

Dr.Öğr.Üyesi SİMEL BAĞDER ELMACI

Kişisel Bilgiler

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2009 - 2015

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2005 - 2008

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2001 - 2005

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **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)
- 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, cilt.202, sa.4, ss.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, cilt.34, sa.5, ss.1242-1250, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Optimization of Organic Acid Pretreatment of Wheat Straw**
Barisik G., İŞÇİ YAKAN A., Kutlu N., BAĞDER ELMACI S., AKAY B.
BIOTECHNOLOGY PROGRESS, cilt.32, sa.6, ss.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, cilt.66, sa.2, ss.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, cilt.60, sa.3, ss.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, cilt.107, sa.3, ss.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, cilt.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, cilt.105, sa.5, ss.835-847, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.48, sa.1, ss.25-37, 2023 (Hakemli Dergi)

II. SEÇİLMİŞ ENDOJEN LAKTİK STARTER KÜLTÜRLER İLE TURŞU ÜRETİMİ

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

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, sa.4, ss.742-757, 2019 (Hakemli Dergi)

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

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

Gıda, cilt.42, sa.6, ss.693-707, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Mikroorganizma Gelişmesi

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

Gıda Mikrobiyolojisi, Abdulkadir Halkman, Editör, Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd, ss.23-43, 2019

II. 02. Mikroorganizma Gelişmesi

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

Gıda Mikrobiyolojisi, Prof. Dr. Abdulkadir Halkman, Editör, Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hizmetleri Ltd, ss.23-63, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.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 Eylül 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, İspanya, 23 - 26 Ekim 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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- VII. **Şarap Üretim Sürecinde Kalite Faktörlerinin Analizi**
EREN H., ÖZÇELİK F., GÜLER F., BAĞDER ELMACI S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- VIII. **Birada Uçucu Kükürt Bileşikleri**
AYHAN Y., ÖZÇELİK F., BAĞDER ELMACI S., GÜLER F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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 Ekim 2015, ss.352
- X. **Proteolytic System of Lactic Acid Bacteria**
GÜLER F., BAĞDER ELMACI S., ÖZÇELİK F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.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, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, ss.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, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, ss.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, Türkiye, 15 - 18 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 15 - 18 Kasım 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 23 - 26 Eylül 2012, ss.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, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.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, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.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, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2009, ss.146
- XXVII. **Organik Bor Üretilbilirliği ve Broyler Rasyonlarında Bor ile Humatın Kullanımı**
YILDIZ G., ÖZÇELİK F., KÖKSAL B. H., BAĞDER ELMACI S., ABACIOĞLU Ö.
2. Ulusal Bor Çalıştay Bildirileri Kitabı, Türkiye, 17 - 18 Nisan 2008

Desteklenen Projeler

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

Bağder Elmacı S., İşçi Yakan A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Derin Ötektik Çözgen İle Ön-İşlemin Biyoetanol Üretimi İçin Optimizasyonu, 2018 - 2020

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

ÖZÇELİK F., BAĞDER ELMACI S., İŞÇİ YAKAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Şarap Üretiminde SO₂ Düzeyini Azaltmak Amacıyla Kullanılabilecek Kitosanın Antimikrobiyel Etkinliğinin Araştırılması, 2010 - 2012

ÖZÇELİK F., ŞANLIBABA P., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, Türkiye’de Değişik Şarap Üretim Bölgelerinden İzole Edilmiş Endojen Şarap Mayalarının Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması, 2007 - 2009

Metrikler

Yayın: 42

Atıf (WoS): 179

Atıf (Scopus): 205

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 7