# Res. Asst. EMİNE ERDAĞ AKCA

## Personal Information

**Email:** emine.erdag@cbu.edu.tr
**Web:** https://avesis.mcbu.edu.tr/emine.erdag

**International Researcher IDs**
ScholarID: k95freIAAAAJ
ORCID: 0000-0002-5260-9630
Publons / Web Of Science ResearcherID: GXG-1868-2022
ScopusID: 58403870300
Yoksis Researcher ID: 280168

## Education

Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Turkey 2021 - Present
Postgraduate, Manisa Celal Bayar University, Turkey 2017 - 2021
Associate Degree, Ataturk University, Açıköğretim Fakültesi, Turkey 2016 - 2019
Postgraduate, Necmettin Erbakan University, Turkey 2017 - 2018
Undergraduate, Turkey 2011 - 2016

## Dissertations

Postgraduate, Tahıl bazlı atıştırmalık barların farklı yöntemlerle mikroenkapsüle edilmiş demir ile zenginleştirilmesi ve biyoerişilebilirliklerinin belirlenmesi, Manisa Celal Bayar University, 2021

## Research Areas

**Avesis Research Areas:** Food Technology
**WoS Research Areas:** Engineering Computing & Technology (Eng)
**Scopus Research Areas:** Life Sciences

## Academic Positions

Research Assistant, Manisa Celal Bayar University, 2018 - Present

## Articles

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

## Books

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

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

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

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

## Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **B12 Vitamininin Beslenmede Yeri ve Önemi**
Özbay Y., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
9th International Students Science Congress, Manisa, Turkey, 22 May 2025, (Full Text)

II. **HAZIR YEMEK SEKTÖRÜNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**
ERDAĞ AKCA E., DEDEOĞLU M., SAVLAK N.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 - 13 May 2023, vol.1, pp.160-164, (Full Text)

III. **Fonksiyonel Bir Ürün: Buğday Çimi ve Potansiyel Kullanım Alanları**
DEDEOĞLU M., ERDAĞ AKCA E., SAVLAK N.
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Turkey, 19 October 2022, (Full Text)

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, Turkey, 17 - 18 October 2022, pp.92-101, (Full Text)

V. **Farklı Sıcaklıklarda Dondurma İşleminin İncir ve Kudret Narının Kalite Parametrelerine Etkisi**
BEYLİKÇİ S. C., ERDAĞ AKCA E.
Ulusal Meyvecilik Sempozyumu, Isparta, Turkey, 27 September 2022, (Summary Text)

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, Italy, 21 June 2022, pp.235, (Summary Text)

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, Turkey, 25 - 27 November 2021, (Full Text)

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, Turkey, 4 - 07 April 2019, (Full Text)

IX. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Amino Asit Kompozisyonlarının Belirlenmesi,**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, (Full Text)

## Funded Projects

SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025
SÖBELİ C., ERDAĞ AKCA E., AKPINAR A., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., Project Supported by Higher Education Institutions, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir İle Zenginleştirilmesi ve Demir Biyoerişilebilirliğinin İn Vitro Sindirim Modeli İle Belirlenmesi, 2020 - 2021

## Metrics

Publication: 29
Citation (WoS): 7
Citation (Scopus): 7
H-Index (WoS): 1
H-Index (Scopus): 1