

Arş.Gör. İLHAMİ OKUR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 210 5793](tel:+903122105793) Dahili: 5793

E-posta: iokur@metu.edu.tr

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

Posta Adresi: 19 Mayıs Mah. Gün sazak cad. 73/17

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **High hydrostatic pressure assisted extraction of pectin from sugar beet pulp**
Kaya B., Okur İ., Alpas H., Oztop M. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Determination of physical and chemical properties of oleogels prepared with olive oil and olive-based emulsifier**
Erinc H., Okur I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from tomato: Characterization by FTIR and HPLC and comparison with conventional solvent extraction**
Baltacıoğlu H., Baltacıoğlu C., OKUR İ., Tanrıvermiş A., Yalç M.
Vibrational Spectroscopy, cilt.113, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Improving the Recovery of Phenolic Compounds from Spent Coffee Grounds (SCG) by Environmentally Friendly Extraction Techniques**
Okur İ., Soyler B., Sezer P., Oztop M. H. , Alpas H.
MOLECULES, cilt.26, sa.3, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Improving the physical properties of fish gelatin by high hydrostatic pressure (HHP) and ultrasonication (US)**
Sezer P., Okur İ., Oztop M. H. , Alpas H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.55, ss.1468-1476, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Evaluation of the Effect of Different Extraction Techniques on Sour Cherry Pomace Phenolic Content and Antioxidant Activity and Determination of Phenolic Compounds by FTIR and HPLC**
Okur İ., Baltacıoğlu C., AĞÇAM E., Baltacıoğlu H., ALPAS H.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.10, sa.12, ss.3545-3555, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Effect of high hydrostatic pressure in physicochemical properties and in vitro digestibility of cornstarch by nuclear magnetic resonance relaxometry**

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. MODEL BASED COMPARISON OF DRYING OF ASPARAGUS (ASPARAGUS OFFICINALIS L.) WITH TRADITIONAL METHOD AND MICROWAVE

Baltacıoğlu C., Okur İ., Buzrul S.

Journal of food, cilt.45, sa.3, ss.572-580, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

II. Kinetic and Mathematical Modeling of Drying of Asparagus officinalis in Different Drying Methods

Okur İ., Baltacıoğlu C.

Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, cilt.6, sa.10, ss.1431-1436, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Non-Thermal Preservation of Dairy Products: Principles, Recent Advances, and Future Prospects

ALPAS H., OKUR İ., KÖKER A., Öztürkoğlu Budak Ş.

Technological Developments in Food Preservation, Processing, and Storage, Yıkılmış Seydi, Editör, IGI Global, New York, ss.1-26, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. NMR Relaxometry as a Tool to Understand the Effect of HHP on the Gelation Properties of Fish Gelatin

ALPAS H., ÖZTOP H. M. , OKUR İ., Sezer P.

3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020

II. Effect of HHP in Physicochemical Properties of Starch by NMR

Alpas H., Öztop H. M. , Okur İ.

ICNFS 2018, Lisbon, Portekiz, 13 - 15 Mayıs 2018, ss.17

Desteklenen Projeler

ALPAS H., OKUR İ., OKUR İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık Kollajeninden Yüksek Hidrostatik Basınç YHP Kullanarak Kolajen Hidrolizat Üretimi ve Kolajen Hidrolizatların Fizikokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi, 2020 - Devam Ediyor

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):13

h-indeksi (WOS):2