

Doç. Dr. ÖZGE ŞAKIYAN DEMİRKOL

Kişisel Bilgiler

Cep Telefonu: [+90 533 242 7068](tel:+905332427068)

İş Telefonu: [+90 312 203 3300](tel:+903122033300) Dahili: 3618

E-posta: osakiyan@ankara.edu.tr

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

Posta Adresi: Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gölbaşı Kampüsü Gölbaşı Ankara

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-0778-8211

Yoksis Araştırmacı ID: 107009

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2002 - 2007

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1996 - 2001

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2011 - 2017

Öğretim Görevlisi Dr., Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2011

Öğretim Görevlisi Dr., Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2010

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2007

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - 2021

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2019

Verdiği Dersler

Mass Transfer and Unit Operations, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Process Design, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

PROSES TASARIMI, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

KÜTLE AKTARIMI VE TEMEL İŞLEMLER, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Gıda Sanayiinde Ekstraksiyon Teknikleri, Yüksek Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Process Control, Lisans, 2014 - 2015

Proses Kontrol, Lisans, 2014 - 2015

Fluid Mechanics, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Heat Transfer and Thermal Processes, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Isı Aktarımı ve Isıl İşlemler, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Yönetilen Tezler

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Gilaburu (*Viburnum opulus L.*) meyvesinden yeni yöntemlerle fenolik bileşenlerin ekstraksiyonu ve gilaburu tozunun mikroenkapsülasyonu, Doktora, Y.ÖZLEM(Öğrenci), 2019

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Brokolinin mikrodalga kurutma karakteristiklerinin belirlenmesi ve modellenmesi, Yüksek Lisans, M.SILANUR(Öğrenci), 2015

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Muz ve kivi'nin dielektrik özelliklerinin mikrodalga ve kızılötesi- mikrodalga kombinasyonu ile kurutma karakteristikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.ÖZTÜRK(Öğrenci), 2014

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Nohut unu ilavesinin kekin dielektrik özellikleri ve kalite parametreleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Y.ÖZLEM(Öğrenci), 2013

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Different Pretreatments on Drying Characteristics and Physicochemical Properties of Apricot (*Prunus armeniaca L.*)**
Yılmaz M. S., Şakiyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.47, sa.11, ss.1-14, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Optimization of a Novel-Enriched Pasta Production and Its Physical, Chemical, and Characteristic Properties**
Yılmaz M. S., Kutlu N., Şakiyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.2024, sa.1, ss.1-14, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Deep eutectic solvent pretreatment of cork dust – Effects on biomass composition, phenolic extraction and anaerobic degradability**
BAĞDER ELMACI S., Schultz J., İŞÇİ YAKAN A., Scherzinger M., Aslanhan D. D., Cam M. D., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Kaltschmitt M.
Waste Management, cilt.181, ss.114-127, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Microwave-assisted extraction of pectin from orange peel using deep eutectic solvents**
Turan O., İşçi Yakan A., Yılmaz M. S., Tolun A., Şakiyan Demirkol Ö.
SUSTAINABLE CHEMISTRY AND PHARMACY, cilt.37, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Extraction of phenolic compounds from cranberrybush (*Viburnum opulus L.*) fruit using ultrasound, microwave, and ultrasound-microwave combination methods**
Alifaki Y. Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.5, ss.4009-4024, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Comparison of antifungal activity of essential oils of clove, lemongrass and thyme for natural preservation of dried apricots**
Debonne E., YILMAZ M. S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Eeckhout M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.28, sa.7, ss.641-649, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Investigation of Storage Stability, Baking Stability, and Characteristics of Freeze-Dried Cranberrybush (*Viburnum opulus L.*) Fruit Microcapsules**
Alifaki Y. Ö., Şakiyan Ö., İŞÇİ YAKAN A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.15, sa.5, ss.1115-1132, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **EFFECTS OF MOLAR RATIO, FREQUENCY, WATER CONTENT AND TEMPERATURE ON DIELECTRIC PROPERTIES OF DEEP EUTECTIC SOLVENTS**

Kantar N. K., Yılmaz M. S., Erdem G. M., Şakıyan Demirkol Ö., İşci Yakan A.

LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.52, sa.1, ss.27-33, 2022 (SCI-Expanded)

- IX. **Microencapsulation of Phenolic Extracts from Cocoa Shells to Enrich Chocolate Bars**
Grassia M., Messia M. C., Marconi E., Demirkol Ö., Erdogdu F., Sarghini F., Cinquanta L., Corona O., Planeta D.
PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION, cilt.76, sa.4, ss.449-457, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Effect of ohmic heating on ultrasound extraction of phenolic compounds from cornelian cherry (Cornus mas)**
Kutlu N., İşci Yakan A., Şakıyan Demirkol Ö., Yılmaz A. E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Extraction of Phenolic Compounds from Cornelian Cherry (Cornus mas L.) Using Microwave and Ohmic Heating Assisted Microwave Methods**
Kutlu N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., YILMAZ A. E.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.14, sa.4, ss.650-664, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of microwave-assisted deep eutectic solvent pretreatment on lignocellulosic structure and bioconversion of wheat straw**
İŞÇİ YAKAN A., Erdem G. M., BAĞDER ELMACI S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Lamp A., Kaltschmitt M.
CELLULOSE, cilt.27, sa.15, ss.8949-8962, 2020 (SCI-Expanded)
- XIII. **Investigation of dielectric properties, total phenolic content and optimum formulation of microwave baked gluten-free cakes**
Alifaki Y. O., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.3, ss.1530-1540, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Phenolic content and some physical properties of dried broccoli as affected by drying method**
YILMAZ M. S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., BARUTÇU MAZİ İ., MAZİ B. G.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.25, sa.1, ss.76-88, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Dielectric properties and microwave and infrared-microwave combination drying characteristics of banana and kiwifruit**
Ozturk S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Alifaki Y. O.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Dielectric properties, optimum formulation and microwave baking conditions of chickpea cakes**
Alifaki Y. O., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.4, ss.944-953, 2017 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of Drying on Porous Characteristics of Orange Peel**
Tamer C., İŞÇİ YAKAN A., Kutlu N., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.12, sa.9, ss.921-928, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Optimization of Ethanol Production From Microfluidized Wheat Straw by Response Surface Methodology**
Turhan O., İŞÇİ YAKAN A., MERT B., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Donmez S.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.45, sa.8, ss.785-795, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **Optimization of formulation of soy-cakes baked in infrared-microwave combination oven by response surface methodology**
Sakiyan Ö.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.5, ss.2910-2917, 2015 (SCI-Expanded)
- XX. **A Study on Degree of Starch Gelatinization in Cakes Baked in Three Different Ovens**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V., Koksel H., Chang P.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.4, sa.7, ss.1237-1244, 2011 (SCI-Expanded)
- XXI. **Estimation of Dielectric Properties of Cakes Based on Porosity, Moisture Content, and Formulations Using Statistical Methods and Artificial Neural Networks**
BOYACI İ. H., Sumnu G., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.2, sa.4, ss.353-360, 2009 (SCI-Expanded)
- XXII. **Functional properties of microwave-treated wheat gluten**
Yalcin E., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Sumnu G., Celik S., Koksel H.

- EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.5, ss.1411-1417, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Utilization of Mixolab (R) to predict the suitability of flours in terms of cake quality**
Kahraman K., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Ozturk S., Koxsel H., Sumnu G., Dubat A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.227, sa.2, ss.565-570, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Investigation of dielectric properties of different cake formulations during microwave and infrared-microwave combination baking**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.72, sa.4, 2007 (SCI-Expanded)
- XXV. **THE EFFECT OF DIFFERENT FORMULATIONS ON PHYSICAL PROPERTIES OF CAKES BAKED WITH MICROWAVE AND NEAR INFRARED-MICROWAVE COMBINATIONS**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.41, sa.1, 2007 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Influence of fat content and emulsifier type on the rheological properties of cake batter**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Sumnu G., ŞAHİN S., Bayram G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.6, ss.635-638, 2004 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **ZEYTİN KARASUYU FENOLİK BİRLEŞİKLERİNİN OHMİK, MİKRODALGA VE ULTRASON DESTEKLİ EKSTRAKSİYONU ve KINETİK MODELLEMESİ**
Alifaki Y. Ö., Yılmaz M. S., Şakıyan Demirkol Ö., İşci Yakan A.
GIDA, cilt.49, sa.6, ss.1010-1027, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **KUŞBURNU (Rosa canina) FENOLİK BİLEŞİKLERİNİN MİKROENKAPSÜLASYONU**
Erdem F., Gündoğan E., Yılmaz M. S., Sezgin İ., Summakoğlu Y., Şakıyan Demirkol Ö.
GIDA, cilt.46, sa.4, ss.1026-1039, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **FENOLİK BİLEŞİKLERİN ALIÇ MEYVESİNDEN (Creataegus monogyna) MİKRODALGA VE ULTRASES DESTEKLİ YÖNTEMLER İLE EKSTRAKSİYONU**
YILMAZ M. S., KUTLU KANTAR N., Erdem G. M., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Gıdalardan Biyoaktif Bileşiklerin Ekstraksiyonunda Derin Ötektik Çözücülerin Kullanımı**
KUTLU KANTAR N., YILMAZ M. S., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.10, ss.591-597, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Investigation of herbal extracts from St John's wort (Hypericum perforatum) and geranium (Perlargonium graveolens) and their usage as instant herbal tea**
Yılmaz M. S., Kosker K., Arslan H., Altunkara F., Eraslan S., Sakiyan Ö.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSİTESİ MUHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.27, sa.7, ss.826-834, 2021 (ESCI)
- VI. **Gilaburu (Viburnum opulus L.) Meyvesinden Fenolik Bileşiklerin Ultrason Destekli Ekstraksiyonu**
Alifaki Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Gıda, cilt.43, sa.5, ss.846-855, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **APPLICATION OF RESPONSE SURFACE METHODOLOGY TO OPTIMIZE MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION OF TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS FROM CAUCASIAN WHORTLEBERRY**
KUTLU KANTAR N., CANSU B., EKİNCİ D., KILIÇ E., ERDEM N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, sa.2, ss.264-272, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **KONVANSİYONEL EKSTRAKSİYONA ALTERNATİF: YEŞİL TEKNOLOJİLER**
KUTLU KANTAR N., YEŞİLÖREN G., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Gıda, cilt.42, sa.5, ss.514-526, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **Mikrodalga ile pişirilen pirinç kekinin formülasyonu ve işlem koşullarının optimizasyonu**
Alifaki Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
GIDA, cilt.41, sa.2, ss.91-98, 2016 (Hakemli Dergi)

- X. **Gıdalarda ince tabaka kurutma modelleri**
KUTLU N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
GIDA, cilt.40, sa.1, ss.39-46, 2015 (Hakemli Dergi)
- XI. **Farklı fırınlarda pişirilen ve farklı formülasyonlara sahip keklerin gözeneklilik ve gözenek boyutu dağılımlarının görüntü analiz yöntemi ile incelenmesi**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., ŞUMNU G., ŞAHİN S.
Gıda, cilt.33, sa.5, ss.213-223, 2008 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Fluid Flow and Heat and Mass Transfer in Food Systems**
ŞAHİN S., Şumnu G., HAMAMCI H., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Nobel, 2016
- II. **FLUID FLOW HEAT AND MASS TRANSFER IN FOOD SYSTEMS**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., HAMAMCI H., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
NOBEL YAYINEVİ, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Bioethanol Production From Microwave-Assisted Deep Eutectic Solvent Pretreated Wheat Straw**
İŞÇİ YAKAN A., ERDEM G. M., BAĞDER ELMACI S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Lamp A., Kaltschmitt M.
Closed Cycles And The Circular Society 2023: The Power of Ecological Engineering, Hania, Girit, Yunanistan, 01 Ekim 2023
- II. **Deep Eutectic Solvent Pretreatment of Olive Pomace**
Aslanhan D. D., Cam M. D., Bağder Elmacı S., Şakıyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A.
Closed Cycles And The Circular Society 2023: The Power of Ecological Engineering, Hania, Yunanistan, 1 - 05 Ekim 2023, ss.621-622
- III. **Deep Eutectic Solvent Pretreatment of Olive Tree Biomass**
Cam M. D., Aslanhan D. D., Bağder Elmacı S., Şakıyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A.
Closed Cycles And The Circular Society 2023: The Power of Ecological Engineering, Hania, Yunanistan, 1 - 05 Ekim 2023, ss.600-601
- IV. **Deep Eutectic Solvent Pretreatment of Cork Dust**
Bağder Elmacı S., Schultz J., İşçi Yakan A., Scherzinger M., Aslanhan D. D., Cam M. D., Şakıyan Demirkol Ö., Kaltschmitt M.
Closed Cycles And The Circular Society 2023: The Power of Ecological Engineering, Hania, Yunanistan, 1 - 05 Ekim 2023, ss.234-236
- V. **Deep Eutectic Solvent Pre-Treatment of Residual Biomass streams - Effects on Anaerobic Degradability**
Schultz J., İşçi Yakan A., Scherzinger M., Bağder Elmacı S., Aslanhan D. D., Cam M. D., Şakıyan Demirkol Ö., Kaltschmitt M.
Closed Cycles And The Circular Society 2023: The Power of Ecological Engineering, Hania, Yunanistan, 1 - 05 Ekim 2023, ss.227-229
- VI. **Farklı bitkilerden elde edilen uçucu yağların antifungal etkileri**
Yılmaz M. S., Akpınar M., Şakıyan Demirkol Ö.
Türkiye 13. Ulusal Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020
- VII. **Alıç (Creatagus monogyna) meyvesinden ultrasonik ve mikrodalga destekli ekstraksiyon yöntemleri ile toplam fenolik bileşik eldesi**
YILMAZ M. S., KUTLU KANTAR N., ERDEM G. M., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020

- VIII. **Ultra işlenmiş gıdalar**
YILMAZ M. S., KUTLU KANTAR N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- IX. **Ekstraksiyon Proseslerinde Kullanılan Yeşil Çözücüler**
KUTLU KANTAR N., YILMAZ M. S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- X. **Comparison on Pastırma Processing by the Conventional Method and Microwave Drying: Physical, Biochemical, Microbiological, and Sensory Aspects**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., KUTLU KANTAR N., YILMAZ M. S., OLUM E., ORHAN YANIKAN E., TAĞI Ş., AYHAN K., İŞÇİ YAKAN A., Barbosa Canovas G., CANDOĞAN K.
65th International Congress of Meat Science and Technology, 4 - 09 Ağustos 2019
- XI. **Deep Eutectic Solvent-Based Extraction of Phenolic Compounds from Pomegranate (Punica granatum L.) Peel**
KUTLU KANTAR N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Dos M., Ocak M., Demirkol M., İstekli M. Ö.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, 19 - 21 Eylül 2019
- XII. **Drying of pastırma by two microwave based technologies Physical, biochemical, microbiological and sensory aspects**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., KUTLU KANTAR N., YILMAZ M. S., OLUM E., ORHAN YANIKAN E., TAĞI Ş., AYHAN K., İŞÇİ YAKAN A., BARBOSA CANOVAS G. V., CANDOĞAN K.
65th International Congress of Meat Science and Technology, 4 - 09 Ağustos 2019
- XIII. **Microencapsulation of European cranberry bush fruit (viburnum opulus l.)**
Alifaki Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
32nd EFFOST International Conference, 6 - 08 Kasım 2018
- XIV. **Microwave-Assisted Extraction Of Phenolic Compounds Of European Cranberrybush Fruit (Viburnum Opulus L.),**
Alifaki Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
32nd EFFOST International Conference, 6 - 09 Kasım 2018
- XV. **Alternative extraction method for phenolic compounds of cranberry bush (viburnum opulus l.) fruit: Ultrasound-probe treatment**
Alifaki Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XVI. **OHMIC HEATING APPLICATIONS IN FOOD ENGINEERING: A REVIEW**
DEMİRKOL M., KUTLU KANTAR N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XVII. **Pectin production from food wastes: current status and future perspectives**
erdem g. m., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XVIII. **MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION OF TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS FROM CORNELIAN CHERRY (Cornus mas)**
KUTLU KANTAR N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XIX. **Pulsed Electric Field Applications In Foods, 3rd International Congress on Food Technology**
YILMAZ M. S., arslan h., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Pulsed Electric Field Applications In Foods, 3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XX. **Comparison of ultrasound and microwave assisted extraction of anthocyanins of black carrot pomace**
Yeşilören G., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- XXI. **Ultrasound assisted extraction of phenolic compounds of gilaburu (Viburnum opulus l.)**
Alifaki Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018

- XXII. **COMPARISON OF TRADITIONAL AND ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM CORNELIAN CHERRY**
KUTLU KANTAR N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018
- XXIII. **Total phenolic content and color values of dried broccoli**
YILMAZ M. S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., BARUTÇU MAZI I., MAZI B. G.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 19 - 21 Nisan 2018
- XXIV. **Infrared-microwave combination baking of gluten-free cakes: an optimization study**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
1st International Conference on Innovations in Natural Science and Engineering, 3 - 06 Ocak 2018
- XXV. **The Effect of Ohmic Heating Pretreatment on Drying of Apple**
Kutlu N., Yilmaz M. S., Arslan H., Isci A., Sakiyan Ö.
21st International Drying Symposium (IDS), Valencia, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.1487-1494
- XXVI. **The effects of formulation and processing conditions on color, total phenolic content and dielectric properties of microwave baked buckwheat-rice cakes**
ALİFAKİ Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Innovations in Food Science and Technology, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXVII. **Thin layer models of microwave drying of broccoli**
YILMAZ M. S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., BARUTÇU MAZI I., MAZI B. G.
INNOVATIONS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXVIII. **Ultrasonic assisted extraction of phenolic compounds and anthocyanins from black carrot pomace**
YEŞİLÖREN G., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Innovations in Food Science and Technology, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXIX. **Optimization of microwave-assisted extraction of total phenolic compounds from Caucasian whortleberry (Vaccinium arctostaphylos) by response surface methodology**
KUTLU KANTAR N., Bıçak C., Ekinci D., Kılıç E., Erdem N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Innovations in Food Science and Technology, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXX. **Effect of Drying on Physical Properties of Orange Peel**
TAMER C., İŞÇİ YAKAN A., KUTLU N., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
The 2nd Congress on Food Structure and Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XXXI. **Investigation of Pore Size Distribution and Some Physical Properties of Different Formulated Microwave Baked Cakes by Image Analysis**
ALİFAKİ Y. Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
The 2nd Congress on Food Structure and Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XXXII. **Kabak Cipsi**
KUTLU N., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXIII. **Gıdalarda Dielektrik Isıtma Yöntemleri**
ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., YILMAZ M. S., ÜNAYDIN N., İŞÇİ YAKAN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXIV. **GIDALARDAKİ FENOLİK BİLEŞİKLERİN ENKAPSÜLASYONU**
ALİFAKİ Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXV. **KEÇİBOYNUZU FENOLİK BİLEŞİKLERİNİN BASINÇLI SIVI EKSTRAKSİYONU İLE ELDESİ**
KAHRAMAN S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXVI. **Vişne Prunus cerasus L Posası ve Vişne Posası Özütü Kullanılarak Hazırlanan Kek Formülasyonlarının Dielektrik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Karşılaştırılması**
BAŞKAYA SEZER D., ŞUMNU G., ŞAHİN S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXXVII. **KEÇİBOYNUZU FENOLİK BİLEŞİKLERİNİN MİKRODALGA DESTEKLİ EKSTRAKSİYONU**

ERDEVECİLER B., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

XXXVIII. **UTILIZATION OF RESPONSE SURFACE METHODOLOGY TO OPTIMIZE PROCESS CONDITIONS AND FORMULATION OF MICROWAVE BAKED RICE CAKE**

ALİFAKİ Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., KUTLU N.

15th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016

XXXIX. **MICROWAVE APPLICATIONS IN BAKERY PRODUCTS A REVIEW**

KUTLU N., ALİFAKİ Y. Ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.

15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016

XL. **Determination and Modelling of Microwave Drying Characteristics of Red Beet**

KUTLU N., Demirel E., Tuncer G., Taş P., Pekgöz F., Yeşilören G., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A.

3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 03 Ekim 2015

XLI. **Drying Characteristics of Red Beet and Mathematical Modelling**

KUTLU N., Demirel E., Tuncer G., Taş P., Pekgöz F., Yeşilören G., İŞÇİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.

3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

XLII. **Effects of formulation baking time and microwave power on dielectric properties of cake during baking with microwave oven**

alifaki ö., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.

Eurofoodchem XVII, 7 - 10 Mayıs 2013

XLIII. **Comparison of soy cakes baked in halogen lamp microwave combination oven and conventional oven in terms of quality parameters**

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.

1st International Congress on Food Technology, 4 - 06 Kasım 2010

Desteklenen Projeler

Şakıyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A., Bağder Elmacı S., Diğer Uluslararası Fon Programları, Et Paketleme için Sürdürülebilir ve Antimikrobiyal Malzemeler, 2024 - 2027

İşçi Yakan A., Şakıyan Demirkol Ö., Tolun A., Bağder Elmacı S., Diğer Uluslararası Fon Programları, Sürdürülebilir Tarıma Bütüncül Bir Yaklaşımla Dayanıklı Akdeniz: Su, Toprak, Enerji Ve Biyolojik Çeşitlilikle İlgili Sorunlara Çözümler, 2022 - 2025

Şakıyan Demirkol Ö., BONACINA C. E., TÜBİTAK Projesi, Yenilikçi Yöntemler ile Ekstrakte Edilen Bitki Müsilajlarının Karakterizasyonu, Çay Atığı Ekstraktı Mikrokapsüllerinde Kaplama Maddesi Olarak Kullanımlarının ve 3d Yazıcı ile Üretilen Mikrokapsül İleveli Model Gıdaların İncelenmesi, 2023 - 2024

Şakıyan Demirkol Ö., Bayram N. E., TÜBİTAK Projesi, Yeşil Ekstraksiyon Yöntemleri Kullanılarak Elde Edilen Zeytinyağı Bazlı Propolis Ekstraktlarının Kimyasal İçeriklerinin Belirlenmesi ve Optimizasyonu, 2022 - 2024

Şakıyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Derin Ötektik Çözgenler Kullanılarak Yeşil Teknolojilerle Karasu Fenolik Bileşiklerinin Ekstraksiyonu ve Mikroenkapsülasyonu, 2021 - 2023

Şakıyan Demirkol Ö., Teknopark, Mayşe Atığının Değerlendirilmesi İçin Farklı Kurutma Tekniklerinin Denemesi ve Elde Edilen Malt Unlarının Kek, Ekmek ve Kurabiye Kalite Parametrelerine Etkisinin Belirlenmesi, 2021 - 2021

Candoğan K., HURİ P., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., TÜBİTAK Projesi, Üç Boyutlu (3B) Gıda Yazıcısı Kullanılarak Yutma Güçlüğü Çeken Bireyler İçin Fonksiyonel Gıda Üretimi, 2019 - 2021

Şakıyan Demirkol Ö., İşçi Yakan A., Erdoğan F., Yılmaz A. E., Can S., TÜBİTAK Projesi, Gıda uygulamaları için sıcaklık kontrollü frekans ayarı yapabilen değişken frekans mikrodalga sistemi tasarımı, 2018 - 2020

Candoğan K., Ayhan K., İşçi Yakan A., Şakıyan Demirkol Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pastırma üretimine yeni bir yaklaşım mikrodalga ve mikrodalga vakum kurutma, 2016 - 2019

Anlı E. A., Gürsel Kiral A., Şakıyan Demirkol Ö., Aydemir S., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Geleneksel bir süt ürünü olan Kurut üretiminde farklı kurutma tekniklerinin kullanılması ve bu tekniklerin ürün kalitesi üzerine etkilerinin araştırılması, 2016 - 2019

Şakiyan Demirkol Ö., Erdoğan F., TÜBİTAK Projesi, Ton balığı konservesi prosesinde ön işlem olarak kullanılmak üzere donmuş ton balıklarının çözündürülmesi için radyo frekans RF sistem tasarımı, 2015 - 2016

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu Fenolik Bileşiklerinin Yeni Yöntemlerle Ekstraksiyonu, 2015 - 2016

AKAY B., BAĞDER ELMACI S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alternatif biyo-yakıt olarak ligno-selülozik etanol üretimi için organik asitler ile ön-işleme yöntemi, 2012 - 2014

ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A., TÜBİTAK Projesi, Mikroakışkanlaştırma yönteminin selülozik biyoetanol üretimine etkisi, 2012 - 2013

Metrikler

Yayın: 82

Atıf (WoS): 386

Atıf (Scopus): 476

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 13