

## 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  $\alpha$ -glucosidase inhibitory activities of apple chips dried and fried by vacuum combined infrared radiation**  
Uğurlu S., Bakkalbaşı E.

Journal of Food Measurement and Characterization, 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 DEVECİ (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