

## Lect. PhD SERDAR UĞURLU

### Personal Information

**Email:** serdarugurlu@hakkari.edu.tr

**Web:** <https://avesis.hakkari.edu.tr/serdarugurlu>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-5785-9647

Publons / Web Of Science ResearcherID: KIH-6759-2024

Yoksis Researcher ID: 407018

### Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Turkey 2019 - 2023

Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2016 - 2018

Undergraduate, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2012 - 2016

### Dissertations

Doctorate, Vacuum assisted infrared drying and frying applications in apple chips production and the effect of these applications on the bioactive compound antioxidant and antidiabetic activity, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), 2023

Postgraduate, Reducing of bitterness in green walnuts by ultrasonication, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2018

### Research Areas

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

### Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Hakkari University, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim Bölümü, 2024 - Continues

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. The impact of pre-drying and different infrared powers on some quality parameters of apple chips fried by vacuum-combined infrared radiation**  
Uğurlu S., Yücel T., Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E.  
GRASAS Y ACEITES, vol.75, pp.1-11, 2024 (SCI-Expanded)
- II. A comparison of phenolic compounds, antioxidant activity, and  $\alpha$ -glucosidase inhibitory activities of apple chips dried and fried by vacuum combined infrared radiation**  
Uğurlu S., Bakkalbaşı E.

Journal of Food Measurement and Characterization, vol.18, no.5, pp.3783-3792, 2024 (SCI-Expanded)

**III. COMPARISON OF A NOVEL VACUUM-COMBINED INFRARED AND HOT-AIR CONVECTION METHODS FOR DRYING OF DEVECI (PYRUS COMMUNIS L.) PEAR SLICES**

Coşkun Topuz F., Uğurlu S., Bakkalbaşı E.

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, vol.53, pp.317-325, 2023 (SCI-Expanded)

**IV. Reduction of bitterness in green walnuts by conventional and ultrasound-assisted maceration**

Uğurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.

Ultrasonics Sonochemistry, vol.66, 2020 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

**I. Elma kabuğundan fenolik maddelerin ultrases destekli ekstraksiyonu**

UĞURLU S., BAKKALBAŞI E.

Food and Health, vol.9, no.4, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

**II. Yeşil Cevizlerden Ultrason Destekli Ekstraksiyon Yöntemiyle Fenolik Bileşiklerin Eldesi**

UĞURLU S., BAKKALBAŞI E.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.28, no.1, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

**III. Van Gölü Kıyısında Farklı Dönemlerde Hasat Edilen Yeşil Cevizlerin Fenolik Madde İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri**

Uğurlu S., Okumuş E., Bakkalbaşı E.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.29, no.3, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

## Metrics

Publication: 7

Citation (Scopus): 14

H-Index (Scopus): 1