

<b>Kişisel Bilgiler</b>	
Adı-Soyadı NİHAL TÜRKMEN EROL	
Unvan: Doç.Dr	
E-posta: nihalt@uludag.edu.tr	
Telefon: 0(224)2942361	
Göreve Başlama Tarihi : 1990	
Uzmanlık Alanları: Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	
<b>Öğrenim Durumu</b>	
Üniversite	Ankara Üniversitesi .Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi
Yüksek Lisans	Ankara Üniversitesi. Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi
Doktora	Ankara Üniversitesi. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği
<b>Verdiği Dersler</b>	
Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi-I	Tahıl Teknolojisi-I
Meyve Sebze Ürünleri Teknolojisi-II	Tahıl Teknolojisi-II
Fermente Gıdalar Teknolojisi	Ambalajlama Teknolojisi
<b>İdari Görevler</b>	

## Akademik Çalışmalar

### 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.

## 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 on 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 Orthodox and Cay-Kur 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., Çalikoğlu. 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. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**C1. 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.

**C2. 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.

**C3. 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.

**D. Diğer yayınlar :**

**D1.** Velioglu, S. ve **Türkmen, N.** Toroslardan Gelen Umut: Keçiboynuzu. CineTarım, 6, 16-17, 2003.