Dr. Öğr. Üyesi İSMAİL EREN

Kişisel Bilgiler

E-posta: ismail.eren@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ismail.eren

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: LiyqIAQAAAAJ
ORCID: 0000-0001-9724-2580
ScopusID: 58353505200
Yoksis Araştırmacı ID: 163127

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Türkiye 2004 - 2011
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 2001 - 2004
Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 1996 - 2001

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Yağlarda membran teknolojisiyle degumming ve asitlik giderme işlemlerinin optimizasyonu, Ege Üniversitesi, 2011
Yüksek Lisans, Patateslerin osmotik dehidrasyonunun "Response Surface" metodu kullanılarak optimizasyonu, Ege Üniversitesi, 2004

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Yağ Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)
WoS Araştırma Alanları: Gıda Bilimi ve Teknolojisi
Scopus Araştırma Alanları: Modelleme ve Simülasyon, Akışkan Akışı ve Transfer İşlemleri, Filtrasyon ve Ayırma, Yemek bilimi, Multidisipliner

Akademik Ünvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, 2002 - 2010

Akademik İdari Deneyim

2015 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

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

Makaleler

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, cilt.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, cilt.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, cilt.31, sa.3, ss.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, cilt.85, sa.3, ss.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, cilt.26, sa.12, ss.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, cilt.79, sa.1, ss.344-352, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

Kitaplar

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

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, Portekiz, 19 - 22 Mayıs 2025, (Özet Bildiri)

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 Eylül 2024, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.534, (Özet Bildiri)

IV. **Mikrokanallarda Akım Odaklama Prensipleri ve Uygulamaları**
BEYLİKÇİ S. C., EREN İ.
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, ss.368-382, (Tam Metin Bildiri)

V. **Tarımda ve Gıda Üretiminde Büyük Veri**
EREN İ.
I. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, (Özet Bildiri)

VI. **Gıda Muhafaza Yöntemlerinin Enginarın Bileşenlerine Etkisinin Belirlenmesi**
TÜRKÖZ BAKIRCI G., EREN İ., KARAKAYA S.
II.Uluslararası Tarım ve Orman Kongresi, İzmir, Türkiye, 8 - 09 Kasım 2019, ss.27, (Özet Bildiri)

VII. **Malaksasyon İşleminde Yeni Teknolojiler ve Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkisi**
MUŞTU Ç., EREN İ.
10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017, (Özet Bildiri)

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 Eylül 2017, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

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 - Devam Ediyor
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 - Devam Ediyor
EREN İ., Ozyigit E., KUMCUOĞLU S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İç Filtre Etki Mekanizmasına Dayalı Aptamer Bazlı Biyosensör Geliştirilmesi: Balıklarda Histamin Tespiti İçin Durum Çalışması, 2022 - Devam Ediyor
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
ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzon Vakfıkebir Ekmeği Ekşi Hamurunda Illumina Teknolojisi Kullanılarak Metagenomik Analiz, 2021 - 2023
ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., EKER V., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakfıkebir Ekmeği Hamurunun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Açıdan Karakterizasyonu, Metagenomik Analizi ve Ekmek Özellikleri, 2020 - 2022
EREN İ., KÖSE E., Yaycı S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga Vakum Kurutma Yöntemi İle Ekşi Hamur Tozu Üretimi ve Ekmek Üretim Süreçlerinde Kullanımının Optimizasyonu, 2019 - 2021
EREN İ., MUŞTU Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enginarın (Cynara Scolymus L.), Mikrodalga Vakum Kurutucuda Kurutulması Ve Matematiksel Modellenmesi, 2018 - 2019
EREN İ., Şen Y., BAĞDATLIOĞLU N., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Vakum pişirmenin sert şeker kalite karakteristikleri üzerine etkisinin belirlenmesi ve işlem parametrelerinin optimizasyonu, 2016 - 2017
ÖZYİĞİT E., KUMCUOĞLU S., EREN İ., TAVMAN Ş., TÜBİTAK Projesi, Glutensiz Kek Formülasyonlarında Diyet Lifi Kullanımının İncelenmesi ve Hamur Reolojisinin Laos Metodu ile Belirlenmesi, 2016 - 2017
EREN İ., TÜBİTAK Projesi, Yağlarda Membran Teknolojisiyle Degumming Ve Asitlik Giderme Işlemlerinin Optimizasyonu, 2009 - 2010
EREN İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patateslerin Osmotik Dehidrasyonunun Response Surface Metodu Kullanılarak Optimizasyonu, 2003 - 2005

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, Diğer Dergiler, Ocak 2017
Diğer Dergiler, Ocak 2017
Diğer Dergiler, Ocak 2017

Metrikler

Yayın: 17
Atıf (WoS): 354
Atıf (Scopus): 431
H-İndeks (WoS): 4
H-İndeks (Scopus): 5

Akademi Dışı Deneyim

Queen's University of Belfast, Intern Researcher