

Arş.Gör. Sebahattin Serhat TURGUT

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 246 211 1559](tel:+902462111559)

E-posta: serhatturgut@sdu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2012

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2014

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. **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)
- III. **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)
- 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. **Antioxidant activity of pomegranate peel extract on lipid and protein oxidation in beef meatballs during frozen storage**
TURGUT S. S. , ISIKCI F., Soyer A.
MEAT SCIENCE, cilt.129, ss.111-119, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Effect of pomegranate peel extract on lipid and protein oxidation in beef meatballs during refrigerated storage**
TURGUT S. S. , Soyer A., Isikci F.
MEAT SCIENCE, cilt.116, ss.126-132, 2016 (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. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **EFFECTS OF ESSENTIAL OILS USING AS MEDIUM IN OIL-PAINT ON DRYING TIME AND COLOR PROPERTY OF PAINTING**
KODAMAN L., TURGUT S. S. , ÇEVİK Ş., ÖZKAN G.
İDİL Sanat ve Dil Dergisi (Idil Journal of Art and Language), cilt.8, sa.59, ss.870-876, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Yağlıboyada İnceltici Madde Olarak Kullanılan Soğuk Sıkım Tohum Yağlarının Boya Kuruma Süresi ve Renk Özelliklerine Etkisi**
KODAMAN L., ÇEVİK Ş., TURGUT S. S. , ÖZKAN G.
Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi (Ulakbilge Journal of Social Sciences), cilt.7, sa.36, ss.361-368, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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)

X. 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)

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. 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
- III. Characterization of Orange Peel Powder**
İŞLEK H., MERVE Ö., VAHİDDİN A., TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E., KARACABEY E.
ICAGAS 2018, 7 - 09 Kasım 2018
- IV. Effect of blueberry extract on oxidative, microbiological and sensory quality of meatballs during frozen storage**
ARSLAN B., IŞIKÇI F., TURGUT S. S. , TAĞI Ş., SOYER A.
4th International Conference on Food Chemistry and Technology, Berlin, Almanya, 5 - 07 Kasım 2018
- V. Antibacterial activity of blueberry extract on meatball during cold storage**
Işıkçı F., TAĞI Ş., TURGUT S. S. , SOYER A.
4th International Conference on Food Chemistry, Berlin, Almanya, 5 - 07 Kasım 2018
- VI. 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
- VII. 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
- VIII. 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
- IX. Gıda İşlemlerinin Değerlendirilmesinde Kemometrik Yöntemler**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
İLERİ TEKNOLOJİLER V. ÇALIŞTAYI, İstanbul, Türkiye, 23 Ekim 2017
- X. Extraction of Lipids and Determination of Free Fatty Acid Composition of Fresh Bee-Pollen from Antalya Region of Turkey**
MAZI B. G. , TURGUT S. S.
15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, cilt.337
- XI. Effects of Cold Pressed Seed Oils Using as Medium in Oil Colours on Drying Time and Color Properties of Paintings. OLEO-005.**
KODAMAN L., ÇEVİK Ş., TURGUT S. S. , ÖZKAN G.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.269
- XII. Effects of Cold Pressed Seed Oil Using as Medium in Oil Colours on Drying Time and Colour**

Properties of Paintings

KODAMAN L., ÇEVİK Ş., TURGUT S. S. , ÖZKAN G.

15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.269

- XIII. **Effects of Essential Oils using as Medium in Oil Colours on Drying Time and Colour Properties of Paintings**
KODAMAN L., TURGUT S. S. , ÇEVİK Ş., ÖZKAN G.
15 th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017, ss.330
- XIV. **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
- XV. **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
- XVI. **Foam Mat Drying and Its Utilization in Fruit Powder Production: a Review**
YILDIZ S., SARIKAPLAN H., TURGUT S. S. , KÜÇÜKÖNER E.
6th INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **Optimization of total drying time of carbonic maceration pre treated tomatoes using response surface methodolgy**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
IUFoST 2016, 18th World Congress of Food Science and Technology, 21 - 25 Ağustos 2016
- XX. **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
- XXI. **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
- XXII. **Görüntü İşleme Sistemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları**
TURGUT S. S. , KARACABEY E., KÜÇÜKÖNER E.
IV. İleri Teknolojiler Çalıştayı, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2014
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **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

- XXVI. **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
- XXVII. **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
- XXVIII. **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
- XXIX. **Yumuşatmada Kullanılan Enzimler ve Uygulama Yöntemleri**
TURGUT S. S. , SOYER A.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XXX. **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
- XXXI. **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

Bilimsel Hakemlikler

NUTRITION AND FOOD SCIENCE, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2017

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):126

h-indeksi (WOS):3