

Öğr. Gör. Dr. SERDAR UĞURLU

Kişisel Bilgiler

E-posta: serdarugurlu@hakkari.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-5785-9647

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

Yoksis Araştırmacı ID: 407018

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), Türkiye 2019 - 2023

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2016 - 2018

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2016

Yaptığı Tezler

Doktora, Vakum destekli infrared kurutma ve kızartma uygulamalarının elma cipsi üretiminde kullanımı ile bu uygulamaların biyoaktif bileşenler, antioksidan ve antidiyabetik aktivite üzerine etkisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (Dr), 2023

Yüksek Lisans, Ultrasonikasyon ile yeşil cevizlerde acılığın giderilmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Hakkari Üniversitesi, Yüksekova Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim Bölümü, 2024 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.75, ss.1-11, 2024 (SCI-Expanded)

- A comparison of phenolic compounds, antioxidant activity, and α -glucosidase inhibitory activities of apple chips dried and fried by vacuum combined infrared radiation**

Uğurlu S., Bakkalbaşı E.

Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.5, ss.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, cilt.53, ss.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, cilt.66, 2020 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Elma kabuğundan fenolik maddelerin ultrases destekli ekstraksiyonu

UĞURLU S., BAKKALBAŞI E.

Food and Health, cilt.9, sa.4, 2023 (Hakemli Dergi)

II. Yeşil Cevizlerden Ultrason Destekli Ekstraksiyon Yöntemiyle Fenolik Bileşiklerin Eldesi

UĞURLU S., BAKKALBAŞI E.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.28, sa.1, 2023 (Hakemli Dergi)

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, cilt.29, sa.3, 2019 (Hakemli Dergi)

Metrikler

Yayın: 7

Atf (Scopus): 14

H-İndeks (Scopus): 1