

Prof. RAHMİ ERTAN ANLI

Personal Information

Web: <https://avesis.ankara.edu.tr/anli>

Address: Ankara Üniversitesi Gölbaşı Kampüsü, Gıda Mühendisliği, Bahçelievler, 06830 Gölbaşı/Ankara

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-3320-0629

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAJ-3169-2020

ScopusID: 6508001039

Yoksis Researcher ID: 172074

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1992 - 1997

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 1985 - 1988

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Turkey 1981 - 1985

Dissertations

Doctorate, Emir, narince ve hasandede üzümlelerinden şeri tipi şarap üretimi, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1997

Postgraduate, Yarı katı fermantasyon yöntemiyle buğday samanının biyolojik değerinin artırılması, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi (YI) (Tezli), 1988

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1988 - Continues

Supervised Theses

ANLI R. E., Kırmızı şaraplarda saklama koşullarının antosiyanin dağılımı ve fenolik yapı üzerine etkisi, Doctorate, S.MUSTAFA(Student), 2021

ANLI R. E., The determination of optimum extraction conditions in defining the trans-resveratrol, total antioxidant and total phenol in red wines, Postgraduate, A.TUĞÇE(Student), 2020

ANLI R. E., The development of alternative analysis method with paper-based platform in wine samples, Postgraduate, G.HÜLAĞA(Student), 2020

ANLI R. E., Farklı fiçı uygulamalarının kırmızı şarapların fenolik bileşimine etkisi, Doctorate, B.ÖZTÜRK(Student), 2019

ANLI R. E., The effect of different storage conditions on antioxidant property and phenolic components of red wines, Doctorate, E.NUR(Student), 2019

ANLI R. E., Effect of different terroir on the phenolic content of red wines, Postgraduate, Ş.SELİN(Student), 2018
ANLI R. E., Kalecik karası üzümünden üretilen şaraplarda terroir (bölge) farklılığının fenolik yapı üzerine etkisi, Postgraduate, B.ÖZİŞİK(Student), 2017
ANLI R. E., Kırmızı şaraplarda depolama koşullarının antosiyanin dağılımına etkisi, Postgraduate, F.İNCE(Student), 2017
ANLI R. E., Farklı biralarda proses aşamalarının fenolik bileşim ve antioksidan aktivite üzerine etkisinin belirlenmesi, Doctorate, Ö.YALÇINÇIRAY(Student), 2016
ANLI R. E., Kırmızı şarap üretiminde mikooksijenasyon uygulamaları, Doctorate, Ö.ALGAN(Student), 2013

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effects of non-alcoholic malt beverage production process on bioactive phenolic compounds**
Yalcinciray O., VURAL N., ANLI R. E.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.14, no.3, pp.1344-1355, 2020 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of the various extraction solvent effects on polyphenolic profile and antioxidant activities of selected tea samples by chemometric approach**
VURAL N., Algan Cavuldak O., AKAY M. A., ANLI R. E.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.14, no.3, pp.1286-1305, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **Optimization of ultrasound-assisted water extraction conditions for the extraction of phenolic compounds from black mulberry leaves (Morus nigra L.)**
Cavuldak O. A., VURAL N., AKAY M. A., ANLI R. E.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.42, no.5, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Antioxidant phenolic compounds of pomegranate wines produced by different maceration methods**
Akalin A. C., BAYRAM M., ANLI R. E.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.124, no.1, pp.38-44, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Determination of some individual phenolic compounds and antioxidant capacity of mead produced from different types of honey**
Akalin H., BAYRAM M., ANLI R. E.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.123, no.1, pp.167-174, 2017 (SCI-Expanded)
- VI. **Investigation of heavy metal concentrations in some Turkish wines**
Alkis I. M., ÖZ S., Atakol A., Yilmaz N., ANLI R. E., ATAKOL O.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.33, no.1, pp.105-110, 2014 (SCI-Expanded)
- VII. **A review of microoxygenation application in wine**
ANLI R. E., Cavuldak Ö. A.
Journal of the Institute of Brewing, vol.118, no.4, pp.368-385, 2012 (SCI-Expanded)
- VIII. **Traditional aniseed-flavored spirit drinks**
ANLI R. E., Bayram M.
Food Reviews International, vol.26, no.3, pp.246-269, 2010 (SCI-Expanded)
- IX. **Antioxidant Phenolic Substances of Turkish Red Wines from Different Wine Regions**
ANLI R. E., VURAL N.
MOLECULES, vol.14, no.1, pp.289-297, 2009 (SCI-Expanded)
- X. **Determination of Chloroanisoles and Chlorophenols in Cork and Wine by using HS-SPME and GC-ECD Detection**
Ozhan D., ANLI R. E., VURAL N., Bayram M.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.115, no.1, pp.71-77, 2009 (SCI-Expanded)
- XI. **Biogenic Amines in Wines**
ANLI R. E., Bayram M.
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, vol.25, no.1, pp.86-102, 2009 (SCI-Expanded)
- XII. **An Alternative Method for the Determination of Some of the Antioxidant Phenolics in Varietal Turkish Red Wines**
ANLI R. E., VURAL N., Kizilet E.

JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.114, no.3, pp.239-245, 2008 (SCI-Expanded)

XIII. Determination of the principal volatile compounds of Turkish Raki

ANLI R. E., VURAL N., GÜÇER Y.

JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.113, no.3, pp.302-309, 2007 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **THE EFFECT OF DIFFERENT STORAGE CONDITIONS ON ANTHOCYANIN PROFILE OF MERLOT RED WINES**
GEÇER E. N., ANLI R. E.
GIDA, vol.48, no.1, pp.160-170, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Sporcu İçecekleri Faydalı Mı?**
ANLI R. E., MÜNİROĞLU R. S.
Journal of Global Sport and Education Research, vol.5, no.2, pp.10-26, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Analysis of Volatile Compounds of Some Turkish Flower Honey Samples by Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography-Mass Spectrometry**
DURMAZ N. E., ANLI R. E., GÜÇER Y., ARTIK N.
European Journal of Science and Technology, no.20, pp.796-800, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Bitki Kaynaklı Fenolik Bileşiklerin Ultrasonik Dalga Destekli Ekstraksiyonu (Ultrasound assisted extraction of plant-derived phenolic compounds)**
ALGAN CAVULDAK Ö., VURAL N., ANLI R. E.
Gıda, vol.41, no.1, pp.53-60, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Hicaz narından maserasyon Yöntemi ile elde edilen likörlerin toplam fenol içeriğinin ve antioksidan kapasitesinin depolama koşullarına bağlı değişimi**
Özlem Y., ANLI R. E.
Gıda, vol.40, no.4, pp.209-216, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **HEAVY METAL CONTENT of SELECTED TURKISH BEERS**
ÖZ S., GÜLŞAH T., ANLI R. E., ATAKOL O.
INTERNATIONAL JOURNAL of SCIENTIFIC and TECHNOLOGICAL RESEARCH, vol.1, no.3, pp.46-56, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Determination of the Wine Quality of Different Apple Cultivars Grown in Turkey**
GÜÇER Y., GÜVEN A., ANLI R. E.
International Interdisciplinary Journal of Scientific Research, vol.1, no.1, pp.68-76, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Farklı Şarap İşleme Yöntemlerinin Kalecik Karası Şarabının Fenol Bileşimi ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkisi**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Bazı Türk ve Fransız Şaraplarında Poliollerin Belirlenmesi**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Şaraplarda Bazı Biyojen Aminlerin Belirlenmesi**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Şarap Mantarına Klor ve Hidrojen Peroksit Uygulamaları**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Bazı Türk Kırmızı Şaraplarının Amino Asit İçerikleri**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Tarımsal Savaşımında Kullanılan Kimyasalların Üzüm ve Şarap Kalitesi ile Şaraplarda Bazı Ağır Metal**

İçerikleri Üzerine Etkileri

GÖKTÜRK BAYDAR N., ANLI R. E., AKKURT M.

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

- XIV. **Türkiye de Üretilen Kimi Kırmızı Şarapların Fenolik Bileşimi**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Meşe Fıçılarının Özellikleri ve Şarabın Yıllanmasındaki Önemleri**
ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Othello Üzüm Çeşidinin Şaraplık Değeri Üzerine Bir Araştırma**
ANLI R. E., FİDAN I.
Gıda Teknolojisi Derneği, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Bal Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
fidan ı., denli y., ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, pp.257-261, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Türkiye de Üretilen Rakılarda Metanol Miktarı Üzerine Bir Araştırma**
FİDAN I., DENLİ Y., ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, pp.415-418, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Şırada Saf Kültür Sıvı ve Kuru Maya Kullanımının Şarap Bukesi ve Bileşimi Üzerine Etkisi**
YAVAŞ İ., ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, pp.175-184, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Increasing the Biological Value of Wheat Straw Through Solid State Fermentation System**
ANLI R. E., PAMİR H.
Doğa, vol.14, pp.334-351, 1990 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Şarap ve Birada Biyojen Aminlerin Önemi ve Oluşumu**
DENLİ Y., ANLI R. E.
Gıda Teknolojisi Derneği, pp.323-327, 1988 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Omca Yaşının Üzüm ve Şarap Kalitesi Üzerine Etkisi**
ANLI R. E., GÖKTÜRK BAYDAR N.
Gıda Teknolojisi Derneği, vol.98, no.2, pp.81-85, 1988 (Peer-Reviewed Journal)

Books

- I. **Fermentation History**
SEYİRT S., ŞANLIBABA P., ANLI R. E.
in: Fermented Foods, ANLI RAHMİ ERTAN, ŞANLIBABA PINAR, Editor, Nobel yayıncılık, pp.1-17, 2024
- II. **Fermentation Technology**
ANLI R. E., HALİŞÇELİK O., ASLAN CANBERİ H., AKTOP S., ŞANLIBABA P.
in: Food: Science, Technology and Engineering, Anlı, R.E., Şanlıbaba, P., Editor, Nobel Yayıncılık, Ankara, pp.643-680, 2022
- III. **Gıdalarda Bulunan Fenolik Bileşikler**
ARTIK N., ANLI R. E., KONAR N., Vural N.
Sidas, 2016
- IV. **Şarap Tadımı**
ANLI R. E.
Inkilap, 2011
- V. **Bağlar Güzeli**
ANLI R. E.
Yapı Kredi Yayınları, 2008
- VI. **Ansiklopedik Şarap Sözlüğü**

- ANLI R. E.
Kavaklıdere Eğitim Yayınları, 2005
- VII. **Bozcaada Şarapçılığı**
ANLI R. E.
Bozcaada Kaymakamlığı, 2004
- VIII. **Yüksek Alkollü İçkiler**
FİDAN I., ANLI R. E.
Kavaklıdere Eğitim Yayınları, 2002
- IX. **Özel Şaraplar**
FİDAN I., ANLI R. E.
Kavaklıdere Eğitim Yayınları, 2000

Papers Published in Refereed Scientific Meetings

- I. **UAE and green solvent extraction of polyphenols from *Olea europea* L.leaves: Experimental optimization.**
VURAL N., ALGAN CAVULDAK Ö., ANLI R. E., AKAY M. A.
32nd EFFOST International Conference, 6 - 08 November 2018
- II. **The effect of different solvent system for used ultrasound assisted extraction on teh phenolic compounds from *Morus nigra* L.**
ALGAN CAVULDAK Ö., VURAL N., AKAY M. A., ANLI R. E.
32nd EFFOST International Conference, 6 - 08 November 2018
- III. **The effect of different solvent system for used ultrasound assisted extraction on the phenolic compounds from *Morus nigra* L**
ALGAN CAVULDAK Ö., VURAL N., AKAY M. A., ANLI R. E.
32nd EFFOST International Conference, Nantes, France, 6 - 08 November 2018
- IV. **UAE and green solvent extraction of polyphenols from *Olea europaea* L. leaves: Experimental design and optimization.**
VURAL N., ALGAN CAVULDAK Ö., ANLI R. E., AKAY M. A.
32nd EFFOST International Conference, Nantes, France, 6 - 08 November 2018
- V. **Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activity of essential oil from *Olea europaea* L. leaves in West Anatolia**
VURAL N., ANLI R. E., AKAY M. A.
32nd EFFOST International Conference, Nantes, France, 6 - 08 November 2018
- VI. **SPORCULARDA ANTİOKSİDAN KATKI KULLANIMI YARARLI MI ?**
ANLI R. E.
16th International Sport Sciences Congress, 31 October - 03 November 2018
- VII. **SPORCULARDA ERGOJENİK KATKI KULLANIMI YARARLI MI ?**
ANLI R. E., KOZ M.
16th International Sport Sciences Congress, 31 October - 03 November 2018
- VIII. **Şarapta Bulunan Zararlı Mayalar ve Laktik Asit Bakterileri**
GEÇER E. N., ANLI R. E.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, 26 - 27 April 2018, pp.1462
- IX. **The relationship between some morphometric parameters of lower extremity and the vertical jumping in kickbox athletes**
ÇİLİNGİROĞLU ANLI S., ANLI R. E.
38 world medical health games internationalsport medecine symposium, 1 - 08 July 2017
- X. **Examination of related some morphometric parameters of forearm and hand with hand-grip strength**
ÇİLİNGİROĞLU ANLI S., ANLI R. E.

38 world medical health games International sports medecine symposium, 1 - 08 July 2017

- XI. **The Effect of Region on Individuiial Phenolic Compounds of White Wines**
BAYRAM M., KAYALAR M., ANLI R. E.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofya, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, pp.373-374
- XII. **Effect of storage conditions on the anthocyanin distrubitioun of bottled red wines**
ANLI R. E., vural N., İnce F.
40 world congress of vine and wine, 29 May - 02 June 2017
- XIII. **The effect of cold maceration on the phenolic composition of red wines**
BAYRAM M., ÖZTÜRK B., ANLI R. E.
40th World Congress of Vine and Wine, Sofija, Bulgaria, 29 May - 02 June 2017, vol.9
- XIV. **Üzüm ve Üzüm Yan Ürünlerinde Bulunan Fenolik Bileşiklerin Ekstraksiyonunda Kullanılan Yeni Teknikler**
ALGAN CAVULDAK Ö., VURAL N., ANLI R. E.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XV. **Gıda Endüstrisinde Alternatif Bir Teknik Ultrasonik Dalga Destekli Ekstraksiyon**
ÇAVULDAK Ö. A., VURAL N., ANLI R. E.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- XVI. **Şarap Üretiminde Brettanomyces Dekkera bruxellensis mayasının önemi**
Çavuldak Ö. A., ANLI R. E.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- XVII. **The Effect of Different Oak Treatments on the Phenolic Composition of Red Wines**
ÖZTÜRK B., ANLI R. E.
oeno 2015, 29 June - 01 July 2015
- XVIII. **A New Extraction Based Method for the Analysis of Resveratrol**
İNAL E. K., ANLI R. E., ATAKOL O., AKAY M. A.
7th Aegean Analytical Chemistry Days, 29 September - 03 October 2010
- XIX. **Cider Production in the World**
GÜÇER Y., ANLI R. E.
5th International Congress on Food Technology, SELANİK, Greece, 9 - 11 March 2007
- XX. **The Raki Production in Turkey**
ANLI R. E., GÜÇER Y., Nilüfer V.
5th International Congress on Food Technology, SELANİK, Greece, 9 - 11 March 2007
- XXI. **Şarap Kusur Hata ve Hastalıkları**
ANLI R. E., GÜÇER Y.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.949-952

Metrics

Publication: 68

Citation (WoS): 204

Citation (Scopus): 270

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 9