

## Prof. Dr. RAHMİ ERTAN ANLI

### Kişisel Bilgiler

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

Posta Adresi: Ankara Üniversitesi Gölbaşı Kampüsü, Gıda Mühendisliği, Bahçelievler, 06830 Gölbaşı/Ankara

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-3320-0629

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

ScopusID: 6508001039

Yoksis Araştırmacı ID: 172074

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1992 - 1997

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 1985 - 1988

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1981 - 1985

### Yaptığı Tezler

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

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

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1988 - Devam Ediyor

### Yönetilen Tezler

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

ANLI R. E., Kırmızı şaraplarda trans-resveratrol, toplam antioksidan ve toplam fenol tayininde optimum ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.TUĞÇE(Öğrenci), 2020

ANLI R. E., Kağıt tabanlı platform ile şarap örneklerinde alternatif analiz yönteminin geliştirilmesi, Yüksek Lisans, G.HÜLAĞA(Öğrenci), 2020

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

ANLI R. E., Farklı depolama koşullarının kırmızı şaraplarda antioksidan özellik ve fenolik yapı üzerine etkisi, Doktora, E.NUR(Öğrenci), 2019

- ANLI R. E., Kırmızı şarap üretiminde bölge (terroir) farklılığının fenolik bileşim üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Ş.SELİN(Öğrenci), 2018
- ANLI R. E., Kalecik karası üzümünden üretilen şaraplarda terroir (bölge) farklılığının fenolik yapı üzerine etkisi, Yüksek Lisans, B.ÖZİŞİK(Öğrenci), 2017
- ANLI R. E., Kırmızı şaraplarda depolama koşullarının antosiyanin dağılımına etkisi, Yüksek Lisans, F.İNCE(Öğrenci), 2017
- ANLI R. E., Farklı biralarda proses aşamalarının fenolik bileşim ve antioksidan aktivite üzerine etkisinin belirlenmesi, Doktora, Ö.YALÇINÇIRAY(Öğrenci), 2016
- ANLI R. E., Kırmızı şarap üretiminde mikooksijenasyon uygulamaları, Doktora, Ö.ALGAN(Öğrenci), 2013

## **SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- 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, cilt.14, sa.3, ss.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, cilt.14, sa.3, ss.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, cilt.42, sa.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, cilt.124, sa.1, ss.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, cilt.123, sa.1, ss.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, cilt.33, sa.1, ss.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, cilt.118, sa.4, ss.368-385, 2012 (SCI-Expanded)
- VIII. **Traditional aniseed-flavored spirit drinks**  
ANLI R. E., Bayram M.  
Food Reviews International, cilt.26, sa.3, ss.246-269, 2010 (SCI-Expanded)
- IX. **Antioxidant Phenolic Substances of Turkish Red Wines from Different Wine Regions**  
ANLI R. E., VURAL N.  
MOLECULES, cilt.14, sa.1, ss.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, cilt.115, sa.1, ss.71-77, 2009 (SCI-Expanded)
- XI. **Biogenic Amines in Wines**  
ANLI R. E., Bayram M.  
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, cilt.25, sa.1, ss.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, cilt.114, sa.3, ss.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, cilt.113, sa.3, ss.302-309, 2007 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **THE EFFECT OF DIFFERENT STORAGE CONDITIONS ON ANTHOCYANIN PROFILE OF MERLOT RED WINES**  
GEÇER E. N., ANLI R. E.  
GIDA, cilt.48, sa.1, ss.160-170, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Sporcu İçecekleri Faydalı Mı?**  
ANLI R. E., MÜNİROĞLU R. S.  
Journal of Global Sport and Education Research, cilt.5, sa.2, ss.10-26, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.20, ss.796-800, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.41, sa.1, ss.53-60, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.40, sa.4, ss.209-216, 2015 (Hakemli Dergi)
- VI. **HEAVY METAL CONTENT of SELECTED TURKISH BEERS**  
ÖZ S., GÜLŞAH T., ANLI R. E., ATAKOL O.  
INTERNATIONAL JOURNAL of SCIENTIFIC and TECHNOLOGICAL RESEARCH, cilt.1, sa.3, ss.46-56, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- 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, cilt.1, sa.1, ss.68-76, 2014 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Farklı Şarap İşleme Yöntemlerinin Kalecik Karası Şarabının Fenol Bileşimi ve Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkisi**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 2004 (Hakemli Dergi)
- IX. **Bazı Türk ve Fransız Şaraplarında Poliollerin Belirlenmesi**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 2003 (Hakemli Dergi)
- X. **Şaraplarda Bazı Biyojen Aminlerin Belirlenmesi**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 2002 (Hakemli Dergi)
- XI. **Şarap Mantarına Klor ve Hidrojen Peroksit Uygulamaları**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 2001 (Hakemli Dergi)
- XII. **Bazı Türk Kırmızı Şaraplarının Amino Asit İçerikleri**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 2001 (Hakemli Dergi)

- 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 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Türkiye de Üretilen Kimi Kırmızı Şarapların Fenolik Bileşimi**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 1999 (Hakemli Dergi)
- XV. **Meşe Fıçılarının Özellikleri ve Şarabın Yıllanmasındaki Önemleri**  
ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 1999 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Othello Üzüm Çeşidinin Şaraplık Değeri Üzerine Bir Araştırma**  
ANLI R. E., FİDAN I.  
Gıda Teknolojisi Derneği, 1997 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Bal Şarabı Üretimi Üzerine Bir Araştırma**  
fidan I., denli y., ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, ss.257-261, 1997 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Türkiye de Üretilen Rakılarda Metanol Miktarı Üzerine Bir Araştırma**  
FİDAN I., DENLİ Y., ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, ss.415-418, 1996 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Şırada Saf Kültür Sıvı ve Kuru Maya Kullanımının Şarap Bukesi ve Bileşimi Üzerine Etkisi**  
YAVAŞ İ., ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, ss.175-184, 1996 (Hakemli Dergi)
- XX. **Increasing the Biological Value of Wheat Straw Through Solid State Fermentation System**  
ANLI R. E., PAMİR H.  
Doğa, cilt.14, ss.334-351, 1990 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Şarap ve Birada Biyojen Aminlerin Önemi ve Oluşumu**  
DENLİ Y., ANLI R. E.  
Gıda Teknolojisi Derneği, ss.323-327, 1988 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Omca Yaşının Üzüm ve Şarap Kalitesi Üzerine Etkisi**  
ANLI R. E., GÖKTÜRK BAYDAR N.  
Gıda Teknolojisi Derneği, cilt.98, sa.2, ss.81-85, 1988 (Hakemli Dergi)

## Kitaplar

- I. **Fermentation History**  
SEYİRT S., ŞANLIBABA P., ANLI R. E.  
Fermented Foods, ANLI RAHMİ ERTAN, ŞANLIBABA PINAR, Editör, Nobel yayıncılık, ss.1-17, 2024
- II. **Fermentation Technology**  
ANLI R. E., HALİŞÇELİK O., ASLAN CANBERİ H., AKTOP S., ŞANLIBABA P.  
Food: Science, Technology and Engineering, Anlı, R.E., Şanlıbaba, P., Editör, Nobel Yayıncılık, Ankara, ss.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

### **Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler**

- 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 Kasım 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 Kasım 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, Fransa, 6 - 08 Kasım 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, Fransa, 6 - 08 Kasım 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, Fransa, 6 - 08 Kasım 2018
- VI. **SPORCULARDA ANTİOKSİDAN KATKI KULLANIMI YARARLI MI ?**  
ANLI R. E.  
16th International Sport Sciences Congress, 31 Ekim - 03 Kasım 2018
- VII. **SPORCULARDA ERGOJENİK KATKI KULLANIMI YARARLI MI ?**  
ANLI R. E., KOZ M.  
16th International Sport Sciences Congress, 31 Ekim - 03 Kasım 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 Nisan 2018, ss.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 Temmuz 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 medicine symposium, 1 - 08 Temmuz 2017

**XI. The Effect of Region on Individual Phenolic Compounds of White Wines**

BAYRAM M., KAYALAR M., ANLI R. E.

40th World Congress of Vine and Wine, Sofya, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, ss.373-374

**XII. Effect of storage conditions on the anthocyanin distribution of bottled red wines**

ANLI R. E., vural N., İnce F.

40 world congress of vine and wine, 29 Mayıs - 02 Haziran 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, Bulgaristan, 29 Mayıs - 02 Haziran 2017, cilt.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

**XV. Gıda Endüstrisinde Alternatif Bir Teknik Ultrasonik Dalga Destekli Ekstraksiyon**

ÇAVULDAK Ö. A., VURAL N., ANLI R. E.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

**XVI. Şarap Üretiminde Brettanomyces Dekkera bruxellensis mayasının önemi**

Çavuldak Ö. A., ANLI R. E.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

**XVII. The Effect of Different Oak Treatments on the Phenolic Composition of Red Wines**

ÖZTÜRK B., ANLI R. E.

oeno 2015, 29 Haziran - 01 Temmuz 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 Eylül - 03 Ekim 2010

**XIX. Cider Production in the World**

GÜÇER Y., ANLI R. E.

5th International Congress on Food Technology, SELANİK, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007

**XX. The Raki Production in Turkey**

ANLI R. E., GÜÇER Y., Nilüfer V.

5th International Congress on Food Technology, SELANİK, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007

**XXI. Şarap Kusur Hata ve Hastalıkları**

ANLI R. E., GÜÇER Y.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.949-952

## Metrikler

Yayın: 68

Atf (WoS): 204

Atf (Scopus): 270

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 9