

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

- 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, vol.18, no.5, pp.3783-3792, 2024 (SCI-Expanded)
- 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 ultrasases 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., BAKKALBAŞI E.
ERCIŞ (VAN) İLÇESİ İÇME SULARININ SU KALİTESİ ÖZELLİKLERİ, vol.29, no.3, 2019 (Scopus)

Metrics

Publication: 5

Citation (Scopus): 14

H-Index (Scopus): 1