

Doç.Dr. Erkan KARACABEY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 246 211 1624](tel:+902462111624)

E-posta: erkankaracabey@sdu.edu.tr

Web: <https://avesis.sdu.edu.tr/erkankaracabey>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye Devam Ediyor
Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye Devam Ediyor

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Grape juice filtration, thermophysical properties of clear fruit juices and pressurized low polarity water (PLPW) extraction of polyphenolic compounds from grape canes, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıdamühendisliği Anabilim Dalı, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. A novel drying system-simultaneous use of ohmic heating with convectional air drying: System design and detailed examination using CFD**
TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., Feyissa A. H. , KARACABEY E.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.72, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. Use of ohmic heating as an alternative method for cooking pasta**
Turgut Y., TURGUT S. S. , KARACABEY E.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. Uncertainty and sensitivity analysis by Monte Carlo simulation: Recovery of trans-resveratrol from grape cane by pressurised low polarity water system**
TURGUT S. S. , Feyissa A. H. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.292, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. Extraction simulation of porous media by CFD: Recovery of trans-resveratrol from grape cane by pressurised low polarity water system**
TURGUT S. S. , Feyissa A. H. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
CHEMICAL ENGINEERING AND PROCESSING-PROCESS INTENSIFICATION, cilt.148, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- V. **Influence of Carbonic Maceration Pre-treatment on Functional Quality of Dried Tomato Quarters**
TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.11, sa.10, ss.1818-1827, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Improvements in drying characteristics and quality parameters of tomato by carbonic maceration pretreatment**
TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.2, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Transition optimization of bioactive and volatile compounds from cape gooseberry to olive oil during malaxation process**
DALGIÇ L., ÖZKAN G., KARACABEY E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.2, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Optimization of Microwave-Assisted Predrying and Deep-Fat-Frying Conditions to Produce Fried Carrot Slices**
KARACABEY E., ÖZÇELİK S. G. , TURAN M. S. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, sa.2, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Modeling and Predicting the Drying Kinetics of Apple and Pear: Application of the Weibull Model**
KARACABEY E., BUZRUL S.
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.204, sa.5, ss.573-579, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Optimisation of microwave-assisted extraction of triterpenoic acids from olive mill waste using response surface methodology**
ÖZKAN G., KARACABEY E., ARSLAN N., ODABASI N.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.9, sa.2, ss.179-185, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Effect of hazelnut roasting on the oil properties and stability under thermal and photooxidation**
ÖZKAN G., Kiralan M., KARACABEY E., Calik G., Ozdemir N., Tat T., Bayrak A., RAMADAN M. F.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.242, sa.12, ss.2011-2019, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Optimisation of pre-drying and deep-fat-frying conditions for production of low-fat fried carrot slices**
KARACABEY E., TURAN M. S. , OZCELIK S. G. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.96, sa.13, ss.4603-4612, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Aroma transition from rosemary leaves during aromatization of olive oil**
YILMAZER M., KARAGOZ S. G. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS, cilt.24, sa.2, ss.299-304, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **OPTIMIZATION OF MICROWAVE-ASSISTED DRYING OF JERUSALEM ARTICHOKE (HELIANTHUS TUBEROSUS L.) BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY AND GENETIC ALGORITHM**
KARACABEY E., BALTACIOGLU C., CEVIK M., KALKAN H.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.28, sa.1, ss.121-130, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **OPTIMIZATION OF MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION OF THYMOQUINONE FROM NIGELLA SATIVA L. SEEDS**
KARACABEY E.
Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, cilt.35, sa.2, ss.209-216, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Evaluation of Two Fitting Methods Applied for Thin-Layer Drying of Cape Gooseberry Fruits**
KARACABEY E.
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.59, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **MODELING SOLID-LIQUID EXTRACTION KINETICS OF TRANS-RESVERATROL AND TRANS-e-VINIFERIN FROM GRAPE CANE**
Karacabey E., Bayindirli L., Artik N., MAZZA G.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.36, sa.1, ss.103-112, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XVIII. **Extraction of Bioactive Compounds from Milled Grape Canes (*Vitis vinifera*) Using a Pressurized Low-Polarity Water Extractor**
Karacabey E., MAZZA G., Bayindirli L., Artik N.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.1, ss.359-371, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **CHANGES IN TOTAL PHENOLIC AND FLAVONOID CONTENTS OF ROWANBERRY FRUIT DURING POSTHARVEST STORAGE**
Baltacioglu C., Velioglu S., KARACABEY E.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.34, sa.4, ss.278-283, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Optimisation of antioxidant activity of grape cane extracts using response surface methodology**
Karacabey E., MAZZA G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.119, sa.1, ss.343-348, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Optimization of solid-liquid extraction of resveratrol and other phenolic compounds from milled grape canes (*Vitis vinifera*)**
Karacabey E., MAZZA G.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.56, sa.15, ss.6318-6325, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Grape cane waste as a source of trans-resveratrol and trans-viniferin: High-value phytochemicals with medicinal and anti-phytopathogenic applications**
Rayne S., Karacabey E., MAZZA G.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.27, sa.3, ss.335-340, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of Electrical Potential and Temperature on Rehydration Behaviour of Pasta Samples during Ohmic Heating and Soaking**
TURGUT Y., TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Mühendislik Teknolojileri ve Uygulamalı Bilimler Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.74-84, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- II. **Assessment of quality characteristics of osmotic pre-dried combined fried zucchini slices**
ÖZÇELİK Ş. G. , KARACABEY E.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.3, sa.4, ss.115-116, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **A Computational Fluid Dynamics (CFD) Study for Heating Bacterial Culture Media and Effect of Natural Convection on Total Heat Flux**
TURGUT S. S. , SARIHAN B., YILDIZ D., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
ETP International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.183-189, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **Effect of Ohmic Heating on the Physical Properties of Fried Carrot Cubes**
ISMAİL M. M. , TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
ETP International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.190-194, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **A Brief Overview of Beverage Emulsions for Fortification**
HABİBİ A., TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
ETP International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.175-182, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Effect of Carbonic Maceration Pre-treatment on Quality Characteristics of French Fries and a Numerical Approach for Prediction of Moisture and Temperature Distribution**
TURGUT S. S. , Yanik M., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.4, sa.3, ss.170-177, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Determination of Physical Properties of Falafel (Fried Chickpea Balls) under the Effect of Different Cooking Techniques**
Ismail M., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.4, sa.3, ss.191-194, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- VIII. **Changes in Quality Parameters of Deep Fat Fried Carrot Slices Under The Effect of Ultrasound Assisted Pre-Drying Process**
TURAN M. S. , KARACABEY E.
Bilge International Journal of Science and Technology Research, cilt.2, sa.1, ss.31-39, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Determination of Physical Properties of Falafel (Fried Chickpea Balls) under the Effect of Different Cooking Techniques**
MOHAMMED I., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
International Journal of Food Engineering, cilt.4, sa.3, ss.191-194, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Effect of Carbonic Maceration Pre-treatment on Quality Characteristics of French Fries and a Numerical Approach for Prediction of Moisture and Temperature Distribution**
TURGUT S. S. , MÜZEYYEN MERİÇ Y., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
International Journal of Food Engineering, cilt.4, sa.3, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Optimization of Olive Oil Extraction Process by Response Surface Methodology**
ÇEVİK Ş., AYDIN S., SERMET O. S. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
Akademik Gıda, cilt.15, sa.4, ss.337-343, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Altın Çilek Çeşnili Zeytinyağı Üretiminde İşlem Koşullarının Kalite Parametreleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi ve Optimizasyonu**
DALGIÇ L., ÖZKAN G., KARACABEY E.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.11, sa.2, ss.21-24, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **Kızartılmış Kabak Dilimi Üretiminde Mikrodalga Destekli Ön Kurutma ve Derin Kızartma İşlem Koşullarının Optimizasyonu**
KARACABEY E., Özçelik Ş. G. , Turan M. S. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
Academic Food Journal, cilt.14, sa.2, ss.141-150, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Rosemary Aromatization of Extra Virgin Olive Oil and Process Optimization Including Antioxidant Potential and Yield**
KARACABEY E., ÖZKAN G., Dalgıç L., Sermet S. O.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.4, sa.8, ss.628-635, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Çeşit Olgunluk ve Yoğurma Şartlarının Zeytinyağı Polifenol Miktarı ve Profili Üzerine Etkileri**
SERMET S. O. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
Z&Z AKDENİZ KÜLTÜRÜ DERGİSİ, cilt.34, ss.77-91, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVI. **Mikrodalga Destekli Soxhlet Cihazı ile Fındık Yağı Ekstraksiyonunun Yanıt Yüzey Yöntemi ile Optimizasyonu**
Tunç İ., Çalışkan F., ÖZKAN G., KARACABEY E.
Academic Food Journal, cilt.12, sa.1, ss.20-28, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. **Zeyin Yağı Üretiminde Ürün Standardizasyonu ve Proses Optimizasyonu**
KARACABEY E.
Zeytin ve Zeytinyağı Akdeniz Kültürü Dergisi, cilt.7, sa.30, ss.78-82, 2014 (Hakemsiz Dergi)
- XVIII. **TRADITIONAL FRUIT PRODUCTS FRUIT LEATHERS WITH A NEW POTENTIAL MEMBER GOLDENBERRY LEATHER**
KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E., Kara O.
Journal of International Scientific Publications: Agriculture and Food, cilt.1, sa.2, ss.275-283, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIX. **THE INFLUENCES OF TEMPERATURE AND SOLUBLE SOLID CONCENTRATION OF CLARIFIED FRUIT JUICES ON THE PHYSICAL PROPERTIES**
KARACABEY E., ARTIK N., BAYINDIRLI L.
Journal of International Scientific Publications: Agriculture and Food, cilt.1, sa.2, ss.199-209, 2013 (Diğer

Kurumların Hakemli Dergileri)

- XX. **Microwave Drying of Jerusalem Artichoke Helianthus tuberosus L**
KARACABEY E., BALTACIOĞLU C., Çevik M.
Academic Food Journal, cilt.9, sa.6, ss.13-22, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Chestnut (Castanea sativa) Oil**
KIRALAN M., KIRALAN S. S. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
Fruit Oils: Chemistry and Functionality, Mohamed Fawzy Ramadan, Editör, Springer, Cham, ss.199-208, 2019
- II. **Chestnut (Castanea sativa) Oil**
KIRALAN M., KIRALAN S. S. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
Fruit Oils: Chemistry and Functionality, Ramadan, Mohamed Fawzy, Editör, Springer, ss.199-208, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Effect of Electrical Potential and Temperature on Rehydration Behaviour of Pasta during Ohmic Heating and Soaking**
TURGUT Y., TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
4th International Conference on Engineering Technology and Applied Sciences, 24 - 28 Nisan 2019
- II. **Conventional drying of tomato quarters after carbonic maceration pretreatment**
AKYOL N., ÖZÇELİK M. M. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
2019 6th International Conference on Food Security and Nutrition, 8 - 10 Nisan 2019
- III. **Changes in The Quality Attributes of Olive Oil During Frying of Potato Chips**
ZEYNEP Ö., MÜZEYYEN MERİÇ Y., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
ICAGAS 2018, 7 - 09 Kasım 2018
- IV. **Characterization of Orange Peel Powder**
İŞLEK H., MERVE Ö., VAHİDDİN A., TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
ICAGAS 2018, 7 - 09 Kasım 2018
- V. **Evaluation of Textural and Some Physical Properties of Oleomargarine Formulated with Sunflower and Sesame Oil**
ÇEVİK Ş., ÖZKAN G., KARACABEY E.
ICONST 2018 International Conference on Science and Technology, Prizren, Sırbistan Ve Karadağ, 5 - 09 Eylül 2018, ss.171
- VI. **Evaulation of Texturel Properties of Oleomargarine Formulated with Different Edible Oils and Bee Wax.**
ÇEVİK Ş., ÖZKAN G., KARACABEY E.
2. International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies (ICAFOF-2018), Çeşme, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.536
- VII. **Texturel Properties of Formulated Oleomargarine using Carnauba Wax and Edible Oils, Refined and Cold Pressed.**
ÇEVİK Ş., ÖZKAN G., KARACABEY E.
2. International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies (ICAFOF-2018), Çeşme/İzmir, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2018, ss.649
- VIII. **Effect of Carbonic Maceration Pre-treatment on Quality Characteristics of French Fries and a Numerical Approach for Prediction of Moisture and Temperature Distribution**
TURGUT S. S. , YANIK M. M. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
2018 5th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2018), KOPENHAG, Danimarka, 9 - 11 Nisan 2018

- IX. **Determination of Physical Properties of Falafel (fried chickpea balls) Under the Effect of Different Cooking Techniques**
ISMAIL M. M. , TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
2018 5th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2018), KOPENHAG, Danimarka, 9 - 11 Nisan 2018
- X. **Ohmik Isıtma İşlemi ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları**
TURGUT Y., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
İLERİ TEKNOLOJİLER V. ÇALIŞTAYI, İstanbul, Türkiye, 23 Ekim 2017
- XI. **Gıda İşlemlerinin Değerlendirilmesinde Kemometrik Yöntemler**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
İLERİ TEKNOLOJİLER V. ÇALIŞTAYI, İstanbul, Türkiye, 23 Ekim 2017
- XII. **Characrerization of Seed and Essential Oils of Four Phlomis species from Turkey**
ÖZKAN G., GÖKTÜRK R. S. , KARACABEY E.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.305
- XIII. **Optimization of Olive Oil Extraction Process by Response Surface Methodology. ,**
ÇEVİK Ş., AYDIN S., SERMET S. O. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.319
- XIV. **Production Optimization of Gooseberry Flavored Olive Oil.**
DALGIÇ L., ÖZKAN G., KARACABEY E.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.324
- XV. **Optimization of Phenolic Compounds in Virgin Olive Oil.**
SERMET S. O. , ÖZKAN G., KARACABEY E.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.325
- XVI. **Characterization of seed and essential oils of four Phlomis species from Turkey. s, İSVEÇ, Uppsala, pp.305-305, 27-30 August, 2017. (Poster presentation-Abstract) OILS-006.**
ÖZKAN G., GÖKTÜRK R. S. , KARACABEY E.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.305
- XVII. **Effect of Egg White and Carboxymethyl Cellulose Addition as a Foaming Agent on Drying Characteristics of Orange Juice**
SARIKAPLAN H., YILDIZ S., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY6, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XVIII. **Effects of Carbonic Maceration Pretreatment on Bioactives Content and Antioxidant Activity of Black Carrots Extracts**
ÇABUK G., TURGUT S. S. , KARACABEY E.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY6, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XIX. **Influences of Different Drying Techniques on Carotenoid and Tocopherol contents of Cape Gooseberry (Physalis peruviana L.) Fruits**
ÇINAR F., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY6, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XX. **Apricot Kernel Oil Extraction Using Ultrasound and Microwave Assisted Extraction Methods and Investigation Some Parameters**
ÖZÇELİK M. M. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
2nd. International Turkic World Conferance on Chemical Sciences and Technology, 26 - 30 Ekim 2016
- XXI. **Carbonic Maceration A Novel Pre Treatment for Food Drying**
TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
2nd INTERNATIONAL TURKIC WORLD CONFERANCE ON CHEMICAL SCIENCES AND TECHNOLOGIES, 26 - 30 Ekim 2016
- XXII. **Noktasal Odaklı Sıcaklık Kontrollü Mikrodalga Sistemi Geliştirilmesi ve Üzüm Bioaktiflerinin Ekstraksiyonunda Kullanımı**
KARACABEY E., AKBAYRAK S., GEÇİN M., DURAK E.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- XXIII. **Optimization of Total Drying Time of Carbonic Maceration Pre Treated Tomatoes Using Response Surface Methodology**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
IUFOST 2016. 18 th. World Congress of Food Science and Technology, 21 - 26 Ağustos 2016
- XXIV. **Optimization of total drying time of carbonic maceration pre treated tomatoes using response surface methodology**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
IUFoST 2016, 18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XXV. **Influence of carbonic maceration on the drying kinetics of apple slices**
KARACABEY E., TURGUT S. S. , CAMUZCU S., KULP İ., DUMAN E.
IFT16 Annual Event, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 16 - 19 Temmuz 2016
- XXVI. **Görüntü İşleme Sistemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
IV. İleri Teknolojiler Çalıştayı, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2014
- XXVII. **The Effect of Different Blanching Methods on Physical and Biochemical Properties of Green Beans**
Yılmaz Ü., TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 1 - 04 Ekim 2015
- XXVIII. **The Effect of Regrigerated Storage on Microwave Pre Dried Carrot and Zucchini Chips**
Şehriban Gül ö., Merve Seçil T., KARACABEY E., BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
The 3 nd. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus., 1 - 04 Ekim 2015
- XXIX. **A new standpoint to Lokum Turkish Delight Usage of Pekmez and Tahini**
AYDOĞMUŞ E., ÇABUK G., KARACABEY E., TURGUT S. S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XXX. **The Influences of Storage on Conventionally Pre Dried Carrot and Zucchini Slices**
Turan M. S. , Özçelik Ş. G. , KARACABEY E., BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXI. **The effect of refrigerated storage on microwave pre dried carrot and zucchini chips**
Özçelik Ş. G. , Turan M. S. , KARACABEY E., BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXII. **Changes in Textural Properties of Zucchini Slices with Deep Fat Frying**
KARACABEY E., Özçelik Ş. G. , Turan M. S. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
ICNFS 2015 : 17th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Zürich, İsviçre, 29 - 30 Temmuz 2015
- XXXIII. **Control of Oil Content of Fried Zucchini Slices by Partial Predrying and Process Optimization**
KARACABEY E., Özçelik Ş. G. , Turan M. S. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
ICNFS 2015 : 17th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Zürich, İsviçre, 29 - 30 Temmuz 2015
- XXXIV. **Changes in Textural Properties of Zucchini Slices Under Effects of Partial Predrying and Deep Fat Frying**
KARACABEY E., Özçelik Ş. G. , Turan M. S. , BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E.
ICNFS 2015 : 17th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Zürich, İsviçre, 29 - 30 Temmuz 2015
- XXXV. **Optimization of textural properties of predried and deep fat fried carrot slices as a function of process conditions**
BALTACIOĞLU C., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
5. Euro-Global Summit and Expo on Food and Beverages, Alicante, İspanya, 16 - 18 Haziran 2015
- XXXVI. **Osmotik Dehidrasyon Uygulanmış Limon Dilimlerinin Konveksiyonel Kurutma Kinetikleri ve Modellenmesi**
TURGUT S. S. , Yılmaz Ü., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
Pamukkale Gıda Sempozyumu 3, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2016
- XXXVII. **Osmotik Dehidrasyon İşleminin Limon Dilimlerinin Fiziksel ve Fizikokimyasal Özellikleri Üzerine**

Etkisi

Yılmaz Ü., TURGUT S. S., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

Pamukkale Gıda Sempozyumu 3, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

XXXVIII. Farklı Bitkisel Yağlarla Yapılan Kızartma İşlemlerinin Ürünün Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması

Örengül Z., Yanık M., TURGUT S. S., KARACABEY E., BALTACIOĞLU C., KÜÇÜKÖNER E., ERİNÇ H.

II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015

XXXIX. Gıda Ürünlerinde Osmotik Dehidrasyon

TURGUT S. S., YILMAZ Ü., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

XL. The Effect of Process under Vacuum on the Chemical Composition of Cape Goose Berry Jam

YILMAZ Ü., TOPBAŞ YAŞAR G., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

2 nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014

XLI. The Effect of Process Traditional Method on the Chemical Composition of Cape Goose Berry Jam

Özçelik Ş. G., Turan M. S., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

2 nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014

XLII. Green Extraction Technique Microwave To Investigate Possibility of use to Maslinic and Oleanolic Acids Extraction from Olive Mill Pomace

ASLAN N., ODABAŞI N., ÖZKAN G., ÇEVİK Ş., KARACABEY E.

12th EURO FED LIPID CONGRESS, Montpellier, Fransa, 14 - 17 Eylül 2014, ss.447

XLIII. Antioxidant Potential of Olive Oil Flavoured by Golden Berry

DALGIÇ L., ÖZKAN G., KARACABEY E.

12th EURO FED LIPID CONGRESS, Montpellier, Fransa, 14 - 17 Eylül 2014

XLIV. Altın Çilekle Aromalandırılmış Zeytinyağlarında Verim ve Kalite Parametrelerinin Optimizasyonu

DALGIÇ L., ÖZKAN G., KARACABEY E.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014

XLV. Naturel Sızma Zeytinyağının Fenolik Bileşenleri Üzerine Olgunluk Döneminin Etkisi 28 30 Mayıs 2014 Sayfa 51

SERMET S. O., ÖZKAN G., KARACABEY E.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014

XLVI. Olgunlaşma Derecesinin Naturel Sızma Zeytinyağı Aroma Bileşenleri Üzerine Etkisi

ÇEVİK Ş., ÖZKAN G., KIRALAN M., KARACABEY E.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014, ss.10

XLVII. Erken Hasat Memecik Zeytinyağlarının Sterol Bileşenlerinin Optimizasyonu

Aydın S., ÖZKAN G., YORULMAZ A., KARACABEY E.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014

XLVIII. Erken Hasat Memecik Zeytinyağlarının Sterol Bileşenlerinin Optimizasyonu 28 30 Mayıs 2014 Sayfa 17

AYDIN S., ÖZKAN G., YORULMAZ A., KARACABEY E.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014

XLIX. Potential of Image Analysis Based Systems in Food Quality Assessments and Classifications

TURGUT S. S., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

9th Baltic Conference on Food Science and Technology, 8 - 09 Mayıs 2014

L. Effects of Strach Concentrations on Physicochemical and Functional Properties of Cape Gooseberry Leather Pestil

KARA O. O., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

9 th Baltic Conference on Food Science and Technology-FOODBALT 2014, Jelgava, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014

LI. Effects of Different Extraction Techniques on Cape Gooseberry Fruit Extracts

KARACABEY E., ÇINAR F., KÜÇÜKÖNER E.

9 th Baltic Conference on Food Science and Technology-FOODBALT 2014, Jelgava, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014

LII. Natürel Sızma Zeytinyağının Fenolik Bileşenleri Üzerine Olgunluk Döneminin Etkisi

Sermet S. O. , ÖZKAN G., KARACABEY E.

IV. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2014

LIII. POTENTIAL OF IMAGE ANALYSIS BASED SYSTEMS IN FOOD QUALITY ASSESSMENTS AND CLASSIFICATIONS

TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

9th Baltic Conference on Food Science and Technology - Food for Consumer well-being, (Foodbalt 2014), Jelgava, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014, ss.8-12

LIV. Mikrodalga destekli soxhlet cihazı ile fındık yağ ekstraksiyonunun yanıt yüzey yöntemi ile optimizasyonu 2 4 Ekim 2013 Sayfa 208

TUNÇ İ., ÇALIŞKAN F., ÖZKAN G., KARACABEY E.

İÇ ANADOLU BÖLGESİ 1. TARIM ve GIDA KONGRESİ, Niğde, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013, ss.208

LV. The influences of different temperature levels of conventional drying on the bioactive compounds and functional potential of Cape Gooseberry Physalis peruviana L

ÇINAR F., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

LVI. Usage of conventional drying method in production of table olive Olea europaea

Zeytin Şen S. Ş. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.

The 2 nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

LVII. Traditional Turkish Noodles Erişte

BALTACIOĞLU C., KARACABEY E., BALTACIOĞLU H.

The 2 nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

LVIII. Güz Pekmezi Kavun Pekmezi Üretimi

Turan M. S. , Cabi Ş. , Özçelik Ş. G. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013

LIX. Mikrodalga Destekli Soxhlet Cihazı ile Fındık Yağı Ekstraksiyonunun Yanıt Yüzey Yöntemi ile Optimizasyonu

Tunç İ., Çalışkan F., ÖZKAN G., KARACABEY E.

İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, Niğde, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2013

LX. Ön İşlem Uygulanmış Kayısların Kurutulmasında Vakum Altında Mikrodalga Teknolojisinin Uygulanması

KARACABEY E., BALTACIOĞLU C.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

LXI. Darbeli Elektrik Alan Teknolojisinin Gıda Endüstrisindeki Potansiyel Uygulama Alanları

KARACABEY E., ÇINAR F., KÜÇÜKÖNER E.

III. İleri Teknolojiler Çalıştayı, İstanbul, Türkiye, 4 - 06 Ekim 2012

LXII. Mantarların Farklı Kurutma Yöntemleriyle Değerlendirilmesi

ÇINAR F., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

IX. Türkiye Yemeklik Mantar Kongresi, Denizli, Türkiye, 18 - 20 Ekim 2012

LXIII. Functional Properties of Aromatized Virgin Olive Oil by Rosemary Rosmarinus officinalis

ÖZKAN G., KARACABEY E., DALGIÇ L., SERMET S. O.

10th EURO FED LIPID CONGRESS, Cracow, Polonya, 23 - 26 Eylül 2012

LXIV. Gıda Teknolojilerinde Yeni Bakış Açısı Nanoteknoloji

KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.

II. Ulusal Nanoteknoloji Kongresi, İstanbul, Türkiye, 27 - 28 Eylül 2012

LXV. Effect of Aromatization with Rosemary on the Yield and Quality Parameters of Boutique Olive Oil

KARACABEY E., ÖZKAN G., Sermet S. O. , Dalgıç L.

10th Euro Fed Lipid Congress Fats, Oils, and Lipids From Science and Technology to Health, Cracow, Polonya, 23 - 26 Eylül 2012

- LXVI. **Atık Meyve Posası Kullanımı ile Meyveli Yoğurt Üretimi ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇINAR F., Ercan O., AŞKIN B., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXVII. **Andız Pekmezi**
Ercan O., KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- LXVIII. **Gıda Biliminde Son Teknolojiler**
KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
II. İleri Teknolojiler Çalıştayı, İstanbul, Türkiye, 09 Aralık 2011
- LXIX. **Resveratrolün Öğütülmüş Asma Dalından Eldesinde Ekstraksiyon Koşullarının Prosesine Etkilerinin İncelenmesi**
KARACABEY E., Rayne S., Mazza G.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- LXX. **Gıda Katkı Maddesi Olarak Yüksek Potansiyele Sahip Bir Stilbene Resveratrol**
KARACABEY E.
1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Kasım 2011
- LXXI. **Kinetic Modeling of Microwave Drying of Jerusalem Artichoke Helianthus tuberosus L**
KARACABEY E., BALTACIOĞLU C., Çevik M.
4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
- LXXII. **Pressurized low polarity water extraction kinetics of trans resveratrol and trans e viniferin in grape canes**
KARACABEY E., Bayındırlı L., Mazza G.
5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Almanya, 31 Ağustos - 02 Eylül 2009
- LXXIII. **Solid Liquid Extraction Kinetics of trans resveratrol and trans e viniferin in grape canes**
KARACABEY E., Mazza G.
1st European Food Congress, Ljubljana, Slovenya, 4 - 09 Kasım 2008

Desteklenen Projeler

KARACABEY E., TÜBİTAK Projesi, Bazı Meyve Ve Sebzelerin Kurutulmasında Karbonik Maserasyon Önislemleri ile Kurutma Performanslarının İyileştirilmesi Ve Kalite Kriterlerinin Gelistirilmesi, 2017 - Devam Ediyor
KARACABEY E., TÜBİTAK Projesi, Kabak Ve Havuç Sebzelerinin Farklı Tekniklerle Kurutulmasının Daldırarak Kızartma İşlemi Üzerine Etkileri, 2013 - 2016

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

İLERİ TEKNOLOJİLER V. ÇALIŞTAYI, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2017
15 th Euro Fed Lipid Congress, Katılımcı, Uppsala, İsveç, 2017
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY6, Katılımcı, Athens, Yunanistan, 2017

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):339
h-indeksi (WOS):8