Res. Asst. PhD IŞIL İLTER BAYSAN

Personal Information

Email: isil.ilter@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/isil.ilter

International Researcher IDs
ScholarID: EvF-59EAAAAJ
ORCID: 0000-0002-7501-8198
Publons / Web Of Science ResearcherID: ISB-9405-2023
ScopusID: 58732001300
Yoksis Researcher ID: 336953

Education

Doctorate, Ege University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Food Engineering, Turkey 2017 - 2023
Postgraduate, Ege University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Food Engineering, Turkey 2014 - 2017
Undergraduate, Ege University, Faculty of Engineering, Food Engineering, Turkey 2009 - 2013

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Yenilikçi kurutma teknolojilerinin kullanımı ile zenginleştirilmiş sağlıklı ve besleyici atıştırmalık et ürünlerinin geliştirilmesi, Ege University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Food Engineering, 2023
Postgraduate, Siyanobakterilerden doğal renk maddesi fikosiyaninin farklı yöntemlerle ekstrakte edilmesi, enkapsülasyonu, model gıda sistemleri içinde kullanımı ve stabilitesinin belirlenmesi, Ege University, Graduate School of Natural and Applied Sciences, Food Engineering, 2017

Research Areas

Avesis Research Areas: Engineering and Technology, Food Engineering, Food Science, Food Additives, Food Chemistry, Food Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)
WoS Research Areas: Food Science & Technology, Engineering Computing & Technology (Eng), Engineering
Scopus Research Areas: Food Science, General Engineering

Academic Positions

Research Assistant PhD, Manisa Celal Bayar University, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2023 - Present
Research Assistant, Manisa Celal Bayar University, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2021 - 2023

Courses

Undergraduate

Termodinamik, Undergraduate, 2023 - 2024

Genel Ekonomi, Undergraduate, 2023 - 2024

Articles

I. **Biosensors in Fermented Food Systems: From Process Monitoring to Quality and Safety Assessment**
BAYSAN U., İLTER BAYSAN I., Altay O., Filiz O., Gulen E., Can A. T., Kaymak-Ertekin F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.19, no.9, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Innovative thermal and non-thermal treatments for microorganism inactivation in plant milk**
Baysan U., İlter Baysan I.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES, vol.44, no.4, pp.3012-3026, 2026 (ESCI, Scopus)

III. **Biogenic amines as emerging food safety markers: formation pathways, health implications, and mitigation approaches**
Tekin I., İLTER BAYSAN I., BAYSAN U.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.252, no.8, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Spray drying encapsulation of essential oils; process efficiency, formulation strategies, and applications**
Altay Ö., Köprüalan Ö., İlter Baysan I., Koç M., Ertekin F., Jafari S. M.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, vol.64, no.4, pp.1139-1157, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Puff drying in the production of gluten-free meatball snacks: Impacts of formulation and pre-drying methods**
Ilter Baysan I., ERTEKİN F.
Drying Technology, vol.42, no.4, pp.696-711, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

VI. **Vitamin delivery systems by spray-drying encapsulation within plant protein-based carriers: A review**
Köprüalan Aydın Ö., BAYSAN U., Altay Ö., İlter Baysan I., ERTEKİN F., Jafari S. M.
Food Bioscience, vol.56, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Microencapsulation of phycocyanin by spray-drying method: Effect of process parameters and wall materials**
İLTER BAYSAN I., Koç M., Demirel Z., Conk Dalay M., ERTEKİN F.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.4, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

VIII. **Improving the stability of oily turmeric extract by microencapsulation using spray drying technique**
Köprüalan Ö., İLTER BAYSAN I., Akyıl S., Koç M., ERTEKİN F.
Journal of Dispersion Science and Technology, vol.43, no.14, pp.2240-2249, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Improving the stability of phycocyanin by spray dried microencapsulation**
İLTER BAYSAN I., Koç M., Demirel Z., Conk Dalay M., ERTEKİN F.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.45, no.7, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

X. Baysan I. İ., KAYMAK-ERTEKİN F.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.8, no.6, pp.1297-1307, 2020 (TRDizin)

XI. **Effects of extraction methods and conditions on bioactive compounds extracted from phaeodactylum tricornutum**
Akyıl S., İLTER BAYSAN I., Koç M., Demirel Z., ERDOĞAN A., Dalay M. C., ERTEKİN F.
Acta Chimica Slovenica, vol.67, no.4, pp.1250-1261, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

XII. **Optimization of phycocyanin extraction from Spirulina platensis using different techniques**
İLTER BAYSAN I., Akyıl S., Demirel Z., Koç M., Conk-Dalay M., ERTEKİN F.
Journal of Food Composition and Analysis, vol.70, pp.78-88, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XIII. **Microwave and hot air drying of garlic puree: drying kinetics and quality characteristics**

İLTER BAYSAN I., Akyıl S., Devseren E., Okut D., Koç M., ERTEKİN F.
Heat and Mass Transfer/Waerme- und Stoffuebertragung, vol.54, no.7, pp.2101-2112, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

XIV. **FARKLI ŞEKER KAYNAKLARI İLE HAZIRLANAN TAHİN KARIŞIMLARININ REOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLIKLERİ**
TOMRUK D., Devseren E., Baysan I. İ., Akyıl S., KOC M., ERTEKİN F. K.
GIDA, vol.43, no.1, pp.43-52, 2018 (TRDizin)

XV. **Recent Trends in Extraction Techniques for High Value Compounds from Algae as Food Additives**
Akyıl S., Baysan I. İ., KOC M., ERTEKİN F. K.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.6, no.8, pp.1008-1014, 2018 (TRDizin)

XVI. **LARGE-SCALE PRODUCTION OF MICROALGAE AND CYANOBACTERIA FOR BIOMASS**
Demirel Z., TOK R., Baysan I. İ., Akyıl S., ERDOĞAN A., Koç M., Ertekin F. K., Dalay M. C.
Aquatic Research, vol.1, no.2, pp.64-76, 2018 (TRDizin)

XVII. **Alglerden Elde Edilen ve Gıdalarda Doğal Renklendirici Olarak Kullanılan Pigmentler ve Fonksiyonel Özellikleri**
İLTER I., Akyıl S., KOÇ M., ERTEKİN F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.5, no.12, 2017 (TRDizin)

XVIII. **High Value Compounds Obtained from Algae and Their Bioactive/Biological Applications**
Akyıl S., Baysan I. İ., KOC M., KAYMAK F. E.
Akademik Gıda, vol.14, no.4, pp.418-423, 2016 (TRDizin)

XIX. **Stabilizing Agents from Marine Algae**
Baysan I. İ., Akyıl S., KOC M., KAYMAK F. E.
Akademik Gıda, vol.14, no.3, pp.315-321, 2016 (TRDizin)

Books

I. **Dijital Çağda Gıda Güvenliği: Yapay Zekâ Destekli Çözümler ve İzlenebilirlik**
Tekin İ., İlter Baysan I., Baysan U.
in: Güvenilir Gıda ve Sağlık - Gastronomi, Turizm ve Güncel Gelişmeler, Gözde Türköz Bakırcı,Özge Adan Gök,Ceylan Alkan, Editor, Çizgi Kitapevi, Konya, pp.238-257, 2025

II. **Gıdalarda Biyojenik Aminler: Gıda Güvenliği ve Sağlık Açısından Önemi**
Baysan U., İlter Baysan I., Tekin İ.
in: GÜVENİLİR GIDA VE SAĞLIK: Gastronomi, Turizm ve Güncel Gelişmeler, Gözde Türköz Bakırcı,Özge Adan Gök,Ceylan Alkan, Editor, Çizgi Kitapevi, Konya, pp.72-95, 2025

III. **Coconut-based dried and baked products: Chips and Cookies**
Baysan U., Ilter Baysan I., Aydar A. Y.
in: Coconut-based Beverages and Products, Raavya Katnakumar, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Illinois, pp.1-19, 2025

IV. **Application of filtration in beverage production**
BAYSAN U., Altay Ö., Köprüalan Aydın Ö., İlter Baysan I., ERTEKİN F.
in: Mechanical Separation Processes in the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry, Elsevier, pp.331-354, 2025

V. **Mikrodalga Vakum Kurutma Teknolojisi**
İLTER BAYSAN I., EREN İ., KAYAARDI S.
in: Gıdaların Kurutulmasında Kullanılan Yenilikçi Kurutma Teknolojileri, ERTEKİN FİGEN, Editor, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri Dergisi, pp.5-10, 2025

VI. **Infrared Sensing for Wheat Biochemical Analysis: Methods and Protocols**
Orak C., Baysan I., BAYSAN U.
in: Empowering Wheat Cultivation with GIS, Digital Approaches and Artificial Intelligence, Springer International Publishing Ag, pp.223-240, 2025

VII. **1 - An overview of high-temperature food processes**
İLTER I., Altay Ö., Köprüalan Ö., ERTEKİN F., Jafari S. M.
in: High-Temperature Processing of Food Products, Jafari Seid Mahdi, Editor, Elsevier-Woodhead Publishing, pp.1-43, 2023

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Gıdalarda Biyojenik Aminlerin Belirlenmesi: Analitik Yöntemler ve Örnek Hazırlama Stratejileri**
Tekin İ., İlter Baysan I., Baysan U.
8. Uluslararası Mühendislik ve Fen Bilimleri Kongresi, İstanbul, Turkey, 14 - 15 March 2026, pp.210-216, (Full Text)

II. **Enkapsüle Gıdaların İn Vitro Sistem İçerisinde Fenolik Madde Profilindeki Davranışınının HPLC Methodu İle Belirlenmesinin Önemi.**
Baysan U., İlter Baysan I.
V. BİLSEL International Gordion Scientific Researches Congress, , Ankara, Turkey, 8 - 09 December 2024, pp.395, (Summary Text)

III. **Uncertainty Analysis In Gas Chromatography Analysis Methods**
Baysan U., İlter Baysan I.
V. BİLSEL International Gordion Scientific Researches Congress, Ankara, Turkey, 8 - 09 December 2024, pp.396, (Summary Text)

IV. **Using Foam Drying in Combination with Advanced Technologies in Food Processing**
BAYSAN U., İLTER BAYSAN I.
VII. Incess International Science, Culture and Education Congress, Turkey, 28 April - 01 May 2024, (Summary Text)

V. **Puf Kurutulmuş Et Atıştırmalık Geliştirilmesinde Girdi Oranlarının ve Ön İşlem Koşullarının Etkisinin İncelenmesi**
İlter Baysan I., Ertekin F.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, pp.1-2, (Summary Text)

VI. **Extraction of Color Substances from Yellow and Purple Onion Peel Wastes**
Süler E. D., ÇANKAYA B., İLTER BAYSAN I., SAVLAK N.
Extraction of Color Substances from Yellow and Purple Onion Peel Wastes, İzmir, Turkey, 19 May 2024, pp.103, (Summary Text)

VII. **BİTKİSEL ATIKLARDAN KAHVERENGİ VE YEŞİL DOĞAL GIDA RENK MADDESİ ELDESİNDE FARKLI EKSTRAKSİYON YÖNTEMLERİNİN VE İŞLEM KOŞULLARININ ETKİSİ**
İLTER I., ERTEKİN F.
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, Manisa, Turkey, 10 November - 12 October 2022, vol.1, pp.237-250, (Full Text)

VIII. **Et Ürünlerinde Biyoaktif Peptitler**
Nalbant H., Tükel O., Değerli C., İLTER I.
IV. Et Çalıştayı, Aydın, Turkey, 06 October 2020, (Summary Text)

IX. **Hindi Eti Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
İLTER I., Nalbant H., Değerli C., Tükel O.
IV. Et Çalıştayı, Aydın, Turkey, 06 October 2020, (Summary Text)

X. **Akdeniz Diyetinde Fermente Et Ürünlerinin Yeri**
Değerli C., İLTER I., Nalbant H., Tükel O.
IV. Et Çalıştayı, Turkey, 06 October 2020, (Summary Text)

XI. **Microencapsulation of Turmeric Extract by Spray Drying Technique and Its Stability**
Köprüalan Ö., İLTER I., Akyıl S., KOÇ M., ERTEKİN F.
IDS 2018- 21st International Drying Symposium, Valensiya, Spain, 11 September 2018, (Full Text)

XII. **Natural Components Used In Functional (Healthy And Nutritional) Meat Products**
İLTER I., ERTEKİN F.

5th International Poultry Meat Congress, Antalya, Turkey, 24 April 2019, (Summary Text)

XIII. **Zerdeçaldan Elde Edilen Doğal Sari Renk Maddesi Kurkuminin Mikroenkapsülasyonu Ve Stabilitesinin Test Edilmesi**
Köprüalan Ö., İLTER I., Akyıl S., KOÇ M., ERTEKİN F.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 05 October 2017, (Summary Text)

XIV. **Microencapsulation of phycocyanin by spray drying technique**
İLTER I., Akyıl S., KOÇ M., Demirel Z., DALAY M., ERTEKİN F.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, 25 May 2017, (Summary Text)

XV. **Optimization of fucoxanthin extraction with different techniques from Phaeodactylum tricornutum**
Akyıl S., İLTER I., KOÇ M., ERDOĞAN A., Demirel Z., DALAY M., ERTEKİN F.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, 25 May 2017, (Summary Text)

XVI. **Growth of Phaeodactylum Tricornutum For Fucoxanthin Pigment As Food Colorant**
Demirel Z., ERDOĞAN A., Akyıl S., İLTER I., KOÇ M., ERTEKİN F., DALAY M.
11th central European Diatom Meeting, Prag, Czech Republic, 22 March 2017, (Summary Text)

XVII. **Extraction Of Natural Colorant Phycocyanin From Cyanobacteria Spirulina Platensis**
İLTER I., Akyıl S., KOÇ M., Demirel Z., DALAY M., ERTEKİN F.
8th Congress - Pigments in Food, Kaloşvar, Romania, 28 June 2016, (Summary Text)

XVIII. **The Effect Of Physcial Form Of Phaeodactylum Tricornutum Biomass On Fucoxanthin Extraction**
Akyıl S., İLTER I., KOÇ M., Demirel Z., ERDOĞAN A., DALAY M., ERTEKİN F.
8th Congress - Pigments in Food, Kaloşvar, Romania, 28 June 2016, (Summary Text)

XIX. **Rheological properties of tahin blends prepered with pekmez honey and sugar syrup**
ERTEKİN F., KOÇ M., Devseren E., Okut D., İLTER I., Akyıl S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 01 October 2015, (Summary Text)

Funded Projects

İlter Baysan I., Dirim S. N., TUBITAK Project, Domates Kabuğu Atıklarından Farklı Kurutma Yöntemleri ile Toz Ürün Eldesi: İşlem Değişkenlerinin Optimizasyonu, Depolama Stabilitesi, Model Gıda Sistemlerinde Kullanımı, 2024 - 2026

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

İLTER BAYSAN I., ERTEKİN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Yenilikçi kurutma teknolojilerinin kullanımı ile zenginleştirilmiş sağlıklı ve besleyici atıştırmalık et ürünlerinin geliştirilmesi, 2020 - 2023

ERDOĞAN A., Demirel Z., DALAY M., KOÇ M., ERTEKİN F., Mikroalgler ve siyanobakterilerden doğal renk maddesi fikosiyanin ve fukoksantinin ekstraksiyonu, saflaştırılması, enkapsülasyonu ve gıda maddeleri içinde stabilitesinin test edilmesi, 2015 - 2018

İLTER BAYSAN I., Demirel Z., ERDOĞAN A., Akyıl S., DALAY M., KOÇ M., ERTEKİN F., SİYANOBAKTERİLERDEN DOĞAL RENK MADDESİ FİKOSİYANININ FARKLI YÖNTEMLERLE EKSTRAKTE EDİLMESİ, ENKAPSÜLASYONU, MODEL GIDA SİSTEMLERİ İÇİNDE KULLANIMI VE STABİLİTESİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017

Metrics

Publication: 47
Citation (WoS): 322
Citation (Scopus): 425
H-Index (WoS): 8
H-Index (Scopus): 8

Non Academic Experience

Company, Pınar Entegre Et ve Un Sanayi A.Ş, Ar-Ge, Ar-Ge Uzmanı