Prof. NERİMAN BAĞDATLIOĞLU

Personal Information

Office Phone: +90 236 201 2255
Fax Phone: +90 236 241 2143
Email: neriman.bagdatlioglu@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/neriman.bagdatlioglu
Address: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Yunusemre, Manisa

International Researcher IDs
ScholarID: U7TRUQwAAAAJ
ORCID: 0000-0003-4758-4472
Publons / Web Of Science ResearcherID: HZL-1567-2023
ScopusID: 7801564175
Yoksis Researcher ID: 6692

Education

Doctorate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1987 - 1995
Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1985 - 1987
Undergraduate, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1980 - 1984

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Üzüm pekmezi üretimi sırasında oluşan başlıca ürünlerin araştırılması, Ege University, 1995
Postgraduate, Süzme balların cam kavanozda depolanmaları sırasında şekerlerde meydana gelen değişmeler, Ege University, 1987

Research Areas

Avesis Research Areas: Agricultural Sciences, Engineering and Technology
WoS Research Areas: Life Sciences (Life), Engineering Computing & Technology (Eng), Agriculture & Environment Sciences (Age)
Scopus Research Areas: Life Sciences, Multidisciplinary

Academic Positions

Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Present
Associate Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 2000 - 2010

Assistant Professor, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 1995 - 2000

Academic and Administrative Experience

Head of Department, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2026
Head of Department, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 2017 - 2023
Deputy Head of Department, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 2007 - 2009
Assistant Director of the Institute, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, 1999 - 2002

Courses

Doctorate
İleri Gıda Kimyası, Doctorate
Postgraduate
Kromatografik Gıda analizleri, Postgraduate
Gıda İşlemede Meydana gelen değişmeler, Postgraduate
Undergraduate
GIDA KİMYASI-I, Undergraduate, 2020-2021, 2016-2017, 2015-2016, 2013-2014, 2011-2012
GIDA KİMYASI-II, Undergraduate, 2020-2021, 2013-2014, 2012-2013
BESLENME, Undergraduate
Undergraduate Double Major
GIDA ANALİZLERİNDE KROMATOGRAFİK YÖNTEMLER, Undergraduate Double Major, 2016-2017, 2014-2015

Supervised Theses

BAĞDATLIOĞLU N., Hint inciri (Opuntia ficus-indica) meyvesinin fonksiyonel amaçlı gıda ürünlerinde değerlendirilmesi, Doctorate, E.ERBAY(Student), 2024
BAĞDATLIOĞLU N., Manisa'da Yetişen Bazı Tarım Ürünlerinin Pestisit Kalıntıları Açısından Değerlendirilmesi, Postgraduate, L.YEŞİM(Student), 2023
BAĞDATLIOĞLU N., Nar ekşilerine şeker şurupları ilavesi ile yapılan tağşişin FTIR-ATR spektroskopisi ile belirlenmesi, Postgraduate, G.SİMGE(Student), 2022
BAĞDATLIOĞLU N., Bir konaklama işletmesinde kalite fonksiyon göçeriminin uygulanması, Postgraduate, A.SEVEN(Student), 2021
BAĞDATLIOĞLU N., Bala farklı oranlarda mısır şurubu katılarak yapılan tağşişin FTIR-ATR spektroskopisi ile belirlenmesi, Postgraduate, S.ÇİMEN(Student), 2021
BAĞDATLIOĞLU N., Çiğ süt kalitesi üzerine hijyen eğitiminin etkisi: Balıkesir Sındırgı örneği, Postgraduate, Ş.ÇALIŞKAN(Student), 2019
BAĞDATLIOĞLU N., Geleneksel Uşak tarhanasının mineral biyoyararlılığının in vitro sindirim ortamında araştırılması, Postgraduate, B.ÇİMER(Student), 2018
BAĞDATLIOĞLU N., Salamuraya işlenen bazı sebzelerde bulunan fenolik bileşiklerin biyoerişilebilirliğinin belirlenmesi, Doctorate, M.BERKEL(Student), 2018
BAĞDATLIOĞLU N., Zeytinyağı ekstraksiyonunda ultrason uygulamasının yağın verimi ve kalite özellikleri üzerine etkisi, Doctorate, A.YÜKSEL(Student), 2017
BAĞDATLIOĞLU N., Vakum pişirmenin sert şeker kalite karakteristikleri üzerine etkisinin belirlenmesi ve işlem parametrelerinin optimizasyonu, Postgraduate, Y.ŞEN(Student), 2017
BAĞDATLIOĞLU N., Diyetimizde yer alan bazı sebzelerdeki fenolik bileşiklerin in vitro sindirim uygulaması ile biyoyararlılıklarının belirlenmesi, Postgraduate, M.ARSLAN(Student), 2015
BAĞDATLIOĞLU N., Bazı fermente süt ürünlerinin antioksidan özelliklerinin araştırılması, Postgraduate,

B.TAŞKIN(Student), 2011
BAĞDATLIOĞLU N., Mikroenkapsüle edilmiş yumurta tozununun depolanması sırasında yağ asitleri kompozisyonunda meydana gelen değişimler, Postgraduate, G.SUSYAL(Student), 2011
BAĞDATLIOĞLU N., Farklı pişirme koşullarının bazı nohut çeşitlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerinin araştırılması, Postgraduate, A.KOPAÇ(Student), 2009
BAĞDATLIOĞLU N., Sterilizasyon yöntemlerinin baharatların antioksidan aktiviteleri ve renk üzerine etkilerinin belirlenmesi, Postgraduate, S.ORMAN(Student), 2005
BAĞDATLIOĞLU N., Güneşte kurutulmuş domateslerin depolanması sırasında meydana gelen değişmeler, Postgraduate, B.DEMİRBÜKER(Student), 2001

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. **Bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant activity in raw and pickled capers**
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N.
Journal of Food Science and Technology, vol.61, no.1, pp.106-116, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Assessment of the bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant activity in raw and pickled white cabbage and gherkins**
Kaşikçi M. B., BAĞDATLIOĞLU N.
Italian Journal of Food Science, vol.34, no.4, pp.1-10, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Insects as a Source of Protein**
KILINÇ G. S., ÇELEN F. N., BAGDATLIOGLU N.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.10, no.3, pp.468-474, 2022 (TRDizin)

V. **Influence of Conventional Fermentation on Antioxidant Activity and Phenolic Contents of Two Common Dairy Products: Yogurt and Kefir**
Taşkın B., BAGDATLIOGLU N.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.8, no.6, pp.1277-1282, 2020 (TRDizin)

VI. **Determination of Antioxidant Activity and Total Anthocyanin Content of Frozen and Thawed Strawberries under Different Conditions**
GÜREL D. B., KART D., ÇAĞINDI Ö., BAĞDATLIOĞLU N.
Uluslararası tarım araştırmalarında yenilikçi yaklaşımlar dergisi (Online), vol.2, no.3, pp.177-186, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Impact of Nonthermal Treatments on Quantity and Bioaccessibility of Phenolic Compounds in Food Matrix**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
EC Nutrition, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Effect of ultrasound on olive oil extraction and optimization of ultrasound-assisted extraction of extra virgin olive oil by response surface methodology (RSM)**
Aydar A. Y., Bağdatlıoğlu N., Köseoglu O.
Grasas y Aceites, vol.68, no.2, 2017 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Bioavailability of quercetin**
Kasikci M. B., BAĞDATLIOĞLU N.
Current Research in Nutrition and Food Science, vol.4, no.SpecialIssue2, pp.146-151, 2016 (Scopus)

X. **HIGH HYDROSTATIC PRESSURE TREATMENT OF FRUIT, FRUIT PRODUCTS AND FRUIT JUICES: A REVIEW ON PHENOLIC COMPOUNDS**
KAŞIKCI M. B., BAGDATLIOGLU N.
Journal of Food and Health Science, vol.2, no.1, pp.27-39, 2016 (TRDizin)

XI. **HIGH HYDROSTATIC PRESSURE TREATMENT OF FRUIT FRUIT PRODUCTS AND FRUIT JUICES A REVIEW ON PHENOLIC COMPOUNDS**
Berkel Kaşıkcı M., Bağdatlıoğlu N.
Journal of Food and Health Science, vol.2, no.1, pp.27-39, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **The Effects of Metabolic Modifiers and Some Feed Additives on Carcass Composition and Meat Quality**
AKKARA M., BAGDATLIOGLU N.
Journal of Food and Health Science, vol.1, no.2, pp.94-102, 2015 (TRDizin)

XIII. **Metabolik Düzenleyici Bileşenlerin ve Bazı Yem Katkılarının Karkas Kompozisyonu ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi**
Uyarcan M., Bağdatlıoğlu N.
Journal of Food and Health Science, vol.1, no.2, pp.94-102, 2015 (TRDizin)

XIV. **Methods for Determination of Surface Tension and Contact Angles of Cooking Oils**
Aydar A. Y., BAGDATLIOGLU N.
Akademik Gıda, vol.12, no.1, pp.108-114, 2014 (TRDizin)

XV. **Yemeklik Yağların Yüzey Gerilimlerinin ve Temas Açılarının Belirlenmesinde Uygulanan Yöntemler**
Aydar A. Y., Bağdatlıoğlu N.
AKADEMIK GIDA, vol.12, no.1, pp.108-114, 2014 (TRDizin)

XVI. **The effect of irradiation on antioxidant activities of sage, oregano and basil**
BAĞDATLIOĞLU N., Taskin B., Orman S.
International Journal of Food Science and Technology, vol.48, no.11, pp.2438-2440, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XVII. **Effect of manipulation of incubation temperature on fatty acid profiles and antioxidant enzyme activities in meat-type chicken embryos**
Yalçin S., BAĞDATLIOĞLU N., Yenisey C., Siegel P., Özkan S., Akşit M.
Poultry Science, vol.91, no.12, pp.3260-3270, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XVIII. **Effects of Formulation on Stability of Spray-Dried Egg**
Koc B., Koc M., Gungor O., Sakin-Yilmazer M., ERTEKİN F., Susyal G., BAĞDATLIOĞLU N.
DRYING TECHNOLOGY, vol.30, no.1, pp.63-71, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XIX. **Improving Functionality of Whole Egg Powder by the Addition of Gelatine, Lactose, and Pullulan**
Koç M., Koç B., Susyal G., Yilmazer M. S., BAĞDATLIOĞLU N., ERTEKİN F.
Journal of Food Science, vol.76, no.9, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XX. **Effect of maternal corticosterone on utilisation of residual yolk sac fatty acids by developing broiler embryo**
Yalçin S., BAĞDATLIOĞLU N., Babacanoğlu Çakır E.
British Poultry Science, vol.52, no.2, pp.264-272, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXI. **Functional and physicochemical properties of whole egg powder: Effect of spray drying conditions**
Koç M., Koç B., Susyal G., Yilmazer M. S., ERTEKİN F., BAĞDATLIOĞLU N.
Journal of Food Science and Technology, vol.48, no.2, pp.141-149, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXII. **Physicochemical characterization of whole egg powder microencapsulated by spray drying**
Koç M., Koç B., Yilmazer M. S., ERTEKİN F., Susyal G., BAĞDATLIOĞLU N.
Drying Technology, vol.29, no.7, pp.780-788, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIII. **Heavy metal levels in leafy vegetables and some selected fruits**
BAĞDATLIOĞLU N., Nergiz C., Ergonul P. G.
Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, vol.5, no.3, pp.421-428, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIV. **THE EFFECT OF STEAM STERILIZATION ON ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF SAGE, OREGANO AND BASIL**
Lioglu N., Orman S.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.22, no.3, pp.343-346, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XXV. **Acclimation to heat during incubation. 2. Embryo composition and residual egg yolk sac fatty acid profiles in chicks**
Yalçin S., BAĞDATLIOĞLU N., Bruggeman V., Babacanoğlu Çakır E., Uysal I., Buyse J., Decuypere E., Siegel P.

Poultry Science, vol.87, no.6, pp.1229-1236, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVI. **Effects of deboning methods on chemical composition and some properties of beef and turkey meat**
Serdaroğlu M., Yildiz Turp G., BAĞDATLIOĞLU N.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.29, no.3, pp.797-802, 2005 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XXVII. **Bazı sebze meyve ve içeceklerin flavonoid kompozisyonları**
ERGÖNÜL B., BAĞDATLIOĞLU N.
Akademik Gıda, no.5, pp.6-12, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **Ground red peppers: Capsaicinoids content, scoville scores, and discrimination by an electronic nose**
Korel F., BAĞDATLIOĞLU N., Balaban M. Ö., Hişil Y.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, vol.50, no.11, pp.3257-3261, 2002 (SCI-Expanded, Scopus)

Books

I. **Bioaccessibility and Bioavailability of Phenolics in Grapes and Grape Products**
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N.
in: Food Process Engineering and Technology: Safety, Packaging, Nanotechnologies and Human Health, Goyal Megh R., Kumari Anu, Malik Junaid Ahmad, Editor, Springer Nature, Singapore, pp.347-361, 2024

II. **Balda Mısır Şurubu Tağşişinin FTIR-ATR Spektroskopisi ile Belirlenmesi**
KILINÇ G. S., ÇİMEN S., BAĞDATLIOĞLU N.
in: Mühendislik, Fen ve Sağlık Bilimlerinde ARGE ve Inovasyon Çalışmaları, Sidas, İzmir, pp.526-533, 2024

III. **Bioaccessibility and Bioavailability of Phenolics in Grapes and Grape Products**
Berkel Kaşıkçı M., Bağdatlıoğlu N.
in: Food Process Engineering and Technology: Safety, Packaging, Nanotechnologies and Human Health, Goyal Megh R.,Kumari Anu,Malik Junaid Ahmad, Editor, Springer Nature, Singapore, pp.347-362, 2024

IV. **Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar**
Bağdatlıoğlu N. (Editor)
Sidas, Manisa, 2022

V. **Gıda Gerçekliğini Belirlemede Yeşil Teknolojiler**
KILINÇ G. S., BAĞDATLIOĞLU N.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Neriman BAĞDATLIOĞLU, Editor, Sidas Medya, Manisa, pp.424-439, 2022

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **CHOCOLATE POLYPHENOLS: BIOACCESSIBILITY AND BIOAVAILABILITY**
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N.
XXXI INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS -ICP2023-, 03 July 2023, (Summary Text)

II. **İnfrared Spektroskopisi ile Gıdalarda Taklit ve Tağşişin Belirlenmesi**
Çimen S., Kılınç G. S., Yıldız D., Bağdatlıoğlu N.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

III. **Balda Gıda Güvenliği**
Yıldız D., Çimen S., Kılınç G. S., Bağdatlıoğlu N.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

IV. **Bioaccessibility and bioavailability of phenolics in grape and grape products. Besni, Adiyaman Province, Turkey, March 9-10, 2022, oral presentation, Abstract Book, 60-61.**
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Anatolian Grape Conference, Turkey, 9 - 10 March 2022, (Summary Text)

V. **Türkiye'den İhraç Edilen Kuru Meyvelerde Mikotoksin Varlığı**

Yıldız D., Karagözlü N., Bağdatlıoğlu N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 October 2020, pp.171, (Summary Text)

VI. **Balıkesir Sındırgı Bölgesindeki Süt Üreticisi İşletmeler Üzerine Bir Anket Çalışması.**
Çalışkan Ş., AKPINAR A., BAĞDATLIOĞLU N.
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.388-392, (Full Text)

VII. **Bioaccessibility of Phenolics in White Cabbage**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Congress on Agriculture on Animal Sciences, 7 - 09 November 2018, (Full Text)

VIII. **Bioaccessibility and Bioavailability of Phenolic Compounds in Edible Oils**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Congress on Agriculture and Animal Sciences, 7 - 09 November 2018, (Full Text)

IX. **FOOD SAFETY SYSTEM WITH BLOCKCHAIN TECHNOLOGY**
SEVEN A., BAĞDATLIOĞLU N.
II. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION, RD AND INNOVATION CONGRESS, 14 - 15 November 2018, (Full Text)

X. **PROFILE OF THE DAIRY FARMS THAT MEMBERS OF CATTLE BREEDERS'SOCIETY IN BALIKESİR SINDIRGI DISTRICT**
ÇALIŞKAN Ş., AKPINAR A., BAĞDATLIOĞLU N.
29th SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OFAGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, İzmir, Turkey, 26 - 28 September 2018, (Full Text)

XI. **Determination of Ochratoxin A in Sun and Microwave Dried Plums**
Kart D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Bağdatlıoğlu N.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 October 2018, pp.186-193, (Full Text)

XII. **Determination of Antioxidant Activity and Total Anthocyanin Content of Frozen and Thawed Strawberries under Different Conditions**
Gürel Benzer D., Kart D., Çağındı Ö., Bağdatlıoğlu N.
International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 October 2018, pp.728, (Summary Text)

XIII. **Bioavailability of phenolic compounds in raw and blanched broccoli**
BAĞDATLIOĞLU N., BERKEL KAŞIKCI M., ARSLAN M.
ICAFOF (International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies), 15 - 17 May 2017, (Summary Text)

XIV. **Impact of nonthermal treatments on bioaccessibility of phenolic compounds in food matrix**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
ICAFOF(International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies), 15 - 17 May 2017, (Summary Text)

XV. **The Effect of Storage Time and Extraction Parameters on Extra Virgin Olive Oils**
AYDAR A. Y., BAĞDATLIOĞLU N.
AOCS Annual Meeting, Orlando, United States Of America, 30 April - 03 May 2017, (Summary Text)

XVI. **Impact of thermal treatments on bioaccessibility of phenolic compounds in foodmatrix**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
The Food Factor I Barcelona Conference, BARSELONA, Spain, 2 - 04 November 2016, (Summary Text)

XVII. **Effect of blanching and in vitro gastrointestinal digestion on bioavailability of phenolic compounds in spinach**
BAĞDATLIOĞLU N., BERKEL KAŞIKCI M., ARSLAN M.
The Food Factor I Barcelona Conference, Barcelona, Spain, 2 - 04 November 2016, (Summary Text)

XVIII. **Sürdürülebilir Gıda**
BAĞDATLIOĞLU N.
Dünya Gıda Günü, Turkey, 18 October 2016, (Summary Text)

XIX. **Effect of blanching and in vitro gastrointestinal digestion on the bioavailability of phenolic compounds in chicory**
BAĞDATLIOĞLU N., BERKEL KAŞIKCI M., ARSLAN M.
International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, (Summary Text)

XX. **Food derived quercetin bioavailability**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, (Summary Text)

XXI. **Food derived kaempferol bioavailability**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece, 7 - 09 July 2016, (Summary Text)

XXII. **Mesir Macunu**
BAĞDATLIOĞLU N.
Gazete haberi- Anadolu Ajans, Turkey, 05 May 2016, (Summary Text)

XXIII. **Bioavailability of flavonoids in vegetables**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
Food Structures, Digestion and Health 2015, 3rd International Conference, 28 - 30 October 2015, (Summary Text)

XXIV. **The effect of in vitro digestion on the stability of phenolic compounds in fresh and cooked some green vegetables in Aegean Cuisine**
Arslan M., BAĞDATLIOĞLU N.
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015, (Summary Text)

XXV. **Sebzelerde Bulunan Fenolik Bileşiklerin HPLC ile Kalitatif ve Kantitatif Analiz Yöntemleri**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
Kromatografi 2015, 15.Ulusal Kromatografi Kongresi, Turkey, 8 - 10 April 2015, (Summary Text)

XXVI. **Kanatlı Etlerinde Kolesterol Oksidasyon Ürünleri**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
II.Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri", Turkey, 07 December 2012, (Summary Text)

XXVII. **Moisture sorption isotherms and shelf life estimation of microencapsulated egg powder**
GÜNGÖR Ö., KOÇ B., KOÇ M., YILMAZER M., ERTEKİN F., SUSYAL G., BAĞDATLIOĞLU N.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.481, (Summary Text)

XXVIII. **Microencapsulation of pasteurized whole egg by spray drying**
KOÇ M., KOÇ B., YILMAZER M., SUSYAL G., ERTEKİN F., BAĞDATLIOĞLU N.
17th International Drying Symposium (IDS 2010), Magdeburg, Germany, 3 - 06 October 2010, pp.2047-2052, (Full Text)

XXIX. **The Effect Of Spray Drying Processing Conditions On The Functional Properties Of Egg Powder**
KOÇ M., YILMAZER M., KOÇ B., SUSYAL G., ERTEKİN F., BAĞDATLIOĞLU N.
5th Central European Congress on Food (CEFood 2010), Bratislava, Slovakia, 19 - 22 May 2010, pp.59, (Summary Text)

XXX. **Health benefits of flavonoids.**
ERGÖNÜL B., BAĞDATLIOĞLU N.
1st International Congress on the Chemistry of Natural Products (ICPN), Trabzon, Turkey, 16 - 19 October 2002, pp.36, (Full Text)

XXXI. **GC-MS analysis of volatile compounds of Mesir**
Hisil Y., BAĞDATLIOĞLU N., ÖTLEŞ S.
NATO Advanced Study Institute on Mass Spectrometry in Biomolecular Sciences, LACCO AMENO, Italy, 23 June - 05 July 1993, vol.475, pp.475-482, (Full Text)

Funded Projects

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
BAĞDATLIOĞLU N., ERBAY E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Hint İnciri (Opuntia Ficus-Indica) Meyvesinin Fonksiyonel Amaçlı Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2020 - 2023
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N., TUBITAK Project, Salamuraya işlenen bazı sebzelerde bulunan fenolik bileşiklerin biyoerişilebilirliğinin in vitro yöntemlerle araştırılması, 2018 - 2019
BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ÇAĞINDI Ö., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Guided, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019
BAĞDATLIOĞLU N., AKPINAR A., çalışkan ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Çiğ süt kalitesi üzerine hijyen eğitiminin etkisi: Balıkesir-Sındırgı örneği, 2017 - 2018
BAĞDATLIOĞLU N., ÇALIŞKAN Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Çiğ Süt Kalitesi Üzerine Hijyen Eğitiminin Etkisi: Balıkesir Sındırgı Örneği, 2017 - 2018
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
BAĞDATLIOĞLU N., ÇİMER B., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Geleneksel Uşak Tarhanasının Mineral Biyoyararlılığının İn Vitro Sindirim Ortamında Araştırılması, 2016 - 2018
AYDAR A. Y., ÖNCÜ ÖNER T., BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytinyağı ekstraksiyonunda ultrason uygulamasının yağın verimi ve kalite özellikleri üzerine etkisi, 2016 - 2017
SAVLAK N., BAĞDATLIOĞLU N., Yeni Bir Fonksiyonel Ürün: Yeşil Muz (Musa Cavendishii) ve Kabuk Unlarının Glutensiz Kek Üretiminde Kullanımı ve Kalite Özelliklerinin Geliştirilmesi, 2015 - 2017
BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Diyetimizde Yer Alan Bazı Sebzelerdeki Fenolik Bileşiklerin İn Vitro Sindirim Uygulaması İle Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, 2014 - 2016
BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Diyetimizde yer alan bazı sebzelerdeki fenolik bileşiklerin in vitro sindirim uygulaması ile biyoyararlılıklarının belirlenmesi BAP 2014 055 nolu proje, 2014 - 2016
BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitkisel Yağların Vinterizasyonunda Kullanılan Filtre Yardımcı Maddelerin Yağ Kaybı ve Yağ Kalitesi Üzerine Olan Etkileri, 2008 - 2010
BAĞDATLIOĞLU N., DECUYPERE E., SIEGEL P. B., BUYSE J., BABACANOĞLU E., ÇABUK M., YALÇIN Z. S., Etlik Civcivlerde Kuluçka Döneminde Sıcak Stresine Adaptasyon Üzerine Damızlık Sürü Yaşının Etkisi, 2005 - 2006
BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, İşleme koşullarının baharatların antioksidan aktiviteleri üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2004 - 2004
BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Acı Kırmızı biberin bazı kalite kriterlerinin araştırılması, 1997 - 1998
BAĞDATLIOĞLU N., Project Supported by Higher Education Institutions, Keçi etinin bazı kimyasal özelliklerinin belirlenmesi, 1996 - 1999

Peer Reviews in Scientific Publications

JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, Other journals, April 2025
Other Journals, April 2025
Other journals, April 2025
GIDA, Other Journals, April 2025
Other Journals, January 2017
GIDA, Other journals, January 2016
INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, Other journals, January 2016
Other journals, January 2016
Other Journals, January 2015

Metrics

Publication: 72
Citation (WoS): 396
Citation (Scopus): 643
H-Index (WoS): 9
H-Index (Scopus): 10

Awards

ÖZTÜRK A. U., ALACA C., ONUR E., MİNARECİ E., ATMACA İLHAN H., YILDIZ K., AKYOL M., BAĞDATLIOĞLU N., ANLAŞ S., Yayın Performans Ödülü, CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, January 2012
BAĞDATLIOĞLU N., Yayın Performas Ödülü, CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, January 2011
BAĞDATLIOĞLU N., Yayın Performans Ödülü, CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, January 2010