

Prof. Dr. LÜTFİYE EKİCİ

Kişisel Bilgiler

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

E-posta: lutfiyed@erciyes.edu.tr

Web: <https://avesis.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 Muhendisligi, Türkiye 2006 - 2011

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

Lisans, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Muhendisligi, 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

Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2022

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 Muhendisligi, 2002 - 2005

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

Akademik İdari Deneyim

Erciyes Üniversitesi, 2013 - 2018

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. **Fabrication of Grape Pomace Extract-Loaded Electrospun Nanofiber Films as Active Packaging Material for Walnut**
YILMAZ B., Kahraman K., EKİCİ L.
Food and Bioprocess Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **CMC-based edible coating composite films from Brewer's spent grain waste: a novel approach for the fresh strawberry package**
Taner O. O., Ekici L., Akyuz L.
POLYMER BULLETIN, cilt.80, sa.8, ss.9033-9058, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Phenolic Components, Mineral Composition, Physicochemical, and Bioactive Properties of Opuntia ficus-indica with Different Drying Methods**
Capar T., Dedevas T., Kavuncuoğlu H., Karatas S. M., Ekici L., Yalçın H.
Erwerbs-Obstbau, cilt.65, sa.2, ss.347-353, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **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, cilt.59, sa.6, ss.2243-2254, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **Influence of Heating on Thermal Stability of Essential Oils During Storage**
Dedevas T., EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
Journal of Essential Oil-Bearing Plants, cilt.25, sa.3, ss.611-625, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Extraction method affects seed oil yield, composition, and antioxidant properties of European cranberrybush (Viburnum opulus)**
Capar T., Dedevas T., Yalçın H., Ekici L.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.168, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **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 (SCI-Expanded)
- IX. **Chemical characteristics and storage stabilities of different cold-pressed seed oils**
Dedevas T., Ekici L., Sağdıç O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.2, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **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-Expanded)

- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **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-Expanded)
- XIV. **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-Expanded)
- XV. **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-Expanded)
- XVI. **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)
- XVII. **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-Expanded)
- XVIII. **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-Expanded)
- XIX. **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-Expanded)
- XX. **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-Expanded)
- XXI. **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-Expanded)
- XXII. **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-Expanded)
- XXIII. **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 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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-Expanded)

- XXV. **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-Expanded)
- XXVI. **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-Expanded)
- XXVII. **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 FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.62, sa.2, ss.58-64, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **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 FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, ss.453-457, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Total phenolic content, antiradical, antioxidant and antimicrobial activities of Rhododendron honeys**
SİLİCİ S., Sağdic O., EKİCİ L.
FOOD CHEMISTRY, cilt.121, sa.1, ss.238-243, 2010 (SCI-Expanded)
- XXX. **Antioxidative, antiradical, and antimicrobial activities of extracts from Antep Pistachio hulls**
ÖZTÜRK İ., EKİCİ L., YETİM H., Sağdıç O.
JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, sa.2, ss.163-167, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXI. **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-Expanded)
- XXXII. **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-Expanded)
- XXXIII. **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-Expanded)
- XXXIV. **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-Expanded)
- XXXV. **Phenolic compounds of Origanum sipyleum L. extract, and its antioxidant and antibacterial activities**
Ozkan G., Sağdic O., Ekici L., Ozturk I., Ozcan M. M.
JOURNAL OF FOOD LIPIDS, cilt.14, sa.2, ss.157-169, 2007 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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-Expanded)
- XXXVII. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Anthocyanin and bioactivity properties of berberis crategina DC. In buffer system and apple juice: impact of temperature, time, and pH; Prediction using artificial neural network**
POLAT KAYA H., Koc T., EKİCİ L., TOĞA G.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.42, sa.2, ss.438-449, 2024 (ESCI)
- II. **Anthocyanin and Bioactivity Properties of Berberis crategina DC. in Buffer System and Apple Juice: Impact of Temperature, Time, and pH; Prediction Using Artificial Neural Network**
Ekici L., Polat Kaya H., Toğa G.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, cilt.1, ss.1-15, 2022 (ESCI)
- III. **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 BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.39, sa.5, ss.351-366, 2021 (ESCI)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **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 Dergi)
- IX. **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 Dergi)
- X. **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)
- XI. **Serbest Radikaller ve Antioksidan Gıdalarla İnhibisyonu**
EKİCİ L., SAĞDIÇ O.
Gıda Dergisi, cilt.33, ss.251-260, 2008 (Hakemli Dergi)
- XII. **Et Ürünlerinde Diyet Lif Kullanımı**
EKİCİ L., HÜDAYİ E.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, ss.83-90, 2007 (Hakemli Dergi)
- XIII. **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)
- XIV. **Üzüm Vitis vinifera Çekirdeğinin Fenolik Bileşikleri ve Biyoaktif Özellikleri**
SAĞDIÇ O., EKİCİ L.
Hasad Gıda, cilt.21, ss.30-34, 2005 (Hakemli Dergi)
- XV. **Bazı Gıdalarda Doğal Acılığın ve Burukluğun Azaltılma Yöntemleri**
EKİCİ L., VELİOĞLU Y. S.

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: 84

Atıf (WoS): 631

Atıf (Scopus): 362

H-İndeks (WoS): 13

H-İndeks (Scopus): 6

Burslar

Doktora Sonrası Yurt Dışı Araştırma Bursu, TÜBİTAK, 2012 - 2013

Akademi Dışı Deneyim

Texas A&M University