

Prof. AZİZ TEKİN

Personal Information

Email: tekin@ankara.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-1534-6800

ScopusID: 7007059736

Yoksis Researcher ID: 4289

Education Information

Doctorate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1990 - 1994

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 1988 - 1990

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Bölümü, Turkey 1983 - 1987

Dissertations

Doctorate, Interesterifikasyon tepkimlerinin yağlardaki tokoferoller ve steroller üzerine etkisinin araştırılması, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 1994

Postgraduate, Kanola tohumu ve yağının bileşimi ve kalitesi üzerine araştırma, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi (YI) (Tezli), 1990

Research Areas

Fats Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - Continues

Associate Professor, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2004

Research Assistant, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1988 - 1998

Academic and Administrative Experience

Ankara University, 2013 - Continues

Courses

Yağ Teknolojisi, Undergraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005

Kütle Transferi ve Temel İşlemler, Undergraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Lipid Kimyası, Postgraduate, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

Temel İşlemler, Undergraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004, 2001 - 2002, 2000 - 2001

Zeytinyağı Teknolojisi, Doctorate, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005, 2003 - 2004

Advising Theses

TEKİN A., Effect of pre-deacidification on the formation of 3-chloropropane-1,2-diol and glycidyl esters during vegetable oil refining, Doctorate, M.NUR(Student), 2020

TEKİN A., Increasing bleaching effectiveness of hazelnut oil by pre-deacidification, Postgraduate, Z.NUR(Student), 2020

TEKİN A., Isıl işlemlerde farklı yağ asidi bileşiminin furan oluşumu üzerine etkisi, Postgraduate, K.EMEKTAR(Student), 2020

TEKİN A., Comparison of frying stability of olive pomace oil with some vegetable oils, Doctorate, T.YAŞDAĞ(Student), 2018

TEKİN A., Kinetics of polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) formation in drying of olive pomace, Postgraduate, G.GÖKER(Student), 2018

TEKİN A., Pirina yağı deodoriza distilatından moleküler damıtma yöntemiyle squalen elde etme koşullarının optimizasyonu, Postgraduate, S.ÇETİNBAS(Student), 2018

TEKİN A., Rafinasyon ve moleküler destilasyon koşullarının pirina yağındaki polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) üzerine etkisi, Doctorate, S.SEZER(Student), 2017

TEKİN A., Moleküler damıtma yöntemiyle yüksek asitli bitkisel yağların deasidifikasyonu ile oleik asidin saflaştırma koşullarının optimizasyonu, Doctorate, O.KETENOĞLU(Student), 2016

TEKİN A., Bitkisel yağlara bulaşan di-2-etil heksil fitalatın (DEHP) destilasyon koşullarının belirlenmesi, Postgraduate, B.GELMEZ(Student), 2015

TEKİN A., Minör bileşenlerin pirina yağının kızartma stabilitesi üzerine etkisi, Doctorate, K.ŞAHİN(Student), 2015

TEKİN A., Kısmi gliseritlerin mayonezin emülsiyon stabilitesi ve reolojisi üzerine etkisi, Postgraduate, M.NUR(Student), 2014

TEKİN A., Presleme ve çözgen ekstraksiyonu ile elde edilen fındık yağlarının sterol ve mumsu madde bileşimlerinin karşılaştırılması, Postgraduate, C.EKİN(Student), 2012

TEKİN A., Bitkisel artıklardan farklı boyutlarda lif üretimi ve düşük yağlı ürünlerde kullanımı, Doctorate, H.ERİNÇ(Student), 2011

TEKİN A., Orta zincir uzunluğundaki yağ asitlerini yüksek miktarda içeren yapılandırılmış yağların enzimatik interesterifikasyon yöntemi ile üretimi ve sağlık üzerindeki etkilerinin belirlenmesi, Doctorate, Ş.KULEAŞAN(Student), 2011

TEKİN A., Türk fındık yağlarının trigliserit yapılarının belirlenmesi, Postgraduate, S.TURHAN(Student), 2011

TEKİN A., Yüksek kayma hızında parçalanmış bazı bitkisel liflerin emülsiyon stabilitesine etkisi, Postgraduate, O.KETENOĞLU(Student), 2010

TEKİN A., Türk zeytinyağlarının saflık derecelerinin belirlenmesi, Postgraduate, K.BIYIKLI(Student), 2009

TEKİN A., Türkiye'de tüketilen bisküvi ve kek tipi ürünlerde kullanılan yağların bileşim, reolojik ve mikroskobik özellikleri, Postgraduate, Y.KADIOĞLU(Student), 2009

TEKİN A., Türk zeytinyağlarının fenolik, sterol ve trigliserit yapılarının belirlenmesi, Doctorate, A.YORULMAZ(Student), 2009

TEKİN A., Trans yağ asitlerinin hamur ve bisküvilerin reolojik ve tekstürel özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, K.ŞAHİN(Student), 2009

TEKİN A., Türk zeytinyağlarının bazı kalite ve saflık kriterlerinin belirlenmesi, Postgraduate, H.YAVUZ(Student), 2008

TEKİN A., Bazı geçiş metallerinin metil linoleat'ın yüzey oksidasyonu üzerine etkisi, Postgraduate, Y.KÖPRÜCÜOĞLU(Student), 2008

TEKİN A., BAZI GEÇİŞ METALLERİNİN METİL LİNOLEAT'IN YÜZEY OKSİDASYONU ÜZERİNE ETKİSİ,

Y.KÖPRÜCÜOĞLU(Student), 2008

TEKİN A., Refinasyon işlemlerinin bitkisel yağlarda izomeri oluşumu ve oksidatif stabilite üzerine etkisi, Postgraduate, T.ÇALIŞKAN(Student), 2008

TEKİN A., RAFİNASYON İŞLEMLERİNİN BİTKİSEL YAĞLARDA İZOMERİ OLUŞUMU VE OKSİDATİF STABİLİTE ÜZERİNE ETKİSİ, T.ÇALIŞKAN(Student), 2008

TEKİN A., Hidrojenasyon koşullarının izomer yağ asitleri oluşumu üzerine etkisi, Doctorate, A.MUSAVI(Student), 2006

TEKİN A., Presleme basıncı ve süresinin zeytinyağının sterol bileşimi, oksidatif stabilite ve serbest asitlik düzeyine etkisi, Postgraduate, A.YORULMAZ(Student), 2004

TEKİN A., Ham yağların nötralizasyonunda destek maddesi kullanımı üzerine araştırma, Postgraduate, Ş.KULEAŞAN(Student), 2004

TEKİN A., Zeytin yağına bitkisel yağlarla yapılan taşışın p-NMR ile saptanması üzerine araştırma, Postgraduate, Ö.GÜNDEŞ(Student), 2003

TEKİN A., Katalizör konsantrasyonunun interesterifikasyon reaksiyonu hızına etkisi, Postgraduate, A.MUSAVI(Student), 2002

TEKİN A., Soya yağının interesterifikasyon kinetiği, Postgraduate, M.KAYA(Student), 2001

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Pre-deacidification of hazelnut oil by short-path distillation: Changes in 3-chloropropane-1,2-diol esters, glycidyl esters, free fatty acids, tocopherols, and diglycerides**
Kantekin-Erdogan M. N., Emektar K., Vardin A. Y., ÖZDİKİCİERLER O., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.125, no.9, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
AKPINAR M., Bauer Estrada K., TEKİN A., Quintanilla-Carvajal M. X., BONACINA C. E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.99, no.12, pp.1127-1135, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of food emulsions on the cytotoxicity of 3-chloropropane-1,2-diol esters**
Akpınar A. N., Sahin S. S., BOZER B., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.99, pp.94, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Furan formation in some vegetable oils during heat treatments**
Emektar K., Nur Kantekin-Erdogan M., TEKİN A.
Food Chemistry, vol.386, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Separation of squalene from olive oil deodorizer distillate using short-path molecular distillation**
Cetinbas S., Gumus-Bonacina C. E., TEKİN A.
JAACS, Journal of the American Oil Chemists' Society, vol.99, no.2, pp.175-179, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Genetic basis and hematologic manifestations of sitosterolemia in a group of Turkish patients**
KAYA Z., Sal E., Yorulmaz A., Hsieh Y., Gülen H., Yıldırım A. T., Niu D., TEKİN A.
Journal of Clinical Lipidology, vol.15, pp.690-698, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of Adulteration of Sunflower Oil with Safflower Oil Using Some Sterol Components and Fatty Acid Compositions.**
Basaran F. N., TEKİN A., TAŞAN M., Anuk Y. O., Altuner F.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.98, pp.18-19, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Formation kinetics of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) during drying process of olive pomace**
Goker G., Kiralan S., TEKİN A., ERDOĞDU F.
FOOD CHEMISTRY, vol.345, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Reducing polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in olive pomace oil using short-path molecular distillation**
Kiralan S. S., TEKİN A.
FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS PART A-CHEMISTRY ANALYSIS CONTROL EXPOSURE & RISK ASSESSMENT, vol.37, no.3, pp.401-407, 2020 (SCI-Expanded)

- X. **Utilization of molecular distillation for determining the effects of some minor compounds on the quality and frying stability of olive pomace oil**
Ozkan K. S., KETENOĞLU O., YORULMAZ A., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.7, pp.3449-3460, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **Further Evidence on the Removal of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) During Refining of Olive Pomace Oil**
Kıralan S. S., Toptancı I., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.121, no.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of monoglyceride content on emulsion stability and rheology of mayonnaise**
Kantekin-Erdogan M. N., KETENOĞLU O., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.1, pp.443-450, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Computer simulation and experimental molecular distillation of olive pomace oil deodorizer distillate - A comparative study**
KETENOĞLU O., TEKİN A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.96, pp.636-641, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Different sized wheat bran fibers as fat mimetic in biscuits: its effects on dough rheology and biscuit quality**
Erinc H., MERT B., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.10, pp.3960-3970, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Molecular distillation of olive pomace oil - Multiobjective optimization for tocopherol and squalene**
KETENOĞLU O., Ozkan K. S., Yorulmaz A., TEKİN A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.91, pp.198-202, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **Deacidification of Crude Hazelnut Oil Using Molecular Distillation - Multiobjective Optimization for Free Fatty Acids and Tocopherol**
Altuntas A. H., KETENOĞLU O., Cetinbas S., ERDOĞDU F., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.120, no.4, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of black cumin oil on the oxidative stability and sensory characteristics of mayonnaise**
Ozdemir N., Kantekin-Erdogan M. N., Tat T., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.55, no.4, pp.1562-1568, 2018 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Multi-objective Optimization of Molecular Distillation Conditions for Oleic Acid from a Rich-in-Fatty Acid Model Mixture**
KETENOĞLU O., ERDOĞDU F., TEKİN A.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.67, no.1, pp.21-28, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effect of Ozonated Water Treatment on Fatty Acid Composition and Some Quality Parameters of Olive Oil**
Kiris S., VELİOĞLU Y. S., TEKİN A.
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, vol.39, no.2, pp.91-96, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **Removal of di-2-ethylhexyl phthalate (DEHP) and mineral oil from crude hazelnut skin oil using molecular distillation-multiobjective optimization for DEHP and tocopherol**
Gelmez B., KETENOĞLU O., Yavuz H., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.119, no.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Reducing polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) formation in olive pomace oil using microwave pre-heating of olive pomace**
Kıralan S. S., ERDOĞDU F., TEKİN A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.119, no.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **Oxidative changes in hazelnut, olive, soybean, and sunflower oils during microwave heating**
Javidipour I., Erinc H., Baştürk A., TEKİN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.7, pp.1582-1592, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Differentiation of Mechanically and Chemically Extracted Hazelnut Oils Based on their Sterol and Wax Profiles**
Gumus C. E., YORULMAZ A., TEKİN A.

- JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, vol.93, no.12, pp.1625-1635, 2016 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Evaluation of Isolated Impact of Trans Fatty Acids on Short Dough Product**
Sahin K., MERT B., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.93, no.8, pp.1015-1024, 2016 (SCI-Expanded)
- XXV. **Classification of Turkish hazelnut oils based on their triacylglycerol structures by chemometric analysis**
Kıralan S., YORULMAZ A., ŞİMŞEK A., TEKİN A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.240, no.4, pp.679-688, 2015 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Characterization of Turkish Olive Oils by Triacylglycerol Structures and Sterol Profiles**
YORULMAZ A., Yavuz H., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.91, no.12, pp.2077-2090, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Production of Microfluidized Wheat Bran Fibers and Evaluation as an Ingredient in Reduced Flour Bakery Product**
MERT B., TEKİN A., Demirkesen I., Kocak G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.7, no.10, pp.2889-2901, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **EFFECTS OF MICROFLUIDIZED DIETARY FIBERS ON STABILITY PROPERTIES OF EMULSIONS**
KETENOĞLU O., MERT B., TEKİN A.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, vol.45, no.4, pp.295-306, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIX. **A novel mutation of ABCG5 gene in a Turkish boy with phytosterolemia presenting with macrothrombocytopenia and stomatocytosis**
Kaya Z., Niu D., YORULMAZ A., TEKİN A., Gursel T.
PEDIATRIC BLOOD & CANCER, vol.61, no.8, pp.1457-1459, 2014 (SCI-Expanded)
- XXX. **Utilization of zero-trans non-interesterified and interesterified shortenings in cookie production**
DİNÇ S., Javidipour I., Ozbas O. O., TEKİN A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.51, no.2, pp.365-370, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Changes in Olive and Olive Oil Characteristics During Maturation**
YORULMAZ A., Erinc H., TEKİN A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.90, no.5, pp.647-658, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Rheological and microscopic properties of fat blends with similar solid fat content but different trans composition**
MERT B., Erinc H., Sahin K., TEKİN A.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, vol.90, no.1, pp.17-26, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Phenolic profiles of Turkish olives and olive oils**
Yorulmaz A., Poyrazoglu E. S., Ozcan M. M., TEKİN A.
European Journal of Lipid Science and Technology, vol.114, no.9, pp.1083-1093, 2012 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Formulation of trans-free margarines using hydrogenated and interesterified palm olein**
Musavi A., TEKİN A., Erinc H.
Journal of Oil Palm Research, vol.23, no.DECEMBER, pp.1153-1158, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Effect of some transition metals on the monolayer oxidation of methyl linoleate**
Koprucuoglu Y., Calikoglu E., TEKİN A., Hammond E. G.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, vol.88, no.11, pp.1845-1848, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Improving olive oil quality with double protection: Destoning and malaxation in nitrogen atmosphere**
Yorulmaz A., TEKİN A., Turan S.
European Journal of Lipid Science and Technology, vol.113, no.5, pp.637-643, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Effect of priming treatment on germination at stressful temperatures, fatty acid, sugar content and enzymatic activity of pepper seeds Priming uygulamasının biber tohumlarının stres sıcaklıklarında çimlenme, yağ asitleri, şeker kapsamı ve enzim aktivitesi üzerine etkisi**
Kaya G., DEMİR İ., TEKİN A., Yaşar F., Demir K.
Tarım Bilimleri Dergisi, vol.16, no.1, pp.9-16, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Determination of fatty acid, tocopherol and phytosterol contents of the oils of various poppy**

(Papaver somniferum L.) seeds

Erinç H., TEKİN A., Özcan M. M.

Grasas y Aceites, vol.60, no.4, pp.375-381, 2009 (SCI-Expanded)

XXXIX. Catalytic behavior of ruthenium in soybean oil hydrogenation

Cizmeci M., Musavi A., TEKİN A., Kayahan M.

European Journal of Lipid Science and Technology, vol.111, no.6, pp.607-611, 2009 (SCI-Expanded)

XL. Phytosterols in 17 Turkish hazelnut (Corylus avellana L.) cultivars

Yorulmaz A., VELİOĞLU Y. S., TEKİN A., ŞİMŞEK A., Drover J. C. G., Ates J.

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.111, no.4, pp.402-408, 2009 (SCI-Expanded)

XLI. Effects of hydrogenation parameters on trans isomer formation, selectivity and melting properties of fat

Musavi A., Cizmeci M., TEKİN A., Kayahan M.

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.110, no.3, pp.254-260, 2008 (SCI-Expanded)

XLII. Alkaline neutralization of crude soybean oil by various adsorbents

Kuleasan S., TEKİN A.

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.110, no.3, pp.261-265, 2008 (SCI-Expanded)

XLIII. Seed Quality, and Fatty Acid and Sugar Contents of Pepper Seeds (Capsicum annum L.) in Relation to Seed Development and Drying Temperatures

DEMİR İ., TEKİN A., Okmen A., Okcu G., Kenanoglu B. B.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.32, no.6, pp.529-536, 2008 (SCI-Expanded)

XLIV. Effects of the industrial refining process on some properties of hazelnut oil

KARABULUT İ., TOPCU A., Yorulmaz A., Tekin A., SİVRİ ÖZAY D.

EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.107, no.7-8, pp.476-480, 2005 (SCI-Expanded)

XLV. Effects of interesterified vegetable oils and sugar beet fibre on the quality of Turkish-type salami

Javidipour I., Vural H., Ozbas O., Tekin A.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.40, no.2, pp.177-185, 2005 (SCI-Expanded)

XLVI. Interesterification kinetics of soybean oil

Musavi A., Tekin A., Kaya M., Sanal I.

JOURNAL OF FOOD LIPIDS, vol.10, no.4, pp.277-284, 2003 (SCI-Expanded)

XLVII. Monitoring of seed composition of prickly pear (Opuntia ficus-indica L) fruits during maturation period

Coskuner Y., Tekin A.

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.83, no.8, pp.846-849, 2003 (SCI-Expanded)

XLVIII. Viscosity estimation of vegetable oils based on their fatty acid composition

Boyaci I., Tekin A., Cizmeci M., Javidipour I.

JOURNAL OF FOOD LIPIDS, vol.9, no.3, pp.175-183, 2002 (SCI-Expanded)

XLIX. The effect of interesterification reactions on the tocopherols and the sterols in fats

İnteresterifikasyon tepkimelerinin yağlardaki tokoferoller ve steroller üzerine etkisi

TEKİN A., Kayahan M.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.SUPPL. 2, pp.257-262, 1999 (SCI-Expanded)

L. The effect of hydrogenation on some chemical properties of soybean oil Soya yağının bazı kimyasal özellikleri üzerine hidrojenasyonun etkisi

Kayahan M., TEKİN A., Küçük M., Karabacak H., Javidipour I.

Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.23, no.7 SUPPLEMENT 3, pp.541-547, 1999 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. Impact of ABCG5 or G8 Gene Polymorphisms on Sitosterolemia Phenotypes in a Group of Turkish Patients

Tekin A.

Journal of Cardiology and Clinical Research, vol.11, no.1, pp.1-7, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

- II. **Bitkisel Yağlarda 3-Monokloropropan-1,2-diol (3-MCPD) ve GlisidilEsterleri Oluşumu ve Azaltılması**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TEKİN A., Emektar K.
Akademik Gıda, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **THE EFFECT OF IRRIGATION ON OLIVE AND OLIVE OIL CHARACTERISTICS**
Yorulmaz A., Erinç H., Tatlı A., Tekin A.
GIDA, vol.44, no.6, pp.1081-1091, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **THE EFFECT OF MALAXATION TIME AND TEMPERATURE ON SOME PROPERTIES OF OLIVE OIL**
Erinç H., Yorulmaz A., Tekin A.
GIDA, vol.43, pp.826-834, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Ayçiçek ve pirina yağlarının kızartma stabiliteilerinin karşılaştırılması**
Yaşdağ T., Tekin A.
GIDA, vol.42, no.2, pp.105-115, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NDE YETİŞTİRİLEN GEMLİK ÇEŞİDİ ZEYTİNLERDE VERTİCİLLIUM SOLGUNLUĞUNUN ZEYTİNYAĞI KALİTE PARAMETRELERİ VE FENOLİK BİLEŞENLERE ETKİSİ**
Yorulmaz A., Erinç H., Tatlı A., Tekin A.
GIDA, vol.42, no.2, pp.197-203, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Comparison of two palladium catalysts on different supports during hydrogenation**
Çizmeçi M., Musavi A., Tekin A., Kayahan M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.83, pp.1063-1068, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Monitoring of hydrogenation with various catalyst ratios**
Çizmeçi M., Musavi A., Kayahan M., Tekin A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.82, pp.925-929, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Surface oxidation products of methyl linoleate**
Hammond E. G., Tekin A.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.81, pp.481-485, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Catalytic epoxidation of methyl linoleate**
Du G., Tekin A., Hammond E. G., Wood L. K.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.81, pp.477-480, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Trans FA and solid fat contents of margarines marketed in Turkey**
Tekin A., Çizmeçi M., Karabacak H., Kayahan M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.79, pp.443-445, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Factors affecting the electrical resistivity of soybean oil methyl esters**
Tekin A., Hammond E. G.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.77, pp.281-283, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Sığır iç yağına karıştırılan domuz yağının gaz kromatografisi ile saptanması**
Javidipour I., Tekin A., Ergin G.
GIDA, vol.24, no.3, pp.171-175, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **The effect of hydrogenation on some chemical properties of soybean oil**
Kayahan M., Tekin A., Tekin M., Karabacak H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.23, no.3, pp.541-548, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Piyasada tüketilen değişik cips ve çerez yağlarının bazı bileşim özellikleri üzerine araştırma**
Tekin A., Karabacak H.
GIDA, vol.23, no.6, pp.431-435, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Factors affecting the electrical resistivity of soybean oil**
Tekin A., Hammondd E. G.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, vol.75, pp.737-740, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Bazı bitkisel yağların gliserit yapılarının belirlenmesi**
Tekin A.
GIDA, vol.22, no.6, pp.407-411, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Ayçiçeği yağının bazı kimyasal özellikleri üzerine hidrojenasyonun etkisi**

- Kayahan M., Tekin A., Javidipour I., Küçük M., Karabacak H.
GIDA, vol.21, no.5, pp.375-381, 1996 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **A research on some compositional properties of melon seed and bitter almond**
Tekin A., Velioğlu S.
GIDA, vol.18, no.6, pp.365-367, 1993 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Düşük erüsik asitli kolza tohumu ve yağlarının bazı özellikleri üzerine araştırmalar**
Tekin A., Doğan A.
GIDA, vol.17, no.1, pp.29-34, 1992 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Bazı kolza tohumu yağlarının yağ asitleri kompozisyonu üzerine araştırma**
Tekin A., Doğan A.
GIDA, vol.16, no.5, pp.307-310, 1991 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Türkiye’de üretilen bazı margarinlerdeki trans yağ asitleri ve konjuge yağ asitleri miktarı üzerine araştırma**
Kayahan M., Tekin A.
GIDA, vol.19, no.3, pp.147-153, 1991 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Hazelnut Oil Chemistry and Technology**
BONACINA C. E., TEKİN A.
in: Oil Crops: Growth, Uses, and Toxicity, de Jesús Perea Flores, María; Camacho Diaz, Brenda Hildeliza; Quintanilla Carvajal, María Ximena, Editor, Nova Science Publishers, pp.147-174, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **MONITORING QUALITY PARAMETERS, 3-CHLORO-1,2-PROPANEDIOL (3-MCPD) AND GLYCIDYL ESTERS (GE) DURING BLEACHING WITH DIFFERENT TYPES OF BLEACHING EARTHS**
Şahiner B. E., Akpınar Uzun M., Bonacina C. E., Tekin A.
19th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Poznan, Poland, 17 - 20 September 2023, pp.1-2
- II. **Trans yağ asitleri ve gıda güvenliği**
Tekin A.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 03 November 2022, pp.1-2
- III. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
Akpınar M., Estrada Bauer K., Tekin A., Quintanilla-Carvajal . X., Bonacina C. E.
4th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, Vigo, Spain, 23 - 25 May 2022
- IV. **Oxidative stability of high oleic palm and hazelnut skin oil blends**
Akpınar M., Estrada K. B., Tekin A., Quintanilla-Carvajal M. X., Bonacina C. E.
4th International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, Vigo, Spain, 23 May 2022, pp.1-2
- V. **Advantages of using palm oil for formulation of TFA free fats**
Tekin A.
Palm Oil Trade Fair and Seminar, Tehran, Iran, 08 February 2022, pp.1-2
- VI. **161. Başaran FN, Anuk YÖ, Altuner F. Tekin A, Taşan M, Özdikicierler, O. 2021. Detection of Adulteration of Sunflower Oil with Safflower Oil Using Some Triacylglycerol Components and Tocopherol Compounds, 18 th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 18-21 October 2021, Online (Oral)**
Başar F., Abuk Y. Ö., Altuner F., Tekin A., Taşan M., Özdikicierler O.
18th Euro Fed Lipid Congress and Expo , 18 October 2021, pp.1-2
- VII. **Determination of Adulteration of Sunflower Oil with Safflower Oil Using Some Sterol Components and Fatty Acid Compositions**
Başaran F., Tekin A., Taşan M., Anuk Y., Altuner F.

AOCS Annual Meeting and Expo, 03 May 2021, pp.1-2

- VIII. **Gıdalarda taklit ve tağşiş**
Tekin A.
3. Gıda ve Beslenme Bienali, İstanbul, Turkey, 12 March 2020, pp.1-2
- IX. **The Influence Of Black Cumin Oil On Oxidative Stability Of Mayonnaise**
KANTEKİN ERDOĞAN M. N., TAT T., ÖZDEMİR N., TEKİN A.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 October 2018
- X. **A Comparative Study on Frying Stabilities of Vegetable Oils with Different Unsaturation Degrees by Chemometric Approach**
TEKİN A., YORULMAZ A., Yaşdağ T., Şahin Özkan K.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018, pp.17
- XI. **THE EFFECT OF MALAXATION CONDITIONS ON QUALITY PARAMETERS AND OXIDATIVE STABILITY OF MEMECİK AND EDREMIT YAGLIK OLIVE OILS**
ERİNÇ H., YORULMAZ A., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018, pp.207
- XII. **The effect of malaxation conditions on quality parameters and oxidative stability of memecik and edremit yaglik olive oils (daha sonra makale olarak yayımlanmıştır)**
ERİNÇ H., YORULMAZ A., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.207
- XIII. **Different Sized Wheat Bran Fibers as Fat Mimetic in Biscuits: Its Effects on Dough Rheology and Biscuit Quality (Daha sonra makale olarak yayımlanmıştır)**
ERİNÇ H., MERT B., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.117
- XIV. **The effect of irrigation on olive oil characteristics of Sari Ulak variety**
ERİNÇ H., YORULMAZ A., TATLI A., TEKİN A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kkct), 19 - 21 April 2018, pp.206
- XV. **Effect of microwave pre-heating of olive pomace during drying to mitigate the polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) formation in olive pomace oil**
KIRALAN S. S., ERDOĞDU F., TEKİN A.
31 th Effodt International Congress, 13 - 16 November 2017
- XVI. **Türkiye’de üretilen Gıdalara Güvenebilir miyiz**
TEKİN A.
XIV. Metabolik Sendrom Sempozyumu, Turkey, 16 - 19 September 2017
- XVII. **Frying Stability of Olive Pomace Oil in Comparison with Other Vegetable Oils**
YAŞDAĞ T., YORULMAZ A., ŞAHİN ÖZKAN K., TEKİN A.
15TH EUROFED LIPID CONGRESS, 27 - 30 August 2017, pp.411
- XVIII. **Squalene distillation from olive oil deodorizer distillate using short path distillation**
TEKİN A., ERDOĞDU F., Çetinbaş S.
15 th Euro Fed Lipid, 27 - 30 August 2017
- XIX. **Pirina kurutmada mikrodalga ön ısıtma uygulamasıyla zeytinyağında polisiklik aromatik hidrokarbon oluşumunun azaltılması.**
ERDOĞDU F., KIRALAN S. S., TEKİN A.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 15 April 2017
- XX. **A Study on Determining Evaporation Conditions of Oleic Acid Using Molecular Distillation and Multiobjective Optimization**
KETENOĞLU O., ERDOĞDU F., TEKİN A.
14th Euro Fed Lipid Congress, 18 September 2016
- XXI. **Multiobjective Optimization of Crude Hazelnut Oil Deacidification by Molecular Distillation**

ALTUNTAŞ A. H., KETENOĞLU O., ERDOĞDU F., TEKİN A.

14th Euro Fed Lipid Congress, 18 September 2016

XXII. Thermo oxidative Study of Determinde by Isothermal Differential Scanning Calorimetry

ÇOLAKOĞLU A. S., Canatar M., İNANÇ A. L., TEKİN A.

13th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 September 2015

Supported Projects

Tekin A., TUBITAK Project, Effect of Partial Glycerides on Thermal Stability of Vegetable Oils, 2022 - 2024

Bonacina C. E., Tekin A., TUBITAK Project, Gıda Emülsiyonlarının 3-Kloropropan-1,2-Diol ve Glisidil Esterlerinin Salınımı Üzerine Etkisi ve Bu Maddelerin Emilimlerinin Azaltılmasına Yönelik Stratejilerin Geliştirilmesi, 2019 - 2023

Tekin A., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Yağların Rafinasyonunda Ön Asitlik Gidermenin 3-MCPD ve GE Oluşumuna Etkisi, 2018 - 2020

Tekin A., Project Supported by Higher Education Institutions, Isıl İşlemlerde Farklı Yağ Asidi Bileşiminin Furan Oluşumu Üzerine Etkisi, 2017 - 2019

Tekin A., Project Supported by Higher Education Institutions, Rafinasyon ve destilasyon koşullarının bitkisel yağlardaki polisiklik aromatik hidrokarbonlar pah üzerine etkisi, 2015 - 2017

ERDOĞDU F., TEKİN A., TUBITAK Project, Moleküler Damıtma Yöntemiyle Yüksek Asitli Bitkisel Yağların Deasidifikasyonu ile Oleik Asit ve Squalenin Safılaştırma Koşullarının Optimizasyonu, 2014 - 2017

TEKİN A., TUBITAK Project, Maltodekstrinin Yağ Oranı Azaltılmış Genel Amaçlı Endüstriyel Yağların Üretiminde Kullanılması ve Fırıncılık Ürünlerinde Uygulanması, 2013 - 2016

TEKİN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Kısmi gliseritlerin mayonezin emülsiyon stabilitesi ve reolojisi üzerine etkisi, 2013 - 2015

TEKİN A., TUBITAK Project, Bitkisel Kökenli Atıklarda Mikro akışkan Yöntemiyle Nano Boyutlarda Reoloji Düzenleyicilerin Üretilmesi Emülsiyonlarda Kolloitlerde Ve Hamur Ürünlerinde Kullanılması, 2008 - 2011

Tekin A., TUBITAK Project, Türk Zeytin Yağlarının Fenolik Yapılarının ve Bazı Önemli Kriterlerinin Belirlenmesi, 2006 - 2009

Demir İ., Mavi K., Kenanoğlu B. B., Tekin A., Okçu G., Project Supported by Higher Education Institutions, Biber tohumlarında kontrollü nemlendirme uygulamasının tohum kalitesi ve biyokimyasal değişimlere etkisi, 2006 - 2008

Tekin A., TUBITAK Project, Çekirdeksiz üretimin ve azot altında malaksiyonun zeytinyağının oksidatif stabilitesi yağ asidi ve sterol kompozisyonuna etkisi, 2006 - 2007

Tekin A., TUBITAK Project, Hidrojenasyon Koşullarının İzomer Yağ Asitleri Oluşumuna Etkisi, 2002 - 2005

Metrics

Publication: 183

Citation (WoS): 739

Citation (Scopus): 906

H-Index (WoS): 15

H-Index (Scopus): 17