Arş. Gör. EMİNE ERDAĞ AKCA

Kişisel Bilgiler

E-posta: emine.erdag@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/emine.erdag

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: k95freIAAAAJ
ORCID: 0000-0002-5260-9630
Publons / Web Of Science ResearcherID: GXG-1868-2022
ScopusID: 58403870300
Yoksis Araştırmacı ID: 280168

Eğitim Bilgileri

Doktora, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye 2021 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye 2017 - 2021
Ön Lisans, Atatürk Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Türkiye 2016 - 2019
Yüksek Lisans, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye 2017 - 2018
Lisans, Türkiye 2011 - 2016

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Tahıl bazlı atıştırmalık barların farklı yöntemlerle mikroenkapsüle edilmiş demir ile zenginleştirilmesi ve biyoerişilebilirliklerinin belirlenmesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, 2021

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Teknolojisi
WoS Araştırma Alanları: Mühendislik Bilişim ve Teknoloji (Eng)
Scopus Araştırma Alanları: Yaşam Bilimleri

Akademik Ünvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Makaleler

I. **Melon seed: A nutritionally valuable by-product and its effects on cake quality**
ÇAĞINDI Ö., Akca E., KÖSE E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.427, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)

Kitaplar

I. **Spectroscopic Methods in Analysis of Anthocyanins**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
Handbook of Analysis and Extraction Methods of Anthocyanins, CRC Press, ss.271-284, 2025

II. **Wall Materials for Spray-drying of Carotenoids**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
Advances in Scientific Research, Duvar Publications, İzmir, ss.144-151, 2025

III. **Ekmek**
KÖSE E., SAVLAK N., ERDAĞ AKCA E.
Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Prof.Dr. Birol SAYGI, Prof.Dr. Semih ÖTLEŞ, Editör, DETAY YAYINCILIK, İzmir, ss.149-171, 2023

IV. **Kristalizasyon**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
MUTFAĞIN GİZEMLERİ MUTFAK KİMYASI: GIDA BİLİMİ VE MUTFAK SANATLARI. ., Prof. Dr. Y. Birol Saygı, Prof. Dr. Semih Ötleş, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.132-149, 2023

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **B12 Vitamininin Beslenmede Yeri ve Önemi**
Özbay Y., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
9th International Students Science Congress, Manisa, Türkiye, 22 Mayıs 2025, (Tam Metin Bildiri)

II. **HAZIR YEMEK SEKTÖRÜNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**
ERDAĞ AKCA E., DEDEOĞLU M., SAVLAK N.
7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2023, cilt.1, ss.160-164, (Tam Metin Bildiri)

III. **Fonksiyonel Bir Ürün: Buğday Çimi ve Potansiyel Kullanım Alanları**
DEDEOĞLU M., ERDAĞ AKCA E., SAVLAK N.
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Türkiye, 19 Ekim 2022, (Tam Metin Bildiri)

IV. **Bebek Mamaları Formülasyonlarında Biyoakitf Bileşenlerin Yeri**
Erdağ Akca E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D., Akpınar A.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda Sempozyumu (SAFFI), Manisa, Türkiye, 17 - 18 Ekim 2022, ss.92-101, (Tam Metin Bildiri)

V. **Farklı Sıcaklıklarda Dondurma İşleminin İncir ve Kudret Narının Kalite Parametrelerine Etkisi**
BEYLİKÇİ S. C., ERDAĞ AKCA E.
Ulusal Meyvecilik Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 27 Eylül 2022, (Özet Bildiri)

VI. **FIBER AND LIPIT RICH MELON SEED FLOUR SUBSTITUTED CAKES: A STUDY ON COLOR, TEXTURE, AND SENSORY PROPERTIES**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
3rd International Conference on Food Bioactives & Health, Parma, İtalya, 21 Haziran 2022, ss.235, (Özet Bildiri)

VII. **Techniques For Increase The Stability Of Natural Pigments In Foods Functional Foods**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E.
2nd International / 12th National Food Engineering Congress, Ankara, Turkey, Ankara, Türkiye, 25 - 27 Kasım 2021, (Tam Metin Bildiri)

VIII. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Mineral Madde Kompozisyonları**
ERDAĞ E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Uygulamalı Bilimler, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, (Tam Metin Bildiri)

IX. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Amino Asit Kompozisyonlarının Belirlenmesi,**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, (Tam Metin

Bildiri)

Desteklenen Projeler

SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025
SÖBELİ C., ERDAĞ AKCA E., AKPINAR A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik ve Prebiyotikler İle Zenginleştirilmiş Bal İlaveli Yoğurtların Raf Ömrü Özelliklerinin, İn Vitro Antioksidan Biyoerişilebilirliğinin ve Sindirim Sonrası Probiyotik Canlılığının Belirlenmesi, 2021 - 2023
AKPINAR A., ERDAĞ AKCA E., SÖBELİ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik ve Prebiyotik ile Zenginleştirilmiş Bal İlaveli Yoğurtların Raf Ömrü Özelliklerinin, in Vitro Antioksidan Biyoerişilebilirliğinin ve Sindirim Sonrası Probiyotik Canlılığının Belirlenmesi, 2021 - 2022
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir ile Zenginleştirilmesi Ve Demir Biyoerişilebilirliğinin in vitro sindirim modeli ile Belirlenmesi (MCBÜ-BAP, 2020-2021)„ 2020 - 2021
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir İle Zenginleştirilmesi ve Demir Biyoerişilebilirliğinin İn Vitro Sindirim Modeli İle Belirlenmesi, 2020 - 2021

Metrikler

Yayın: 29
Atıf (WoS): 7
Atıf (Scopus): 7
H-İndeks (WoS): 1
H-İndeks (Scopus): 1