

Prof.Dr. EMİN YILMAZ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20054

Fax Telefonu: [+90 286 218 0541](tel:+902862180541)

E-posta: eyilmaz@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/eyilmaz>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, 17020, Çanakkale

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1527-5042

Yoksis Araştırmacı ID: 29514

Eğitim Bilgileri

Doktora, The University of Georgia, Agriculture And Environment, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 1996 - 2000
Yüksek Lisans-Tezsiz, Drexel University, Art And Sciences, Nutrition And Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 1994 - 1996

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1987 - 1991

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Tarım ve Gıda Bilimlerinde Araştırma Projesi Hazırlama ve Yürütme Eğitimi-Eğitmenlik Görevi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2014

Diğer, Çanakkale Zeytin Çalıştayı, Ziraat Fakültesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Enzim Saflaştırmada Temel Yöntemler xiii. Uygulamalı Eğitim Kursu, TÜBİTAK-MAM, 2011

Diğer, Workshop on Antioxidant Measurement Methods, İstanbul University, 2010

Diğer, GMKA Arama Konferansı, GMKA, 2008

Diğer, Avrupa Birliği, Türkiye-AB İlişkileri ve AB Politikalarına Uyum, EGEV, 2006

Diğer, Proje Yürütücüleri Proje Yönetimi, TÜBİTAK-TÜSSİDE, 2006

Diğer, The World of Sensory Evaluation, Gıda Mühendisliği Bölümü / Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, The Relationship Between Selected Enzymes and Volatile Compounds in Fresh Tomato. , The University of Georgia, Faculty Of Agriculture And Environment, Food Science, 2000

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014
Yrd.Doç.Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2009

Akademik İdari Deneyim

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2017
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2017
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2011 - 2013
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Verdiği Dersler

Yağ İşleme teknolojisi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Gıda Proteinleri, Doktora, 2018 - 2019
Enzim Bilimi, Lisans, 2011 - 2012
Gıdalarda Moleküler Etkileşimler, Doktora, 2012 - 2013
Et Bilimi ve Teknolojisi, Lisans, 2011 - 2012
Fonksiyonel Gıdalar, Yüksek Lisans, 2012 - 2013
Yağ Teknolojisi, Lisans, 2011 - 2012
Gıda Yan Ürünleri, Lisans, 2011 - 2012
Gıda Mühendisliğinde Nanoteknoloji, Yüksek Lisans, 2011 - 2012
Gıda Biyokimyası, Lisans, 2011 - 2012
Zeytinyağı Teknolojisi, Doktora, 2009 - 2010
Gıda İşlemede Biyokimyasal Mekanizmalar, Yüksek Lisans, 2010 - 2011
Beslenme Teknolojileri, Yüksek Lisans, 2009 - 2010
Lipit Biyoteknolojisi, Doktora, 2009 - 2010
Endüstriyel Enzimoloji, Doktora, 2008 - 2009

Yönetilen Tezler

Yılmaz E., Soğuk Preslenmiş Kuşburnu (*Rosa canina* L.) Çekirdek Yağının Fonksiyonel Ürün Niteliklerinin Araştırılması', Yüksek Lisans, T.EREN(Öğrenci), 2023
Yılmaz E., İşletme koşullarında erken hasat ve normal hasat zeytinyağı üretimi ve ürün özelliklerinin karşılaştırılması, Yüksek Lisans, A.AYDIN(Öğrenci), 2022
Yılmaz E., Oleojellerin yenilebilir kaplama olarak mandalina meyvesinde kullanılması ve raf ömrüne etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, M.KARATAŞ(Öğrenci), 2022
Yılmaz E., Potansiyel organojelatorlerle yeni oleojellerin geliştirilmesi ve karakterize edilmesi, Doktora, E.KESKİN(Öğrenci), 2022
Yılmaz E., Seçilmiş Doğal, Sentezlenmiş ve Ticari Adsorban Materyallerin Ham Yağ Ağartma Kapasitelerinin Araştırılması', Yüksek Lisans, E.Yüce-tepe(Öğrenci), 2022
Yılmaz E., Soğuk Pres Aspir Yağıyla Salata Sosu Üretimi', Yüksek Lisans, E.Bildi(Öğrenci), 2021

Yılmaz E., Oleojelasyon Teknolojisiyle Baharatlı Sürülebilir Zeytinyağı Ürünlerinin Geliştirilmesi', Yüksek Lisans, Ş.Demirci(Öğrenci), 2021

Yılmaz E., Soğuk Pres Mahlep Yağının Üretimi ve Özelliklerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, B.Karataş(Öğrenci), 2021

Yılmaz E., SOĞUK PRES TEKNIĞIYLA DEVEDİKENİ (SILYBUM MARIANUM L.) TOHUMU YAĞI ÜRETİMİ VE KARAKTERİZASYONU, Yüksek Lisans, A.AYDUĞAN(Öğrenci), 2020

Yılmaz E., Oleojellerin kokolin üretiminde kullanılması, Yüksek Lisans, C.ÖZ(Öğrenci), 2020

Yılmaz E., Oleojellerin türk sucuğu üretiminde hayvansal yağ ikamesi olarak kullanılması, Yüksek Lisans, B.TOKSÖZ(Öğrenci), 2020

Yılmaz E., Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Yağlardan Kloropropanol (MCPD) ve Glisidil Esterlerin (GE) Uzaklaştırılmasında Kullanımı' , Yüksek Lisans, T.Şahin(Öğrenci), 2019

Yılmaz E., Soğuk pres greyfurt çekirdek yağı acılığının giderilmesinde farklı tekniklerin kullanılması, Yüksek Lisans, A.DEVİREN(Öğrenci), 2019

YILMAZ E., Metal Organik Kafes Yapıların Yemeklik Yağlardan Kolesterol Uzaklaştırmada Kullanılması, Yüksek Lisans, E.ŞENEL(Öğrenci), 2019

YILMAZ E., Soğuk Pres Vişne ve Kiraz Çekirdek Yağlarının Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, O.Keskin(Öğrenci), 2018

YILMAZ E., Metal Organik Kafes Yapıların Soğuk Pres Greyfurt Çekirdek Yağının Acılığının Giderilmesinde Kullanılması, Yüksek Lisans, Z.Şadan(Öğrenci), 2018

YILMAZ E., Karpuz ve Kavun Çekirdeklerinden Soğuk Pres Tekniği ile Yağ Üretimi ve Ürün Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, S.Ok(Öğrenci), 2018

YILMAZ E., Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Ham Yağ Saflaştırmada Kullanımlarının Araştırılması, Yüksek Lisans, A.Erden(Öğrenci), 2017

YILMAZ E., Balık Yağının Lezzet/Aroma Kusurlarını Gidermede Metal Organik Kafes Yapıların ve Doğal Adsorbanların Kullanılması, Yüksek Lisans, M.Güner(Öğrenci), 2017

YILMAZ E., Kappa Biber Tohumu Unundan Sürülebilir Yeni Ürünler Geliştirilmesi, Yüksek Lisans, H.Bostancı(Öğrenci), 2017

YILMAZ E., Narenciye Çekirdek Proteinlerinin Ekstraksiyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Buket(Öğrenci), 2016

YILMAZ E., Narenciye Çekirdeklerinden Diyet Lifi Elde Edilmesi ve Lifi Kraker Üretiminde Kullanılması, Yüksek Lisans, E.Karaman(Öğrenci), 2016

YILMAZ E., Soğuk Pres Tekniğiyle Üretilen Narenciye Çekirdek Yağlarının Karakterizasyonu, Doktora, B.Aydeniz(Öğrenci), 2016

YILMAZ E., Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Haşhaş Yağlarının, Yağsız Keklerinin ve Protein İzolatlarının Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Doktora, D.Dündar(Öğrenci), 2014

YILMAZ E., Soğuk Presten Çıkan Kappa Biber Tohumu Unlarından Protein İzolasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Z.Hüriyet(Öğrenci), 2014

YILMAZ E., Yemeklik Oleojellerin Hazırlanması ve Gıda Ürünü Olarak Kullanımlarının Araştırılması, Doktora, M.Öğütçü(Öğrenci), 2014

YILMAZ E., Kappa Biber Tohumundan Soğuk Presleme ile Yağ Eldesinin Optimizasyonu ve Ürün Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, E.Sevgi(Öğrenci), 2014

YILMAZ E., Kızartılmış nohuttan çerez tipi yeni ürünlerin geliştirilmesi, Yüksek Lisans, S.Bozdemir(Öğrenci), 2013

YILMAZ E., Bazı Doğal Antioksidanların Yerfıstığı Yağının Kızartma kalitesi Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, B.Aydeniz(Öğrenci), 2012

YILMAZ E., Antalya İlinde Yaşayan Obezite Tanılı Bireylerin Zeytinyağı ve Gıda Tüketim Alışkanlıklarının Kan Lipit Profillerine Etkisinin Saptanması, Yüksek Lisans, Ö.Kurkur(Öğrenci), 2011

YILMAZ E., Modifiye Edilmiş Zeolitlerin Kızartma Yağı Adsorbanı Olarak Kullanılabilme Potansiyellerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, A.Dülger(Öğrenci), 2011

YILMAZ E., Kızartma Yağlarına Uygulanan Yeni Adsorben Karışımının Etkenliğinin Araştırılması, Yüksek Lisans, E.Bulut(Öğrenci), 2009

YILMAZ E., Farklı Üretim Teknikleriyle Elde Edilen Zeytinyağlarının karşılaştırılması, Yüksek Lisans, B.Pehlivan(Öğrenci), 2009

YILMAZ E., Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Karakterizasyonu, Yüksek Lisans, M.Öğütçü(Öğrenci), 2007

Jüri Üyelikleri

- Akademik Personel Sınavı, Araştırma Görevlisi alım sınavı, Ç.O.M.Ü., Ağustos, 2012
Akademik Personel Sınavı, Araştırma görevlisi alımı, Ç.O.M.Ü., Temmuz, 2012
Akademik Personel Sınavı, Öğretim üyesi alımı, Ç.O.M.Ü., Temmuz, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri üyeliği, Ç.O.M.Ü., Haziran, 2012
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Yrd. Doç. Dr. kadrosuna atama jürisi, Ç.O.M.Ü., Mayıs, 2012
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Yrd. Doç. Dr. kadrosuna atama jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mayıs, 2012
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ç.O.M.Ü., Mayıs, 2011

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Cold-pressed tiger nut (*Cyperus esculentus* L.) oils: chemical and aromatic profiles, sensory properties, and consumer preferences**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.75, sa.4, ss.537-546, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Preparation and Characterization of 3D Printed Objects Based on Different Kefir Gels**
Ok S., Yılmaz E., Demirel Zorba N. N.
FOOD BIOPHYSICS, cilt.1, sa.1, ss.1-18, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Comprehensive characterization of physicochemical, thermal, compositional, and sensory properties of cold-pressed rosehip seed oil**
Eren T., Ok S., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.74, sa.4, ss.534-564, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Physical, structural, and rheological properties of γ -cyclodextrin metal-organic framework emulgels**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.51, sa.4, ss.594-604, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Cold-pressed milk thistle seed oil: physico-chemical properties, composition and sensory analysis**
Ayduğan A., Ok S., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.73, sa.4, ss.481-491, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Flaxseed oil-wax oleogels replacement for tallowfat in sucuk samples provided higher concentrations of polyunsaturated fatty acids and aromatic volatiles**
Yılmaz E., Toksöz B.
MEAT SCIENCE, cilt.192, ss.108875-108883, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Application of MOFs and natural clays for removal of MCPD and GEs from edible oils**
Şahin T., Ok S., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.73, sa.2, ss.461-473, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Silica gel 60 removes bitterness from cold-press produced grapefruit seed oil by adsorption principle**
Yılmaz E., Deviren A.
Flavour And Fragrance Journal, cilt.37, sa.1, ss.52-62, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Red Pepper and Turmeric-Flavored Virgin Olive Oil Oleogels Prepared with Whale Spermaceti Wax**
Yılmaz E., Demirci Ş., Keskin Uslu E.
Journal Of Oleo Science, cilt.71, sa.2, ss.187-199, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Sunflower Oil-Polyglycerol Stearate Oleogels : Alternative Deep-fat Frying Media for Onion Rings**
Aydeniz-Guneser B., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.71, sa.5, ss.651-662, 2022 (SCI-Expanded)

- XI. **Sunflower Oil-Beeswax Oleogels Are Promising Frying Medium for Potato Strips**
AKDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E., KESKİN USLU E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.123, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Preparation and evaluation of virgin olive oil oleogels including thyme and cumin spices with sunflower wax**
YILMAZ E., Demirci Ş.
Gels, cilt.7, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **Oleogels of Some Plant Waxes: Characterization and Comparison with Sunflower Wax Oleogel**
YILMAZ E., KESKİN USLU E., Oz C.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.98, sa.6, ss.643-655, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Preparation and characterization of oleogels and emulgels with glycerol monooleate-cholesterol mixtures**
KESKİN USLU E., YILMAZ E.
CHEMICAL PAPERS, cilt.75, sa.5, ss.2075-2085, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Preparation and characterization of glycerol monostearate and polyglycerol stearate oleogels with selected amphiphiles**
Keskin Uslu E., Yilmaz E.
FOOD STRUCTURE, cilt.28, ss.100192-100201, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Preparation and characterization of oleogels with tallow and partially hydrolyzed tallow as organogelators**
Keskin Uslu E., Yilmaz E.
Grasas Y Aceites, cilt.72, sa.1, ss.388-402, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Valorization of Cacia Pepperseed Flour in Breakfast Sauce Production**
YILMAZ E.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, sa.12, ss.6803-6813, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Comparison of Roasting and Boiling Pre-treatments for Cold Pressed Melon Seed Oil.**
Ok S., Yilmaz E.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, cilt.97, ss.37-49, 2020 (SCI-Expanded)
- XIX. **Debittering of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil by Metal-Organic Framework Adsorbents.**
YILMAZ E., Ege Z. Ş.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, ss.1-12, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Cholesterol removal by selected metal-organic frameworks as adsorbents**
YILMAZ E., Senel E., OK S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, sa.1, ss.173-181, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Structure, Rheological and Sensory Properties of Some Animal Wax Based Oleogels**
Yilmaz E., Uslu E., Toksoz B.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.69, sa.10, ss.1317-1329, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **Purification of degummed crude sunflower oil with selected metal-organic frameworks as adsorbents**
YILMAZ E., Erden A. K.
GRASAS Y ACEITES, cilt.70, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Valorization of Cacia Pepperseed Flour-II: Sensory Properties and Storage Stability of the New Spreadable Pastes**
YILMAZ E., Bostanci H., OK S.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.10, ss.3163-3171, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Valorization of Grapefruit Seeds: Cold Press Oil Production**
YILMAZ E., Guneser B. A., OK S.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.9, ss.2713-2724, 2019 (SCI-Expanded)
- XXV. **Off-Odor Removal from Fish Oil by Adsorbent Treatment with Selected Metal-Organic Frameworks**
Guner M., YILMAZ E., YÜCEER Y.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.34, sa.3, ss.163-174, 2019 (SCI-Expanded)

- XXVI. **The Pretreatment of the Seeds Affects the Quality and Physicochemical Characteristics of Watermelon Oil and Its By-Products**
OK S., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.96, sa.4, ss.453-466, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Valorization of Cacia Pepperseed Flour-I: Spreadable New Products Development**
Bostanci H., OK S., YILMAZ E.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.3, ss.681-690, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Structure and Properties of Selected Metal Organic Frameworks as Adsorbent Materials for Edible Oil Purification.**
YILMAZ E., Kaya Erden A., Güner M.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.96, sa.3, ss.25-38, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Comparing the effects of conventional and microwave roasting methods for bioactive composition and the sensory quality of cold-pressed orange seed oil**
Guneser B. A., YILMAZ E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.2, ss.634-642, 2019 (SCI-Expanded)
- XXX. **Regeneration of Used Frying Oils by Selected Metal-Organic Frameworks as Adsorbents**
YILMAZ E., Guner M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.95, sa.12, ss.1497-1508, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effects of Adsorbent Treatment on Composition and Sensory Properties of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil**
Aydeniz Güneşer B., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.120, ss.1700308-0, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Bitterness Reduction of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil by Adsorbent Treatment**
Guneser B. A., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.120, sa.5, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Antimicrobial activity of cold pressed citrus seeds oils, some citrus flavonoids and phenolic acids**
Guneser B. A., Zorba N. N., YILMAZ E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.95, sa.2, ss.119-131, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Preventing oil leakage with natural wax additions during storage of tahini halva.**
Öğütçü M., Arifoğlu N., Temizkan R., YILMAZ E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.95, ss.95-104, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Antimicrobial and functional properties of the proteins extracted from lemon, orange and grapefruit seeds press meals**
KARABIBER E. B., Zorba N. N., YILMAZ E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.2, ss.145-153, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Restriction of oil migration in tahini halva via organogelation**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Functional crackers: incorporation of the dietary fibers extracted from citrus seeds**
YILMAZ E., Karaman E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.10, ss.3208-3217, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Cold pressed versus solvent extracted lemon (Citrus limon L.) seed oils: yield and properties**
YILMAZ E., Gunser B. A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.7, ss.1891-1900, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Bioactives, Aromatics and Sensory Properties of Cold-Pressed and Hexane-Extracted Lemon (Citrus Limon L.) Seed Oils**
Guneser B. A., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.94, sa.5, ss.723-731, 2017 (SCI-Expanded)
- XL. **Functional Properties of the Cacia Pepper Seed Defatted Press Cakes**
YILMAZ E., Huriyet Z., ARİFOĞLU N., EMİR D. D.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.8, sa.3, ss.783-791, 2017 (SCI-Expanded)

- XLI. **Physico-Chemical and Functional Properties of Extracted Capia Pepperseed (*Capsicum annuum* L.) Proteins**
YILMAZ E., Huriyet Z.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.8, sa.3, ss.871-881, 2017 (SCI-Expanded)
- XLII. **Cold pressed versus refined winterized corn oils: quality, composition and aroma**
Guneser B. A., YILMAZ E., Ok S.
GRASAS Y ACEITES, cilt.68, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Cold Pressed Versus Refined Winterized Corn Oils: Quality, Composition and Aroma.**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., OK S.
GRASAS Y ACEİTES, cilt.68, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Influence of different antioxidants and pack materials on oxidative stability of cold pressed poppy seed oil**
Öğütcü M., Yılmaz E.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, cilt.94, ss.45-52, 2017 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effects of microwave roasting on the yield and composition of cold pressed orange seed oils**
Guneser B. A., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.68, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Textural properties and storage stability of organogels prepared from pomegranate seed oil with beeswax and sunflower wax**
Yılmaz E., Öğütcü M.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, cilt.93, sa.4, ss.245-254, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Extraction and Functional Properties of Proteins from Pre-roasted and Enzyme Treated Poppyseed (*Papaver somniferum* L.) Press Cakes**
YILMAZ E., Emir D. D.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.65, sa.4, ss.319-329, 2016 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Performance of Different Natural Antioxidant Compounds in Frying Oil**
Aydeniz B., YILMAZ E.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.54, sa.1, ss.21-30, 2016 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Assessment of Thermal and Textural Characteristics and Consumer Preferences of Lemon and Strawberry Flavored Fish Oil Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.10, ss.1049-1056, 2015 (SCI-Expanded)
- L. **Influence of Storage on Physicochemical and Volatile Features of Enriched and Aromatized Wax Organogels**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E., Guneser O.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.10, ss.1429-1443, 2015 (SCI-Expanded)
- LI. **Physical Properties, Volatiles Compositions and Sensory Descriptions of the Aromatized Hazelnut Oil-Wax Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., YÜCEER Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, sa.9, 2015 (SCI-Expanded)
- LII. **Characterization of Hazelnut Oil Oleogels Prepared with Sunflower and Carnauba Waxes**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.8, ss.1741-1755, 2015 (SCI-Expanded)
- LIII. **Cold pressed capia pepperseed (*Capsicum Annuum* L.) oils: Composition, aroma, and sensory properties**
YILMAZ E., Arsunar E. S., Aydeniz B., Guneser O.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.117, sa.7, ss.1016-1026, 2015 (SCI-Expanded)
- LIV. **Structure and Stability of Fish Oil Organogels Prepared with Sunflower Wax and Monoglyceride**
ÖĞÜTCÜ M., TEMİZKAN R., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.64, sa.7, ss.713-720, 2015 (SCI-Expanded)
- LV. **Sensory and Physico-Chemical Properties of Cold Press-Produced Tomato (*Lycopersicon esculentum***

L.) Seed Oils

YILMAZ E., Aydeniz B., Guneser O., Arsunar E. S.

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.6, ss.833-842, 2015 (SCI-Expanded)

- LVI. **Preparation and Characterization of Virgin Olive Oil-Beeswax Oleogel Emulsion Products**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.92, sa.4, ss.459-471, 2015 (SCI-Expanded)
- LVII. **Storage stability of cod liver oil organogels formed with beeswax and carnauba wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, sa.2, ss.404-412, 2015 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Effects of roasting and enzyme pretreatments on yield and quality of cold-pressed poppy seed oils**
Emir D. D., Aydeniz B., YILMAZ E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.39, sa.2, ss.260-271, 2015 (SCI-Expanded)
- LIX. **The texture, sensory properties and stability of cookies prepared with wax oleogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
FOOD & FUNCTION, cilt.6, sa.4, ss.1194-1204, 2015 (SCI-Expanded)
- LX. **Comparison of the Pomegranate Seed Oil Organogels of Carnauba Wax and Monoglyceride**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.132, sa.4, 2015 (SCI-Expanded)
- LXI. **Oleogels as spreadable fat and butter alternatives: sensory description and consumer perception**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
RSC ADVANCES, cilt.5, sa.62, ss.50259-50267, 2015 (SCI-Expanded)
- LXII. **Storage Stability of Cod Liver Oil Organogels Formed with Beeswax and Carnauba Wax.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, ss.404-412, 2015 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Comparative Analysis of Olive Oil Organogels Containing Beeswax and Sunflower Wax with Breakfast Margarine**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.9, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Cold pressed poppy seed oils: sensory properties, aromatic profiles and consumer preferences**
EMIR D. D., Guneser O., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.65, sa.3, 2014 (SCI-Expanded)
- LXV. **Oleogels of virgin olive oil with carnauba wax and monoglyceride as spreadable products**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.65, sa.3, 2014 (SCI-Expanded)
- LXVI. **Oleogels of virgin olive oil with carnauba wax and monoglyceride as spreadable products.**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, cilt.65, sa.3, 2014 (SCI-Expanded)
- LXVII. **Properties and Stability of Hazelnut Oil Organogels with Beeswax and Monoglyceride**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.91, sa.6, ss.1007-1017, 2014 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **Physico-chemical, Sensory and Aromatic Properties of Cold Press Produced Safflower Oil**
Aydeniz B., Guneser O., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.91, sa.1, ss.99-110, 2014 (SCI-Expanded)
- LXIX. **Effectiveness of modified zeolites as adsorbent materials for frying oils**
Dulger A., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, sa.6, ss.668-675, 2013 (SCI-Expanded)
- LXX. **Phytostanol Supplementation Through Frying Dough in Enriched Canola Oil**
Aydeniz B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.90, sa.5, ss.687-694, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXI. **Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques**
ÖĞÜTCÜ M., Aydeniz B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ E.

- JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.89, sa.10, ss.1823-1830, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques.**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ E.
J Amer. Oil Chem, cilt.89, sa.10, ss.1823-1830, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **Enrichment of frying oils with plant phenolic extracts to extend the usage life**
Aydeniz B., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.114, sa.8, ss.933-941, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **Sensory evaluation and consumer perception of some commercial green table olives**
YILMAZ E., Aydeniz B.
BRITISH FOOD JOURNAL, cilt.114, ss.1085-1094, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXV. **Comparison of the Frying Stability of Sunflower and Refined Olive Pomace Oils With/Without Adsorbent Treatment**
BULUT E., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.87, sa.10, ss.1145-1153, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXVI. **Comparison of Oils Originating from Olive Fruit by Different Production Systems**
PEHLIVAN B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.87, sa.8, ss.865-875, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **Physicochemical changes in hazelnut, olive pomace, grapeseed and sunflower oils heated at frying temperatures**
TEKİN L., ADAY M. S., YILMAZ E.
Food Science and Technology Research, cilt.15, sa.5, ss.519-524, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **COMPARISON OF THE VIRGIN OLIVE OILS PRODUCED IN DIFFERENT REGIONS OF TURKEY**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, cilt.24, sa.3, ss.332-353, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Çanakkale.**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Food Sci. Technol. Res., cilt.15, ss.19-26, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXX. **Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Canakkale**
Oguetue M., YILMAZ E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.15, sa.1, ss.19-26, 2009 (SCI-Expanded)
- LXXXI. **Sensorial and Physico-Chemical Characterization of Virgin Olive Oils Produced in Çanakkale.**
ÖĞÜTCÜ M., MENDEŞ M., YILMAZ E.
J Amer. Oil Chem. Soc., cilt.85, ss.441-456, 2008 (SCI-Expanded)
- LXXXII. **Sensorial and physico-chemical characterization of virgin olive oils produced in Canakkale**
ÖĞÜTCÜ M., MENDEŞ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.85, sa.5, ss.441-456, 2008 (SCI-Expanded)
- LXXXIII. **An oil dilution technique used in small-scale frying to reduce oil expenditure**
Yilmaz E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.3, ss.245-251, 2004 (SCI-Expanded)
- LXXXIV. **Orlistat-induced molecular bio-imprinting of microbial lipase**
Yilmaz E.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.19, sa.2, ss.161-165, 2003 (SCI-Expanded)
- LXXXV. **Effects of harvesting maturity and off-plant ripening on the activities of lipoxygenase, hydroperoxide lyase, and alcohol dehydrogenase enzymes in fresh tomato**
Yilmaz E., SCOTT J., SHEWFELT R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.26, sa.5, ss.443-457, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXXVI. **Combining the bioimprinting technique with lipase immobilization for interesterification**
Yilmaz E.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.18, sa.7, ss.621-625, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXXVII. **Bio-imprinting of microbial lipase at air-water interface**
Yilmaz E.

- WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.18, sa.2, ss.141-145, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXXVIII. **Improving the application of microbial lipase by bio-imprinting at substrate-interfaces**
Yilmaz E.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, cilt.18, sa.1, ss.37-40, 2002 (SCI-Expanded)
- LXXXIX. **Biotechnological production of prostaglandin**
Yilmaz E.
BIOTECHNOLOGY ADVANCES, cilt.19, sa.5, ss.387-397, 2001 (SCI-Expanded)
- XC. **Absence of a clear relationship between lipid pathway enzymes and volatile compounds in fresh tomatoes**
Yilmaz E., TANDON K., SCOTT J., BALDWIN E., SHEWFELT R.
JOURNAL OF PLANT PHYSIOLOGY, cilt.158, sa.9, ss.1111-1116, 2001 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Evaluation of the sensory properties, volatile aroma compounds and functional food potentials of cold-press produced mahaleb (Prunus mahaleb L.) seed oil**
YILMAZ E., KARATAŞ B.
Oilseeds & fats Crops and Lipids, cilt.30, sa.19, 2023 (Scopus)
- II. **Preparation and Characterization of Cold Pressed Hazelnut Oil Oleogels with Sunflower Wax and Polyglycerol Stearate Organogelators**
YILMAZ E., ÖZ C.
AKADEMİK GIDA, cilt.21, sa.1, ss.38-48, 2023 (Scopus)
- III. **PREPARATION AND QUALITY EVALUATION OF ENRICHED SALAD DRESSINGS BASED ON COLD-PRESSED SAFFLOWER OIL**
YILMAZ E., BİLDİ E.
GIDA, cilt.48, sa.2, ss.471-482, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Laurik Asit Oleojellerinin Geliştirilmesi Ve Karakterize Edilmesi**
Keskin Uslu E., Yilmaz E.
GIDA, cilt.47, sa.6, ss.992-1004, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Doğal Killerin Model Yağın Renk ve Fiziko-kimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Demir D., Gün Z., Yilmaz E.
AKADEMİK GIDA, cilt.20, sa.2, ss.161-169, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Soğuk Baskı Yöntemiyle Üretilmiş Greyfurt Çekirdek Yağındaki Acılığın Yıkama/Ekstraksiyon Teknikleriyle Giderilmesi**
Deviren A., OK S., YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.19, sa.4, ss.404-413, 2021 (Hakemli Dergi)
- VII. **Valorization of Sour Cherry and Cherry Seeds: Cold Press Oil Production and Characterization**
Yilmaz E., Keskin O., Ok S.
Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, cilt.26, sa.3, ss.228-240, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Protein Emülsiyon Ağıyla Yapılandırılmış Oleojeller**
Keskin Uslu E., Yilmaz E.
Akademik Gıda, cilt.17, sa.3, ss.410-416, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **Physicochemical, microstructural and functional characterization of dietary fibers extracted from lemon, orange and grapefruit seeds press meals**
KARAMAN E., YILMAZ E., TUNCEL N. B.
Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, cilt.11, ss.9-17, 2017 (Scopus)
- X. **Factors Affecting Tahini Quality**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Dincer E., YILMAZ E.
Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.366-373, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Mineral Composition of Summer Halva**

ARİFOĞLU N., TÜRKER G., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.

Agriculture & Food, cilt.5, sa.1, ss.188-194, 2017 (Hakemli Dergi)

- XII. **Limon Çekirdeği Soğuk Pres Yağlı Keklerinden Ekstrakte Edilen Yağların Fizikokimyasal ve Kompozisyonel Karakterizasyonu**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Akademik Bilim Fen Bilimleri Dergisi (ABFED), cilt.1, sa.1, ss.37-47, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Farklı doğal antioksidanların kızartma süresince yer fıstığı yağının fiziksel özellikleri üzerine etkileri**
AYDENİZ B., YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.63, ss.35-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Farklı doğal adsorbanların kızartma süresince yer fıstığı yağının fiziksel özellikleri üzerine etkileri**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.1, ss.35-42, 2014 (Hakemli Dergi)
- XV. **Comparison of the Virgin Olive Oils Obtained From Different Points Of Common Oil Production Systems**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
Gıda Teknolojisi Derneği - GIDA, cilt.38, sa.2, ss.79-85, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Comparison of the Virgin Olive Oils Obtained From Different Points Of Common Oil Production Systems**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
Gıda Teknolojisi Derneği - GIDA (Jurnal of Food), cilt.38, sa.2, ss.79-85, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVII. **COMPARISON OF THE VIRGIN OLIVE OILS OBTAINED FROM DIFFERENT POINTS OF COMMON OIL PRODUCTION SYSTEMS**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
GIDA, sa.38, ss.79-85, 2013 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Kızartılmış çerezler ve besin değerini geliştirme çalışmaları**
YILMAZ E., Bozdemir S.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.68-73, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Effect of olive oil consumption in Mediterranean type diet on the blood lipid profiles of obese individuals**
Uysal Ö., YILMAZ E.
Academic Food, cilt.11, ss.3-4, 2013 (Hakemli Dergi)
- XX. **Margarinlere alternatif olabilecek yeni bir ürün: Oleojeller-II.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.2, ss.59-63, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin (NIR) Tekniğinin Yemeklik Yağ Sektöründeki Kullanımları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.07, ss.34-39, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Çikolatada Bileşen Etkileşimleri ve Kaliteye Etkileri**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.05, ss.64-72, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- II**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.02, ss.59-63, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- I**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.01, ss.68-73, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXV. **21. Öğütcü, M., ve Yılmaz, E. 2012. Çikolatada bileşen etkileşimleri ve kaliteye etkileri.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.5, ss.64-72, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Margarinlere alternatif olabilecek yeni bir ürün: Oleojeller-I.**
YILMAZ E.

- Dünya Gıda, cilt.1, ss.68-73, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Frying oil refreshing capacity of a new adsorbent mixture**
YILMAZ E., BULUT E.
Academic Food Journal, cilt.10, sa.1, ss.24-29, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Zeytinyağı aromasının oluşumunda lipoksijenaz yolu reaksiyonları.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Zeytin Bilimi, cilt.3, sa.1, ss.51-58, 2012 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Quantitative assessment of frying oil quality in fast food restaurants**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Gıda Teknolojisi Derneği - Gıda, cilt.36, sa.3, ss.121-127, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Soğuk pres yağlarının üretimi ve fonksiyonel özellikleri.**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Hasad Gıda, cilt.27, sa.314, ss.26-31, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Nano-emülsiyonlar: gıda endüstrisinde önemi ve kullanımı.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, cilt.26, ss.42-49, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Zencefil: kimyası, etken bileşenleri ve fonksiyonel ingrediye olarak kullanımı.**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Dünya Gıda, cilt.4, ss.73-79, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Depolanmış natürel zeytinyağı ve farklı pirina yağlarının kimyasal ve optik özelliklerindeki değişimler.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.1, ss.6-11, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Farklı adsorbanların kızartma yağı yenileme kapasiteleri ve adsorban nem miktarının bu aktiviteye etkisi.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, cilt.318, ss.30-35, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Nano-Emülsiyonlar: Gıda endüstrisinde önemi ve kullanım**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
HasadGıda, sa.1, ss.1, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXVI. **Evaluation of green tomato jams prepared from two kinds of tomatoes**
Özdoğan F., YILMAZ E.
Academic Food Journal, cilt.9, sa.2, ss.19-25, 2011 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Unutulmuş Bir Şifa Kaynağımız: Geleneksel şurup ve şerbetlerimiz**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Dünya Gıda, cilt.9, ss.28-31, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Zeytin, ceviz, fındık yaprağı ve fındık yeşil kabuğunun antioksidan aktiviteleri**
YILMAZ N., Genç A., YILMAZ E.
HASAD GIDA, cilt.26, sa.302, ss.38-43, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Unutulmuş bir şifa kaynağımız: geleneksel şurup ve şerbetlerimiz.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.9, ss.28-31, 2010 (Hakemli Dergi)
- XL. **Edible fats/oils consumption patterns of Turkish families.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.7, sa.4, ss.6-13, 2009 (Hakemli Dergi)
- XLI. **EZİNE PEYNİRİ İ AROMA KARAKTERİZASYONU**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA DERGİSİ, cilt.34, sa.6, ss.373-380, 2009 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Edible fats/oils consumption patterns of turkish families**
DAŞTAN H., ADAY M. S., YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.7, sa.4, ss.6-13, 2009 (Hakemli Dergi)

- XLIII. **Production and evaluation of tomato jam products.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.6, ss.11-17, 2008 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Oksidasyon, insan sağlığı ve gıda antioksidanları.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, cilt.274, ss.20-25, 2008 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Lesitin: kimyasal yapısı, üretimi ve fonksiyonelliği.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.5, sa.26, ss.30-35, 2007 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **A pilot investigation of the perception of genetically modified foods among Turkish consumers.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.29, ss.19-23, 2007 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Çanakkale tüketicisinin transgenik gıdalar hakkındaki görüşleri.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, cilt.262, ss.26-33, 2007 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Olan Yaklaşımını ve Satın Almalarını Etkileyen Faktörler İngilizce**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA DERGİSİ, cilt.32, sa.1, ss.25-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Bazı meyvelerin antioksidan kapasiteleri üzerine bir araştırma.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, cilt.268, ss.28-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- L. **Consumer attitudes and factors affecting for functional foods.**
YILMAZ E.
GIDA, cilt.32, sa.1, ss.25-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- LI. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods.**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA, sa.32, ss.25-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- LII. **Natürel zeytinyağlarının duyuşal tanımlama testleriyle analizleri.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, cilt.252, ss.30-38, 2006 (Hakemli Dergi)
- LIII. **Deniz ürünleri kaynaklı fonksiyonel gıda maddeleri**
YILMAZ E., ARİFOĞLU N., TEKİNAY A. A.
E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, cilt.23, ss.523-527, 2006 (Hakemli Dergi)
- LIV. **Türkiye'nin geleneksel gıda ürünlerinin envanter çalışması için bir öneri.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, cilt.246, ss.42-46, 2005 (Hakemli Dergi)
- LV. **Yeni buzlu çay ürünlerinin duyuşal analizlerle değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.72-74, 2005 (Hakemli Dergi)
- LVI. **Zeytinyağı aroma kimyası ve duyuşal değerlendirilmesi.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, ss.43-46, 2004 (Hakemli Dergi)
- LVII. **Gıda bileşenlerinin lezzet maddeleriyle etkileşimi.**
YILMAZ E.
Gıda Teknol., cilt.6, ss.85-88, 2004 (Hakemli Dergi)
- LVIII. **Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları.**
YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği, cilt.18, ss.25-29, 2004 (Hakemli Dergi)
- LIX. **Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.8, ss.25-29, 2004 (Hakemli Dergi)

- LX. **Eski ve taze ikletlerde ilek aroması ve tatlılık duyumlarının zamana-bağlı yoğunluk testi ile değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
GIDA, cilt.28, sa.5, ss.539-543, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXI. **Biyoimprinting tekniğinin lipaz immobilizasyonunda kullanılması ve aktivite üzerine etkileri.**
YILMAZ E.
Biyotek, cilt.17, ss.33-36, 2003 (Hakemli Dergi)
- LXII. **Turunil meyvelerinin insan sağlığına etkileri.**
YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği, cilt.6, sa.13, ss.47-52, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXIII. **Domates tüketimi, likopen ve sağlığımız.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.2, ss.66-71, 2002 (Hakemli Dergi)
- LXIV. **Meyve ve sebze kalitesinde yeni yaklaşımlar: Kaliteyi geliştirme modeli.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.11, ss.66-71, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Oxylipin Pathway in the Biosynthesis of Fresh Tomato Volatiles**
YILMAZ E.
Turk J Biol, cilt.25, ss.351-360, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **The Chemistry of Fresh Tomato Flavor**
YILMAZ E.
Turkish J. Agric. For, cilt.25, ss.149-155, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **1. Yılmaz, E. 2001. Meyve aromalı maden sularında rengin lezzet ayırımına etkisi.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.6, ss.72-73, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **Kafein alımının metabolik hız ve enerji harcanışına etkileri.**
YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği, cilt.5, sa.11, ss.30-34, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXIX. **Duyusal analizler ve yeni gıda ürünleri geliştirme ve pazarlamasında kullanımı.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, cilt.4, ss.88-91, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Peyniraltı suyu proteinlerinin terapötik işlevleri.**
YILMAZ E.
BESLENME VE DİYET DERGİSİ, cilt.30, sa.3, ss.43-48, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXXI. **Kinetic studies with crude tomato alcohol dehydrogenase**
YILMAZ E.
Turkish J. Agric. For., cilt.26, ss.141-145, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXXII. **Kinetic studies with crude tomato lipoxygenase**
YILMAZ E.
Turk J Agric For, cilt.25, ss.291-296, 2001 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Sensory Properties and Aromatics Profile of Edible Oleogels**
Yılmaz E.
Development of Trans-free Lipid Systems and their Use in Food Products, Jorge F Toro-Vazquez, Editör, Royal Society of Chemistry , Cambridge, ss.315-349, 2022
- II. **Edible Applications of Wax-based Oleogels**
YILMAZ E., OK S.
Edible Oil Structuring: Concepts, Methods and Applications, Patel, Ashok R., Editör, Royal Society of Chemistry ,

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Oleojellerin Mandalina Meyvesinde Kaplama Olarak Kullanılması.**
Karataş M., YILMAZ E.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Dijital), 21 Mart 2022
- II. **Ayva Çekirdeklerinde Soğuk Pres Yağ Üretimi ve Yağ Karakterizasyonu.**
Eren T., YILMAZ E.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Dijital), 21 Mart 2022
- III. **Erken hasat zeytin meyvesinin bazı özellikleri ve yağ verimi.**
AYDIN A., YILMAZ E.
5. Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi, 17 Aralık 2021
- IV. **Seçilmiş Doğal ve Asitle Aktifleştirilmiş Doğal Killerin Yemeklik Yağ Ağartma Potansiyellerinin Belirlenmesi.**
YÜCETEPE E., YILMAZ E.
5. Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi, 17 Aralık 2021
- V. **Rheological Characterization of the Oleogels and Emulgels Prepared**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.816
- VI. **Food Applications of Some Oleogels and Emulgels Prepared**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.817
- VII. **Development of Spicy Spreadable Olive Oil Products by Oleogelation Technology.**
DEMİRCİ Ş., YILMAZ E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.820
- VIII. **Pektin Emülsiyon Oleojellerinin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.417
- IX. **Emüljel: Düşük Yağlı ve Sağlıklı Yapılandırılmış Yeni Katı Yağ Kaynakları**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.419
- X. **Soğuk Pres Yağlarının Üretimi ve Tüketiminde Dikkat edilecek Konular**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 22 Ekim 2020, ss.416
- XI. **Soğuk pres yağların üretimi ve tüketiminde dikkat edilecek konular**
Keskin Uslu E., YILMAZ E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.416
- XII. **Aerojeller ve gıda teknolojisinde kullanımları**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.588
- XIII. **Oleogels of lauric acid and lauric acid-amphiphile mixtures: Preparation and rheological characterization**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.589

- XIV. **Soğuk Pres Aspir Yağıyla Salata Sosu Üretimi.**
Bildi E., YILMAZ E.
Trakya Üniversiteler Birliği IV. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Kırklareli, Türkiye, 14 - 15 Kasım 2019, ss.42
- XV. **Soğuk Pres Tekniğiyle Mahlep (Prunus Mahalep) Tohumu Yağı Üretimi ve Karakterizasyonu.**
YILMAZ E., Karataş B.
Trakya Üniversiteler Birliği IV. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Kırklareli, Türkiye, 14 - 15 Kasım 2019, ss.43
- XVI. **Soğuk Pres Tekniğiyle Devediken (Silybum marianum L.) Tohumu Yağı Üretimi ve Karakterizasyonu.**
YILMAZ E., Ayduğan A.
Trakya Üniversiteler Birliği IV. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Kırklareli, Türkiye, 14 - 15 Kasım 2019, ss.29
- XVII. **Rheological and Some Physicochemical Properties of Oleogels Prepared with Tallow and Partially Hydrolyzed Tallow Biomaterials**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
III. International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Pristine, Kosova, 12 - 14 Eylül 2019, ss.58
- XVIII. **Rheological and Some Physicochemical Properties of Oleogels Prepared with Tallow and Partially Hydrolyzed Tallow Biomaterials.**
YILMAZ E., Keskin Uslu E.
III. International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Priştina, KOSOVA, 12 - 14 Eylül 2019, ss.52
- XIX. **Biyoaktif Bileşiklerin Oleojel Dağıtım Sistemleriyle Hazırlanması ve Uygulamaları.**
YILMAZ E., Keskin Uslu E.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.2176-2184
- XX. **3D Yazıcılar ve Gıda Uygulamaları.**
YILMAZ E., OK S.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.1871-1877
- XXI. **"Biyoaktif bileşiklerin oleojel dağıtım sistemleriyle hazırlanması ve uygulamaları**
Yılmaz E., Keskin Uslu E.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.2176-2184
- XXII. **Hayvan İç Yağı ve Hidrolize Hayvan İç yağının Oleojel Oluşturma Kapasitesinin İncelenmesi**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
4. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2019, ss.40
- XXIII. **Oleojellerin sucuk ve sosis üretiminde hayvansal yağ ikamesi olarak kullanılması.**
TOKSÖZ B., YILMAZ E.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.38
- XXIV. **Hayvan iç yağının ve hidrolize hayvan iç yağının oleojel oluşturma kapasitesinin araştırılması.**
KESKİN USLU E., YILMAZ E.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.40
- XXV. **Oleojellerin kokolin ve imitasyon çikolata ürünlerinin üretiminde kullanılması.**
ÖZ C., YILMAZ E.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.39
- XXVI. **Soğuk Pres Vişne ve Kiraz Çekirdek Yağlarının Karakterizasyonu.**
YILMAZ E., Keskin O.
Trakya Üniversiteler Birliği Üçüncü Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 03 Mayıs 2018, ss.45
- XXVII. **Metal Organik Kafes Yapıların Yemelik Yağlardan Kolesterol Uzaklaştırılmasında Kullanılması.**
YILMAZ E., Şenel E.
Trakya Üniversiteler Birliği Üçüncü Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 03 Mayıs 2018, ss.53
- XXVIII. **Applications of edible oleogels in food products**
YILMAZ E.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.204

- XXIX. **Metal organic frameworks as adsorbents to remove chloropropanol (MCPD) and glycidyl esters (GE) from edible oils**
YILMAZ E., Şahin T.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.826
- XXX. **Metal Organic Frames as New Adsorbent Materials for Edible Oil Industry.**
YILMAZ E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.97
- XXXI. **Valorization of Seeds and Kernels Generated from Food Processing for Cold Press Oil Production**
YILMAZ E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.96
- XXXII. **Edible oil organogels prepared with natural waxes and their application**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria Regions, 27 - 28 Ekim 2017, ss.210-211
- XXXIII. **Edible Oil Organogels Prepared with Naturel Waxes and Their Application**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives", Plavdiv, Bulgaristan, 27 - 28 Ekim 2017, ss.210
- XXXIV. **Karpuz ve Kavun Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yöntemi ile Yağ Eldesi ve Ürün Karakterizasyonu**
OK S., Yilmaz E.
II. ÇANAKKALE TARIMI SEMPOZYUMU, Türkiye, 14 - 15 Aralık 2017
- XXXV. **Edible Oil Organogels prepared with Natural Waxes and Their Application**
Öğütcü M., Yilmaz E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives, Plovdiv, Bulgaristan, 27 - 28 Ekim 2017, ss.210-211
- XXXVI. **Mineral Composition of Summer Halva**
YILMAZ E., Türker G., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2017, ss.188-194
- XXXVII. **Mineral Composition of Summer Halva**
YILMAZ E., Türker G., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2017, ss.188-194
- XXXVIII. **Factors Affecting Tahini Quality**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2017, ss.366-373
- XXXIX. **Factors Affecting Tahini Quality**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaristan, 20 - 24 Haziran 2017, ss.366-373
- XL. **Limon, Portakal ve Greyfurt Çekirdeği Soğuk Pres Fonksiyonel Yağlarının Endüstriyel Boyutta Üretilmesi ve Değerlendirilmesi**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 25 Mayıs 2017, cilt.1
- XLI. **Preventing Oil Leakage in Tahini Halva With Adding Shellac Wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.570
- XLII. **Preventing Oil Leakage 2nd INTEin Tahini Halva With Adding Shellac Wax**

- YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.570
- XLIII. **Preventing Oil Leakage 2nd INTEin Tahini Halva With Adding Shellac Wax**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2017, ss.570
- XLIV. **Metal organik kafes yapıların soğuk pres greyfurt çekirdek yağının acılığının giderilmesinde kullanılması.**
YILMAZ E., Ege Z. Ş.
Trakya Üniversiteler Birliği İkinci Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Edirne, Türkiye, 15 - 16 Mayıs 2017, ss.41
- XLV. **Narenciye Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yağ Üretimi**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
YABİTED III.Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, cilt.1
- XLVI. **Greyfurt Çekirdek Yağlarından Acılığın Gideriminde Doğal ve Sentetik Adsorbanların Etkinliğinin Araştırılması**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017, cilt.1
- XLVII. **Metal-organik kafes yapıların (MOF) yemeklik yağ sanayii için adsorban madde olarak kullanım potansiyelleri.**
YILMAZ E., Kaya A., Güner M.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017, ss.57
- XLVIII. **Free radical scavenging capacity and total phenolic contents of tahini halva**
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M., TÜRKER G., YILMAZ E.
63rd Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology ", Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, ss.15
- XLIX. **Kapya biber tohumu unundan sürülebilir ürün geliştirme.**
YILMAZ E., Bostancı H.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.162
- L. **Free Radical Scavenging Capacity and Total Phenolics Content of Tahini Halva.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Türker G.
63rd Scientific Conference with International Participation, Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, ss.15
- LI. **Free radical scavenging capacity and total phenolics content of tahini halva**
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M., TÜRKER G., YILMAZ E.
63rd Scientific Conference with International Participation Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, cilt.1, ss.15
- LII. **Free Radical Scavenging Capacity and Total Phenolics Content of Tahini Halva.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Türker G.
63rd Scientific Conference with International Participation, Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaristan, 21 - 22 Ekim 2016, ss.15
- LIII. **Characterization of Sunflower Oil Oleogels Prepared with Beeswax and Sunflower Wax.**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M.
19th. International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1096
- LIV. **Characterization of Sunflower Oil Oleogels Prepared with Beeswax and Sunflower Wax**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1096
- LV. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils.**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M.
19th. International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1100
- LVI. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils**
AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.

- 19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.1100
- LVII. **Functional Properties of Proteins Extracted from Orange Seed Press Cakes.**
YILMAZ E., Karaman E., Karabiber E. B.
15th. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.268
- LVIII. **Evaluation of Crackers Enriched with Dietary Fiber Extracted from Grapefruit Seeds.**
YILMAZ E., Karaman E., Karabiber E. B.
15th. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.18
- LIX. **Orgnojellerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.19
- LX. **Bitkisel yağların Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Antioksidan Katkılarının ve Ambalaj Materyallerinin Etkisi**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.9
- LXI. **Haşhaş Yağının Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Antioksidan Katkılarının ve Ambalaj Materyallerinin Etkisi**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 10 Mayıs 2015, ss.9
- LXII. **Haşhaş Tohumu Protein Ekstraktlarının Bileşimi Ve Fonksiyonel Özellikleri**
YILMAZ E., Dünder Emir D.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 6 - 10 Mayıs 2015, ss.116
- LXIII. **Kapya Biber Tohumu Unlarının Bileşimi Ve Fonksiyonel Özellikleri**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 6 - 10 Mayıs 2015, ss.123
- LXIV. **İşleme Atığı Olarak Açığa Çıkan Narenciye Çekirdeklerinin Soğuk Pres Yağ Üretiminde Değerlendirilmesi**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 6 - 10 Mayıs 2015, ss.1
- LXV. **Organojellerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Türkiye, 6 - 10 Mayıs 2015, ss.1
- LXVI. **Aromatic compounds and sensory properties of cold pressed poppyseed oil**
YILMAZ E., Dünder Emir D.
Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.277
- LXVII. **Solid lipid nanoparticles (SLNs): a new tool to transport bioactive compounds**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
11th. Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.197
- LXVIII. **Thermal, textural and analytical properties of oleogels prepared from refined hazelnut oil and beeswax**
Yılmaz E., Öğütcü M.
11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF lecture series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.96
- LXIX. **Characterization of the Oleogels of Olive Oil and Sunflower Wax**
Yılmaz E., Öğütcü M.
11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF lecture series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.276
- LXX. **The role of nanoemulsions in functional new food products development**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
11th. Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.198
- LXXI. **Chracterization of the oleogels of olive oil and sunflower wax**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.

Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.276

- LXXII. **Thermal, textural and analytical properties of oleogels prepared from refined hazelnut oil and beeswax**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Ekim 2013, ss.96
- LXXIII. **Determination of the physico-chemical properties, bitterness value and NIR spectra of virgin olive oils obtained from different sites within different oil production systems.**
YILMAZ E.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.183
- LXXIV. **Geleneksel Triaçilgliserol (TAG) Kristal Ağına Alternatif Bir Yaklaşım**
Yılmaz E., Öğütcü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.34
- LXXV. **Kızartma Yağlarının Kalitelerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin NIR Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütcü M., Dülger A.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.12
- LXXVI. **Yağların Termal Analizinde Diferansiyel Taramalı Kalorimetrisinin (DSC) Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütcü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 - 14 Nisan 2012, ss.43
- LXXVII. **Geleneksel triaçilgliserol kristal ağına alternatif bir yaklaşım: oleojeller.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, ss.34
- LXXVIII. **Kızartma yağlarının kalitelerinin belirlenmesinde yakın kızılötesi spektroskopisinin (NIR) kullanımı.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, ss.12
- LXXIX. **Yeşil çay yaprağı ekstraktının yer fıstığı kızartma kalitesi üzerine etkisi.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, ss.31
- LXXX. **Yağların termal analizinde diferansiyel taramalı kalorimetri (DSC) kullanımı.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2012, ss.43
- LXXXI. **Determination of the Physico-Chemical Properties, Bitterness Value and NIR Spectra of Virgin Olive Oils Obtained from Different Sites within Different Oil Production Systems**
Yılmaz E., Öğütcü M., Aydeniz B.
International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.350
- LXXXII. **Effects of γ -oryzanol extract on frying quality of the peanut oil.**
YILMAZ E.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.61
- LXXXIII. **Effectiveness of the detergent and acid modified zeolites used to refresh frying oil samples.**
YILMAZ E.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.182
- LXXXIV. **The quality and stability of frying oils enriched with phytosterol ester mixtures.**
YILMAZ E.
International Food Congress- Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.156
- LXXXV. **The effects of enrichment with olive and hazelnut leaf, and hazelnut green leafy cover extracts on frying oils.**
YILMAZ E.
International Food Congress- Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.31
- LXXXVI. **Ev yapımı geleneksel kırmızı pancar turşusu ve bazı özellikleri.**
YILMAZ E.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010,

ss.587-589

- LXXXVII. **Geleneksel şerbetlerin hazırlanmasında kullanılan bazı bitkisel materyallerin farmakolojik özellikleri.**
YILMAZ E.
The 1st International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.1011-1013
- LXXXVIII. **Çanakkale ilinin zeytinyağcılık potansiyeli ve değerlendirilmesi**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.529-536
- LXXXIX. **Sterol konsantrasyonu ve kompozisyonunun zeytinyağı kalitesi üzerine etkileri. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi**
Yılmaz E., Öğütcü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.565-575
- XC. **Natürel zeytinyağlarının antioksidan maddeleri ve antioksidan kapasiteleri**
Yılmaz E., Öğütcü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Eylül 2006, ss.553-563
- XCI. **Sterol konsantrasyonu ve kompozisyonunun zeytinyağı kalitesi üzerine etkileri.**
YILMAZ E.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2006, ss.565-575
- XCII. **Natürel zeytinyağlarının antioksidan maddeleri ve antioksidan kapasiteleri.**
YILMAZ E.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2006, ss.553-563
- XCIII. **Çanakkale ilinin zeytinyağcılık potansiyeli ve değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2006, ss.529-536
- XCIV. **Deniz ürünleri kaynaklı fonksiyonel gıda maddeleri.**
YILMAZ E.
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2005, ss.134
- XCV. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods**
MENDEŞ M., YILMAZ E., ISLETEN M., YUCEER Y. K.
TÜBİTAK Marmara Research Centre Food Science and Technology Research Institute 1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.70
- XCVI. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods**
MENDEŞ M., YILMAZ E., ISLETEN M., YUCEER Y. K.
TÜBİTAK Marmara Research Centre Food Science and Technology Research Institute 1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.70
- XCVII. **Consumer attitudes and factors affecting for functional foods.**
YILMAZ E.
1st. International Food and Nutrition Congress, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2005
- XCVIII. **Lipazlarla katalizlenen transesterifikasyon reaksiyonlarıyla kakao yağı alternatifleri ve plastik yağ üretimi.**
YILMAZ E.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2005, ss.45
- XCIX. **Kantitatif duyuşal tanımlama testiyle bazı bal örneklerinin değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Nisan 2005, ss.95
- C. **Kıymetli Yağ Asitlerinin Lipazlarla Konsantre Edilmesi.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.38
- CI. **Lipit Kökenli Nutrasötikler.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.118

- CII. **Aroma Araştırmalarında Kullanılan Enstrümental Teknikler.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.46
- CIII. **Gıdalarda Oluşan Kolesterol Oksitleri ve Sağlık Üzerine Etkileri.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.109
- CIV. **Yağların fiziksel özelliklerinin teknolojik modifikasyonları.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi,, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2003, ss.99
- CV. **Margarinlerin bitki stanollerıyla zenginleştirilmesi.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2003, ss.7
- CVI. **Ultrasonun gıda endüstrisinde kullanımı.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2003, ss.54
- CVII. **Kantitatif tanımlama testiyle bazı kola içeceklerinin değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2003, ss.90
- CVIII. **Bio-imprinting tekniğinin mikrobiyal lipaz immobilizasyonunda kullanılması ve aktivite üzerine etkileri.**
YILMAZ E.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2001
- CIX. **Kızartma Yağlarının Kalitelerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin (NIR) Kullanımı**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Türkiye, 12 Nisan 0201 - 14 Nisan 2012, ss.12

Desteklenen Projeler

- YILMAZ E., OK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üç Boyutlu Gıda Tasarım Cihazlarında Mikrojel Kullanımının Araştırılması Meyve ve Sebze Suyu Mikrojellerinin İşlenmesi, 2022 - 2023
- Keskin Uslu E., Yılmaz E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yerbade mi (Cyperus esculentus L.) Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Üretilmesi ve Ürünün Karakterize Edilmesi, 2020 - 2021
- Yılmaz E., TÜBİTAK Projesi, Potansiyel Organojelatörlerle Yeni Oleojellerin Geliştirilmesi ve Gıda Uygulamaları,, 2018 - 2020
- YILMAZ E., TÜBİTAK Projesi, Yemeklik Yağlardan Kloropropanol (MCPD) ve Glisidil Esterlerin (GE) Uzaklaştırılmasında Kullanımı,, 2018 - 2019
- YILMAZ E., TÜBİTAK Projesi, Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Yağ Saflaştırmada Kullanım Olanaklarının Araştırılması. 2016 (TÜBİTAK TOVAG) (Yürütücü-Devam ediyor) 15.04.2016-15.10.2017 (252575 TL), 2016 - 2018
- YILMAZ E., Bostancı H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kıp ya Biber Tohumu Unundan Sürülebilir Yeni Ürünler Geliştirilmesi, 2016 - 2017
- YILMAZ E., Diğer Uluslararası Fon Programları, Narenciye Çekirdeklerinden Katma Değeri Yüksek Ürünlerin Üretilmesi ve Değerlendirilmesi,, 2014 - 2017
- Öğütçü M., Arifoğlu N., Yılmaz E., TÜBİTAK Projesi, Organojelasyon Tekniğini Kullanarak Tahin Helvasında Yağ Sızması Probleminin Giderilmesi, 2015 - 2016
- YILMAZ E., TÜBİTAK Projesi, Haşhaş Tohumlarından Soğuk Pres Yöntemi İle Elde Edilen Yağsız Keklerin Ve Protein İzolatlarının Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi,, 2013 - 2014
- YILMAZ E., Arsunar E. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kıp ya Biber Tohumundan Soğuk Presleme ile Yağ Eldesinin Optimizasyonu ve Ürün Karakterizasyonu, 2013 - 2014
- Yılmaz E., Diğer Uluslararası Fon Programları, Yemeklik likit yağlardan oleojel ürünlerinin hazırlanması ve kahvaltılık margarin/sürülebilir ve fırıncılık şorteningi olarak kullanım potansiyellerinin araştırılması -(Bursiyer), 2012 - 2014

YILMAZ E., TÜBİTAK Projesi, Farklı Ön-İşlemlerle Hazırlanan Haşhaş Tohumlarından Elde Edilen Yağların Fiziko-Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi., 2012 - 2012

YILMAZ E., AYDENİZ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Doğal Antioksidanların Yer Fıstığı Yağının Kızartma Kalitesi Üzerine Etkileri, 2010 - 2012

YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye edilmiş zeolitlerin kızartma yağı adsorbanı olarak kullanılabilme potansiyellerinin araştırılması., 2010 - 2011

YILMAZ E., AYDENİZ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin ve Fındık Yaprağı ile Fındık Meyve Yeşil Kabuğu Ekstraktlarının Kızartma Yağları Üzerine Etkileri., 2010 - 2011

YILMAZ E., TÜBİTAK Projesi, Bazı Bitkisel Yağların Derin-Yağda kızartma performanslarının ve Bunlara Uygulanan Adsorban Tedavisinin Etkenliğinin Araştırılması., 2008 - 2009

YILMAZ E., TÜBİTAK Projesi, Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Duyusal ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi, 2006 - 2007

YILMAZ E., ÖZDOĞAN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Domates reçel ürünlerinin geliştirilmesi ve değerlendirilmesi, 2005 - 2006

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Zeytin Bilimi, Yayın Kurul Üyesi, 2011 - Devam Ediyor

Gıda Mühendisliği, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2010 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Euro Fed Lipid, Üye, 2011 - Devam Ediyor

YABİTED, Üye, 2011 - Devam Ediyor

American Oil Chemists Society, Üye, 1994 - Devam Ediyor

Institute of Food Technologist, Üye, 1993 - 2003

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, Ekim 2012

TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2010

TÜBİTAK Projesi, Kasım 2008

Metrikler

Yayın: 274

Atıf (WoS): 910

Atıf (Scopus): 1132

H-İndeks (WoS): 16

H-İndeks (Scopus): 18

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Çanakkale Zeytin Çalıştayı, Panelist, Çanakkale, Türkiye, 2012

Akademi Dışı Deneyim

Diğer Kamu Kurumu, Beykoz Denizcilik Ve Su Ürünleri Meslek Lisesi
Beykoz Denizcilik ve Su Ürünleri Meslek Lisesi