

## 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

### 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, 2015 - Devam Ediyor

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

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

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

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

### Verdiği Dersler

Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Lisans, 2013 - 2014

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

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

- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.50, sa.3, ss.405-416, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.123, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Biofunctional effects of Pistacia vera addition on the quality of Simit Kebab**  
Özcan C., Dursun Çapar T., Ekici L., Mrghni Ahhmed A., Yalçın H., Yetim H.  
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, cilt.70, ss.186-192, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.12, sa.3, ss.2045-2056, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.41, sa.3, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.180, ss.227-234, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.62, sa.1, ss.718-726, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XIII. **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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.7, sa.6, ss.1328-1336, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.56, sa.1, ss.40-48, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.6, sa.4, ss.439-444, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.58, ss.432-439, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.16, sa.3, ss.658-666, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.126, sa.4, ss.1749-1758, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.62, sa.2, ss.58-64, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.5, ss.453-457, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Antioxidative, antiradikale und antimikrobielle Eigenschaften der Kern- und Schalenextrakte des Granatapfel**  
Sağdıç O., ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., Şimşek H., YETİM H.  
Ernahrung/Nutrition, cilt.34, sa.9, ss.376-379, 2010 (AHCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.5, sa.2, ss.163-167, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.83, sa.1, ss.44-49, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.33, ss.313-328, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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, cilt.155, sa.3, ss.447-456, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.9, sa.1, ss.80-84, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.14, sa.2, ss.157-169, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.41, sa.9, ss.1011-1015, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.41, ss.1011-1015, 2006 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Polifenollerin Bağırsak Mikrobiyota Kompozisyonunu Düzenleyici ve Nöroprotektif Etkileri**  
Çimen F., Polat H., Ekici L.  
Akademik Gıda, cilt.18, sa.2, ss.190-208, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Karabuğdayın Fitokimyası, Farmakolojisi ve Biyofonksiyonel Özellikleri**  
İnanır C., Albayrak S., Ekici L.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.16, ss.713-722, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, ss.1-7, 2014 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- V. **Et tüketimi ve kanser**  
EKİCİ L., Sağdıç O., YETİM H.  
Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.136-145, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- VI. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyon ve İntoksikasyon Bakterileri-II**  
Telli R., EKİCİ L., YETİM H.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.3, ss.31-39, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Serbest Radikaller ve Antioksidan Gıdalarla İnhibisyonu**  
EKİCİ L., SAĞDIÇ O.  
Gıda Dergisi, cilt.33, ss.251-260, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Et Ürünlerinde Diyet Lif Kullanımı**  
EKİCİ L., HÜDAYİ E.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, ss.83-90, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- IX. Gıda Endüstrisinde Alternatif Bir Dezenfektan: Ozon.**  
EKİCİ L., SAĞDIÇ O., KESMEN Z.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.47-57, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. Üzüm Vitis vinifera Çekirdeğinin Fenolik Bileşikleri ve Biyoaktif Özellikleri**  
SAĞDIÇ O., EKİCİ L.  
Hasad Gıda, cilt.21, ss.30-34, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

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

- I. 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
- II. Electronic Tongue Applications in Food Industry**  
ÖZTUNA TANER Ö., EKİCİ L.  
International Conference on Agriculture, Forest, FoodSciences and Technologies (ICAFOT 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.277
- III. APPLICATIONS OF RENEWABLE ENERGY SOURCES IN FOOD SECTOR**  
ÖZTUNA TANER Ö., TANER T., EKİCİ L.  
1TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENERGY AND THERMAL ENGINEERING, İstanbul, Türkiye, 25 - 28 Nisan 2017, ss.337
- IV. The effect of Pistachio vera supplementation on the simit kebab's phenolic content and antioxidant activity**  
ÖZCAN C., DURSUN ÇAPAR T., EKİCİ L., AHMED A., YALÇIN H., YETİM H.  
ISNFF 2014, 14 - 17 Ekim 2014, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.175
- VII. BIOACTIVE PROPERTIES OF DANDELION**  
DEDEBAŞ T., İLTER Ş. M., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.  
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, Malatya, Türkiye, 05 Ekim 2017 - 07 Ekim 2010, ss.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, Güney Kore, 15 - 20 Ağustos 2010, ss.217
- IX. Biological activity of menengiç (Pistacia terebinthus L), traditional Turkish snack food and coffee**  
POLAT B., EKİCİ L.  
1. International Symposium Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2010, ss.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, Bulgaristan, 23 - 24 Ekim 2009, ss.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, Güney Afrika, 10 - 15 Ağustos 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.557-560
- XIII. **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
- XIV. **Biological activities of Rhododendron honeys**  
SİLİCİ S., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.  
2 nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.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, Avusturya, 9 - 12 Eylül 2007, ss.221
- XVI. **Biological activity of the extract of Sideritis ozturkii, Turkish endemic mountain tea**  
SAĞDIÇ O., AKSOY A., OZKAN G., EKİCİ L.  
International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF), Patras, Yunanistan, 18 - 21 Haziran 2006, ss.206

## Desteklenen Projeler

- EKİCİ L., DEDEBAŞ T., SAĞDIÇ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TÜRKİYE'DE TİCARİ OLARAK ÜRETİLEN BAZI UÇUCU YAĞLAR VE TOHUM YAĞLARININ DEPOLAMA SÜRESİNCE OKSİDATİF STABİLİTELERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2018
- EKİCİ L., SAĞDIÇ O., DEDEBAŞ T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÜLKEMİZDE YAYGIN OLARAK YETİŞEN TİCARİ DEĞERE SAHİP TOHUM YAĞLARININ DEPOLAMA STABİLİTELERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2018
- EKİCİ L., BABACAN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FIRINLANMIŞ VE KIZARTILMIŞ KIRMIZI MERCİMEK CİPSİ ÜRETİM ŞARTLARININ OPTİMİZE EDİLEREK FİZİKOKİMYASAL, DUYUSAL VE BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2017 - 2017
- YETİM H., EKİCİ L., BAYRAM O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süs Bitkisi Olarak Yetiştirilen Lale Taç Yapraklarından Elde Edilen Antosiyanin Bazlı Renk Maddelerinin, İzolasyonu ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, 2010 - 2017
- EKİCİ L., ÖZALTIN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yöntemlerle Konsantre Edilen Demirhindi Şerbetinin Biyoaktivitesinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
- EKİCİ L., KAFADAR A. D. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Geleneksel Şerbetlerimizin ve Konsantrelerinin Biyoaktif ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
- YALÇIN H., EKİCİ L., TEKDEMİR H., SAĞDIÇ O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ülkemizde İşlenmiş Üzümlerin Çekirdek Yağlarının Yemelik Yağ Kalitesinin Belirlenmesi ve Çekirdek Ekstraktı ve Yağının Bazı Yemelik Yağların Stabilitesine Etkisi, 2010 - 2013
- YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., EROĞLU C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TEREYAĞLARINDA BOZULMA ETMENİ OLAN MAYALARIN BELİRLENMESİ VE KONTROLÜ, 2007 - 2010

SİLİCİ S., EKİCİ L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Piliç Etlerinin Lezzet Kalitesi ve Raf Ömrünün Geliştirilmesinde Kekikli Yem Kullanımı, 2006 - 2008

YETİM H., SAĞDIÇ O., EKİCİ L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEKİK UÇUCU YAĞININ TAZE VE DONDURULARAK MUHAFAZA EDİLEN ETLERİN LEZZET VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİ, 2006 - 2007

## **Atıflar**

Toplam Atıf Sayısı (WOS):404

h-indeksi (WOS):10

## **Burslar**

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