

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

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. , Bayındır 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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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 İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.217-224, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.1091-1110, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.55-63, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.399-404, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.119-127, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Supercritical carbon dioxide extraction of hazelnut oil**
Ozkal S., Salgin U., Yener M. E.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, ss.217-223, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Rheological characterization of tahin/pekmez (sesame paste/concentrated grape juice) blends**
Arslan E., Yener M. E. , Esin A.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.69, ss.167-172, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.611-616, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.74-78, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Estimation of lipid properties related to supercritical fluid extraction**
Yener M. E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.4, ss.45-57, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.554-561, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.151-162, 1998 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **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, ss.233-237, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

● **DRYING BEHAVIOR OF HONEY-STARCH MIXTURES**

YENER E., UNGAN S., OZILGEN M.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.52, ss.1054-1058, 1987 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

● **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

● **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

● **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. , 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

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 Supercritical Fluids, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Journal Of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

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

Bilimsel Danışmalıklar

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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):647

h-indeksi (WOS):12