

Arş. Gör. EMRAH KIRTIL

Kişisel Bilgiler

E-posta: ekirtil@metu.edu.tr

Web: <https://avesis.metu.edu.tr/ekirtil>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: TkDx4awAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9619-1678

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-8013-2018

ScopusID: 56415070700

Yoksis Araştırmacı ID: 187377

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2012 - Devam Ediyor

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2007 - Devam Ediyor

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2011

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Mechanism of adsorption for design of role-specific polymeric surfactants**
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.
Chemical Papers, cilt.77, sa.5, ss.2343-2361, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Examination of interfacial properties of quince seed extract on a sunflower oil-water interface**
Kirtil E., Kurtkaya E., Svitova T., Radke C. J., ÖZTOP H. M., ŞAHİN S.
Chemical Engineering Science, cilt.245, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Characterization of curcumin incorporated guar gum/orange oil antimicrobial emulsion films**
Aydogdu A., Radke C. J., Bezci S., Kirtil E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.148, ss.110-120, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Utilization of lentil flour as a biopolymer source for the development of edible films**
Aydogdu A., KIRTIL E., Sumnu G., Oztop M. H., Aydogdu Y.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.135, sa.23, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of freezing rate and storage on the texture and quality parameters of strawberry and green bean frozen in home type freezer**
Bulut M., Bayer Ö., Kirtil E., Bayındırlı A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF REFRIGERATION-REVUE INTERNATIONALE DU FROID, cilt.88, ss.360-369, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Recent advances in time domain NMR & MRI sensors and their food applications**

- KIRTIL E., Cikrikci S., MCCARTHY M. J., Oztop M. H.
CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, cilt.17, ss.9-15, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Dynamics of unloaded and green tea extract loaded lecithin based liposomal dispersions investigated by nuclear magnetic resonance T-2 relaxation**
Kirtıl E., Dag D., Güner S., Unal K., Oztop M. H.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.99, ss.807-814, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Visualisation of cakes differing in oil content with magnetic resonance imaging**
KIRTIL E., TONYALI B., Aydogdu A., Bulut E. Y., Tatar B. C., Oztop M. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Characterization of emulsion stabilization properties of quince seed extract as a new source of hydrocolloid**
KIRTIL E., Oztop M. H.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.85, ss.84-94, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **H-1 Nuclear Magnetic Resonance Relaxometry and Magnetic Resonance Imaging and Applications in Food Science and Processing**
KIRTIL E., Oztop M. H.
FOOD ENGINEERING REVIEWS, cilt.8, sa.1, ss.1-22, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of pectin methyl esterase (PME) and CaCl₂ infusion on the cell integrity of fresh-cut and frozen-thawed mangoes: An NMR relaxometry study**
KIRTIL E., Oztop M. H., SIRIJARIYAWAT A., NGAMCHUACHIT P., BARRETT D. M., MCCARTHY M. J.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.66, ss.409-416, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Enkapsulasyon Maddesi Olarak Lipozom ve Gıdalarda Kullanımı Yapısı Karakterizasyonu Üretimi ve Stabilitesi**
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.
Akademik Gıda, cilt.12, ss.41-57, 2014 (Hakemli Dergi)
- II. **Enkapsülasyon Maddesi Olarak Lipozom ve Gıdalarda Kullanımı Yapısı Karakterizasyonu Üretimi ve Stabilitesi**
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.
Akademik Gıda Dergisi, cilt.12, sa.4, ss.41-57, 2014 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Use of Magnetic Resonance Imaging (MRI) and Low Resolution NMR Relaxometry to Follow Physicochemical Changes in Foods, Detect Quality and Asses Stability of Colloidal Systems**
ÖZTOP H. M., AKBAŞ E., ÇIKRIKCI S., GÜNER S., KIRTIL E., ÖZEL B.
6th International Conference on Nutrition and Food Sciences, Budapest, Macaristan, 10 - 12 Mayıs 2017
- II. **Ayva Çekirdeği Ekstraktı ile stabilize edilmiş emülsiyonların NMR Relaksometre metodu ile karakterizasyonu**
KIRTIL E., ÖZTOP H. M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- III. **Investigation of Physical Properties and Moisture Sorption Behaviour of Different Marshmallow Formulations**
KIRTIL E., AYDOĞDU A., ÖZTOP H. M.
III. International Conference on Agricultural and Food Engineering, Kuala-Lumpur, Malezya, 23 - 25 Ağustos 2016
- IV. **Effect of Different Homogenization Techniques on the Particle Size of Liposomes and Storage Characterization by NMR Relaxometry**

GÜNER S., KIRTIL E., ÖZTOP H. M.

4th International Conference and Exhibition on Food Processing Technology, Londrina, Birleşik Krallık, 10 - 12 Ağustos 2015

V. Effect of sugar type and water content on the physical properties of marshmallows

KIRTIL E., AYDOĞDU A., ÖZTOP H. M.

4th International Food Processing and Technology Conferences, 10 - 12 Ağustos 2015

VI. Investigating Effect of Fat Content and Peanut Raisin Addition to Cake Batters on Texture Moisture Content and Weight Loss With Magnetic Resonance Imaging MRI

ÖZTOP H. M., AYDOĞDU A., KIRTIL E., TATAR B., TONYALI B., YILDIZ BULUT E., Yücekutlu M.

IFT Annual Meeting, 21 - 24 Haziran 2014

VII. Texture analysis of Traditional Turkish Pumpkin Dessert by Using Magnetic Resonance Imaging MRI

Alaçık İ., KIRTIL E., ÖZTOP H. M.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013

VIII. Depectinization of Ottoman Strawberry Fragaria Ananassa Juice

Karaçam Ç. H., KIRTIL E., ÖZTOP H. M., ŞAHİN S.

2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013

Ansiklopedide Bölümler

I. Reference Module in Food Science

KIRTIL E., ÖZTOP H. M.

Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , ss.1-2, 2016

II. Reference Module in Food Sciences

KIRTIL E., KILERCIOGLU M., ÖZTOP H. M.

ELSEVIER, ss., 2016

III. Reference Module in Food Science

KIRTIL E., Kilercioğlu M., ÖZTOP H. M.

Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , ss.1-5, 2015

Metrikler

Yayın: 24

Atıf (WoS): 407

Atıf (Scopus): 432

H-İndeks (WoS): 8

H-İndeks (Scopus): 7