Prof.Dr. SERPİL ŞAHİN

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: +90 312 210 2727
İş Telefonu: +90 312 210 5627
E-posta: serp@metu.edu.tr
Web: http://fde.metu.edu.tr/prof-serpil-sahin
Posta Adresi: METU Dept. of Food Eng. 06800 Ankara

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: UFz9ZusAAAAJ
ORCID: 0000-0002-4334-2874
Publons / Web Of Science ResearcherID: D-1529-2010
ScopusID: 7102942717
Yoksis Araştırmacı ID: 2410

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 1992 - 1997
Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1989 - 1992
Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1984 - 1989

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon,Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - Devam Ediyor
Doç.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2008
Yrd.Doç.Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2002
Öğretim Görevlisi Dr., Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1997 - 2000

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2022
Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005 - 2007

Verdiği Dersler

Verdiği Dersler

Food Processing, Lisans, 2019 - 2020
Thermal Process Engineering, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

ŞAHİN S., Extraction of dietary fiber from sour cherry (prunus cerasus l.) pomace and utilization in low-fat biscuit, Doktora, D.BAŞKAYA(Öğrenci), 2022
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Encapsulation of caffeic acid in carob bean flour and whey protein-based nanofibers by electrospinning, Yüksek Lisans, S.ZEREN(Öğrenci), 2022
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Magnesium fortification in cakes by using double emulsions with legume flours, Doktora, C.KABAKCI(Öğrenci), 2022
Öztop H. M., Şahin S., Encapsulation of pea protein in alginate matrix by coldset gelation method and use of the capsules in fruit juices, Yüksek Lisans, C.NARİN(Öğrenci), 2019
Şümnü S. G., Şahin S., Effects of microwave heating on electrospinning of carob bean flour based nanofibers, Yüksek Lisans, E.UYGUN(Öğrenci), 2019
Şümnü S. G., Şahin S., Development of nanofiber based active packaging material by electrospinning technique and food validation, Doktora, A.AYDOĞDU(Öğrenci), 2019
Öztop H. M., Şahin S., Investigating the effect of quince seed powder on alginate hydrogels by magnetic resonance, Yüksek Lisans, İ.ALAÇIK(Öğrenci), 2019
Şahin S., Şensoy İ., Effects of fiber content and extrusion conditions on quality of pasta, Yüksek Lisans, S.SOLTA(Öğrenci), 2019
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Production and characterization of chickpea flour based biofilms containing gallic acid, Yüksek Lisans, S.KOCAKULAK(Öğrenci), 2019
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Evaluation of the effects of legume flour incorporation into wafer sheets, Yüksek Lisans, B.TUFAN(Öğrenci), 2018
Şümnü S. G., Şahin S., Production of lentil flour and hydroxypropyl methylcellulose based nanofiber by using electrospinning method, Yüksek Lisans, N.TAM(Öğrenci), 2018
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Characterization of pea flour based nanofibers produced by electrospinning method, Yüksek Lisans, S.OĞUZ(Öğrenci), 2018
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Evaluation of different coating materials for encapsulation of phenolic compounds extracted from onion (Allium cepa) skin, Yüksek Lisans, B.AKDENİZ(Öğrenci), 2017
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Investigation of sensory and instrumental methods to predict shelf-life of jelly gums, Doktora, S.TİREKİ(Öğrenci), 2017
ŞAHİN S., ÖZTOP H. M., Design of cinnamon oil coated active paper sheets, Yüksek Lisans, D.AKBAŞ(Öğrenci), 2017
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of vitamin b1 using double emulsion method, Doktora, Ö.YÜCE(Öğrenci), 2016
ŞAHİN S., Usage of multiple emulsions to design low fat ice cream, Yüksek Lisans, E.TEKİN(Öğrenci), 2016
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different flour, gum and protein types on quality of gluten-free cakes, Yüksek Lisans, E.BERK(Öğrenci), 2016
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Modeling of heat and mass transfer in microwave-infrared heating of zucchini, Doktora, N.YAZICIOĞLU(Öğrenci), 2016
ŞAHİN S., ÖZTOP H. M., Effect of high pressure homogenization (microfluidization) on the quality of Ottoman strawberry (F.ananassa) juice, Yüksek Lisans, Ç.HELİN(Öğrenci), 2015
ŞAHİN S., Enhancement of storage stability of wheat germ oil by encapsulation, Yüksek Lisans, M.KARADENİZ(Öğrenci), 2015
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., Yüksek basınçlı homojenizasyon (mikroakışkanlaştırma) işleminin Osmanlı çileği (F.ananassa) suyu üzerindeki etkisi., Yüksek Lisans, Ç.Helin(Öğrenci), 2015
ŞAHİN S., Dry aging application in home-type refrigerators, Yüksek Lisans, İ.AKINCI(Öğrenci), 2015
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Assesment of pore development, oil and moisture distribution in frying, Yüksek Lisans, B.IŞIK(Öğrenci), 2015
ŞAHİN S., HAMAMCI H., Development of lactose free dairy dessert, Yüksek Lisans, S.GARAYEV(Öğrenci), 2015

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Stability of double emulsions for food applications, Yüksek Lisans, M.YILDIRIM(Öğrenci), 2015
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effect of different flours on quality of gluten-free wafer sheets, Yüksek Lisans, S.MERT(Öğrenci), 2014
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of rosemary essential oil, Yüksek Lisans, H.TURASAN(Öğrenci), 2014
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Development of functional cakes to be baked in microwave-infrared combination oven, Yüksek Lisans, B.CANAN(Öğrenci), 2014
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Microwave-infrared combination drying of eggplants, Yüksek Lisans, A.AYDOĞDU(Öğrenci), 2014
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Farklı un çeşitlerinin glütensiz gofret yaprağı kalitesine etkisi., Yüksek Lisans, S.Mert(Öğrenci), 2014
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Development of gluten-free bread formulations for baking in infrared-microwave combination oven, Doktora, İ.DEMİRKESEN(Öğrenci), 2013
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Encapsulation of wheat germ oil, Yüksek Lisans, B.YAZICIOĞLU(Öğrenci), 2013
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microwave extraction of phenolic compounds from caper and oleaster, Yüksek Lisans, E.DURMAZ(Öğrenci), 2012
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microencapsulation of phenolic compounds extracted from sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace, Yüksek Lisans, B.ÇİLEK(Öğrenci), 2012
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effect of nanoencapsulation of purified polyphenolic powder on encapsulation efficiency, storage and baking stability, Yüksek Lisans, A.LUCA(Öğrenci), 2012
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Usage of solar-spouted bed drier in the drying of parboiled wheat, corn and pea, Yüksek Lisans, F.TUNABOYU(Öğrenci), 2011
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Usage of microwave and ultrasound in the extraction of essential oils and phenolic compounds, Yüksek Lisans, A.EMİNE(Öğrenci), 2011
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Design of gluten free rice cake formulations for baking in infrared-microwave combination oven, Doktora, E.TURABİ(Öğrenci), 2010
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Microwave assisted extraction of phenolic compounds from tomato and sour cherry pomaces, Yüksek Lisans, M.ŞİMŞEK(Öğrenci), 2010
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different batter formulations on physical and chemical properties of microwave and conventionally fried chicken fingers, Doktora, I.BARUTÇU(Öğrenci), 2009
ŞAHİN S., Usage of spouted bed and microwave assisted spouted bed dryers in bulgur production, Yüksek Lisans, L.NESRİN(Öğrenci), 2009
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of roasting conditions of hazelnuts in microwave assisted ovens, Yüksek Lisans, N.UYSAL(Öğrenci), 2009
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of xanthan and guar gums on quality and staling of gluten free cakes baked in microwave-infrared combination oven, Yüksek Lisans, H.FİLİZ(Öğrenci), 2009
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Modeling of tempering of frozen potato puree by microwave, infrared assisted microwave and ohmic heating methods, Doktora, N.SEYHUN(Öğrenci), 2008
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Investigation of quality and staling of breads with different gum formulations baked in different ovens, Doktora, S.ÖZGE(Öğrenci), 2008
ŞAHİN S., Solvent-free microwave extraction and microwave-assisted hydrodistillation of essential oils from spices, Yüksek Lisans, B.BAYRAMOĞLU(Öğrenci), 2007
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Investigation of physical properties of different cake formulations during baking with microwave and infrared-microwave combination, Doktora, Ö.ŞAKIYAN(Öğrenci), 2007
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of microwave frying of potato slices, Yüksek Lisans, M.HALİL(Öğrenci), 2005
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of microwave-halogen lamp baking of bread, Yüksek Lisans, P.DEMİREKLER(Öğrenci), 2004
ŞAHİN S., Değişik kaplama formülasyonlarının kızartılmış havuç dilimlerinin kalitesi üzerine etkisi., Yüksek Lisans, N.Akdeniz(Öğrenci), 2004
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of processing conditions during halogen lamp-microwave combination baking of cakes, Yüksek Lisans, K.MELİKE(Öğrenci), 2004
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different batter formulations on quality of deep-fat fried chicken nuggets, Yüksek Lisans, S.FİRDEVS(Öğrenci), 2004

ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Recovery of strawberry aroma compounds by pervaporation, Yüksek Lisans, A.İŞÇİ(Öğrenci), 2004
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different batter formulations on qualty of deep-fat fried carrot slices, Yüksek Lisans, N.AKDENİZ(Öğrenci), 2004
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Effects of different ovens and enzymes on quality parameters of bread, Yüksek Lisans, S.ÖZGE(Öğrenci), 2003
ŞAHİN S., Functionality of different batters in deep-fat fried chicken nuggets, Yüksek Lisans, B.ALTUNAKAR(Öğrenci), 2003
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Retardation of staling of microwave baked cakes, Yüksek Lisans, N.SEYHUN(Öğrenci), 2002
YILMAZ L., ŞAHİN S., Separation and identification of aroma compounds from thyme by using steam distillation and supercritical fluid extraction, Yüksek Lisans, S.SONSUZER(Öğrenci), 2002
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Development of non-enzymatic browning in microwave baked breads, Yüksek Lisans, D.ZİNCİRKIRAN(Öğrenci), 2001
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Optimization of microwave baked bread formulation, Yüksek Lisans, Ö.ÖZMUTLU(Öğrenci), 2001

Jüri Üyelikleri

Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Ağustos, 2021
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Şubat, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Yeditepe Üniversitesi, Aralık, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Aralık, 2020
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama, Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Ekim, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Ağustos, 2020
Ödül, TÜBA GEBİP, Yıldız Teknik Üniversitesi, Mart, 2020
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama, Ege Üniversitesi, Şubat, 2020
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Şubat, 2020
Ödül, Indian Institute of Technology, Doktora Tez ödülü, Indian Institute of Technology, Ocak, 2020
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Ankara Üniversitesi, Aralık, 2019
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ankara Üniversitesi, Aralık, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Eylül, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ağustos, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ağustos, 2019
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2019
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mart, 2019
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mart, 2019
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Şubat, 2019
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Şubat, 2019
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Aralık, 2018
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Ekim, 2018
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2018
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Haziran, 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Effects of alkaline pH and gallic acid enrichment on the physicochemical properties of sesame protein and common vetch starch-based composite films**

Ertan K., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.257, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Gallic acid crosslinked peanut protein-corn starch composite edible films produced at alkaline pH with ultrasound application**
Ertan K., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Journal of Applied Polymer Science, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Carvacrol/cyclodextrin inclusion complex loaded gelatin/pullulan nanofibers for active food packaging applications**
Ertan K., Celebioglu A., Chowdhury R., Şümnü S. G., Şahin S., Altier C., Uyar T.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.142, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Encapsulation of olive leaf extract using double emulsion method**
SÖNMEZLER D., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
PHYSICS OF FLUIDS, cilt.35, sa.8, 2023 (SCI-Expanded)

V. **The Effects of Citric Acid Crosslinking on Fabrication and Characterization of Gelatin/Curcumin-Based Electrospun Antioxidant Nanofibers**
Hasan R., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., ÖZ E., ÖZ F.
ANTIOXIDANTS, cilt.12, sa.7, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **Investigation of average crosslink distance and physicochemical properties of gummy candy during storage: Effect of formulation and storage temperature**
Tireki S., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
PHYSICS OF FLUIDS, cilt.35, sa.5, 2023 (SCI-Expanded)

VII. **Drying of mushrooms by alternative technologies**
Buğday Z. Y., Ertan K., Zeren S., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.47, sa.6, ss.851-871, 2023 (SCI-Expanded)

VIII. **Encapsulation of Caffeic Acid in Carob Bean Flour and Whey Protein-Based Nanofibers via Electrospinning**
Zeren S., Şahin S., Şümnü S. G.
Foods, cilt.11, sa.13, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **Investigation of surface properties of quince seed extract as a novel polymeric surfactant**
Kirtil E., Svitova T., Radke C. J., ÖZTOP H. M., ŞAHİN S.
Food Hydrocolloids, cilt.123, 2022 (SCI-Expanded)

X. **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)

XI. **Heat and mass transfer modeling of microwave infrared cooking of zucchini based on Lambert law**
Yazicioglu N., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.44, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)

XII. **Encapsulation of Magnesium with Lentil Flour by Using Double Emulsion to Produce Magnesium Enriched Cakes**
Kabakcı C., Şümnü S. G., Şahin S., Öztop H. M.
Food and Bioprocess Technology, cilt.14, sa.10, ss.1773-1790, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **Correlation between physical and sensorial properties of gummy confections with different formulations during storage**
Tireki S., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.9, ss.3397-3408, 2021 (SCI-Expanded)

XIV. **Green processing of sour cherry (Prunus cerasus L.) pomace: process optimization for the modification of dietary fibers and property measurements**
Sezer D. B., Ahmed J., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.4, ss.3015-3025, 2021 (SCI-Expanded)

XV. **Current applications of exopolysaccharides from lactic acid bacteria in the development of food active edible packaging**

Moradi M., Guimarães J. T., Şahin S.
CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE, cilt.40, ss.33-39, 2021 (SCI-Expanded)

XVI. **Encapsulation of Grape Seed Extract in Rye Flour and Whey Protein-Based Electrospun Nanofibers**
Aslaner G., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.14, sa.6, ss.1118-1131, 2021 (SCI-Expanded)

XVII. **Development of pea flour based active films produced through different homogenization methods and their effects on lipid oxidation**
YILDIZ E., Bayram I., Sumnu G., ŞAHİN S., Ibis O. I.
Food Hydrocolloids, cilt.111, 2021 (SCI-Expanded)

XVIII. **NMR Relaxometry and magnetic resonance imaging as tools to determine the emulsifying characteristics of quince seed powder in emulsions and hydrogels**
Alacik Develioglu I., ÖZEL B., ŞAHİN S., Oztop M. H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.164, ss.2051-2061, 2020 (SCI-Expanded)

XIX. **Encapsulation of pea protein in an alginate matrix by cold set gelation method and use of the capsules in fruit juices**
Narin C., Ertugrul Ü., Tas O., Sahin S., Oztop M. H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.85, sa.10, ss.3423-3431, 2020 (SCI-Expanded)

XX. **Microwave Pretreatment for the Improvement of Physicochemical Properties of Carob Flour and Rice Starch-Based Electrospun Nanofilms**
Uygun E., YILDIZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.13, sa.5, ss.838-850, 2020 (SCI-Expanded)

XXI. **Enhancing oxidative stability of walnuts by using gallic acid loaded lentil flour based electrospun nanofibers as active packaging material**
Aydogdu A., Yıldız E., Aydogdu Y., Sumnu G., Şahin S., Ayhan Z.
Food Hydrocolloids, cilt.95, ss.245-255, 2019 (SCI-Expanded)

XXII. **Chickpea flour-based biofilms containing gallic acid to be used as active edible films**
Kocakulak S., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, cilt.136, sa.26, 2019 (SCI-Expanded)

XXIII. **Effects of Microwave-Assisted Baking on Quality of Gluten-free Cakes and Breads**
YILDIZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
CEREAL FOODS WORLD, cilt.64, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)

XXIV. **Fabrication of gallic acid loaded Hydroxypropyl methylcellulose nanofibers by electrospinning technique as active packaging material**
Aydogdu A., Şümnü S. G., Şahin S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.208, ss.241-250, 2019 (SCI-Expanded)

XXV. **Nanostructured poly(lactic acid)/soy protein/HPMC films by electrospinning for potential applications in food industry**
Aydogdu A., Yıldız E., Ayhan Z., Aydoğdu Y., Şümnü S. G., Şahin S.
EUROPEAN POLYMER JOURNAL, cilt.112, ss.477-486, 2019 (SCI-Expanded)

XXVI. **Monitoring the Effects of Ingredients and Baking Methods on Quality of Gluten-Free Cakes by Time-Domain (TD) NMR Relaxometry**
Yıldız E., Güner S., Sumnu G., Şahin S., Oztop M. H.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.11, ss.1923-1933, 2018 (SCI-Expanded)

XXVII. **Determination of oil and moisture distribution in fried potatoes using magnetic resonance imaging**
ISIK B., ŞAHİN S., Oztop M. H.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.41, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Microencapsulation of phenolic compounds extracted from onion (Allium cepa) skin**
AKDENIZ B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, sa.7, 2018 (SCI-Expanded)

XXIX. **Development of novel pea flour-based nanofibres by electrospinning method**
OĞUZ S., TAM N., Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.5, ss.1269-1277, 2018 (SCI-Expanded)

XXX. **Enhancement of storage stability of wheat germ oil by encapsulation**
KARADENIZ M., ŞAHİN S., Sumnu G.
Industrial Crops and Products, cilt.114, ss.14-18, 2018 (SCI-Expanded)

XXXI. **Effects of addition of different fibers on rheological characteristics of cake batter and quality of cakes**
Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.2, ss.667-677, 2018 (SCI-Expanded)

XXXII. **A novel electrospun hydroxypropyl methylcellulose/polyethylene oxide blend nanofibers: Morphology and physicochemical properties**
AYDOGDU A., Sumnu G., ŞAHİN S.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.181, ss.234-246, 2018 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Effects of buckwheat flour, gums and proteins on rheological properties of gluten-free batters and structure of cakes**
YILDIZ E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.245-254, 2018 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Characterization of different double-emulsion formulations based on food-grade emulsifiers and stabilizers**
PULATSU E. T., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.7, ss.996-1002, 2018 (SCI-Expanded)

XXXV. **Influence of solution properties and pH on the fabrication of electrospun lentil flour/HPMC blend nanofibers**
Tam N., OĞUZ S., Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.102, ss.616-624, 2017 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Physicochemical, rheological, and sensory properties of low-fat ice cream designed by double emulsions**
TEKIN E., ŞAHİN S., Sumnu G.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.9, 2017 (SCI-Expanded)

XXXVII. **The effects of emulsifier type, phase ratio, and homogenization methods on stability of the double emulsion**
YILDIRIM M., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.6, ss.807-814, 2017 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Preparation and characterization of W/O/W type double emulsion containing PGPR-lecithin mixture as lipophilic surfactant**
ALTUNTAS O. Y., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DISPERSION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.38, sa.4, ss.486-493, 2017 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Rheology, particle-size distribution, and stability of low-fat mayonnaise produced via double emulsions**
YILDIRIM M., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.25, sa.6, ss.1613-1618, 2016 (SCI-Expanded)

XL. **Effect of Drying on Porous Characteristics of Orange Peel**
Tamer C., Isci A., Kutlu N., Sakiyan O., ŞAHİN S., Sumnu G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.12, sa.9, ss.921-928, 2016 (SCI-Expanded)

XLI. **Rheological properties of lactose-free dairy desserts**
ŞAHİN S., HAMAMCI H., Garayev S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.22, sa.7, ss.609-620, 2016 (SCI-Expanded)

XLII. **Pore Development, Oil and Moisture Distribution in Crust and Core Regions of Potatoes During Frying**
ISIK B., ŞAHİN S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.9, sa.10, ss.1653-1660, 2016 (SCI-Expanded)

XLIII. **Effect of different flours on quality of legume cakes to be baked in microwave-infrared combination oven and conventional oven**
OZKAHRAMAN B. C., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.53, sa.3, ss.1567-1575, 2016 (SCI-Expanded)

XLIV. **Production and characterisation of gluten-free chestnut sourdough breads**
DEMIRKESEN I., PUCHULU-CAMPANELLA E., Kelkar S., Campanella O. H., Sumnu G., ŞAHİN S.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.3, ss.349-358, 2016 (SCI-Expanded)

XLV. **Effect of high pressure homogenization (microfluidization) on the quality of Ottoman Strawberry (F-Ananassa) juice**
KARAÇAM C. H., ŞAHİN S., Oztop M. H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.64, sa.2, ss.932-937, 2015 (SCI-Expanded)

XLVI. **Encapsulation of rosemary essential oil**
Turasan H., ŞAHİN S., Sumnu G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.64, sa.1, ss.112-119, 2015 (SCI-Expanded)

XLVII. **Development of gluten-free wafer sheet formulations**
MERT S., ŞAHİN S., Sumnu G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.2, ss.1121-1127, 2015 (SCI-Expanded)

XLVIII. **Microwave-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Caper**
DURMAZ E., Sumnu G., ŞAHİN S.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, sa.13, ss.1986-1992, 2015 (SCI-Expanded)

XLIX. **Effects of Microwave-Infrared Combination Drying on Quality of Eggplants**
Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.8, sa.6, ss.1198-1210, 2015 (SCI-Expanded)

L. **Microencapsulation of wheat germ oil**
Yazicioglu B., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.6, ss.3590-3597, 2015 (SCI-Expanded)

LI. **Comparison of microwave and ultrasound-assisted extraction techniques for leaching of phenolic compounds from nettle**
Ince A. E., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.10, ss.2776-2782, 2014 (SCI-Expanded)

LII. **Microwave-assisted hydrodistillation of essential oil from rosemary**
KARAKAYA S., EL S. N., KARAGÖZLÜ N., ŞAHİN S., Sumnu G., Bayramoglu B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.51, sa.6, ss.1056-1065, 2014 (SCI-Expanded)

LIII. **Characterization of structure of gluten-free breads by using X-ray microtomography**
DEMİRKESEN i., Kelkar S., Campanella O. H., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., OKOS m.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.36, ss.37-44, 2014 (SCI-Expanded)

LIV. **A Study on Staling Characteristics of Gluten-Free Breads Prepared with Chestnut and Rice Flours**
Demirkesen I., Campanella O. H., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Hamaker B. R.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, sa.3, ss.806-820, 2014 (SCI-Expanded)

LV. **Storage and Baking Stability of Encapsulated Sour Cherry Phenolic Compounds Prepared from Micro- and Nano-Suspensions**
Luca A., ÇİLEK TATAR B., Hasirci V., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.7, sa.1, ss.204-211, 2014 (SCI-Expanded)

LVI. **Effect of Ultrasound-Assisted Osmotic Dehydration as a Pretreatment on Deep Fat Frying of Potatoes**
Karizaki V. M., ŞAHİN S., Sumnu G., Mosavian M. T. H., Luca A.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.12, ss.3554-3563, 2013 (SCI-Expanded)

LVII. **Ohmic Tempering of Frozen Potato Puree**
Seyhun N., Ramaswamy H. S., Zhu S., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.11, ss.3200-3205, 2013 (SCI-Expanded)

LVIII. **Effect of Degritting of Phenolic Extract from Sour Cherry Pomace on Encapsulation Efficiency-Production of Nano-suspension**

LUCA A., Cilek B., Hasirci V., ŞAHİN S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.9, ss.2494-2502, 2013 (SCI-Expanded)

LIX. **Usage of solar-assisted spouted bed drier in drying of pea**
ŞAHİN S., Sumnu G., Tunaboyu F.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.91, ss.271-278, 2013 (SCI-Expanded)

LX. **Image Analysis of Gluten-free Breads Prepared with Chestnut and Rice Flour and Baked in Different Ovens**
Demirkesen I., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.7, ss.1749-1758, 2013 (SCI-Expanded)

LXI. **Microwave Frying Compared with Conventional Frying via Numerical Simulation**
Şensoy I., Şahin S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, ss.1414-1419, 2013 (SCI-Expanded)

LXII. **Quality of Gluten-Free Bread Formulations Baked in Different Ovens**
Demirkesen I., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.3, ss.746-753, 2013 (SCI-Expanded)

LXIII. **Extraction of phenolic compounds from melissa using microwave and ultrasound**
INCE A. E., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.37, sa.1, ss.69-75, 2013 (SCI-Expanded)

LXIV. **Microencapsulation of phenolic compounds extracted from sour cherry pomace: effect of formulation, ultrasonication time and core to coating ratio**
Cilek B., Luca A., Hasirci V., ŞAHİN S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.235, sa.4, ss.587-596, 2012 (SCI-Expanded)

LXV. **Spouted bed and microwave-assisted spouted bed drying of parboiled wheat**
Kahyaoglu L. N., Sahin S., Sumnu G.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.90, ss.301-308, 2012 (SCI-Expanded)

LXVI. **Microwave Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Sour Cherry Pomace**
Simsek M., Sumnu G., Sahin S.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.8, ss.1248-1254, 2012 (SCI-Expanded)

LXVII. **A Study on Degree of Starch Gelatinization in Cakes Baked in Three Different Ovens**
Sakiyan O., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V., KÖKSEL H., Chang P.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.4, sa.7, ss.1237-1244, 2011 (SCI-Expanded)

LXVIII. **Optimisation of formulations and infrared-microwave combination baking conditions of chestnut-rice breads**
Demirkesen I., Sumnu G., ŞAHİN S., Uysal N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.9, ss.1809-1815, 2011 (SCI-Expanded)

LXIX. **Antioxidant and Antimicrobial Activities of Essential Oils Obtained from Oregano (Origanum vulgare ssp hirtum) by Using Different Extraction Methods**
KARAKAYA S., EL S. N., Karagozlu N., ŞAHİN S.
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.14, sa.6, ss.645-652, 2011 (SCI-Expanded)

LXX. **Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations**
Demirkesen I., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.101, sa.3, ss.329-336, 2010 (SCI-Expanded)

LXXI. **Quantitative analysis of macro and micro-structure of gluten-free rice cakes containing different types of gums baked in different ovens**
Turabi E., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.24, sa.8, ss.755-762, 2010 (SCI-Expanded)

LXXII. **Physical properties of parboiled wheat and bulgur produced using spouted bed and microwave assisted spouted bed drying**
Kahyaoglu L. N., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.98, sa.2, ss.159-169, 2010 (SCI-Expanded)

LXXIII. **The effects of xanthan and guar gums on staling of gluten-free rice cakes baked in different ovens**
Sumnu G., Koksel F., ŞAHİN S., BAŞMAN A., Meda V.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.1, ss.87-93, 2010 (SCI-Expanded)

LXXIV. **Rheological properties of gluten-free bread formulations**
DEMIRKESEN L., MERT B., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.96, sa.2, ss.295-303, 2010 (SCI-Expanded)

LXXV. **DIELECTRIC AND THERMAL PROPERTIES OF RICE CAKE FORMULATIONS CONTAINING DIFFERENT GUMS TYPES**
TURABİ E., REGİER M., Sumnu G., ŞAHİN S., Rother M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.6, ss.1199-1206, 2010 (SCI-Expanded)

LXXVI. **Effects of microwave frying and different flour types addition on the microstructure of batter coatings**
Barutcu I., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.95, sa.4, ss.684-692, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVII. **The effects of gums on macro and micro-structure of breads baked in different ovens**
Ozkoc S. O., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.23, sa.8, ss.2182-2189, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVIII. **Comparison and modeling of microwave tempering and infrared assisted microwave tempering of frozen potato puree**
Seyhun N., Ramaswamy H., Sumnu G., ŞAHİN S., Ahmed J.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.92, sa.3, ss.339-344, 2009 (SCI-Expanded)

LXXIX. **Magnetic Resonance Temperature Mapping of Microwave-Fried Chicken Fingers**
Barutcu I., Mccarthy M. J., Seo Y., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.74, sa.5, 2009 (SCI-Expanded)

LXXX. **Investigation of physicochemical properties of breads baked in microwave and infrared-microwave combination ovens during storage**
Ozkoc S. O., Sumnu G., ŞAHİN S., Turabi E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.228, sa.6, ss.883-893, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXI. **Acrylamide formation in different batter formulations during microwave frying**
Barutcu I., ŞAHİN S., Sumnu G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.1, ss.17-22, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXII. **Extraction of Essential Oil from Laurel Leaves by Using Microwaves**
Bayramoglu B., ŞAHİN S., Sumnu G.
SEPARATION SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.3, ss.722-733, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXIII. **Optimization of microwave- infrared roasting of hazelnut**
Uysal N., Sumnu G., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.90, sa.2, ss.255-261, 2009 (SCI-Expanded)

LXXXIV. **Solvent-free microwave extraction of essential oil from oregano**
Bayramoglu B., ŞAHİN S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.88, sa.4, ss.535-540, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXV. **Preface**
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods, sa.3, ss.5-16, 2008 (AHCI)

LXXXVI. **Optimization of Baking of Rice Cakes in Infrared-Microwave Combination Oven by Response Surface Methodology**
Turabi E., Sumnu G., ŞAHİN S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.64-73, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXVII. **Rheological properties and quality of rice cakes formulated with different gums and an emulsifier blend**
TURABİ E., Sumnu G., Sahin S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.22, sa.2, ss.305-312, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXVIII. **Preface**
ŞAHİN S., Gülüm Sumnu S.
Advances in Deep-Fat Frying of Foods, 2008 (AHCI)

LXXXIX. **Effect of osmotic pretreatment and microwave frying on acrylamide formation in potato strips**
Sahin S., Sumnu G., Oztop M. H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.87, sa.15, ss.2830-2836, 2007 (SCI-Expanded)

XC. **Investigation of dielectric properties of different cake formulations during microwave and infrared-microwave combination baking**
Sakiyan O., Sumnu G., Sahin S., Meda V.
Journal of Food Science, cilt.72, sa.4, 2007 (SCI-Expanded)

XCI. **Optimization of microwave frying of osmotically dehydrated potato slices by using response surface methodology**
Oztop M. H., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, sa.6, ss.707-713, 2007 (SCI-Expanded)

XCII. **Porous media characterization of breads baked using novel heating modes**
Datta A. K., Sahin S., Sumnu G., Keskin S. O.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, sa.1, ss.106-116, 2007 (SCI-Expanded)

XCIII. **Optimization of microwave frying of potato slices by using Taguchi technique**
Oztop M. H., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.79, sa.1, ss.83-91, 2007 (SCI-Expanded)

XCIV. **Transport and related properties of breads baked using various heating modes**
Sumnu G., Datta A. K., Sahin S., Keskin S. O., Rakesh V.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.78, sa.4, ss.1382-1387, 2007 (SCI-Expanded)

XCV. **THE EFFECT OF DIFFERENT FORMULATIONS ON PHYSICAL PROPERTIES OF CAKES BAKED WITH MICROWAVE AND NEAR INFRARED-MICROWAVE COMBINATIONS**
Sakiyan O., Sumnu G., ŞAHİN S., Meda V.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.41, sa.1, 2007 (SCI-Expanded)

XCVI. **A study on the effects of different gums on dielectric properties and quality of breads baked in infrared-microwave combination oven**
Keskin S. O., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, sa.3, ss.329-334, 2007 (SCI-Expanded)

XCVII. **Functionality of batters containing different gums for deep-fat frying of carrot slices**
Akdeniz N., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.75, sa.4, ss.522-526, 2006 (SCI-Expanded)

XCVIII. **Recovery of strawberry aroma compounds by pervaporation**
Isci A., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.75, sa.1, ss.36-42, 2006 (SCI-Expanded)

XCIX. **Effects of hydrocolloids on apparent viscosity of batters and quality of chicken nuggets**
Altunakar B., Sahin S., Sumnu G.
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.193, sa.6, ss.675-682, 2006 (SCI-Expanded)

C. **Effects of batters containing different gum types on the quality of deep-fat fried chicken nuggets**
Sahin S., Sumnu G., Altunakar B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.14, ss.2375-2379, 2005 (SCI-Expanded)

CI. **Microwave, infrared and infrared-microwave combination baking of cakes**
Sumnu G., Sahin S., Sevimli M.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.71, sa.2, ss.150-155, 2005 (SCI-Expanded)

CII. **Effects of soy and rice flour addition on batter rheology and quality of deep-fat fried chicken nuggets**
Dogan S., Sahin S., Sumnu G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.71, sa.1, ss.127-132, 2005 (SCI-Expanded)

CIII. **Effects of different batter formulations on the quality of deep-fat-fried carrot slices**

Akdeniz N., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.99-105, 2005 (SCI-Expanded)

CIV. **Optimization of halogen lamp-microwave combination baking of cakes: a response surface methodology study**
Sevimli K., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.61-68, 2005 (SCI-Expanded)

CV. **Halogen lamp-microwave combination baking of cookies**
Keskin S., Ozturk S., Sahin S., Koksel H., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, ss.546-551, 2005 (SCI-Expanded)

CVI. **Effects of batters containing different protein types on the quality of deep-fat-fried chicken nuggets**
Dogan S., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, ss.502-508, 2005 (SCI-Expanded)

CVII. **Effects of different starch types on retardation of staling of microwave-baked cakes**
Seyhun N., Sumnu G., Sahin S.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.83, ss.1-5, 2005 (SCI-Expanded)

CVIII. **Influence of fat content and emulsifier type on the rheological properties of cake batter**
Sakiyan O., Sumnu G., Sahin S., Bayram G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.6, ss.635-638, 2004 (SCI-Expanded)

CIX. **Optimization of bread baking in a halogen lamp-microwave combination oven by response surface methodology**
Demirekler P., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.4, ss.341-347, 2004 (SCI-Expanded)

CX. **Color and texture development during microwave and conventional baking of breads**
Icoz D., Sumnu G., Sahin S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.7, sa.2, ss.201-213, 2004 (SCI-Expanded)

CXI. **Optimization of supercritical CO2 extraction of Thymbra spicata oil**
Sonsuzer S., Sahin S., Yilmaz L.
JOURNAL OF SUPERCRITICAL FLUIDS, cilt.30, sa.2, ss.189-199, 2004 (SCI-Expanded)

CXII. **Usage of enzymes in a novel baking process**
Keskin S., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, cilt.48, sa.2, ss.156-160, 2004 (SCI-Expanded)

CXIII. **Functionality of batters containing different starch types for deep-fat frying of chicken nuggets**
Altunakar B., Sahin S., Sumnu G.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.218, sa.4, ss.318-322, 2004 (SCI-Expanded)

CXIV. **Bread baking in halogen lamp-microwave combination oven**
Keskin S., Sumnu G., Sahin S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.37, sa.5, ss.489-495, 2004 (SCI-Expanded)

CXV. **Effects of different emulsifier types, fat contents, and gum types on retardation of staling of microwave-baked cakes**
Seyhun N., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, cilt.47, sa.4, ss.248-251, 2003 (SCI-Expanded)

CXVI. **Isolation of volatile oil from thyme (Thymbra spicata) by steam distillation**
Hanci S., Sahin S., Yilmaz L.
NAHRUNG-FOOD, cilt.47, sa.4, ss.252-255, 2003 (SCI-Expanded)

CXVII. **EFFECTS OF SUSCEPTOR, COATING AND CONVENTIONAL BROWNING APPLICATIONS ON COLOR AND CRUST FORMATION DURING MICROWAVE BAKING**
ŞAHİN S., Sumnu G., Zincirkiran D.
JOURNAL OF MICROWAVE POWER AND ELECTROMAGNETIC ENERGY, cilt.37, sa.4, ss.223-236, 2002 (SCI-Expanded)

CXVIII. **Effects of microwave cooking on fish quality**
Sahin S., Sumnu G.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.4, sa.3, ss.501-512, 2001 (SCI-Expanded)

CXIX. **Effects of different formulations on the quality of microwave baked breads**
Ozmutlu O., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.213, sa.1, ss.38-42, 2001 (SCI-Expanded)

CXX. **Assessment of proofing of bread dough in the microwave oven**
Ozmutlu O., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.212, sa.4, ss.487-490, 2001 (SCI-Expanded)

CXXI. **Combined effects of frying parameters and oil content on moisture levels in French fries**
Sahin S., Sastry S., Bayindirli L.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.37, sa.5, ss.557-560, 2000 (SCI-Expanded)

CXXII. **Effects of frying parameters on the colour development of fried potatoes**
Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.211, sa.3, ss.165-168, 2000 (SCI-Expanded)

CXXIII. **The determination of convective heat transfer coefficient during frying**
Sahin S., Sastry S., Bayindirli L.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.39, sa.3, ss.307-311, 1999 (SCI-Expanded)

CXXIV. **Heat transfer during frying of potato slices**
Sahin S., Sastry S., Bayindirli L.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT & TECHNOLOGIE, cilt.32, sa.1, ss.19-24, 1999 (SCI-Expanded)

CXXV. **EFFECTIVE THERMAL CONDUCTIVITY OF POTATO DURING FRYING: MEASUREMENT AND MODELING**
ŞAHİN S., Sastry S. K., Bayindirli L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.2, sa.2, ss.151-161, 1999 (SCI-Expanded)

CXXVI. **Studies on caustic peeling of apples**
Bayindirli L., Bayindirli A., Sahin S., Sumnu G., Gider S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.33, sa.3, ss.240-242, 1996 (SCI-Expanded)

CXXVII. **THE EFFECT OF DEPECTINIZATION AND CLARIFICATION ON THE FILTRATION OF SOUR CHERRY JUICE**
SAHIN S., BAYINDIRLI L.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.19, sa.3, ss.237-245, 1993 (SCI-Expanded)

CXXVIII. **ASSESSMENT OF THE EXPONENTIAL MODEL TO SOUR CHERRY JUICE FILTRATIONS**
SAHIN S., BAYINDIRLI L.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.15, sa.6, ss.403-411, 1991 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **High-Pressure-Homogenized Clove and Thyme Oil Emulsions: Formulation, Stability, and Antioxidant Capacity**
TONYALI KARSLI G., ŞAHİN S., ÖZTOP H. M.
ACS Food Science and Technology, cilt.2, sa.12, ss.1832-1839, 2022 (ESCI)

II. **Legume-based products—Editorial**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Legume Science, cilt.4, sa.1, 2022 (Scopus)

III. **Gallic acid encapsulated pea flour-based nanofibers produced by electrospinning as a potential active food packaging material**
Aydogdu Emir A., YILDIZ E., AYDOĞDU Y., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Legume Science, cilt.3, sa.2, 2021 (Scopus)

IV. **EFFECTS OF HYDROCOLLOIDS AND CAROB BEAN FLOUR ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF BATTER AND CAKE QUALITY**
BERK E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, ss.754-762, 2017 (Hakemli Dergi)

V. **The effects of maltodextrin and gum Arabic on encapsulation of onion skin phenolic compounds**
Akdeniz B., Sumnu G., ŞAHİN S.
Chemical Engineering Transactions, cilt.57, ss.1891-1896, 2017 (Scopus)

VI. **Usage of carob bean flour in gluten free cakes**
Berk E., Sumnu G., ŞAHİN S.
Chemical Engineering Transactions, cilt.57, ss.1909-1914, 2017 (Scopus)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Fluid Flow, Heat and Mass Transfer in Food Systems**
Şahin S., Şümnü S. G., Hamamcı H., İşçi Yakan A., Şakıyan Demirkol Ö.
Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2020

II. **Rheology of Emulsion**
Şahin S., Çilek Tatar B., Şümnü S. G.
Advances in Food Rheology and Its Applications. , Ahmed Jasim, Editör, Woodhead Publishing Limited , Amsterdam, ss.437-457, 2017

III. **Microwave-assisted baking**
yolaçaner e., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
The microwave processing of Foods, Regier, M., Knoerzer, K. and Schubert, H., Editör, Woodhead Publishing Limited , A, ss.1-10, 2017

IV. **Rheology of Emulsion**
TATAR B., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Advances in Food Rheology and Its Applications., Ahmed, J, Editör, Elsevier, ss.437-457, 2017

V. **Fluid flow heat and mass transfer in food systems**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., HAMAMCI H., İŞCİ YAKAN A., ŞAKIYAN DEMİRKOL Ö.
Nobel yayınevi, 2016

VI. **Physical Properties of Foods, Food Science Text Series, Springer: New York, USA, 2006**
Şahin S., Şümnü S. G.
Springer, London/Berlin , New-York, 2006

VII. **Physical Properties of Foods**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Springer, 2006

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **KARANFİL VE KEKİK YAĞLARIYLA HAZIRLANMIŞ NANOEMÜLSİYONLARIN ZAMANSAL ALANDA NMR RELAKSOMETRE TEKNİĞİ İLE İNCELENMESİ**
Tonyalı Karslı G., Öztop H. M., Şahin S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.308

II. **Effect of Formulation on Sugar Profiles of Gummy Confections During Storage at Different Temperatures**
Tireki S., Şümnü S. G., Şahin S.
2020 7th International Conference on Food Security and Nutrition (ICFSN 2020), Amsterdam, Hollanda, 13 - 15 Mart 2020

III. **Gallic acid incorporated pea flour films as an edible and active food packaging**
Yıldız E., Bayram İ., Şümnü S. G., Şahin S.
15TH INTERNATİONAL HYDROCOLLOIDS CONFERENCE-FOOD2020, Melbourne, Avustralya, 2 - 05 Mart 2020

IV. **Encapsulation of Magnesium with Double Emulsion by Using Lentil Flour**

Kabakcı C., Şümnü S. G., Şahin S.
15TH INTERNATİONAL HYDROCOLLOIDS CONFERENCE-FOOD2020,, Melbourne, Avustralya, 2 - 05 Mart 2020

V. **Effects of Microwave Heating On Electrospinning of Carob Bean Flour Based Nanofibers**
Uygun E., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International/11th National Food Engineering Symposium, Antalya, Türkiye, 07 Kasım 2019 - 09 Kasım 2020, ss.91

VI. **Effect of Formulation on the Glass Transition Temperature of Sugar Confectionery during Storage**
Tireki S., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.112

VII. **The Effect of Microfluidization Process on Morphology of Legume Flours based Nanofibers Produced by Electrospinning Method**
Oğuz S., Tam N., Aydoğdu A., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.176

VIII. **Preparation and Characterisation of Chickpea Flour-based Biodegradable Films Reinforced with Rice Starch Nanoparticles**
Aşık B., Ertan K., Şahin S.
1st International/11.National Food Eng. Congress, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.175

IX. **Dielectric properties of sour cherry (Prunus Cerasus L.) POMACE: ınfluence of frequency, concentration, PH, temperature and particle size**
Başkaya Sezer D., Ahmed J., Şümnü S. G., Şahin S.
1st International/11th National Food Engineering Symposium, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.22

X. **FABRICATION OF CINNAMON OIL COATED ACTIVE PAPER SHEETS**
Şahin S., Öztop M. H., Akbaş D.
ISEKI-2018, Stuttgart, Almanya, 3 - 05 Temmuz 2018, ss.1

XI. **A MACROSCOPIC APPROACH TO DEFINE CHARACTERISTICS OF GLUTEN-FREE CAKES BY T2 RELAXATION TIMES**
Yıldız E., Güner S., Şümnü S. G., Şahin S., Öztop H. M.
ISEKI-2018, Stuttgart, Almanya, 3 - 05 Temmuz 2018, ss.1

XII. **Paper Sheets Coated with Nanoemulsion Containing Olive (Olea Europaea L.) Leaf Extract**
Akbaş D., Morales F., Şahin S., Öztop H. M.
1st INTERNATIONAL EURASIAN CONFERENCE ON BIOLOGICAL AND CHEMICAL SCIENCES, Ankara, Türkiye, 26 - 27 Nisan 2018, ss.1

XIII. **Ingredient effects on the stability of jelly gums during storage**
Şümnü S. G., Tireki S., Şahin S.
International Conference onraw materials to processed foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.143

XIV. **Usage of carob bean flour in gluten free cakes**
BERK E., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
EFF2017 Engineering Future Food, 28 Mayıs - 31 Aralık 2017, ss.1909-1914

XV. **The effects of maltodextrin and gum Arabic on encapsulation of onion skin phenolic compounds**
AKDENİZ B., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
EFF2017 Engineering Future Food, 28 - 31 Mayıs 2017

XVI. **Reducing oil content of mayonnaise by using double emulsions**
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., YILDIRIM M.
IFT Annual Metting, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 28 Haziran 2017

XVII. **Reducing oil content of mayonnaise by using double emulsion**
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., YILDIRIM M.
IFT, 25 - 28 Haziran 2017

XVIII. **Effects of legume flours on batter rheology and cake physical quality**
AYDOĞDU A., ÖZKAHRAMAN C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
III. International Conference on Agricultural and Food Engineering, Malezya, 23 - 25 Ağustos 2016

XIX. **Stability of double emulsions for food applications**

YILDIRIM M., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
2nd Food Structure and functionality forum symposium, 28 Şubat - 02 Mart 2016

XX. **Quality of cakes formulated with different legumes flours and baked in different ovens**
Özkahraman C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
2nd Food Structure and functionality forum symposium, 28 Şubat - 02 Mart 2016

XXI. **Quality of cakes formulated with different legume flours and baked in different ovens**
Ozkahraman C., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
2nd Food structure and Functionality Forum symposium-From molecules to functionality, 28 Şubat - 02 Mart 2016

XXII. **Yüksek basınçlı homojenizasyon mikro akışkanlaştırma işlemine maruz bırakılan Osmanlı çileği suyunun F ananassa fiziksel ve kimyasal özellikleri**
KARAÇAM Ç. H., ŞAHİN S., ÖZTOP M. H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.130

XXIII. **Yüksek Basınçlı Homojenizasyon Mikroakışkanlaştırma İşlemine Maruz Bırakılan Osmanlı Çileği Suyunun F ananassa Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**
Karaçam Ç. H., ŞAHİN S., ÖZTOP H. M.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015

XXIV. **Değişik Formulasyonların ve Homojenizasyon Yöntemlerinin İkili Emülsiyon Üzerine Etkisi**
YILDIRIM M., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015, ss.19

XXV. **Encapsulation of vitamin B12 using double emulsion as carrier**
Yüce Altuntaş Ö., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
XXIII International Conference on Bioencapsulation., Delft, 2 - 04 Eylül 2015, ss.158-159

XXVI. **Encapsulation of vitamin B12 using double emulsion as carrier September**
ÖZLEM Y. A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
XXIII International Conference on Bioencapsulation, DELFT, 2 - 04 Eylül 2015, ss.158-159

XXVII. **Effects of homogenization techniques on encapsulation of wheat germ oil**
ŞAHİN S., karadeniz m., ŞÜMNÜ S. G.
XXIII International Conference on Bioencapsulation, 2 - 04 Eylül 2015, ss.138-139

XXVIII. **The Effect of Microwave Infrared Combination Drying on Quality of Osmotically Dehydrated Eggplants**
AYDOĞDU A., SERVET GÜLÜM Ş., ŞAHİN S.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing and Technology, 10 - 12 Ağustos 2015

XXIX. **Increasing shelf life of cooked beans by means of rapid cooling**
ŞAHİN S., KOC E., YESIM S.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, London, Kanada, 10 - 12 Ağustos 2015, ss.141

XXX. **The Effect of Microwave Infrared Combination Drying on Quality of Osmotically Dehydrated Eggplants 10 12 August 2015 London UK P 144**
AYDOĞDU A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
4th International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Londrina, Brezilya, 10 - 12 Ağustos 2015, ss.144

XXXI. **Mikrodalga kızıl ötesi kombinasyonu ile kurutmanın ön işlem görmüş patlıcanların kuruma davranışı üzerindeki etkileri**
AYDOĞDU A., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Pamukkale Üniversitesi Gıda Sempozyumu III, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

XXXII. **Hızlı soğutmanın pişmiş kurufasülyenin oksidatif dayanıklılığına etkisi**
karadeniz m., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.96

XXXIII. **Exploring the effect of quince seed gum on composite whey protein gel stability through Magnetic Resonance Imaging MRI Experiments**
ÖZTOP H. M., Alaçık İ., Uğuz Ş. S., MERT B., ŞAHİN S.

XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance, 20 - 23 Mayıs 2014

XXXIV. **PORE SIZE DISTRIBUTION OF EGGPLANTS DRIED BY DIFFERENT DRYING METHODS**
Aydogdu A., Sumnu G., ŞAHİN S.
9th Baltic Conference on Food Science and Technology - Food for Consumer well-being, (Foodblatt 2014), Jelgava, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014, ss.202-205

XXXV. **GLUTEN-FREE SOURDOUGH BREAD PREPARED WITH CHESTNUT AND RICE FLOUR**
Mert I. D., Campanella O. H., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
9th Baltic Conference on Food Science and Technology - Food for Consumer well-being, (Foodblatt 2014), Jelgava, Letonya, 8 - 09 Mayıs 2014, ss.239-242

XXXVI. **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

XXXVII. **Comparing Convective Heat Transfer Coefficients for Microwave Frying and Conventional Frying**
Şensoy I., Şahin S., Şumnu G.
Institute of Food Technologists Annual Meeting Book of Abstracts., Nevada, Amerika Birleşik Devletleri, 25 Haziran 2012

XXXVIII. **Utilization of chestnut flour in gluten-free cakes**
Demirkesen I., Sumnu G., ŞAHİN S.
6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, Nantes, Fransa, 18 - 20 Nisan 2011

XXXIX. **Effects of microwave and ultrasonic extraction methods on total phenolic content of nettle (Urtica diocia)**
Ince A. E., ŞAHİN S., Sumnu G.
6th International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management, Nantes, Fransa, 18 - 20 Nisan 2011

XL. **Investigation of macro-structure of gluten-free rice cakes baked in infrared-microwave combination oven**
Turabi E., Gulum Sumnu S., ŞAHİN S.
5th International Technical Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management, Potsdam, Almanya, 31 Ağustos - 02 Eylül 2009, ss.284-288

XLI. **Ozmotik Dehidrasyon Uygulanmış Patates Dilimlerinin Mikrodalga ile Kızartılması İşleminin Optimizasyonu**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006

XLII. **Optimization of Microwave Frying of Osmotically Dehydrated Potato Slices by Using Taguchi Technique**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
2006 CIGR Section VI International Symposium on Future of food Engineering, 26 - 28 Nisan 2006

XLIII. **Optimization of Microwave Frying of Potato Slices by Using Taguchi Technique**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
1st International Food and Nutrition Congress, 15 - 18 Haziran 2005

XLIV. **Mikrodalga ile Kızartma İşleminin Taguçi Tekniği ile Optimizasyonu**
ÖZTOP H. M., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G.
Gıda Kongresi 2005, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005

Desteklenen Projeler

ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bezelye Ununun ve Mikrodalga İşleminin Biyofenollerin İkili Emülsiyon Yöntemi ile Enkapsülasyonunda Kullanımı, 2022 - Devam Ediyor

ŞAHİN S., ERTAN K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yer Fıstığı Proteini ve Mısır nişastası ile Aktif Biyofilmlerin Üretilmesi, 2020 - 2021
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aktif gıda ambalajlama için bezelye unu bazlı gallik asit içeren biyofilmlerin geliştirilmesi, 2020 - 2021
Şahin S., Şümnü S. G., Erasmus Projesi, TASTEFUNgi -More Macrofungi Utilisation in European Food Industry Through C-VET (Sürekli Mesleki Eğitim Yoluyla Avrupa Gıda Sanayisinde Makromantar Kullanımının Artırılması) , 2019 - 2021
ŞAHİN S., ERTAN K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI KAYNAKLI PROTEİN VE KARBONHİDRATLAR İLE AKTİF BİYOFİLMLERİN ÜRETİLMESİ, 2018 - 2019
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MEYVELERİ DAHA UZUN SÜRE TAZE MUHAFAZA ETMEK İÇİN AKTİF PAKETLEME ÇÖZÜMÜ; PORTAKAL KABUĞU KEKİK VE PAPATYA YAĞI ENTEGRE EDİLMİŞ KAĞIT, 2017 - 2017
ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., BERK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KIZIL ÖTESİ-MİKRODALGA FIRINDA PİŞİRİLMEYE UYGUN KEÇİBOYNUZU UNU İÇEREN KEK FORMÜLASYONLARININ TASARLANMASI, 2017 - 2017
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ELEKTROEĞİRME METODUYLA ÜRETİLEN BAKLAGİL PROTEİNİ BAZLI NANOLİFLERİN KARAKTERİZASYONU, 2017 - 2017
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aktif ambalaj ile cevizin raf ömrünün uzatılması, 2016 - 2017
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., TÜBİTAK Projesi, Sıcak yemeklerin raf ömrünü uzatmak için buzdolabında ideal saklama koşullarının belirlenmesi ve buna uygun özel soğutucu bölmenin tasarlanarak buzdolaplarına uygulanması, 2015 - 2017
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2016
ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, B grubu vitaminlerinin enkapsülasyonu, 2015 - 2015
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2015
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
ŞÜMNÜ S. G., Şenel C., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ULTRA-SONİKASYON YÖNTEMİ İLE KEKLERDEKİ YAĞ İÇERİĞİNİN AZALTILMASI, 2014 - 2014
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/LİSANSÜSTÜ TEZ PROJESİ, 2014 - 2014
ŞENSOY İ., Yavuz M., ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekstrüde edilmiş ürünlerde akrilamid içeriğinin azaltılması, 2013 - 2014
ŞAHİN S., TURASAN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİBERİYE YAĞININ ENKAPSÜLASYONU, 2013 - 2013
ŞAHİN S., GARAYEV S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, LAKTOZSUZ SÜT TATLISININ GELİŞTİRİLMESİ, 2013 - 2013
ŞAHİN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bulgur Üretiminde Güneş Kurutucusunun Tasarlanarak Kullanılması, 2009 - 2010

Kontrata Dayalı Araştırmalar

ŞAHİN S., Yeni teknolojilerle baharatlardan esansiyel yağ ekstraksiyonu ve bu yağların fiziksel, antioks.ve antimik., 2005 - 2007

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor
LEGUME SCIENCE, Özel Sayı Editörü, 2020 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2022
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2022
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2022
TÜBİTAK Projesi, 2237 - Proje Eğitimi Etkinliklerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2022
TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, QEVREK MEYVE GIDA ÜRETİM İTHALAT İHRACAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. (ISPARTA), Türkiye, Ekim 2022
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2022
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2022
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2022
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2022
KOSGEB, Kosgeb Erzincan Müdürlüğü, Türkiye, Mayıs 2022
TÜBİTAK Projesi, 1505 - Üniversite-Sanayi İşbirliği Destek Programı, Ege Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2022
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2022
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2021
AB Destekli Diğer Projeler, CFCA, Letonya, Ekim 2021
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2021
AB Destekli Diğer Projeler, CFCA, Letonya, Ekim 2021
Lentils: Production, Processing Technologies, Products and Nutritional Profile, Tanınmış Yayınevleri tarafından basılan bilimsel/mesleki kitap, Eylül 2021
TÜBİTAK Projesi, 2210-c Yurt İçi Öncelikli Alanlar Yüksek Lisans Burs Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 2210-c Yurt İçi Öncelikli Alanlar Yüksek Lisans Burs Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021

TÜBİTAK Projesi, 2210-c Yurt İçi Öncelikli Alanlar Yüksek Lisans Burs Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2021
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2021
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Mart 2021
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2021
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2020
TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Erciyes Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2020
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, ABBA İÇ DIŞ TİCARET VE DANIŞMANLIK LİMİTED ŞİRKETİ, Türkiye, Kasım 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ege Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ordu Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2020
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ege Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Ege Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020
Legume Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2020
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2020
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, AKSUVİTAL DOĞAL ÜRÜNLER GIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ, Türkiye, Ocak 2020
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2020
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Erciyes Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2020
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2019
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2019
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2019
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2019
TÜBİTAK Projesi, 3001 - Başlangıç Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2019
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2019
TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2019
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2019
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2019
TÜBİTAK - AB COST Projesi , Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2019
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2019

TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2018
Diğer Ülkelerden Üniversiteler Tarafından Desteklenmiş Proje, Kuwait University, Kuveyt, Haziran 2018
1st International Food and Medicine Congress IFMC2018, Bildiri (Özet), Mayıs 2018
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Ogannaturel Bitkisel Sağlık Ürünleri Gıda Kozm. Tar. Hayv. Kimya.Mad.Sa.ve Tic.Ltd.Şti, Türkiye, Nisan 2018
TÜBİTAK Projesi, 1501 - Sanayi Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı, Aksuvital Doğal Ürünler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., Türkiye, Şubat 2018

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Şahin S., Tekin A., Vural H., Çekmecelioğlu D., 1. Uluslararası/11. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Kasım 2019
Şahin S., International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Antalya, Türkiye, Nisan 2018

Metrikler

Yayın: 186
Atıf (WoS): 3995
Atıf (Scopus): 5532
H-İndeks (WoS): 40
H-İndeks (Scopus): 48

Akademi Dışı Deneyim

Ohio State Univ.