

# ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı:** NİHAL TÜRKMEN EROL

**Doğum Tarihi:** 30 Ekim 1967

### Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1988
Y. Lisans	Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1994
Doktora	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	2007
Doç.	Teknik Bilimler MYO	Uludağ Üniversitesi	2015

### Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :

Çeşitli Pişirme Yöntemlerine Bağlı Olarak Dana Etindeki Metiyonin ve Lisin Miktarı Değişimlerinin Mikrobiyolojik Yöntemlerle Belirlenmesi.

Prof. Dr.Velittin Gürgün

### Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı :

Farklı Sınıf Çaylarda Kıvırma Proseslerinin ve Değişik Hasat Yöntemlerinin Çayın Fenolik Madde ve Alkaloid Bileşimine Etkisi

Prof. Dr.Sedat Velioğlu

### Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Öğr.Gör.	Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	1990-2002
Öğr.Gör.(Bursiyer)	Humberside Polytechnic, İngiltere	1990-1991
Ar.Gör.	Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği	2002-2007
Ar.Gör.Dr.	Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	2007-2012
Öğr.Gör.Dr.	Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu	2012-2017
Doç. Dr.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2017-

### Projelerde Yaptığı Görevler :

**1.** Farklı Çay Ekstraktlarının Antioksidan, Antibakteriyal Etkileri ve Fenolik Madde Dağılımının HPLC ile Belirlenmesi. 2006-07-45-016-HPD, Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri. **Araştırmacı.** Haziran 2006- Haziran 2007.

**2.** Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayın Polifenolik Madde Dağılımı ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkileri. 105-O-212, TÜBİTAK. **Araştırmacı.** Ocak 2006- Ocak 2007.

**3.** Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayda ve Mate Çayında Polifenol, Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivite Üzerine Etkileri. 2005-0745-004-HPD, Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri. **Araştırmacı.** Mayıs 2005- Mayıs 2006.

#### **İdari Görevler :**

Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler MYO Gıda Teknolojisi Program Başkanlığı: 2015-2016

#### **Ödüller :**

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

**Turkmen, N.,** Sari, F. and Velioglu, Y.S. Effects of extraction solvents on concentration and antioxidant activity of black and mate tea polyphenols determined by ferrous tartrate and Folin-Ciocalteu methods. Food Chemistry, 99, 835-841, 2006.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

**Turkmen, N.,** Sari, F., Poyrazoglu, E.S. and Velioglu, Y.S. Effects of prolonged heating an antioxidant activity and colour of honey. Food Chemistry, 95, 653-657, 2006.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

**Turkmen, N.,** Velioglu, Y.S., Sari, F. and Polat, G. Effect of extraction conditions on measured total polyphenol contents and antioxidant and antibacterial activities of black tea. Molecules, 12, 484-496, 2007.

Tübitak Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Ödülü:

**Turkmen, N.** and Velioglu, Y.S. Determination of alkaloids and phenolic compounds of black tea processed by two different methods in different plucking seasons. Journal of the Science of Food and Agriculture, 87, 1408-1416, 2007.

## **ESERLER**

### **A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**A1.** **Turkmen, N.,** Sari, F. and Velioglu, Y.S. The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables. Food Chemistry, 93, 713-718, 2005.

**A2.** **Turkmen, N.,** Sari, F., Poyrazoglu, E.S. and Velioglu, Y.S. Effects of prolonged heating an antioxidant activity and colour of honey. Food Chemistry, 95, 653-657, 2006.

**A3.** **Turkmen, N.,** Poyrazoglu, E.S., Sari, F. and Velioglu, Y.S. Effects of cooking methods on chlorophylls, pheophytins and colour of selected green vegetables. International Journal of Food Science and Technology, 41, 281-288, 2006.

**A4.** **Turkmen, N.,** Sari, F. and Velioglu, Y.S. Effects of extraction solvents on concentration and antioxidant activity of black and mate tea polyphenols determined by ferrous tartrate and Folin-Ciocalteu methods. Food Chemistry, 99, 835-841, 2006.

**A5.** **Turkmen, N.** and Velioglu, Y.S. Determination of alkaloids and phenolic compounds of black tea processed by two different methods in different plucking seasons. Journal of the Science of Food and Agriculture, 87, 1408-1416, 2007.

**A6. Turkmen, N.,** Velioglu, Y.S., Sari, F. and Polat, G. Effect of extraction conditions on measured total polyphenol contents and antioxidant and antibacterial activities of black tea. *Molecules*, 12, 484-496, 2007.

**A7.** Sari, F., **Turkmen, N.,** Polat, G. and Velioglu, Y. S. Total polyphenol antioxidant and antibacterial activities of black mate tea. *Food Science and Technology Research*, 13, 265-269, 2007.

**A8. Erol, N. T.,** Sari, F., Çalıkoğlu. E. and Velioglu, Y. S. Green and roasted mate: Phenolic profile and antioxidant activity. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 33, 353-362, 2009.

**A9. Erol, N. T.,** Sari, F., Polat, G. and Velioglu, Y. S. Antioxidant and Antibacterial Activities of Various Extracts and Fractions of Fresh Tea Leaves and Green Tea. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 15(4), 371-378, 2009.

**A10. Erol, N.T.** Determination of Phenolic Compounds from Various Extracts of Green Tea by HPLC. *Asian Journal of Chemistry*, 25 (7), 3860-3862, 2013.

**B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :**

**B1.** Poyrazoglu, E. S., **Turkmen, N.** and Velioglu, Y.S. 2004. Determination of flavanols, and caffeine and antioxidant activity of fresh young shoots of tea (*Camellia sinensis*) grown in Turkey. ICOS 2004 International Conference on O-Cha (tea) Culture and Science. November 4-6, 741-745, Shizuoka-Japan.

**B2. Turkmen, N.,** Sari, F., Polat, G. and Velioglu, Y.S. 2006. Various extracts and their fractions obtained from fresh tea leaves and green tea: antioxidant and antibacterial activities. The SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 11-14 June, 16-17, Budapest-Hungary.

**B3. Turkmen, N.,** Sari, F. and Velioglu, Y.S. 2007. Effect of tea grade on the content of polyphenols, alkaloids and antioxidant activity of Turkish black teas. 2<sup>nd</sup> International Congress on Food and Nutrition. 24-26 October, 72-73, Istanbul, Turkey.

**C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :**

**D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**D1. Türkmen, N.** ve Sarı, F. Minimal işlem görmüş meyve ve sebze üretimi ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi. *Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 5, 223-232, 2004.

**D2. Turkmen N.,** Sari, F. and Velioglu, Y. S. Factors Affecting Polyphenol Content and Composition of Fresh and Processed Tea Leaves. *Akademik Gıda*, 7(6), 29-40, 2009.

**D3. Erol, N. T.,** Sari, F. and Velioglu, Y. S. Polyphenols, alkaloids and antioxidant activity of different grades Turkish black tea. *Gıda*, 35(3), 161-168, 2010.

**E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:**

**F. Diğer yayınlar :**

**F1.** Velioglu, S. ve **Türkmen, N.** Toroslardan Gelen Umut: Keçiboynuzu. *CineTarım*, 6, 16-17, 2003.