Asst. Prof. İSMAİL EREN

Personal Information

Email: ismail.eren@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ismail.eren

International Researcher IDs
ScholarID: LiyqIAQAAAAJ
ORCID: 0000-0001-9724-2580
ScopusID: 58353505200
Yoksis Researcher ID: 163127

Education

Doctorate, Ege University, Turkey 2004 - 2011
Postgraduate, Ege University, Turkey 2001 - 2004
Undergraduate, Ege University, Turkey 1996 - 2001

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Yağlarda membran teknolojisiyle degumming ve asitlik giderme işlemlerinin optimizasyonu, Ege University, 2011
Postgraduate, Patateslerin osmotik dehidrasyonunun "Response Surface" metodu kullanılarak optimizasyonu, Ege University, 2004

Research Areas

Avesis Research Areas: Fats Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)
WoS Research Areas: Food Science & Technology
Scopus Research Areas: Modeling and Simulation, Fluid Flow and Transfer Processes, Filtration and Separation, Food Science, Multidisciplinary

Academic Positions

Assistant Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Present
Research Assistant, Ege University, 2002 - 2010

Academic and Administrative Experiences

Academic and Administrative Experience

2015 - Present

Courses

Undergraduate

Gıda Mühendisliğine Giriş, Undergraduate, 2015-2016
Proses Kontrol, Undergraduate, 2015-2016
Numerical Analysis, Undergraduate, 2015-2016
Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2015-2016
Bilgisayar Programlama, Undergraduate, 2015-2016
Bilgisayar Programlama, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013
Teknik Çizim, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014
Numerical Analysis, Undergraduate, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013

Supervised Theses

EREN İ., Karbon kuantum noktaları ile iç filtre etkisine dayalı aptasensör geliştirilmesi ve balıklarda histamin tayini için kullanılması, Doctorate, E.ÖZYİĞİT(Student), 2023
EREN İ., Elektroeğirme yöntemi ile mayaların kompozit nanoliflere enkapsülasyonu ve kontrollü salım özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, İ.ALP(Student), 2023
EREN İ., Mikrodalga destekli vurgulu vakum kurutma yöntemi ile üzümün kurutulması, Postgraduate, İ.KİRAZCI(Student), 2022
EREN İ., Enginarın (Cynara scolymus L.) mikrodalga vakum kurutucuda kurutulması ve matematiksel modellenmesi, Postgraduate, Ç.MUŞTU(Student), 2018
EREN İ., Üzümün elektromanyetik ışıma ile kurutulması, Postgraduate, Ö.KAYA(Student), 2017

Articles

I. **Adulteration of pomegranate molasses with sugar syrups: application of FTIR-ATR spectroscopy and chemometrics**
Kilinc G. S., Uncu O., EREN İ., BAĞDATLIOĞLU N.
Microchemical Journal, vol.215, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Large Amplitude Oscillatory Shear (LAOS) analysis of gluten-free cake batters: The effect of dietary fiber enrichment**
Ozyigit E., EREN İ., Kumcuoglu S., Tavman S.
Journal of Food Engineering, vol.275, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Drying kinetics, heating uniformity and quality changes during the microwave vacuum drying of artichokes (Cynara scolymus L.)**
MUŞTU CEYLAN Ç., EREN İ.
Italian Journal of Food Science, vol.31, no.3, pp.681-702, 2019 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Modelling bulk density, porosity and shrinkage of quince during drying:: The effect of drying method**
Koc B., Eren İ., Ertekin F. K.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.85, no.3, pp.340-349, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **The Effect of External Mass Transfer Resistance during Drying of Fermented Sausage**
Eren İ., Yildiz-Turp G., Kaymak-Ertekin F., Serdaroglu M.
DRYING TECHNOLOGY, vol.26, no.12, pp.1543-1551, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

VI. **Optimization of osmotic dehydration of potato using response surface methodology**
Eren İ., Kaymak-Ertekin F.

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.79, no.1, pp.344-352, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

Books

I. **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

II. **İleri Kurutma Teknolojileri**
EREN İ., ERTEKİN F.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, Kayaardı, Semra, Editor, Türkiye Klinikleri, pp.35-41, 2021

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Magnetic Hybrid Nanoparticle-Based Microfluidic Aptasensor for Rapid Bacteria Detection in Complex Food Matrices**
BEYLİKÇİ S. C., EREN İ., ÖZALP V. C., KİBAR G.
35th Anniversary World Congress on Biosensors (Biosensors 2025), Lisbon, Portugal, 19 - 22 May 2025, (Summary Text)

II. **Aptamer attached multifunctional hybrid POSS micro/nanoparticles for Salmonella detection**
BEYLİKÇİ S. C., KİBAR G., EREN İ., ÇETİN B., ÖZALP V. C., Yıldız G.
ECIS 2024 - 38th Conference of the European Colloid & Interface Society, 1 - 06 September 2024, (Summary Text)

III. **Effect of Different Drying Methods on The Bioactive Compounds and The Physical Properties of Bitter Gourd (Mormordica Charantia)**
Beylikçi S. C., Erdağ Akca E., Özkaya P., Yıldız D., Eren İ.
V. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.534, (Summary Text)

IV. **Mikrokanallarda Akım Odaklama Prensipleri ve Uygulamaları**
BEYLİKÇİ S. C., EREN İ.
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, Manisa, Turkey, 10 November 2022, pp.368-382, (Full Text)

V. **Tarımda ve Gıda Üretiminde Büyük Veri**
EREN İ.
I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 - 21 December 2019, (Summary Text)

VI. **Gıda Muhafaza Yöntemlerinin Enginarın Bileşenlerine Etkisinin Belirlenmesi**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., EREN İ., KARAKAYA S.
II.Uluslararası Tarım ve Orman Kongresi, İzmir, Turkey, 8 - 09 November 2019, pp.27, (Summary Text)

VII. **Malaksasyon İşleminde Yeni Teknolojiler ve Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkisi**
MUŞTU Ç., EREN İ.
10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Turkey, 9 - 11 November 2017, (Summary Text)

VIII. **Investigation of Rheological Properties of Different Gluten Free Cake Batter Formulations by Using LAOS Method**
ÖZYİĞİT E., KUMCUOĞLU S., TAVMAN Ş., EREN İ.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood), 10 - 13 September 2017, (Summary Text)

Funded Projects

EREN İ., ÖZDESTAN OCAK Ö., KUMCUOĞLU S., TAVMAN Ş., Mercimek Proteinin Yüksek Nemli Ekstrüzyon İşlemi ile

Tekstüre Edilmesi: Enzimatik Ön İşlem Uygulaması ve Proses Parametrelerinin Yapısal Özellikler, Morfoloji Gelişimi ve Ürün Özellikleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi ve Model Bir Gıdada Kullanımının İncelenmesi, 2024 - Present
EREN İ., AYDOĞDU EMİR A., TAVMAN Ş., KUMCUOĞLU S., Üç Boyutlu (3B) Kriyojenik Baskı Tekniği ile a-Amilaz ve a-Glukozidaz İnhibitör Özelliği Olan Aerojel Üretimi ve Glisemik İndeksi Azaltma Etkisinin Belirlenmesi, 2023 - Present
EREN İ., Ozyigit E., KUMCUOĞLU S., Project Supported by Higher Education Institutions, İç Filtre Etki Mekanizmasına Dayalı Aptamer Bazlı Biyosensör Geliştirilmesi: Balıklarda Histamin Tespiti İçin Durum Çalışması, 2022 - Present
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
ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Trabzon Vakfıkebir Ekmeği Ekşi Hamurunda Illumina Teknolojisi Kullanılarak Metagenomik Analiz, 2021 - 2023
ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., EKER V., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Vakfıkebir Ekmeği Hamurunun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Açıdan Karakterizasyonu, Metagenomik Analizi ve Ekmek Özellikleri, 2020 - 2022
EREN İ., KÖSE E., Yaycı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga Vakum Kurutma Yöntemi İle Ekşi Hamur Tozu Üretimi ve Ekmek Üretim Süreçlerinde Kullanımının Optimizasyonu, 2019 - 2021
EREN İ., MUŞTU Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Enginarın (Cynara Scolymus L.), Mikrodalga Vakum Kurutucuda Kurutulması Ve Matematiksel Modellenmesi, 2018 - 2019
EREN İ., Şen Y., BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Other Private Institutions, Vakum pişirmenin sert şeker kalite karakteristikleri üzerine etkisinin belirlenmesi ve işlem parametrelerinin optimizasyonu, 2016 - 2017
ÖZYİĞİT E., KUMCUOĞLU S., EREN İ., TAVMAN Ş., TUBITAK Project, Glutensiz Kek Formülasyonlarında Diyet Lifi Kullanımının İncelenmesi ve Hamur Reolojisinin Laos Metodu ile Belirlenmesi, 2016 - 2017
EREN İ., TUBITAK Project, Yağlarda Membran Teknolojisiyle Degumming Ve Asitlik Giderme Işlemlerinin Optimizasyonu, 2009 - 2010
EREN İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Patateslerin Osmotik Dehidrasyonunun Response Surface Metodu Kullanılarak Optimizasyonu, 2003 - 2005

Peer Reviews in Scientific Publications

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, Other journals, January 2017
Other journals, January 2017
Other journals, January 2017

Metrics

Publication: 17
Citation (WoS): 354
Citation (Scopus): 431
H-Index (WoS): 4
H-Index (Scopus): 5

Non Academic Experience

Queen's University of Belfast, Intern Researcher