

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, 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 Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- 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. **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)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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)

VII. Effect of pomegranate peel extract on lipid and protein oxidation in beef meatballs during refrigerated storage

TURGUT S. S. , Soyer A., Isikli 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**
ISMAIL 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. **Yağlıboya 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.

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., İŞIKÇI 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**
İŞIKÇI 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 Asessments 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