİ L., ÖZTÜRK I., SAĞDIÇ O., YETİM H.
Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, pp.1-7, 2014 (National Refreed University Journal)
- V. **Et tüketimi ve kanser**
EKİCİ L., Sağdıç O., YETİM H.
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.28, no.2, pp.136-145, 2012 (National Refreed University Journal)
- VI. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-II**
Telli R., EKİCİ L., YETİM H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.3, pp.31-39, 2008 (Other Refereed National Journals)
- VII. **Serbest Radikaller ve Antioksidan Gıdalarla İnhibisyonu**
EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
Gıda Dergisi, vol.33, pp.251-260, 2008 (Other Refereed National Journals)
- VIII. **Et Ürünlerinde Diyet Lif Kullanımı**
EKİCİ L., HÜDAYİ E.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, pp.83-90, 2007 (Other Refereed National Journals)
- IX. **Gıda Endüstrisinde Alternatif Bir Dezenfektan: Ozon.**

EKİCİ L., SAĞDIÇ O., KESMEN Z.

Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.1, no.1, pp.47-57, 2006 (Other Refereed National Journals)

X. **Üzüm Vitis vinifera Çekirdeğinin Fenolik Bileşikleri ve Biyoaktif Özellikleri**

SAĞDIÇ O., EKİCİ L.

Hasad Gıda, vol.21, pp.30-34, 2005 (Other Refereed National Journals)

XI. **Bazı Gıdalarda Doğal Acılığın ve Burukluğun Azaltılma Yöntemleri**

EKİCİ L., VELİOĞLU Y. S.

Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.5, pp.213-222, 2004 (Other Refereed National Journals)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. Dedebaş T., Dursun Çapar T., Ekici L., Yalçın H.
IV. YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.27
- II. **Electronic Tongue Applications in Food Industry**
ÖZTUNA TANER Ö., EKİCİ L.
International Conference on Agriculture, Forest, FoodSciences and Technologies (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.277
- III. **APPLICATIONS OF RENEWABLE ENERGY SOURCES INFOOD SECTOR**
ÖZTUNA TANER Ö., TANER T., EKİCİ L.
1TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENERGY AND THERMAL ENGINEERING, İstanbul, Turkey, 25 - 28 April 2017, pp.337
- IV. **The effect of Pistachio vera supplementation on the simit kebab'xs phenolic content and antioxidant activity**
ÖZCAN C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., AHHMED A., YALÇIN H., YETİM H.
ISNFF 2014, 14 - 17 October 2014, pp.195
- V. **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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.443
- VI. **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, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.175
- VII. **BIOACTIVE PROPERTIES OF DANDELION**
DEDEBAŞ T., İLTER Ş. M., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ONMEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Turkey, 05 October 2017 - 07 October 2010, pp.456-457
- VIII. **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, South Korea, 15 - 20 August 2010, pp.217
- IX. **Biological activity of menengic (Pistacia terebinthus L), traditional Turkish snack food and coffee**
POLAT B., EKİCİ L.
1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 May 2010, pp.648-649
- X. **The fatty acid composition and volatile aroma compounds of the chicken muscles fed with thyme**
YETİM H., EKİCİ L., SARIOĞLU K., ÖZTÜRK İ., SAĞDIÇ O.
Food Science, Engineering and Technologies 2009, Plovdiv, Bulgaria, 23 - 24 October 2009, pp.643-648
- XI. **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, South Africa, 10 - 15 August 2008, pp.79

- XII. **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, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.557-560
- XIII. **Gıdaların muhafazasında yeni mikrobiyal inaktivasyon metotları**
SAĞDIÇ O., EKİCİ L., YETİM H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi konferansı, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.949-952
- XIV. **Biological activities of Rhododendron honeys**
SİLİCİ S., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007, pp.24
- XV. **Compositions of the essential oils of Origanum onites, Satureja hortensis and Thymbra spicata grown in Turkey**
YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L.
30th International Symposium on Essential Oils, Graz, Austria, 9 - 12 September 2007, pp.221
- XVI. **Biological activity of the extract of Sideritis ozturkii, Turkish endemic mountain tea**
SAĞDIÇ O., AKSOY A., ÖZKAN G., EKİCİ L.
International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF), Patras, Greece, 18 - 21 June 2006, pp.206

Supported Projects

EKİCİ L., DEDEBAŞ T., SAĞDIÇ O., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRKİYE'DE TİCARİ OLARAK ÜRETİLEN BAZI UÇUCU YAĞLAR VE TOHUM YAĞLARININ DEPOLAMA SÜRESİNCE OKSİDATİF STABİLİTELERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2018

EKİCİ L., SAĞDIÇ O., DEDEBAŞ T., Project Supported by Higher Education Institutions, ÜLKEMİZDE YAYGIN OLARAK YETİŞEN TİCARİ DEĞERE SAHİP TOHUM YAĞLARININ DEPOLAMA STABİLİTELERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2018

EKİCİ L., BABACAN S., Project Supported by Higher Education Institutions, FIRINLANMIŞ VE KIZARTILMIŞ KIRMIZI MERCİMEK CİPSİ ÜRETİM ŞARTLARININ OPTİMİZE EDİLEREK FİZİKOKİMYASAL, DUYUSAL VE BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2017 - 2017

YETİM H., EKİCİ L., BAYRAM O., Project Supported by Higher Education Institutions, SÜS BİTKİSİ OLARAK YETİŞTİRİLEN LALE TAÇ YAPRAKLARINDAN ELDE EDİLEN ANTOSİYANİN BAZLI RENK MADDELERİNİN, İZOLASYONU VE BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2010 - 2017

EKİCİ L., ÖZALTIN B., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI YÖNTEMLERLE KONSANTRE EDİLEN DEMİRHİNDİ ŞERBETİNİN BİYOAKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

EKİCİ L., KAFADAR A. D. , Project Supported by Higher Education Institutions, BAZI GELENEKSEL ŞERBETLERİMİZİN VE KONSANTRELERİNİN BİYOAKTİF VE FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

YALÇIN H., EKİCİ L., TEKDEMİR H., SAĞDIÇ O., Project Supported by Higher Education Institutions, ÜLKEMİZDE İŞLENMİŞ ÜZÜMLERİN ÇEKİRDEK YAĞLARININ YEMEKLIK YAĞ KALİTESİNİN BELİRLENMESİ VE ÇEKİRDEK EKSTRAKTU VE YAĞININ BAZI YEMEKLIK YAĞLARIN STABİLİTESİNE ETKİSİ, 2010 - 2013

YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., EROĞLU C., Project Supported by Higher Education Institutions, SİYAH HAVUÇ VE KIRMIZI LAHANADAN EKSTRAKTE EDİLEN ANTOSİYANİN BAZLI RENK MADDELERİNİN BİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE BAZI GIDA MADDELERİNDE RENKLENDİRİCİ OLARAK KULLANIMI, 2009 - 2011

YETİM H., EKİCİ L., SAĞDIÇ O., Project Supported by Higher Education Institutions, ÜZÜM POSASINDAN EKSTRAKTE EDİLEN ANTOSİYANİN BAZLI RENK MADDELERİNİN BİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE BAZI GIDA MADDELERİNDE RENKLENDİRİCİ OLARAK KULLANIMI, 2009 - 2011

SAĞDIÇ O., KESMEN Z., EKİCİ L., ÖZTÜRK İ., Project Supported by Higher Education Institutions, TEREYAĞLARINDA BOZULMA ETMENİ OLAN MAYALARIN BELİRLENMESİ VE KONTROLÜ, 2007 - 2010

SİLİCİ S., EKİCİ L., Project Supported by Higher Education Institutions, KAYSERİ İLİ PİYASASINDA BULUNAN AMBALAJLI BALLARIN PALİNOLOJİK VE KİMYASAL YAPILARININ BELİRLENMESİ VE BALLARIN ORGANİK ÜRETİM AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2007 - 2009

FİDAN M., EKİCİ L., YAVAŞ B., SAĞDIÇ O., Project Supported by Higher Education Institutions, TAZE OLARAK TÜKETİLEN BAZI BİTKİLERİN TOPLAM FENOLİK ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİ ÜZERİNE VURGULU ELEKTRİK ALANI UYGULAMASI VE KLASİK EKSTRAKSİYON SİSTEMLERİNİN ETKİLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI, 2007 - 2009
YETİM H., EKİCİ L., GÖNÜLALAN Z., ÖZKAN M., SAĞDIÇ O., SARIOĞLU K., TUBİTAK Project, Piliç Etlerinin Lezzet Kalitesi ve Raf Ömrünün Geliştirilmesinde Kekikli Yem Kullanımı, 2006 - 2008
YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., Project Supported by Higher Education Institutions, KEKİK UÇUCU YAĞININ TAZE VE DONDURULARAK MUHAFAZA EDİLEN ETLERİN LEZZET VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİ, 2006 - 2007

Citations

Total Citations (WOS):404

h-index (WOS):10

Scholarships

Doktora Sonrası Yurt Disi Arastirma Bursu, TUBİTAK, 2012 - 2013