

## Dr. Öğr. Üyesi Ender Hikmet ARSERİM

### Kişisel Bilgiler

E-posta: enderarserim@hakkari.edu.tr

Web: <https://avesis.hakkari.edu.tr/enderarserim>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: QHK0iJkAAAAJ

ORCID: 0000-0003-2634-6096

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-5354-2014

ScopusID: 55965921400

Yoksis Araştırmacı ID: 396162

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Rutgers, The State University of New Jersey, Amerika Birleşik Devletleri 2013 - 2023

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YL) (Tezli), Türkiye 2011 - 2013

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2010

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Yaptığı Tezler

Bütünleşik Doktora, Interaction between microorganisms and cold atmospheric pressure plasma: experimental and numerical studie, Rutgers, The State University of New Jersey, New Brunswick Campus, Graduate Studies, Food Science, 2023

Yüksek Lisans, Sürekli sistem ohmik pişirme işleminin enerjetik ve ekserjetik performans değerlendirilmesi, matematiksel modellenmesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YL) (Tezli), 2013

### Akademik Unvanlar / Görevler

Hakkari Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2023 - Devam Ediyor

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

- Microbial Inactivation by Non-equilibrium Short-Pulsed Atmospheric Pressure Dielectric Barrier Discharge (Cold Plasma): Numerical and Experimental Studies**  
ARSERİM E. H., Salvi D., Fridman G., Schaffner D. W., Karwe M. V.  
Food Engineering Reviews, cilt.13, sa.1, ss.136-147, 2021 (SCI-Expanded)
- Achillea spp.: A comprehensive review on its ethnobotany, phytochemistry, phytopharmacology and industrial applications**  
Salehi B., Selamoglu Z., Sevindik M., Fahmy N. M., Al-Sayed E., El-Shazly M., Csupor-Löffler B., Csupor D., Yazdi S. E.,

Sharifi-Rad J., et al.

Cellular and Molecular Biology, cilt.66, sa.4, ss.78-103, 2020 (SCI-Expanded)

**III. Effects of process variables on some quality properties of meatballs semi-cooked in a continuous type ohmic cooking system**

Icier F, Sengun I. Y., Yildiz Turp G., ARSERİM E. H.

Meat Science, cilt.96, sa.3, ss.1345-1354, 2014 (SCI-Expanded)

## **Metrikler**

Yayın: 3

Atf (Scopus): 60

H-İndeks (Scopus): 3