Prof. Dr. NERİMAN BAĞDATLIOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 236 201 2255
Fax Telefonu: +90 236 241 2143
E-posta: neriman.bagdatlioglu@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/neriman.bagdatlioglu
Posta Adresi: Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Yunusemre Manisa

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: U7TRUQwAAAAJ
ORCID: 0000-0003-4758-4472
Publons / Web Of Science ResearcherID: HZL-1567-2023
ScopusID: 7801564175
Yoksis Araştırmacı ID: 6692

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1987 - 1995
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1985 - 1987
Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1980 - 1984

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Üzüm pekmezi üretimi sırasında oluşan başlıca ürünlerin araştırılması, Ege Üniversitesi, 1995
Yüksek Lisans, Süzme balların cam kavanozda depolanmaları sırasında şekerlerde meydana gelen değişmeler, Ege Üniversitesi, 1987

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji
WoS Araştırma Alanları: Yaşam Bilimleri (Life), Mühendislik Bilişim ve Teknoloji (Eng), Tarım ve Çevre Bilimleri (Age)
Scopus Araştırma Alanları: Yaşam Bilimleri, Multidisipliner

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2000 - 2010
Yrd. Doç. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 1995 - 2000

Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2011 - 2026
Bölüm Başkanı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2017 - 2023
Bölüm Başkan Yardımcısı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2007 - 2009
Enstitü Müdür Yardımcısı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 1999 - 2002

Verdiği Dersler

Doktora
İleri Gıda Kimyası, Doktora
Yüksek Lisans
Kromatografik Gıda analizleri, Yüksek Lisans
Gıda İşlemede Meydana gelen değişmeler, Yüksek Lisans
Lisans
GIDA KİMYASI-I, Lisans, 2020-2021, 2016-2017, 2015-2016, 2013-2014, 2011-2012
GIDA KİMYASI-II, Lisans, 2020-2021, 2013-2014, 2012-2013
BESLENME, Lisans
Lisans Çift Anadal
GIDA ANALİZLERİNDE KROMATOGRAFİK YÖNTEMLER, Lisans Çift Anadal, 2016-2017, 2014-2015

Yönetilen Tezler

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

BAĞDATLIOĞLU N., Bazı fermente süt ürünlerinin antioksidan özelliklerinin araştırılması, Yüksek Lisans, B.TAŞKIN(Öğrenci), 2011

BAĞDATLIOĞLU N., Mikroenkapsüle edilmiş yumurta tozununun depolanması sırasında yağ asitleri kompozisyonunda meydana gelen değişimler, Yüksek Lisans, G.SUSYAL(Öğrenci), 2011

BAĞDATLIOĞLU N., Farklı pişirme koşullarının bazı nohut çeşitlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, A.KOPAÇ(Öğrenci), 2009

BAĞDATLIOĞLU N., Sterilizasyon yöntemlerinin baharatların antioksidan aktiviteleri ve renk üzerine etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.ORMAN(Öğrenci), 2005

BAĞDATLIOĞLU N., Güneşte kurutulmuş domateslerin depolanması sırasında meydana gelen değişmeler, Yüksek Lisans, B.DEMİRBÜKER(Öğrenci), 2001

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. **Bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant activity in raw and pickled capers**
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N.
Journal of Food Science and Technology, cilt.61, sa.1, ss.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, cilt.34, sa.4, ss.1-10, 2022 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Protein Kaynağı Olarak Böcekler**
KILINÇ G. S., ÇELEN F. N., BAGDATLIOGLU N.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.10, sa.3, ss.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, cilt.8, sa.6, ss.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), cilt.2, sa.3, ss.177-186, 2018 (Hakemli Dergi)

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

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, cilt.68, sa.2, 2017 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Bioavailability of quercetin**
Kasikci M. B., BAĞDATLIOĞLU N.
Current Research in Nutrition and Food Science, cilt.4, sa.SpecialIssue2, ss.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, cilt.2, sa.1, ss.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, cilt.2, sa.1, ss.27-39, 2015 (Hakemli Dergi)

XII. **METABOLİK DÜZENLEYİCİ BİLEŞENLERİN ve BAZI YEM KATKILARININ KARKAS KOMPOZİSYONU ve ET KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ**
AKKARA M., BAGDATLIOGLU N.
Journal of Food and Health Science, cilt.1, sa.2, ss.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, cilt.1, sa.2, ss.94-102, 2015 (TRDizin)

XIV. **Yemeklik Yağların Yüzey Gerilimi ve Temas Açılarının Belirlenmesinde Uygulanan Yöntemler**
Aydar A. Y., BAGDATLIOGLU N.
Akademik Gıda, cilt.12, sa.1, ss.108-114, 2014 (TRDizin)

XV. **Yemeklik Yağların Yüzey Gerilimlerinin ve Temas Açılarının Belirlenmesinde Uygulanan Yöntemler**
Aydar A. Y., Bağdatlıoğlu N.
AKADEMIK GIDA, cilt.12, sa.1, ss.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, cilt.48, sa.11, ss.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, cilt.91, sa.12, ss.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, cilt.30, sa.1, ss.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, cilt.76, sa.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, cilt.52, sa.2, ss.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, cilt.48, sa.2, ss.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, cilt.29, sa.7, ss.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, cilt.5, sa.3, ss.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, cilt.22, sa.3, ss.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, cilt.87, sa.6, ss.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, cilt.29, sa.3, ss.797-802, 2005 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XXVII. **Bazı sebze meyve ve içeceklerin flavonoid kompozisyonları**
ERGÖNÜL B., BAĞDATLIOĞLU N.
Akademik Gıda, sa.5, ss.6-12, 2003 (Hakemli Dergi)

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, cilt.50, sa.11, ss.3257-3261, 2002 (SCI-Expanded, Scopus)

Kitaplar

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

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

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

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

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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

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

III. **Balda Gıda Güvenliği**
Yıldız D., Çimen S., Kılınç G. S., Bağdatlıoğlu N.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 9 - 10 Mart 2022, (Özet Bildiri)

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

Yıldız D., Karagözlü N., Bağdatlıoğlu N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020, ss.171, (Özet Bildiri)

VI. **Balıkesir Sındırgı Bölgesindeki Süt Üreticisi İşletmeler Üzerine Bir Anket Çalışması.**
Çalışkan Ş., AKPINAR A., BAĞDATLIOĞLU N.
III. Uluslararası AVRASYA Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.388-392, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Bioaccessibility of Phenolics in White Cabbage**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Congress on Agriculture on Animal Sciences, 7 - 09 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

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

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

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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2018, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2018, ss.186-193, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 2 - 05 Ekim 2018, ss.728, (Özet Bildiri)

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 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

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 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

XV. **The Effect of Storage Time and Extraction Parameters on Extra Virgin Olive Oils**
AYDAR A. Y., BAĞDATLIOĞLU N.
AOCS Annual Meeting, Orlando, Amerika Birleşik Devletleri, 30 Nisan - 03 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

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

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, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, (Özet Bildiri)

XVIII. **Sürdürülebilir Gıda**
BAĞDATLIOĞLU N.
Dünya Gıda Günü, Türkiye, 18 Ekim 2016, (Özet Bildiri)

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, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, (Özet Bildiri)

XX. **Food derived quercetin bioavailability**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, (Özet Bildiri)

XXI. **Food derived kaempferol bioavailability**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Yunanistan, 7 - 09 Temmuz 2016, (Özet Bildiri)

XXII. **Mesir Macunu**
BAĞDATLIOĞLU N.
Gazete haberi- Anadolu Ajans, Türkiye, 05 Mayıs 2016, (Özet Bildiri)

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

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 Ekim 2015, (Özet Bildiri)

XXV. **Sebzelerde Bulunan Fenolik Bileşiklerin HPLC ile Kalitatif ve Kantitatif Analiz Yöntemleri**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
Kromatografi 2015, 15.Ulusal Kromatografi Kongresi, Türkiye, 8 - 10 Nisan 2015, (Özet Bildiri)

XXVI. **Kanatlı Etlerinde Kolesterol Oksidasyon Ürünleri**
BERKEL KAŞIKCI M., BAĞDATLIOĞLU N.
II.Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri", Türkiye, 07 Aralık 2012, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.481, (Özet Bildiri)

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, Almanya, 3 - 06 Ekim 2010, ss.2047-2052, (Tam Metin Bildiri)

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, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 2010, ss.59, (Özet Bildiri)

XXX. **Health benefits of flavonoids.**
ERGÖNÜL B., BAĞDATLIOĞLU N.
1st International Congress on the Chemistry of Natural Products (ICPN), Trabzon, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2002, ss.36, (Tam Metin Bildiri)

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, İtalya, 23 Haziran - 05 Temmuz 1993, cilt.475, ss.475-482, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
BAĞDATLIOĞLU N., ERBAY E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Hint İnciri (Opuntia Ficus-Indica) Meyvesinin Fonksiyonel Amaçlı Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2020 - 2023
BERKEL KAŞIKÇI M., BAĞDATLIOĞLU N., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Güdümlü, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019
BAĞDATLIOĞLU N., AKPINAR A., çalışkan ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ süt kalitesi üzerine hijyen eğitiminin etkisi: Balıkesir-Sındırgı örneği, 2017 - 2018
BAĞDATLIOĞLU N., ÇALIŞKAN Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Çiğ Süt Kalitesi Üzerine Hijyen Eğitiminin Etkisi: Balıkesir Sındırgı Örneği, 2017 - 2018
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
BAĞDATLIOĞLU N., ÇİMER B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Geleneksel Uşak Tarhanasının Mineral Biyoyararlılığının İn Vitro Sindirim Ortamında Araştırılması, 2016 - 2018
AYDAR A. Y., ÖNCÜ ÖNER T., BAĞDATLIOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Diyetimizde Yer Alan Bazı Sebzelerdeki Fenolik Bileşiklerin İn Vitro Sindirim Uygulaması İle Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi, 2014 - 2016
BAĞDATLIOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Diyetimizde yer alan bazı sebzelerdeki fenolik bileşiklerin in vitro sindirim uygulaması ile biyoyararlılıklarının belirlenmesi BAP 2014 055 nolu proje, 2014 - 2016
BAĞDATLIOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İşleme koşullarının baharatların antioksidan aktiviteleri üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2004 - 2004
BAĞDATLIOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Acı Kırmızı biberin bazı kalite kriterlerinin araştırılması, 1997 - 1998
BAĞDATLIOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçi etinin bazı kimyasal özelliklerinin belirlenmesi, 1996 - 1999

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, Diğer Dergiler, Nisan 2025
Diğer Dergiler, Nisan 2025
Diğer Dergiler, Nisan 2025
GIDA, Diğer Dergiler, Nisan 2025
Diğer Dergiler, Ocak 2017
GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2016
INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2015

Metrikler

Yayın: 72
Atıf (WoS): 396
Atıf (Scopus): 643
H-İndeks (WoS): 9
H-İndeks (Scopus): 10

Ödüller

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, Ocak 2012
BAĞDATLIOĞLU N., Yayın Performas Ödülü, CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, Ocak 2011
BAĞDATLIOĞLU N., Yayın Performans Ödülü, CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ, Ocak 2010