

## Doç. Dr. Volkan Arif Yılmaz

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Dahili: 1514

E-posta: [volkan.yilmaz@omu.edu.tr](mailto:volkan.yilmaz@omu.edu.tr)

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/volkan.yilmaz>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: rFxQGBIAAAAJ

ORCID: 0000-0001-5039-4026

Publons / Web Of Science ResearcherID: R-3203-2019

ScopusID: 56688258200

Yoksis Araştırmacı ID: 160479

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2012 - 2017

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Yaptığı Tezler

Doktora, Hamsi unu ile zenginleştirilen mısır ekmeğinin özellikleri ve raf ömrünün belirlenmesi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2017

Yüksek Lisans, Siyez (*Triticum monococcum* L.) ve durum (*Triticum durum*) buğdayların bulgura işlenmesinde bulgur kalitesi, biyoaktif bileşenler ve antioksidan aktivitedeki değişimler, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2023 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - 2023

Araştırma Görevlisi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2010 - 2017

## Verdiği Dersler

HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2022 - 2023  
Organik Gıda Üretimi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023  
ÖZEL GIDA ÜRÜNLERİ, Ön Lisans, 2022 - 2023  
AMBALAJ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2022 - 2023  
GMB 209 Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2022 - 2023  
GMB 619 Tahıl Kimyası, Yüksek Lisans, 2022 - 2023  
GMB 211 Termodinamik, Lisans, 2022 - 2023  
GMB 445 Toplu Beslenme Sistemleri, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Phenolic acid content and in vitro antioxidant capacity of einkorn water biscuits as affected by baking time**  
Olivos J. E. S. C., De Noni I., Hidalgo A., Brandolini A., Yılmaz V. A., Cattaneo S., Ragg E. M.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.247, sa.3, ss.677-686, 2021 (SCI-Expanded)
- II. **Development of gluten-free corn bread enriched with anchovy flour using TOPSIS multi-criteria decision method**  
Yılmaz V. A., Koca İ.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.22, 2020 (SCI-Expanded)
- III. **Quality, sensorial and textural properties of einkorn and durum bulgur produced with several methods**  
Yılmaz V. A., Koca A. F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.22, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of several production methods on technological, textural and sensorial properties of emmer (Triticum turgidum ssp. dicoccum) bulgur**  
Yılmaz V. A.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, sa.10, ss.3874-3883, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **SymbolsMorpho-physiological and qualitative variation of domesticated einkorn (Triticum monococcum L. ssp. monococcum)**  
Volante A., Yılmaz V. A., Hidalgo A., Brandolini A.  
GENETIC RESOURCES AND CROP EVOLUTION, cilt.67, sa.6, ss.1493-1502, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of ultrasonication treatment on structural, physicochemical and bioactive properties of pasteurized rosehip (Rosa canina L.) nectar**  
ATALAR İ., Sarıcaoglu F. T., Odabas H. I., Yılmaz V. A., Gul O.  
LWT, cilt.118, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of different cooking and drying methods on phenolic acids, carotenoids, and antioxidant activity of emmer (Triticum turgidum ssp. dicoccum) bulgur**  
Yılmaz V. A.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.96, sa.6, ss.1093-1102, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Application of multi pass high pressure homogenization to improve stability, physical and bioactive properties of rosehip (Rosa canina L.) nectar**  
SARICAOĞLU F. T., ATALAR İ., Yılmaz V. A., ODABAŞ H. İ., Gul O.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.282, ss.67-75, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **The Physical, Chemical and Antioxidant Properties of the Leafs of Chaerophyllum byzantinum Boiss. Plants**  
Koca İ., Tekgüler B., Yılmaz V. A.  
INDIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL EDUCATION AND RESEARCH, cilt.52, sa.4, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **The use of grape, pomegranate and rosehip seed flours in Turkish noodle (erite) production**  
Koca İ., Tekgüler B., Yılmaz V. A., Hasbay I., Koca A. F.

- JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of different production techniques on bioactive compounds and antioxidant capacity of einkorn (*Triticum monococcum* L.) and durum (*Triticum turgidum* subsp durum) bulgur**  
Yilmaz V. A., Koca A. F.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.97, sa.1, ss.269-277, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **Influence of water biscuit processing and kernel puffing on the phenolic acid content and the antioxidant activity of einkorn and bread wheat**  
Hidalgo A., Yilmaz V. A., Brandolini A.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.53, sa.1, ss.541-550, 2016 (SCI-Expanded)
- XIII. **Phenolic acids and antioxidant activity of wild, feral and domesticated diploid wheats**  
Yilmaz V. A., Brandolini A., Hidalgo A.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.64, ss.168-175, 2015 (SCI-Expanded)

### **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Investigation of Bioactive Compounds and Antioxidant Capacities of Various Cereal Products**  
YILMAZ V. A.  
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.36, sa.1, ss.10-22, 2019 (Hakemli Dergi)
- II. **Optimization of drying parameters for chestnut fruits using central composite design**  
Koca İ., Yilmaz V. A., Odabas I., Tekgüler B.  
Acta Horticulturae, cilt.1220, ss.221-226, 2018 (Scopus)
- III. **A gluten-free food: Tarhana with chestnut**  
Koca İ., Yilmaz V. A., Tekgüler B.  
Acta Horticulturae, cilt.1220, ss.195-202, 2018 (Scopus)
- IV. **Some wild edible plants and their dietary fiber contents**  
Koca L., Hasbay I., Bostanci S., Yilmaz V. A., Koca A. F.  
Pakistan Journal of Nutrition, cilt.14, sa.4, ss.188-194, 2015 (Scopus)

### **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Blockchain Technology in Food Safety and Traceability**  
YILMAZ V. A.  
Cooperation for Climate and Green Deal Symposium, Samsun, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2022
- II. **Effect of Isabella grape (*Vitis labrusca* L.) addition on bioactive, technological and sensorial properties of tarhana**  
YILMAZ V. A.  
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2020, ss.225
- III. **Bulgur of ancient wheat species**  
YILMAZ V. A.  
International Conference on Wheat Diversity and Human Health, İstanbul, Türkiye, 22 - 24 Ekim 2019, ss.34
- IV. **Partial Baking Technology: Advantages and Applications**  
YILMAZ V. A.  
1. INTERNATIONAL TECHNOLOGICAL SCIENCES AND DESIGN SYMPOSIUM, Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2018, ss.1174-1182
- V. **EFFECTS OF MICROWAVE AND CONVECTIVE HOT-AIR DRYING CONDITIONS ON SOME CHARACTERISTICS OF *LACTARIUS DELICIOSUS* L. MUSHROOM**  
KOCA İ., TEKGÜLER B., YILMAZ V. A.  
ISS 2017, 2nd International Science Symposium "Science Festival", Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.188-200

- VI. **Bioactive compounds of white and black myrtle (*Myrtus communis* L.) fruits grown in Sinop**  
KOCA İ., YILMAZ V. A., Türkyılmaz B.  
The Second Japan-Turkey International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences, Trabzon, Türkiye, 11 - 12 Eylül 2017, ss.64
- VII. **The Physical, Chemical and Antioxidant Properties of the Leafs of *Chaerophyllum Byzantinum* Boiss Plants**  
KOCA İ., TEKGÜLER B., YILMAZ V. A.  
The Second Japan-Turkey International Symposium on Pharmaceutical and Biomedical Sciences, Trabzon, Türkiye, 11 - 12 Eylül 2017, ss.125
- VIII. **Effects of germination on the antioxidant activities of some cereals**  
KOCA İ., YILMAZ V. A., TEKGÜLER B.  
The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Girne, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017, ss.311
- IX. **Some quality analysis and fatty acid profile of corn bread enriched with anchovy (*Engraulis encrasicolus*) meal**  
YILMAZ V. A.  
The Food Factor I Barcelona Conference, BARCELONA, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.85
- X. **Proximate analysis, amino acid and mineral composition of corn bread enriched with anchovy (*Engraulis encrasicolus*) meal**  
YILMAZ V. A.  
The Food Factor I Barcelona Conference, BARCELONA, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.276
- XI. **Physical Chemical and Antioxidant Properties of Mad Honey**  
KOCA İ., KOCA A. F., YILMAZ V. A., TEKGÜLER B., bostancı ş.  
XXXVI CIOSTA CIGR V Confrence 2015, 26-28 May2015, Saint Petersburg, the Russian Federation, Saint Peter, Guernsey Ve Alderney, 26 - 28 Mayıs 2015, ss.449-458
- XII. **Kaldırayak (*Trachystemon orientalis* (L.) G. Don) Bitkisinin Gıda Olarak Kullanımı ve Besinsel lif içeriği**  
KOCA İ., Hasbay İ., BOSTANCI Ş., YILMAZ V. A.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.473-476
- XIII. **Kaldırayak (*Trachystemon orientales* (L.) G.Don) bitkisinin gıda olarak kullanımı ve besinsel lif içeriği.**  
KOCA İ., Hasbay İ., BOSTANCI Ş., YILMAZ V. A.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XIV. **The effect of the ultrasound application to water absorption of the chickpea and dry bean.**  
YILMAZ V. A., KOCA İ.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XV. **Traditional Turkish Yufka (Filo Pastry) Products**  
YILMAZ V. A.  
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.276
- XVI. **Kestane Ununun Tarhana Üretiminde Kullanımı**  
YILMAZ V. A., KOCA İ.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XVII. ***Triticum monococcum* (Einkorn) ve *Triticum dicoccum* (Emmer) buğdayların fonksiyonel ve teknolojik özellikleri**  
YILMAZ V. A., KOCA A. F.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.309
- XVIII. **Tahıl Benzeri Tohumlar (Pseudocereals) ve Glutensiz Gıdalarda Kullanımı**  
YILMAZ V. A., KOCA A. F.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.283
- XIX. **Bioactive Compounds and Antioxidant Potential of Wheat**

YILMAZ V. A., KOCA A. F.

INTERNATIONAL FOOD CONGRESS NOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.919-924

**XX. Tel Kadayıf ve Erzurum Kadayıf Dolması Üretimi**

YILMAZ V. A., KOCA A. F.

1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.562-563

**XXI. Erzurum ve Yöresinde Üretilen Tandır Ekmekleri ve Unlarının Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi**

YILMAZ V. A., ALTINEL B., ÜNAL S. S., ERDİCAN B.

1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.564-566

## **Desteklenen Projeler**

Yılmaz V. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Food Factor I Barcelona Conference, 2016 - 2016

## **Burslar**

Tübitak 2219 Doktora Sonrası Araştırmacı Burs Programı, TÜBİTAK, 2023 - Devam Ediyor