

Personal Information

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

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2009 - 2015

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2005 - 2008

Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2001 - 2005

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - Continues

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Deep eutectic solvent pretreatment of cork dust – Effects on biomass composition, phenolic extraction and anaerobic degradability**
BAĞDER ELMACI S., Schultz J., İŞCİ YAKAN A., Scherzinger M., Aslanhan D. D., Cam M. D., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Kaltschmitt M.
Waste Management, vol.181, pp.114-127, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of microwave-assisted deep eutectic solvent pretreatment on lignocellulosic structure and bioconversion of wheat straw**
İŞCİ YAKAN A., Erdem G. M., BAĞDER ELMACI S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., Lamp A., Kaltschmitt M.
CELLULOSE, vol.27, no.15, pp.8949-8962, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **Influence of different culture conditions on exopolysaccharide production by indigenous lactic acid bacteria isolated from pickles**
Midik F., TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
ARCHIVES OF MICROBIOLOGY, vol.202, no.4, pp.875-885, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Ionic Liquid Pretreatment of Yellow Pine Followed by Enzymatic Hydrolysis and Fermentation**
BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, vol.34, no.5, pp.1242-1250, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Optimization of Organic Acid Pretreatment of Wheat Straw**
Barisik G., İŞCİ YAKAN A., Kutlu N., BAĞDER ELMACI S., AKAY B.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, vol.32, no.6, pp.1487-1493, 2016 (SCI-Expanded)
- VI. **Identification of Predominant Lactic Acid Bacteria and Yeasts of Turkish Sourdoughs and Selection of Starter Cultures for Liquid Sourdough Production Using Different Flours and Dough Yields**
Yagmur G., Tanguler H., Leventdurur S., BAĞDER ELMACI S., Turhan E. U., Francesca N., Settanni L., Moschetti G., ERTEN H.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, vol.66, no.2, pp.99-107, 2016 (SCI-Expanded)
- VII. **Phenotypic and genotypic identification of lactic acid bacteria isolated from traditional pickles of the Cubuk region in Turkey**
BAĞDER ELMACI S., TOKATLI M., Dursun D., ÖZÇELİK F., ŞANLIBABA P.

FOLIA MICROBIOLOGICA, vol.60, no.3, pp.241-251, 2015 (SCI-Expanded)

VIII. **Effectiveness of chitosan against wine-related microorganisms**

BAĞDER ELMACI S., Gulgor G., TOKATLI M., ERTEN H., İŞÇİ YAKAN A., ÖZÇELİK F.

ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY, vol.107, no.3, pp.675-686, 2015 (SCI-Expanded)

IX. **In Vitro Properties of Potential Probiotic Indigenous Lactic Acid Bacteria Originating from Traditional Pickles**

TOKATLI M., Gulgor G., BAĞDER ELMACI S., Isleyen N. A., ÖZÇELİK F.

BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL, vol.2015, 2015 (SCI-Expanded)

X. **Technological properties of indigenous wine yeast strains isolated from wine production regions of Turkey**

BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F., TOKATLI M., ÇAKIR İ.

ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY, vol.105, no.5, pp.835-847, 2014 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **EFFECT OF FERMENTATION PROCESSES ON PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY DURING PRODUCTION OF BLACK CARROT VINEGAR**

ÖZTÜRK S., Bağder Elmacı S., ÖZÇELİK F.

GIDA, vol.48, no.1, pp.25-37, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **SEÇİLMİŞ ENDOJEN LAKTİK STARTER KÜLTÜRLER İLE TURŞU ÜRETİMİ**

TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., ÖZÇELİK F.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.44, no.4, pp.742-757, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Technological Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Pickles**

TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., ÖZÇELİK F.

Gıda, vol.42, no.6, pp.693-707, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Mikroorganizma Gelişmesi**

ÖZÇELİK F., HALKMAN A., BAĞDER ELMACI S.

in: Gıda Mikrobiyolojisi, Abdulkadir Halkman, Editor, Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd, pp.23-43, 2019

II. **02. Mikroorganizma Gelişmesi**

ÖZÇELİK F., HALKMAN A., BAĞDER ELMACI S.

in: Gıda Mikrobiyolojisi, Prof. Dr. Abdulkadir Halkman, Editor, Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd, pp.23-63, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Technological Properties of Some Baker's Yeast Isolated from Turkish Sourdough**

İpek Ö., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.

The 35th International Specialised Symposium on Yeasts (ISSY35) 'Yeast Cornucopia: Yeast for health and wellbeing, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.96

II. **Production of bioethanol from organic acid treated wheat straw**

Barışık G., İŞÇİ YAKAN A., KUTLU KANTAR N., BAĞDER ELMACI S., AKAY B.

2nd International Conference on Bioresource Technology for Bioenergy, Bioproducts Environmental Sustainability, 16 - 19 September 2018

- III. **DETERMINATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM A TRADITIONAL CHEESE "SURK"**
Sağlamtaş M., BAĞDER ELMACI S., GÜLER F., ÖZÇELİK F.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018
- IV. **A RESEARCH ON THE PRODUCTION OF VINEGAR FROM BLACK CARROT**
Öztürk S., GÜLER F., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018
- V. **Effect of particle size and pretreatment time on ionic liquid pretreatment and enzymatic hydrolysis of yellow pine**
BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
1st International Conference on Bioresource Technology, Barselona, Spain, 23 - 26 October 2016
- VI. **Mikrobiyal Enzim Üretiminde Derin Kültür Tekniği SmF İle Katı Faz Tekniğinin SSF Karşılaştırılması**
GÜLER F., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- VII. **Şarap Üretim Sürecinde Kalite Faktörlerinin Analizi**
EREN H., ÖZÇELİK F., GÜLER F., BAĞDER ELMACI S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- VIII. **Birada Uçucu Kükürt Bileşikleri**
AYHAN Y., ÖZÇELİK F., BAĞDER ELMACI S., GÜLER F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- IX. **The Stability of Lactic Acid Bacteria Starter Cultures in Fermentation of Pickles**
ÖZÇELİK F., TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015, pp.352
- X. **Proteolytic System of Lactic Acid Bacteria**
GÜLER F., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
- XI. **The Inhibitory Effect Of Chitosan Against Microorganisms Involved in the Different Stages of Wine Production**
BAĞDER ELMACI S., GÜLGÖR G., TOKATLI M., ÖZÇELİK F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
- XII. **Çubuk Turşularından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin pH 2.5 te Canlılık Düzeylerinin Belirlenmesi**
TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., GÜLGÖR G., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.51
- XIII. **Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated from Traditional Cubuk Pickles**
BAĞDER ELMACI S., TOKATLI M., GÜLGÖR G., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.56
- XIV. **Seçilmiş Starter Kültürler ile Üretilen Turşu Örneklerinde Meydana Gelen Mikrobiyolojik Değişimler**
TOKATLI M., ŞANLIBABA P., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 May 2013, pp.58
- XV. **Seçilmiş Starter Kültürler ile Üretilen Turşu Örneklerinde Meydana Gelen Kimyasal Değişimler**
TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 May 2013, pp.109
- XVI. **Turşudan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Hidrojen Peroksit Üretim Yeteneklerinin Belirlenmesi**
BAĞDER ELMACI S., TOKATLI M., DURSUN D., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
2. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Antalya, Turkey, 15 - 18 November 2012, pp.94
- XVII. **Turşudan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Asit Üretim Yeteneklerinin ve Hızlarının Belirlenmesi**
ŞANLIBABA P., TOKATLI M., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
2. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Antalya, Turkey, 15 - 18 November 2012, pp.126

- XVIII. **Laktik Asit Bakterilerinin Enzim Profillerinin Belirlenmesi**
TOKATLI M., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., BAĞDER ELMACI S., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.274
- XIX. **Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Tuz Konsantrasyonlarında Gelişme Yetenekleri**
ARSLANKOZ İŞLEYEN N., TOKATLI M., ŞANLIBABA P., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.280
- XX. **Laktik Asit Bakterilerinin Farklı pH Değerlerinde Gelişme Yetenekleri**
ŞANLIBABA P., TOKATLI M., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.279
- XXI. **Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Dirençlilik Düzeyleri**
BAĞDER ELMACI S., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., TOKATLI M., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.270
- XXII. **Laktik Asit Bakterilerinin Biyojen Amin Üretim Yeteneklerinin Belirlenmesi**
ÖZÇELİK F., TOKATLI M., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., ŞANLIBABA P., BAĞDER ELMACI S.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.271
- XXIII. **Characterization of Lactic Acid Bacteria Based on Genotypic Analyses**
ŞANLIBABA P., TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., DURSUN D., ÖZÇELİK F.
15. European Congress on Biotechnology, İstanbul, Turkey, 23 - 26 September 2012, pp.125
- XXIV. **Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Pickles**
ŞANLIBABA P., BAĞDER ELMACI S., TOKATLI M., ARSLANKOZ İŞLEYEN N., ÖZÇELİK F.
23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Turkey, 3 - 07 September 2012, pp.775
- XXV. **Evidence for Proteolytic Activity of Lactic Acid Bacteria Isolated from Pickles**
ARSLANKOZ İŞLEYEN N., TOKATLI M., BAĞDER ELMACI S., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Turkey, 3 - 07 September 2012, pp.562
- XXVI. **Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Pickles in Ankara Çubuk Region**
TOKATLI M., DURSUN D., BAĞDER ELMACI S., ŞANLIBABA P., ÖZÇELİK F.
International Symposium on Biotechnology: Developments and Trends, Ankara, Turkey, 27 - 30 September 2009, pp.146
- XXVII. **Organik Bor Üretilirliği ve Broyler Rasyonlarında Bor ile Humatın Kullanımı**
YILDIZ G., ÖZÇELİK F., KÖKSAL B. H., BAĞDER ELMACI S., ABACIOĞLU Ö.
2. Ulusal Bor Çalıştayı Bildirileri Kitabı, Turkey, 17 - 18 April 2008

Supported Projects

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

Bağder Elmacı S., İşçi Yakan A., Project Supported by Higher Education Institutions, Derin Ötektik Çözgen İle Ön-İşlemin Biyoetanol Üretimi İçin Optimizasyonu, 2018 - 2020

AKAY B., BAĞDER ELMACI S., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö., İŞÇİ YAKAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Alternatif biyo-yakıt olarak ligno-selülozik etanol üretimi için organik asitler ile ön-işleme yöntemi, 2012 - 2014

ÖZÇELİK F., BAĞDER ELMACI S., İŞÇİ YAKAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Şarap Üretiminde SO₂ Düzeyini Azaltmak Amacıyla Kullanılabilecek Kitosanın Antimikrobiyel Etkinliğinin Araştırılması, 2010 - 2012
ÖZÇELİK F., ŞANLIBABA P., TUBITAK Project, Ankara Çubuk Yöresi Turşularından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanmaları, Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi ve Starter Olarak Kullanılma Olanaklarının Değerlendirilmesi, 2008 - 2011

ÖZÇELİK F., BAĞDER ELMACI S., TUBITAK Project, Türkiye'de Değişik Şarap Üretim Bölgelerinden İzole Edilmiş Endojen Şarap Mayalarının Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması, 2007 - 2009

Metrics

Publication: 42

Citation (WoS): 179

Citation (Scopus): 205

H-Index (WoS): 7

H-Index (Scopus): 7