

Prof. Dr. MERYEM ESRA YENER

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5630](tel:+903122105630)

Fax Telefonu: [+90 312 210 2767](tel:+903122102767)

E-posta: eyener@metu.edu.tr

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

Posta Adresi: Üniversiteler Bulvarı Dumlupınar Bulvarı No:1 06800 Çankaya Ankara

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 9s7L4BYAAAAJ

ORCID: 0000-0003-1658-5552

Publons / Web Of Science ResearcherID: HRE-1344-2023

ScopusID: 7006196447

Yoksis Araştırmacı ID: 38419

Eğitim Bilgileri

Doktora, Cornell University, Graduate School, Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 1989 - 1996

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1983 - 1986

Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1979 - 1983

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Viscosity and Diffusion Coefficient Measurements of Lipid-Supercritical Carbon Dioxide Mixtures, Cornell University, Food Science, 1996

Yüksek Lisans, Drying Behavior of Honey-Starch Mixtures, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1986

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2009

Yrd. Doç. Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996 - 2001

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1984 - 1996

Yönetilen Tezler

- YENER M. E., Ultrasound assisted and supercritical carbon dioxide extraction of antioxidants from roasted wheat germ, Yüksek Lisans, N.GELMEZ(Öğrenci), 2008
- Yener M. E., Mathematical Modelling of Supercritical Fluid Extraction of Biomaterials, Doktora, H.İbrahim(Öğrenci), 2007
- YENER M. E., Biyomalzemelerin süperkritik akışkanlarla ekstraksiyonunun matematiksel modellenmesi, Doktora, H.İbrahim(Öğrenci), 2007
- Yener M. E., Bayındırlı A., Pressurized Liquid Extraction of Phenolic Compounds from Fruit Pomaces, Doktora, İ.Hasbay(Öğrenci), 2006
- Yener M. E., Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Apricot Kernel Oil, Doktora, S.GÖKHAN(Öğrenci), 2004
- Yener M. E., Rheological characterization of tahin/pekmez (sesame paste/concentrated grape juice) blends, Yüksek Lisans, E.ARSLAN(Öğrenci), 2003

Jüri Üyelikleri

- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ağustos, 2021
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mart, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Effects of deacetylation degree of chitosan on the structure of aerogels**
NAMLİ S., GÜVEN Ö., Simsek F. N., Gradišek A., ŞÜMNÜ S. G., YENER M. E., ÖZTOP H. M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.250, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Supercritical carbon dioxide extraction of flaxseed oil: Effect of extraction parameters and mass transfer modeling**
ÖZKAL S. G., YENER M. E.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.112, ss.76-80, 2016 (SCI-Expanded)
- III. **Optimization of supercritical carbon dioxide extraction of antioxidants from roasted wheat germ based on yield, total phenolic and tocopherol contents, and antioxidant activities of the extracts**
Gelmez N., Kincal N. S., YENER M. E.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.48, sa.3, ss.217-224, 2009 (SCI-Expanded)
- IV. **Extraction of total phenolics of sour cherry pomace by high pressure solvent and subcritical fluid and determination of the antioxidant activities of the extracts**
ADİL I. H., YENER M. E., BAYINDIRLI A.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.5, ss.1091-1110, 2008 (SCI-Expanded)
- V. **Subcritical (carbon dioxide plus ethanol) extraction of polyphenols from apple and peach pomaces, and determination of the antioxidant activities of the extracts**
Adil I. H., Cetin H. I., Yener M. E., Bayindirli A.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.43, sa.1, ss.55-63, 2007 (SCI-Expanded)
- VI. **The solubility of apricot kernel oil in supercritical carbon dioxide**
Ozkal S., Yener M. E., Bayindirli L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.41, sa.4, ss.399-404, 2006 (SCI-Expanded)
- VII. **Mass transfer modeling of apricot kernel oil extraction with supercritical carbon dioxide**
Ozkal S., Yener M. E., Bayindirli L.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.35, sa.2, ss.119-127, 2005 (SCI-Expanded)
- VIII. **Supercritical carbon dioxide extraction of hazelnut oil**
Ozkal S., Salgin U., Yener M. E.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.2, ss.217-223, 2005 (SCI-Expanded)
- IX. **Rheological characterization of tahin/pekmez (sesame paste/concentrated grape juice) blends**
Arslan E., Yener M. E., Esin A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, sa.2, ss.167-172, 2005 (SCI-Expanded)

- X. **Response surfaces of hazelnut oil yield in supercritical carbon dioxide**
Ozkal S., Yener M. E., Salgin U., Mehmetoglu U.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, sa.1, ss.74-78, 2005 (SCI-Expanded)
- XI. **Response surfaces of apricot kernel oil yield in supercritical carbon dioxide**
Ozkal S., Yener M. E., Bayindirli L.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.6, ss.611-616, 2005 (SCI-Expanded)
- XII. **Estimation of lipid properties related to supercritical fluid extraction**
Yener M. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.4, sa.1, ss.45-57, 2001 (SCI-Expanded)
- XIII. **Steady-state parallel plate apparatus for measurement of diffusion coefficient in supercritical carbon dioxide**
Tuan D., Yener M. E., Zollweg J., Harriott P., Rizvi S.
INDUSTRIAL & ENGINEERING CHEMISTRY RESEARCH, cilt.38, sa.2, ss.554-561, 1999 (SCI-Expanded)
- XIV. **Viscosity measurement and modeling of lipid supercritical carbon dioxide mixtures**
Yener M. E., Kashulines P., Rizvi S., Harriott P.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.11, sa.3, ss.151-162, 1998 (SCI-Expanded)
- XV. **Continuous supercritical carbon dioxide processing of palm oil**
Ooi C., Bhaskar A., Yener M. E., Tuan D., Hsu J., Rizvi S.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.73, sa.2, ss.233-237, 1996 (SCI-Expanded)
- XVI. **DRYING BEHAVIOR OF HONEY-STARCH MIXTURES**
YENER E., UNGAN S., OZILGEN M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.52, sa.4, ss.1054-1058, 1987 (SCI-Expanded)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Supercritical Fluid Processing for the Recovery of Biactive Compounds from Food Industry By-Products**
Yener M. E.
High Pressure Fluid Technology for Green Food Processing, Tiziana Fornari, Roumiana P. Stateva, Editör, Springer, ss.305-355, 2015
- II. **Cookie Dough Rheology**
Yener M. E.
Engineering Aspects of Baking of Sweet Goods, S.G. Sumnu, S. Sahin, Editör, CRC, New York, Florida, ss.121-147, 2008

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Extraction Techniques for the Recovery of Antioxidants from Food Industry By Products**
Yener M. E.
International Conference and Exhibition Nutraceuticals and Functional Foods, Türkiye, 12 - 18 Ekim 2014

Desteklenen Projeler

YENER M. E., Yıldız A., ŞÜMNÜ S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeni Teknolojiler Kullanılarak Fındık Zarındaki Fenolik Maddelerin Geri Kazanılması ve Karakterizasyonu, 2014 - 2023

Yener M. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Atıklarındaki Antioksidanların Süperkritik Karbon Dioksit Ekstraksiyonu ile Geri Kazanımı, 2005 - 2006

Yener M. E., TÜBİTAK Projesi, Gıda Atıklarındaki Antioksidanların Süperkritik Karbon Dioksit Ekstraksiyonu ile Geri

Kazanımı, 2004 - 2005

Yener M. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kayısı Çekirdeği Yağının Süperkritik Karbon Dioksit ile Ekstraksiyonu ve Fraksiyonasyonu, 2002 - 2004

Yener M. E., TÜBİTAK Projesi, Fındık Yağının Süperkritik Karbon Dioksit ile Ekstraksiyonu ve Fraksiyonlarına Ayrılması, 1999 - 2001

Yener M. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Zeytinyağlarının Fiziksel Özelliklerinin İncelenmesi, 1999 - 2000

Bilimsel Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2024

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2024

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2022

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2022

TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2021

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2019

Journal Of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Journal Of Supercritical Fluids, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Journal Of Food Science And Technology-Mysore, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2018

Journal Of Supercritical Fluids, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018

Bilimsel Danışmanlıklar

Bulgar Bilim Akademisi, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2019 - Devam Ediyor

Bulgar Bilim Akademisi, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2013 - 2015

Akademik Dolaşım Faaliyetleri

Erasmus Programı, Ders Verme, Bulgarian Academy of Sciences BAS, Bulgaristan, 2015 - 2015

Metrikler

Yayın: 19

Atf (WoS): 670

Atf (Scopus): 943

H-İndeks (WoS): 10

H-İndeks (Scopus): 14