Prof. EMİN YILMAZ

Personal Information

Office Phone: +90 286 218 0018 Extension: 20054
Fax Phone: +90 286 218 0541
Email: eyilmaz@comu.edu.tr
Web: https://avesis.comu.edu.tr/eyilmaz
Address: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Terzioğlu Kampüsü, 17020, Çanakkale

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0003-1527-5042
Yoksis Researcher ID: 29514

Education Information

Doctorate, The University of Georgia, Agriculture And Environment, Food Science, United States Of America 1996 - 2000
Masters (Non-Thesis), Drexel University, Art And Sciences, Nutrition And Food Science, United States Of America 1994 - 1996
Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1987 - 1991

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Tarım ve Gıda Bilimlerinde Araştırma Projesi Hazırlama ve Yürütme Eğitimi-Eğitmenlik Görevi, Çanakkale Onsekiz mart Üniversitesi, 2014
Other, Çanakkale Zeytin Çalıştayı, Ziraat Fakültesi, Çanakkale Onsekiz mart Üniversitesi, 2012
Education Management and Planning, Enzim Saflaştırmada Temel Yöntemler xiii. Uygulamalı Eğitim Kursu, TÜBİTAK-MAM, 2011
Other, Workshop on Antioxidant Measurement Methods, İstanbul University, 2010
Other, GMKA Arama Konferansı, GMKA, 2008
Other, Avrupa Birliği, Türkiye-AB İlişkileri ve AB Politikalarına Uyum, EGEV, 2006
Other, Proje Yürütücüleri Proje Yönetimi, TÜBİTAK-TÜSSİDE, 2006
Other, The World of Sensory Evaluation, Gıda Mühendisliği Bölümü / Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2005

Dissertations

Doctorate, The Relationship Between Selected Enzymes and Volatile Compounds in Fresh Tomato. , The University of Georgia, Faculty Of Agriculture And Environment, Food Science, 2000

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Technology, Fats Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - Continues
Associate Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014
Assistant Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - 2009

Academic and Administrative Experience

Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2016 - 2017
Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - 2017
Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2011 - 2013
Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2012

Courses

Yağ İşleme teknolojisi, Postgraduate, 2018 - 2019
Gıda Proteinleri, Doctorate, 2018 - 2019
Enzim Bilimi, Undergraduate, 2011 - 2012
Gıdalarda Moleküler Etkileşimler, Doctorate, 2012 - 2013
Et Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2011 - 2012
Fonksiyonel Gıdalar, Postgraduate, 2012 - 2013
Yağ Teknolojisi, Undergraduate, 2011 - 2012
Gıda Yan Ürünleri, Undergraduate, 2011 - 2012
Gıda Mühendisliğinde Nanoteknoloji, Postgraduate, 2011 - 2012
Gıda Biyokimyası, Undergraduate, 2011 - 2012
Zeytinyağı Teknolojisi, Doctorate, 2009 - 2010
Gıda İşlemede Biyokimyasal Mekanizmalar, Postgraduate, 2010 - 2011
Beslenme Teknolojileri, Postgraduate, 2009 - 2010
Lipit Biyoteknolojisi, Doctorate, 2009 - 2010
Endüstriyel Enzimoloji, Doctorate, 2008 - 2009

Advising Theses

Yılmaz E., Soğuk Preslenmiş Kuşburnu (Rosa canina L.) Çekirdek Yağının Fonksiyonel Ürün Niteliklerinin Araştırılması', Postgraduate, T.EREN(Student), 2023
Yılmaz E., İşletme koşullarında erken hasat ve normal hasat zeytinyağı üretimi ve ürün özelliklerinin karşılaştırılması, Postgraduate, A.AYDIN(Student), 2022
Yılmaz E., Oleojellerin yenilebilir kaplama olarak mandalina meyvesinde kullanılması ve raf ömrüne etkisinin incelenmesi, Postgraduate, M.KARATAŞ(Student), 2022
Yılmaz E., Potansiyel organojelatörlerle yeni oleojellerin geliştirilmesi ve karakterize edilmesi, Doctorate, E.KESKİN(Student), 2022
Yılmaz E., Seçilmiş Doğal, Sentezlenmiş ve Ticari Adsorban Materyallerin Ham Yağ Ağartma Kapasitelerinin Araştırılması', Postgraduate, E.Yücetepe(Student), 2022
Yılmaz E., Soğuk Pres Aspir Yağıyla Salata Sosu Üretimi', Postgraduate, E.Bildi(Student), 2021

Yılmaz E., Oleojelasyon Teknolojisiyle Baharatlı Sürülebilir Zeytinyağı Ürünlerinin Geliştirilmesi', Postgraduate, Ş.Demirci(Student), 2021
Yılmaz E., Soğuk Pres Mahlep Yağının Üretimi ve Özelliklerinin Araştırılması, Postgraduate, B.Karataş(Student), 2021
Yılmaz E., SOĞUK PRES TEKNİĞİYLE DEVEDİKENİ (SILYBUM MARIANUM L.) TOHUMU YAĞI ÜRETİMİ VE KARAKTERİZASYONU, Postgraduate, A.AYDUĞAN(Student), 2020
Yılmaz E., Oleojellerin kokolin üretiminde kullanılması, Postgraduate, C.ÖZ(Student), 2020
Yılmaz E., Oleojellerin türk sucuğu üretiminde hayvansal yağ ikamesi olarak kullanılması, Postgraduate, B.TOKSÖZ(Student), 2020
Yılmaz E., Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Yağlardan Kloropropanol (MCPD) ve Glisidil Esterlerin (GE) Uzaklaştırılmasında Kullanımı' , Postgraduate, T.Şahin(Student), 2019
Yılmaz E., Soğuk pres greyfurt çekirdek yağı acılığının giderilmesinde farklı tekniklerin kullanılması, Postgraduate, A.DEVİREN(Student), 2019
YILMAZ E., Metal Organik Kafes Yapıların Yemeklik Yağlardan Kolesterol Uzaklaştırmada Kullanılması, Postgraduate, E.ŞENEL(Student), 2019
YILMAZ E., Soğuk Pres Vişne ve Kiraz Çekirdek Yağlarının Karakterizasyonu, Postgraduate, O.Keskin(Student), 2018
YILMAZ E., Metal Organik Kafes Yapıların Soğuk Pres Greyfurt Çekirdek Yağının Acılığının Giderilmesinde Kullanılması, Postgraduate, Z.Şadan(Student), 2018
YILMAZ E., Karpuz ve Kavun Çekirdeklerinden Soğuk Pres Tekniği ile Yağ Üretimi ve Ürün Karakterizasyonu, Postgraduate, S.Ok(Student), 2018
YILMAZ E., Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Ham Yağ Saflaştırmada Kullanımlarının Araştırılması., Postgraduate, A.Erden(Student), 2017
YILMAZ E., Balık Yağının Lezzet/Aroma Kusurlarını Gidermede Metal Organik Kafes Yapıların ve Doğal Adsorbanların Kullanılması, Postgraduate, M.Güner(Student), 2017
YILMAZ E., Kapya Biber Tohumu Unundan Sürülebilir Yeni Ürünler Geliştirilmesi, Postgraduate, H.Bostancı(Student), 2017
YILMAZ E., Narenciye Çekirdek Proteinlerinin Ekstraksiyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, E.Buket(Student), 2016
YILMAZ E., Narenciye Çekirdeklerinden Diyet Lifi Elde Edilmesi ve Lifin Kraker Üretiminde Kullanılması, Postgraduate, E.Karaman(Student), 2016
YILMAZ E., Soğuk Pres Tekniğiyle Üretilen Narenciye Çekirdek Yağlarının Karakterizasyonu, Doctorate, B.Aydeniz(Student), 2016
YILMAZ E., Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Haşhaş Yağlarının, Yağsız Keklerinin ve Protein İzolatlarının Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Doctorate, D.Dündar(Student), 2014
YILMAZ E., Soğuk Presten Çıkan Kapya Biber Tohumu Unlarından Protein İzolasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, Postgraduate, Z.Hüriyet(Student), 2014
YILMAZ E., Yemeklik Oleojellerin Hazırlanması ve Gıda Ürünü Olarak Kullanımlarının Araştırılması, Doctorate, M.Öğütcü(Student), 2014
YILMAZ E., Kapya Biber Tohumundan Soğuk Presleme ile Yağ Eldesinin Optimizasyonu ve Ürün Karakterizasyonu, Postgraduate, E.Sevgi(Student), 2014
YILMAZ E., Kızartılmış nohuttan çerez tipi yeni ürünlerin geliştirilmesi, Postgraduate, S.Bozdemir(Student), 2013
YILMAZ E., Bazı Doğal Antioksidanların Yerfıstığı Yağının Kızartma kalitesi Üzerine Etkileri, Postgraduate, B.Aydeniz(Student), 2012
YILMAZ E., Antalya İlinde Yaşayan Obezite Tanılı Bireylerin Zeytinyağı ve Gıda Tüketim Alışkanlıklarının Kan Lipit Profillerine Etkisinin Saptanması, Postgraduate, Ö.Kurkur(Student), 2011
YILMAZ E., Modifiye Edilmiş Zeolitlerin Kızartma Yağı Adsorbanı Olarak Kullanılabilme Potansiyellerinin Araştırılması, Postgraduate, A.Dülger(Student), 2011
YILMAZ E., Kızartma Yağlarına Uygulanan Yeni Adsorben Karışımının Etkenliğinin Araştırılması, Postgraduate, E.Bulut(Student), 2009
YILMAZ E., Farklı Üretim Teknikleriyle Elde Edilen Zeytinyağlarının karşılaştırılması, Postgraduate, B.Pehlivan(Student), 2009
YILMAZ E., Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Karakterizasyonu, Postgraduate, M.Öğütcü(Student), 2007

YILMAZ E., Domates Reçel Ürünlerinin Geliştirilmesi ve Değerlendirilmesi, Postgraduate, F.Özdoğan(Student), 2006

Jury Memberships

Academic Staff Examination, Araştırma Görevlisi alım sınavı, Ç.O.M.Ü., August, 2012
Academic Staff Examination, Araştırma görevlisi alımı, Ç.O.M.Ü., July, 2012
Academic Staff Examination, Öğretim üyesi alımı, Ç.O.M.Ü., July, 2012
Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri üyeliği, Ç.O.M.Ü., June, 2012
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Yrd. Doç. Dr. kadrosuna atama jürisi, Ç.O.M.Ü., May, 2012
Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Yrd. Doç. Dr. kadrosuna atama jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, May, 2012
Doctorate, Doktora Tez Savunma Jüri Üyeliği, Ç.O.M.Ü., May, 2011

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Cold-pressed tiger nut (Cyperus esculentus L.) oils: chemical and aromatic profiles, sensory properties, and consumer preferences**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, vol.75, no.4, pp.537-546, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Comprehensive characterization of physicochemical, thermal, compositional, and sensory properties of cold-pressed rosehip seed oil**
Eren T., Ok S., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, vol.74, no.4, pp.534-564, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Physical, structural, and rheological properties of γ-cyclodextrin metal-organic framework emulgels**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
ACTA ALIMENTARIA, vol.51, no.4, pp.594-604, 2022 (SCI-Expanded)

IV. **Cold-pressed milk thistle seed oil: physico-chemical properties, composition and sensory analysis**
Ayduğan A., Ok S., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, vol.73, no.4, pp.481-491, 2022 (SCI-Expanded)

V. **Flaxseed oil-wax oleogels replacement for tallowfat in sucuk samples provided higher concentrations of polyunsaturated fatty acids and aromatic volatiles**
Yılmaz E., Toksöz B.
MEAT SCIENCE, vol.192, pp.108875-108883, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **Application of MOFs and natural clays for removal of MCPD and GEs from edible oils**
Şahin T., Ok S., Yılmaz E.
GRASAS Y ACEITES, vol.73, no.2, pp.461-473, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Red Pepper and Turmeric-Flavored Virgin Olive Oil Oleogels Prepared with Whale Spermaceti Wax**
Yılmaz E., Demirci Ş., Keskin Uslu E.
Journal Of Oleo Science, vol.71, no.2, pp.187-199, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **Silica gel 60 removes bitterness from cold-press produced grapefruit seed oil by adsorption principle**
Yılmaz E., Deviren A.
Flavour And Fragrance Journal, vol.37, no.1, pp.52-62, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **Sunflower Oil-Polyglycerol Stearate Oleogels : Alternative Deep-fat Frying Media for Onion Rings**
Aydeniz-Guneser B., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.71, no.5, pp.651-662, 2022 (SCI-Expanded)

X. **Sunflower Oil-Beeswax Oleogels Are Promising Frying Medium for Potato Strips**
AKDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E., KESKİN USLU E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.123, no.10, 2021 (SCI-Expanded)

XI. **Preparation and evaluation of virgin olive oil oleogels including thyme and cumin spices with sunflower wax**
YILMAZ E., Demirci Ş.
Gels, vol.7, no.3, 2021 (SCI-Expanded)

XII. **Oleogels of Some Plant Waxes: Characterization and Comparison with Sunflower Wax Oleogel**
YILMAZ E., KESKİN USLU E., Oz C.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.98, no.6, pp.643-655, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **Preparation and characterization of oleogels and emulgels with glycerol monooleate-cholesterol mixtures**
KESKİN USLU E., YILMAZ E.
CHEMICAL PAPERS, vol.75, no.5, pp.2075-2085, 2021 (SCI-Expanded)

XIV. **Preparation and characterization of glycerol monostearate and polyglycerol stearate oleogels with selected amphiphiles**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
FOOD STRUCTURE, vol.28, pp.100192-100201, 2021 (SCI-Expanded)

XV. **Preparation and characterization of oleogels with tallow andpartially hydrolyzed tallow as organogelators**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Grasas Y Aceites, vol.72, no.1, pp.388-402, 2021 (SCI-Expanded)

XVI. **Valorization of Capia Pepperseed Flour in Breakfast Sauce Production**
YILMAZ E.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.11, no.12, pp.6803-6813, 2020 (SCI-Expanded)

XVII. **Comparison of Roasting and Boiling Pre-treatments for Cold Pressed Melon Seed Oil.**
Ok S., Yılmaz E.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, vol.97, pp.37-49, 2020 (SCI-Expanded)

XVIII. **Debittering of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil by Metal-Organic Framework Adsorbents.**
YILMAZ E., Ege Z. Ş.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, pp.1-12, 2020 (SCI-Expanded)

XIX. **Cholesterol removal by selected metal-organic frameworks as adsorbents**
YILMAZ E., Senel E., OK S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.57, no.1, pp.173-181, 2020 (SCI-Expanded)

XX. **Structure, Rheological and Sensory Properties of Some Animal Wax Based Oleogels**
Yılmaz E., Uslu E., Toksoz B.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.69, no.10, pp.1317-1329, 2020 (SCI-Expanded)

XXI. **Purification of degummed crude sunflower oil with selected metal-organic frameworks as adsorbents**
YILMAZ E., Erden A. K.
GRASAS Y ACEITES, vol.70, no.4, 2019 (SCI-Expanded)

XXII. **Valorization of Capia Pepperseed Flour-II: Sensory Properties and Storage Stability of the New Spreadable Pastes**
YILMAZ E., Bostanci H., OK S.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.10, no.10, pp.3163-3171, 2019 (SCI-Expanded)

XXIII. **Valorization of Grapefruit Seeds: Cold Press Oil Production**
YILMAZ E., Guneser B. A., OK S.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.10, no.9, pp.2713-2724, 2019 (SCI-Expanded)

XXIV. **Off-Odor Removal from Fish Oil by Adsorbent Treatment with Selected Metal-Organic Frameworks**
Guner M., YILMAZ E., YÜCEER Y.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol.34, no.3, pp.163-174, 2019 (SCI-Expanded)

XXV. **The Pretreatment of the Seeds Affects the Quality and Physicochemical Characteristics of Watermelon Oil and Its By-Products**
OK S., YILMAZ E.

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.96, no.4, pp.453-466, 2019 (SCI-Expanded)

XXVI. **Valorization of Capia Pepperseed Flour-I: Spreadable New Products Development**
Bostanci H., OK S., YILMAZ E.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.10, no.3, pp.681-690, 2019 (SCI-Expanded)

XXVII. **Structure and Properties of Selected Metal Organic Frameworks as Adsorbent Materials for Edible Oil Purification.**
YILMAZ E., Kaya Erden A., Güner M.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, vol.96, no.3, pp.25-38, 2019 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Comparing the effects of conventional and microwave roasting methods for bioactive composition and the sensory quality of cold-pressed orange seed oil**
Guneser B. A., YILMAZ E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.56, no.2, pp.634-642, 2019 (SCI-Expanded)

XXIX. **Regeneration of Used Frying Oils by Selected Metal-Organic Frameworks as Adsorbents**
YILMAZ E., Guner M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.95, no.12, pp.1497-1508, 2018 (SCI-Expanded)

XXX. **Effects of Adsorbent Treatment on Composition and Sensory Properties of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil**
Aydeniz Güneşer B., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.120, pp.1700308-0, 2018 (SCI-Expanded)

XXXI. **Bitterness Reduction of Cold Pressed Grapefruit Seed Oil by Adsorbent Treatment**
Guneser B. A., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.120, no.5, 2018 (SCI-Expanded)

XXXII. **Antimicrobial activity of cold pressed citrus seeds oils, some citrus flavonoids and phenolic acids**
Guneser B. A., Zorba N. N., YILMAZ E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, vol.95, no.2, pp.119-131, 2018 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Preventing oil leakage with natural wax additions during storage of tahini halva.**
Öğütcü M., Arifoğlu N., Temizkan R., YILMAZ E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, vol.95, pp.95-104, 2018 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Antimicrobial and functional properties of the proteins extracted from lemon, orange and grapefruit seeds press meals**
KARABIBER E. B., Zorba N. N., YILMAZ E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.10, no.2, pp.145-153, 2018 (SCI-Expanded)

XXXV. **Restriction of oil migration in tahini halva via organogelation**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.119, no.9, 2017 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Functional crackers: incorporation of the dietary fibers extracted from citrus seeds**
YILMAZ E., Karaman E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.10, pp.3208-3217, 2017 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Cold pressed versus solvent extracted lemon (Citrus limon L.) seed oils: yield and properties**
YILMAZ E., Gunser B. A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.7, pp.1891-1900, 2017 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **Bioactives, Aromatics and Sensory Properties of Cold-Pressed and Hexane-Extracted Lemon (Citrus Limon L.) Seed Oils**
Guneser B. A., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.94, no.5, pp.723-731, 2017 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Functional Properties of the Capia Pepper Seed Defatted Press Cakes**
YILMAZ E., Huriyet Z., ARİFOĞLU N., EMIR D. D.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.8, no.3, pp.783-791, 2017 (SCI-Expanded)

XL. **Physico-Chemical and Functional Properties of Extracted Capia Pepperseed (Capsicum annuum L.) Proteins**
YILMAZ E., Huriyet Z.

WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.8, no.3, pp.871-881, 2017 (SCI-Expanded)

XLI. **Cold pressed versus refined winterized corn oils: quality, composition and aroma**
Guneser B. A., YILMAZ E., Ok S.
GRASAS Y ACEITES, vol.68, no.2, 2017 (SCI-Expanded)

XLII. **Cold Pressed Versus Refined Winterized Corn Oils: Quality, Composition and Aroma.**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., OK S.
GRASAS Y ACEİTES, vol.68, no.2, 2017 (SCI-Expanded)

XLIII. **Influence of different antioxidants and pack materials on oxidative stability of cold pressed poppy seed oil**
Öğütcü M., Yılmaz E.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, vol.94, pp.45-52, 2017 (SCI-Expanded)

XLIV. **Effects of microwave roasting on the yield and composition of cold pressed orange seed oils**
Guneser B. A., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, vol.68, no.1, 2017 (SCI-Expanded)

XLV. **Textural properties and storage stability of organogels prepared from pomegranate seed oil with beeswax and sunflower wax**
Yılmaz E., Öğütcü M.
Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, vol.93, no.4, pp.245-254, 2016 (SCI-Expanded)

XLVI. **Extraction and Functional Properties of Proteins from Pre-roasted and Enzyme Treated Poppyseed (Papaver somniferum L.) Press Cakes**
YILMAZ E., Emir D. D.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.65, no.4, pp.319-329, 2016 (SCI-Expanded)

XLVII. **Performance of Different Natural Antioxidant Compounds in Frying Oil**
Aydeniz B., YILMAZ E.
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, vol.54, no.1, pp.21-30, 2016 (SCI-Expanded)

XLVIII. **Assessment of Thermal and Textural Characteristics and Consumer Preferences of Lemon and Strawberry Flavored Fish Oil Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.64, no.10, pp.1049-1056, 2015 (SCI-Expanded)

XLIX. **Influence of Storage on Physicochemical and Volatile Features of Enriched and Aromatized Wax Organogels**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E., Guneser O.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.92, no.10, pp.1429-1443, 2015 (SCI-Expanded)

L. **Physical Properties, Volatiles Compositions and Sensory Descriptions of the Aromatized Hazelnut Oil-Wax Organogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., YÜCEER Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.80, no.9, 2015 (SCI-Expanded)

LI. **Characterization of Hazelnut Oil Oleogels Prepared with Sunflower and Carnauba Waxes**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.18, no.8, pp.1741-1755, 2015 (SCI-Expanded)

LII. **Cold pressed capia pepperseed (Capsicum Annuum L.) oils: Composition, aroma, and sensory properties**
YILMAZ E., Arsunar E. S., Aydeniz B., Guneser O.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.117, no.7, pp.1016-1026, 2015 (SCI-Expanded)

LIII. **Structure and Stability of Fish Oil Organogels Prepared with Sunflower Wax and Monoglyceride**
ÖĞÜTCÜ M., TEMİZKAN R., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, vol.64, no.7, pp.713-720, 2015 (SCI-Expanded)

LIV. **Sensory and Physico-Chemical Properties of Cold Press-Produced Tomato (Lycopersicon esculentum L.) Seed Oils**
YILMAZ E., Aydeniz B., Guneser O., Arsunar E. S.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.92, no.6, pp.833-842, 2015 (SCI-Expanded)

LV. **Preparation and Characterization of Virgin Olive Oil-Beeswax Oleogel Emulsion Products**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.92, no.4, pp.459-471, 2015 (SCI-Expanded)

LVI. **Storage stability of cod liver oil organogels formed with beeswax and carnauba wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.50, no.2, pp.404-412, 2015 (SCI-Expanded)

LVII. **Effects of roasting and enzyme pretreatments on yield and quality of cold-pressed poppy seed oils**
Emir D. D., Aydeniz B., YILMAZ E.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.39, no.2, pp.260-271, 2015 (SCI-Expanded)

LVIII. **The texture, sensory properties and stability of cookies prepared with wax oleogels**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
FOOD & FUNCTION, vol.6, no.4, pp.1194-1204, 2015 (SCI-Expanded)

LIX. **Comparison of the Pomegranate Seed Oil Organogels of Carnauba Wax and Monoglyceride**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, vol.132, no.4, 2015 (SCI-Expanded)

LX. **Oleogels as spreadable fat and butter alternatives: sensory description and consumer perception**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
RSC ADVANCES, vol.5, no.62, pp.50259-50267, 2015 (SCI-Expanded)

LXI. **Storage Stability of Cod Liver Oil Organogels Formed with Beeswax and Carnauba Wax.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.50, pp.404-412, 2015 (SCI-Expanded)

LXII. **Comparative Analysis of Olive Oil Organogels Containing Beeswax and Sunflower Wax with Breakfast Margarine**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.79, no.9, 2014 (SCI-Expanded)

LXIII. **Cold pressed poppy seed oils: sensory properties, aromatic profiles and consumer preferences**
EMIR D. D., Guneser O., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, vol.65, no.3, 2014 (SCI-Expanded)

LXIV. **Oleogels of virgin olive oil with carnauba wax and monoglyceride as spreadable products**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, vol.65, no.3, 2014 (SCI-Expanded)

LXV. **Oleogels of virgin olive oil with carnauba wax and monoglyceride as spreadable products.**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
GRASAS Y ACEITES, vol.65, no.3, 2014 (SCI-Expanded)

LXVI. **Properties and Stability of Hazelnut Oil Organogels with Beeswax and Monoglyceride**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.91, no.6, pp.1007-1017, 2014 (SCI-Expanded)

LXVII. **Physico-chemical, Sensory and Aromatic Properties of Cold Press Produced Safflower Oil**
Aydeniz B., Guneser O., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.91, no.1, pp.99-110, 2014 (SCI-Expanded)

LXVIII. **Effectiveness of modified zeolites as adsorbent materials for frying oils**
Dulger A., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.115, no.6, pp.668-675, 2013 (SCI-Expanded)

LXIX. **Phytostanol Supplementation Through Frying Dough in Enriched Canola Oil**
Aydeniz B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.90, no.5, pp.687-694, 2013 (SCI-Expanded)

LXX. **Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques**
ÖĞÜTCÜ M., Aydeniz B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.89, no.10, pp.1823-1830, 2012 (SCI-Expanded)

LXXI. **Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques.**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ E.

J Amer. Oil Chem, vol.89, no.10, pp.1823-1830, 2012 (SCI-Expanded)

LXXII. **Enrichment of frying oils with plant phenolic extracts to extend the usage life**
Aydeniz B., YILMAZ E.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.114, no.8, pp.933-941, 2012 (SCI-Expanded)

LXXIII. **Sensory evaluation and consumer perception of some commercial green table olives**
YILMAZ E., Aydeniz B.
BRITISH FOOD JOURNAL, vol.114, pp.1085-1094, 2012 (SCI-Expanded)

LXXIV. **Comparison of the Frying Stability of Sunflower and Refined Olive Pomace Oils With/Without Adsorbent Treatment**
BULUT E., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.87, no.10, pp.1145-1153, 2010 (SCI-Expanded)

LXXV. **Comparison of Oils Originating from Olive Fruit by Different Production Systems**
PEHLIVAN B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.87, no.8, pp.865-875, 2010 (SCI-Expanded)

LXXVI. **Physicochemical changes in hazelnut, olive pomace, grapeseed and sunflower oils heated at frying temperatures**
TEKIN L., ADAY M. S., YILMAZ E.
Food Science and Technology Research, vol.15, no.5, pp.519-524, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVII. **COMPARISON OF THE VIRGIN OLIVE OILS PRODUCED IN DIFFERENT REGIONS OF TURKEY**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF SENSORY STUDIES, vol.24, no.3, pp.332-353, 2009 (SCI-Expanded)

LXXVIII. **Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Çanakkale.**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Food Sci. Technol. Res., vol.15, pp.19-26, 2009 (SCI-Expanded)

LXXIX. **Path Analysis for the Behavior of Traditional Olive Oil Consumer in Canakkale**
Oeguetcue M., YILMAZ E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.15, no.1, pp.19-26, 2009 (SCI-Expanded)

LXXX. **Sensorial and Physico-Chemical Characterization of Virgin Olive Oils Produced in Çanakkale.**
ÖĞÜTCÜ M., MENDEŞ M., YILMAZ E.
J Amer. Oil Chem. Soc., vol.85, pp.441-456, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXI. **Sensorial and physico-chemical characterization of virgin olive oils produced in Canakkale**
ÖĞÜTCÜ M., MENDEŞ M., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, vol.85, no.5, pp.441-456, 2008 (SCI-Expanded)

LXXXII. **An oil dilution technique used in small-scale frying to reduce oil expenditure**
Yilmaz E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, no.3, pp.245-251, 2004 (SCI-Expanded)

LXXXIII. **Orlistat-induced molecular bio-imprinting of microbial lipase**
Yilmaz E.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.19, no.2, pp.161-165, 2003 (SCI-Expanded)

LXXXIV. **Effects of harvesting maturity and off-plant ripening on the activties of lipoxygenase, hydroperoxide lyase, and alcohol dehydrogenase enzymes in fresh tomato**
Yilmaz E., SCOTT J., SHEWFELT R.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.26, no.5, pp.443-457, 2002 (SCI-Expanded)

LXXXV. **Combining the bioimprinting technique with lipase immobilization for interesterification**
Yilmaz E.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.18, no.7, pp.621-625, 2002 (SCI-Expanded)

LXXXVI. **Bio-imprinting of microbial lipase at air-water interface**
Yilmaz E.
WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.18, no.2, pp.141-145, 2002 (SCI-Expanded)

LXXXVII. **Improving the application of microbial lipase by bio-imprinting at substrate-interfaces**
Yilmaz E.

WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY, vol.18, no.1, pp.37-40, 2002 (SCI-Expanded)

LXXXVIII. **Biotechnological production of prostaglandin**
Yilmaz E.
BIOTECHNOLOGY ADVANCES, vol.19, no.5, pp.387-397, 2001 (SCI-Expanded)

LXXXIX. **Absence of a clear relationship between lipid pathway enzymes and volatile compounds in fresh tomatoes**
Yilmaz E., TANDON K., SCOTT J., BALDWIN E., SHEWFELT R.
JOURNAL OF PLANT PHYSIOLOGY, vol.158, no.9, pp.1111-1116, 2001 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Evaluation of the sensory properties, volatile aroma compounds and functional food potentials of cold-press produced mahaleb (Prunus mahaleb L.) seed oil**
YILMAZ E., KARATAŞ B.
Oilseeds & fats Crops and Lipids, vol.30, no.19, 2023 (Scopus)

II. **Preparation and Characterization of Cold Pressed Hazelnut Oil Oleogels with Sunflower Wax and Polyglycerol Stearate Organogelators**
YILMAZ E., ÖZ C.
AKADEMIK GIDA, vol.21, no.1, pp.38-48, 2023 (Scopus)

III. **PREPARATION AND QUALITY EVALUATION OF ENRICHED SALAD DRESSINGS BASED ON COLD-PRESSED SAFFLOWER OIL**
YILMAZ E., BİLDİ E.
GIDA, vol.48, no.2, pp.471-482, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Development and Characterization of Lauric Acid Oleogels**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
GIDA, vol.47, no.6, pp.992-1004, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Doğal Killerin Model Yağın Renk ve Fiziko-kimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Demir D., Gün Z., Yılmaz E.
AKADEMİK GIDA, vol.20, no.2, pp.161-169, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Soğuk Baskı Yöntemiyle Üretilmiş Greyfurt Çekirdek Yağındaki Acılığın Yıkama/Ekstraksiyon Teknikleriyle Giderilmesi**
Deviren A., OK S., YILMAZ E.
AKADEMIK GIDA, vol.19, no.4, pp.404-413, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Valorization of Sour Cherry and Cherry Seeds: Cold Press Oil Production and Characterization**
Yılmaz E., Keskin O., Ok S.
Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, vol.26, no.3, pp.228-240, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Protein Emülsiyon Ağıyla Yapılandırılmış Oleojeller**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Akademik Gıda, vol.17, no.3, pp.410-416, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Physicochemical, microstructural and functional characterization of dietary fibers extracted from lemon, orange and grapefruit seeds press meals**
KARAMAN E., YILMAZ E., TUNCEL N. B.
Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, vol.11, pp.9-17, 2017 (Scopus)

X. **Factors Affecting Tahini Quality**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Dincer E., YILMAZ E.
Agriculture & Food, vol.5, no.1, pp.366-373, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Mineral Composition of Summer Halva**
ARİFOĞLU N., TÜRKER G., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Agriculture & Food, vol.5, no.1, pp.188-194, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Limon Çekirdeği Soğuk Pres Yağlı Keklerinden Ekstrakte Edilen Yağların Fizikokimyasal ve**

Kompozisyonel Karakterizasyonu
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
Akademik Bilim Fen Bilimleri Dergisi (ABFED), vol.1, no.1, pp.37-47, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Farklı doğal antioksidanların kızartma süresince yer fıstığı yağının fiziksel özellikleri üzerine etkileri**
AYDENİZ B., YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.12, no.63, pp.35-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Farklı doğal adsorbanların kızartma süresince yer fıstığı yağının fiziksel özellikleri üzerine etkileri**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
AKADEMİK GIDA, vol.12, no.1, pp.35-42, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XV. **Comparison of the Virgin Olive Oils Obtained From Different Points Of Common Oil Production Systems**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
Gıda Teknolojisi Derneği - GIDA, vol.38, no.2, pp.79-85, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Comparison of the Virgin Olive Oils Obtained From Different Points Of Common Oil Production Systems**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
Gıda Teknolojisi Derneği - GIDA (Jurnal of Food), vol.38, no.2, pp.79-85, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **COMPARISON OF THE VIRGIN OLIVE OILS OBTAINED FROM DIFFERENT POINTS OF COMMON OIL PRODUCTION SYSTEMS**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ B., YILMAZ E.
GIDA, no.38, pp.79-85, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. **Kızartılmış çerezler ve besin değerini geliştirme çalışmaları**
YILMAZ E., Bozdemir S.
Dünya Gıda, vol.6, pp.68-73, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. **Effect of olive oil consumption in Mediterranean type diet on the blood lipid profiles of obese individuals**
Uysal Ö., YILMAZ E.
Academic Food, vol.11, pp.3-4, 2013 (Peer-Reviewed Journal)

XX. **Margarinlere alternatif olabilecek yeni bir ürün: Oleojeller-II.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.2, pp.59-63, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXI. **Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin (NIR) Tekniğinin Yemeklik Yağ Sektöründeki Kullanımları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.07, pp.34-39, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXII. **Çikolatada Bileşen Etkileşimleri ve Kaliteye Etkileri**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.05, pp.64-72, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- II**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.02, pp.59-63, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXIV. **Margarinlere Alternatif Olabilecek Yeni Bir Ürün: Oleojeller- I**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.01, pp.68-73, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXV. **21. Öğütcü, M., ve Yılmaz, E. 2012. Çikolatada bileşen etkileşimleri ve kaliteye etkileri.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.5, pp.64-72, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXVI. **Margarinlere alternatif olabilecek yeni bir ürün: Oleojeller-I.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.1, pp.68-73, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXVII. **Frying oil refreshing capacity of a new adsorbent mixture**
YILMAZ E., BULUT E.

Academic Food Journal, vol.10, no.1, pp.24-29, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **Zeytinyağı aromasının oluşumunda lipoksijenaz yolu reaksiyonları.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Zeytin Bilimi, vol.3, no.1, pp.51-58, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XXIX. **Quantitative assessment of frying oil quality in fast food restaurants**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Gıda Teknolojisi Derneği - Gıda, vol.36, no.3, pp.121-127, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXX. **Soğuk pres yağlarının üretimi ve fonksiyonel özellikleri.**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Hasad Gıda, vol.27, no.314, pp.26-31, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXI. **Nano-emülsiyonlar: gıda endüstrisinde önemi ve kullanımı.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, vol.26, pp.42-49, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXII. **Zencefil: kimyası, etken bileşenleri ve fonksiyonel ingrediyen olarak kullanımı.**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Dünya Gıda, vol.4, pp.73-79, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIII. **Depolanmış natürel zeytinyağı ve farklı pirina yağlarının kimyasal ve optik özelliklerindeki değişmeler.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.1, pp.6-11, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIV. **Farklı adsorbanların kızartma yağı yenileme kapasiteleri ve adsorban nem miktarının bu aktiviteye etkisi.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, vol.318, pp.30-35, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXV. **Nano-Emülsiyonlar: Gıda endüstrisinde önemi ve kullanım**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
HasadGıda, no.1, pp.1, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVI. **Evaluation of green tomato jams prepared from two kinds of tomatoes**
Özdoğan F., YILMAZ E.
Academic Food Journal, vol.9, no.2, pp.19-25, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVII. **Unutulmuş Bir Şifa Kaynağımız: Geleneksel şurup ve şerbetlerimiz**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
Dünya Gıda, vol.9, pp.28-31, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVIII. **Zeytin, ceviz, fındık yaprağı ve fındık yeşil kabuğunun antioksidan aktiviteleri**
YILMAZ N., Genç A., YILMAZ E.
HASAD GIDA, vol.26, no.302, pp.38-43, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIX. **Unutulmuş bir şifa kaynağımız: geleneksel şurup ve şerbetlerimiz.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.9, pp.28-31, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XL. **Edible fats/oils consumption patterns of Turkish families.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.7, no.4, pp.6-13, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XLI. **EZİNE PEYNİRİ I AROMA KARAKTERİZASYONU**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA DERGİSİ, vol.34, no.6, pp.373-380, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XLII. **Edible fats/oils consumption patterns of turkish families**
DAŞTAN H., ADAY M. S., YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.7, no.4, pp.6-13, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XLIII. **Production and evaluation of tomato jam products.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.6, no.6, pp.11-17, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XLIV. **Oksidasyon, insan sağlığı ve gıda antioksidanları.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, vol.274, pp.20-25, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XLV. **Lesitin: kimyasal yapısı, üretimi ve fonksiyonelliği.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.5, no.26, pp.30-35, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLVI. **A pilot investigation of the perception of genetically modified foods among Turkish consumers.**
YILMAZ E.
AKADEMİK GIDA, vol.29, pp.19-23, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLVII. **Çanakkale tüketicisinin transgenik gıdalar hakkındaki görüşleri.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, vol.262, pp.26-33, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLVIII. **Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Olan Yaklaşımını ve Satın Almalarını Etkileyen Faktörler İngilizce**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA DERGİSİ, vol.32, no.1, pp.25-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLIX. **Bazı meyvelerin antioksidan kapasiteleri üzerine bir araştırma.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, vol.268, pp.28-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

L. **Consumer attitudes and factors affecting for functional foods.**
YILMAZ E.
GIDA, vol.32, no.1, pp.25-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

LI. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods.**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YÜCEER Y., YILMAZ E., MENDEŞ M.
GIDA, no.32, pp.25-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

LII. **Natürel zeytinyağlarının duyusal tanımlama testleriyle analizleri.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Hasad Gıda, vol.252, pp.30-38, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

LIII. **Deniz ürünleri kaynaklı fonksiyonel gıda maddeleri**
YILMAZ E., ARİFOĞLU N., TEKİNAY A. A.
E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, vol.23, pp.523-527, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

LIV. **Türkiye'nin geleneksel gıda ürünlerinin envanter çalışması için bir öneri.**
YILMAZ E.
Hasad Gıda, vol.246, pp.42-46, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

LV. **Yeni buzlu çay ürünlerinin duyusal analizlerle değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.6, pp.72-74, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

LVI. **Zeytinyağı aroma kimyası ve duyusal değerlendirilmesi.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
AKADEMİK GIDA, vol.12, pp.43-46, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LVII. **Gıda bileşenlerinin lezzet maddeleriyle etkileşimi.**
YILMAZ E.
Gıda Teknol., vol.6, pp.85-88, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LVIII. **Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları.**
YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği, vol.18, pp.25-29, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LIX. **Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları**
İŞLETEN HOŞOĞLU M., YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği Dergisi, no.8, pp.25-29, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LX. **Eski ve taze çikletlerde çilek aroması ve tatlılık duyumlarının zamana-bağlı yoğunluk testi ile değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.

GIDA, vol.28, no.5, pp.539-543, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

LXI. **Biyoimprinting tekniğinin lipaz immobilizasyonunda kullanılması ve aktivite üzerine etkileri.**
YILMAZ E.
Biyotek, vol.17, pp.33-36, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

LXII. **Turunçgil meyvelerinin insan sağlığına etkileri.**
YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği, vol.6, no.13, pp.47-52, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

LXIII. **Domates tüketimi, likopen ve sağlığımız.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.2, pp.66-71, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

LXIV. **Meyve ve sebze kalitesinde yeni yaklaşımlar: Kaliteyi geliştirme modeli.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.11, pp.66-71, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXV. **Oxylipin Pathway in the Biosynthesis of Fresh Tomato Volatiles**
YILMAZ E.
Turk J Biol, vol.25, pp.351-360, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXVI. **The Chemistry of Fresh Tomato Flavor**
YILMAZ E.
Turkish J. Agric. For, vol.25, pp.149-155, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXVII. **1. Yılmaz, E. 2001. Meyve aromalı maden sularında rengin lezzet ayrımına etkisi.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.6, pp.72-73, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXVIII. **Kafein alımının metabolik hız ve enerji harcanışına etkileri.**
YILMAZ E.
Gıda Mühendisliği, vol.5, no.11, pp.30-34, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXIX. **Duyusal analizler ve yeni gıda ürünleri geliştirme ve pazarlamasında kullanımı.**
YILMAZ E.
Dünya Gıda, vol.4, pp.88-91, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXX. **Peyniraltı suyu proteinlerinin terapötik işlevleri.**
YILMAZ E.
BESLENME VE DİYET DERGİSİ, vol.30, no.3, pp.43-48, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXXI. **Kinetic studies with crude tomato alcohol dehydrogenase**
YILMAZ E.
Turkish J. Agric. For., vol.26, pp.141-145, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXXII. **Kinetic studies with crude tomato lipoxygenase**
YILMAZ E.
Turk J Agric For, vol.25, pp.291-296, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Sensory Properties and Aromatics Profile of Edible Oleogels**
Yılmaz E.
in: Development of Trans-free Lipid Systems and their Use in Food Products, Jorge F Toro-Vazquez, Editor, Royal Society of Chemistry , Cambridge, pp.315-349, 2022

II. **Edible Applications of Wax-based Oleogels**
YILMAZ E., OK S.
in: Edible Oil Structuring: Concepts, Methods and Applications, Patel, Ashok R., Editor, Royal Society of Chemistry , Cambridge, pp.217-249, 2018

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Oleojellerin Mandalina Meyvesinde Kaplama Olarak Kullanılması.**
Karataş M., YILMAZ E.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Dijital), 21 March 2022

II. **Ayva Çekirdeklerinde Soğuk Pres Yağ Üretimi ve Yağ Karakterizasyonu.**
Eren T., YILMAZ E.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (Dijital), 21 March 2022

III. **Erken hasat zeytin meyvesinin bazı özellikleri ve yağ verimi.**
AYDIN A., YILMAZ E.
5. Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi, 17 December 2021

IV. **Seçilmiş Doğal ve Asitle Aktifleştirilmiş Doğal Killerin Yemeklik Yağ Ağartma Potansiyellerinin Belirlenmesi.**
YÜCETEPE E., YILMAZ E.
5. Uluslararası Akademik Öğrenci Çalışmaları Kongresi, 17 December 2021

V. **Rheological Characterization of the Oleogels and Emulgels Prepared**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Turkey, 16 - 18 December 2020, pp.816

VI. **Food Applications of Some Oleogels and Emulgels Prepared**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry, Ankara, Turkey, 16 - 18 December 2020, pp.817

VII. **Development of Spicy Spreadable Olive Oil Products by Oleogelation Technology.**
DEMİRCİ Ş., YILMAZ E.
International Eurasian Conference on Biotechnology and Biochemistry (BioTechBioChem 2020), Ankara, Turkey, 16 - 18 December 2020, pp.820

VIII. **Pektin Emülsiyon Oleojellerinin Geliştirilmesi ve Karakterizasyonu**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.417

IX. **Emüljel: Düşük Yağlı ve Sağlıklı Yapılandırılmış Yeni Katı Yağ Kaynakları**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.419

X. **Soğuk Pres Yağlarının Üretimi ve Tüketiminde Dikkat edilecek Konular**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 22 October 2020, pp.416

XI. **Soğuk pres yağların üretimi ve tüketiminde dikkat edilecek konular**
Keskin Uslu E., YILMAZ E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.416

XII. **Aerojeller ve gıda teknolojisinde kullanımları**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
3nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 19 - 20 March 2020, pp.588

XIII. **Oleogels of lauric acid and lauric acid-amphiphile mixtures: Preparation and rheological characterization**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
3nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 19 - 20 March 2020, pp.589

XIV. **Soğuk Pres Aspir Yağıyla Salata Sosu Üretimi.**
Bildi E., YILMAZ E.
Trakya Üniversiteler Birliği IV. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Kırklareli, Turkey, 14 - 15 November 2019, pp.42

XV. **Soğuk Pres Tekniğiyle Mahlep (Prunus Mahalep) Tohumu Yağı Üretimi ve Karakterizasyonu.**
YILMAZ E., Karataş B.
Trakya Üniversiteler Birliği IV. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Kırklareli, Turkey, 14 - 15 November 2019, pp.43

XVI. **Soğuk Pres Tekniğiyle Devedikeni (Silybum marianum L.) Tohumu Yağ Üretimi ve Karakterizasyonu.**
YILMAZ E., Ayduğan A.
Trakya Üniversiteler Birliği IV. Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Kırklareli, Turkey, 14 - 15 November 2019, pp.29

XVII. **Rheological and Some Physicochemical Properties of Oleogels Prepared with Tallow and Partially Hydrolyzed Tallow Biomaterials**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
III. International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Priştine, Kosovo, 12 - 14 September 2019, pp.58

XVIII. **Rheological and Some Physicochemical Properties of Oleogels Prepared with Tallow and Partially Hydrolyzed Tallow Biomaterials.**
YILMAZ E., Keskin Uslu E.
III. International Joint Science Congress of Materials and Polymers, Piriştina, KOSOVA, 12 - 14 September 2019, pp.52

XIX. **Biyoaktif Bileşiklerin Oleojel Dağıtım Sistemleriyle Hazırlanması ve Uygulamaları.**
YILMAZ E., Keskin Uslu E.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Turkey, 28 - 29 June 2019, pp.2176-2184

XX. **3D Yazıcılar ve Gıda Uygulamaları.**
YILMAZ E., OK S.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Turkey, 28 - 29 June 2019, pp.1871-1877

XXI. **"Biyoaktif bileşiklerin oleojel dağıtım sistemleriyle hazırlanması ve uygulamaları**
Yılmaz E., Keskin Uslu E.
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 28 - 29 June 2019, pp.2176-2184

XXII. **Hayvan İç Yağı ve Hidrolize Hayvan İç yağının Oleojel Oluşturma Kapasitesinin İncelenmesi**
Keskin Uslu E., Yılmaz E.
4. Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 17 - 19 April 2019, pp.40

XXIII. **Oleojellerin sucuk ve sosis üretiminde hayvansal yağ ikamesi olarak kullanılması.**
TOKSÖZ B., YILMAZ E.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.38

XXIV. **Hayvan iç yağının ve hidrolize hayvan iç yağının oleojel oluşturma kapasitesinin araştırılması.**
KESKİN USLU E., YILMAZ E.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.40

XXV. **Oleojellerin kokolin ve imitasyon çikolata ürünlerinin üretiminde kullanılması.**
ÖZ C., YILMAZ E.
YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.39

XXVI. **Soğuk Pres Vişne ve Kiraz Çekirdek Yağlarının Karakterizasyonu.**
YILMAZ E., Keskin O.
Trakya Üniversiteler Birliği Üçüncü Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 03 May 2018, pp.45

XXVII. **Metal Organik Kafes Yapıların Yemeklik Yağlardan Kolesterol Uzaklaştırılmasında Kullanılması.**
YILMAZ E., Şenel E.
Trakya Üniversiteler Birliği Üçüncü Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 03 May 2018, pp.53

XXVIII. **Applications of edible oleogels in food products**
YILMAZ E.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 26 - 27 April 2018, pp.204

XXIX. **Metal organic frameworks as adsorbents to remove chloropropanol (MCPD) and glycidyl esters (GE) from edible oils**

YILMAZ E., Şahin T.
International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 26 - 27 April 2018, pp.826

XXX. **Metal Organic Frames as New Adsorbent Materials for Edible Oil Industry.**
YILMAZ E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.97

XXXI. **Valorization of Seeds and Kernels Generated from Food Processing for Cold Press Oil Production**
YILMAZ E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, İzmir, Turkey, 2 - 05 April 2018, pp.96

XXXII. **Edible oil organogels prepared with natural waxes and their application**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria Regions, 27 - 28 October 2017, pp.210-211

XXXIII. **Edible Oil Organogels Prepared with Naturel Waxes and Their Application**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives", Plavdiv, Bulgaria, 27 - 28 October 2017, pp.210

XXXIV. **Karpuz ve Kavun Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yöntemi ile Yağ Eldesi ve Ürün Karakterizasyonu**
OK S., Yilmaz E.
II. ÇANAKKALE TARIMI SEMPOZYUMU, Turkey, 14 - 15 December 2017

XXXV. **Edible Oil Organogels prepared with Natural Waxes and Their Apllication**
Öğütcü M., Yılmaz E.
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions "Sustainable regional development perspectives, Plovdiv, Bulgaria, 27 - 28 October 2017, pp.210-211

XXXVI. **Mineral Composition of Summer Halva**
YILMAZ E., Türker G., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2017, pp.188-194

XXXVII. **Mineral Composition of Summer Halva**
YILMAZ E., Türker G., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2017, pp.188-194

XXXVIII. **Factors Affecting Tahini Quality**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2017, pp.366-373

XXXIX. **Factors Affecting Tahini Quality**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
AGRICULTURE & FOOD 2017 FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE, Elenite, Bulgaria, 20 - 24 June 2017, pp.366-373

XL. **Limon, Portakal ve Greyfurt Çekirdeği Soğuk Pres Fonksiyonel Yağlarının Endüstriyel Boyutta Üretilmesi ve Değerlendirilmesi**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
V. Uluslarası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 25 May 2017, vol.1

XLI. **Preventing Oil Leakage in Tahini Halva With Adding Shellac Wax**
ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., YILMAZ E.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Turkey, 16 - 18 May 2017, pp.570

XLII. **Preventing Oil Leakage 2nd INTEin Tahini Halva With Adding Shellac Wax**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Turkey, 16 - 18 May 2017, pp.570

XLIII. **Preventing Oil Leakage 2nd INTEin Tahini Halva With Adding Shellac Wax**

YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N.
2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS, Tekirdağ, Turkey, 16 - 18 May 2017, pp.570

XLIV. **Metal organik kafes yapıların soğuk pres greyfurt çekirdek yağının acılığının giderilmesinde kullanılması.**
YILMAZ E., Ege Z. Ş.
Trakya Üniversiteler Birliği İkinci Lisansüstü Öğrenci Kongresi, Edirne, Turkey, 15 - 16 May 2017, pp.41

XLV. **Narenciye Çekirdeklerinden Soğuk Pres Yağ Üretimi**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B.
YABİTED III.Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, vol.1

XLVI. **Greyfurt Çekirdek Yağlarından Acılığın Gideriminde Doğal ve Sentetik Adsorbanların Etkinliğinin Araştırılması**
AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 13 - 15 April 2017, vol.1

XLVII. **Metal-organik kafes yapıların (MOF) yemeklik yağ sanayii için adsorban madde olarak kullanım potansiyelleri.**
YILMAZ E., Kaya A., Güner M.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 15 April 2017, pp.57

XLVIII. **Free radical scanvenging capacity and total phenolic contents of tahini halva**
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M., TÜRKER G., YILMAZ E.
63rd Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology ", Plovdiv, Bulgaria, 21 - 22 October 2016, pp.15

XLIX. **Kapya biber tohumu unundan sürülebilir ürün geliştirme.**
YILMAZ E., Bostancı H.
Gıda, Metabolizma & Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.162

L. **Free Radical Scavenging Capacity and Total Phenolics Content of Tahini Halva.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Türker G.
63rd Scientific Conference with International Participation, Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaria, 21 - 22 October 2016, pp.15

LI. **Free radical scavenging capacity and total phenolics content of tahini halva**
ARİFOĞLU N., ÖĞÜTCÜ M., TÜRKER G., YILMAZ E.
63rd Scientific Conference with International Participation Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaria, 21 - 22 October 2016, vol.1, pp.15

LII. **Free Radical Scavenging Capacity and Total Phenolics Content of Tahini Halva.**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M., ARİFOĞLU N., Türker G.
63rd Scientific Conference with International Participation, Food Science, Engineering and Technology, Plovdiv, Bulgaria, 21 - 22 October 2016, pp.15

LIII. **Characterization of Sunflower Oil Oleogels Prepared with Beeswax and Sunflower Wax.**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M.
19th. International Sunflower Conference, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, pp.1096

LIV. **Characterization of Sunflower Oil Oleogels Prepared with Beeswax and Sunflower Wax**
ÖĞÜTCÜ M., AYDENİZ GÜNEŞER B., YILMAZ E.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, pp.1096

LV. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils.**
YILMAZ E., AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M.
19th. International Sunflower Conference, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, pp.1100

LVI. **Frying Performance of High Oleic Sunflower Oils**
AYDENİZ GÜNEŞER B., ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, pp.1100

LVII. **Functional Properties of Proteins Extracted from Orange Seed Press Cakes.**
YILMAZ E., Karaman E., Karabiber E. B.

15th. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.268

LVIII. **Evaluation of Crackers Enriched with Dietary Fiber Extracted from Grapefruit Seeds.**
YILMAZ E., Karaman E., Karabiber E. B.
15th. International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.18

LIX. **Orgnojellerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.19

LX. **Bitkisel yağların Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Antioksidan Katkılarının ve Ambalaj Materyallerinin Etkisi**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.9

LXI. **Haşhaş Yağının Depolama Stabilitesi Üzerine Farklı Antioksidan Katkılarının ve Ambalaj Materyallerinin Etkisi**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 10 May 2015, pp.9

LXII. **Haşhaş Tohumu Protein Ekstraktlarının Bileşimi Ve Fonksiyonel Özellikleri**
YILMAZ E., Dündar Emir D.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 6 - 10 May 2015, pp.116

LXIII. **Kapya Biber Tohumu Unlarının Bileşimi Ve Fonksiyonel Özellikleri**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 6 - 10 May 2015, pp.123

LXIV. **İşleme Atığı Olarak Açığa Çıkan Narenciye Çekirdeklerinin Soğuk Pres Yağ Üretiminde Değerlendirilmesi**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 6 - 10 May 2015, pp.1

LXV. **Organojellerin Gıda Endüstrisinde Uygulama Alanları**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 6 - 10 May 2015, pp.1

LXVI. **Aromatic compounds and sensory properties of cold pressed poppyseed oil**
YILMAZ E., Dündar Emir D.
Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.277

LXVII. **Solid lipid nanoparticles (SLNs): a new tool to transport bioactive compounds**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
11th. Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.197

LXVIII. **Thermal, textural and analytical properties of oleogels prepared from refined hazelnut oil and beeswax**
Yılmaz E., Öğütcü M.
11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF lecture series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.96

LXIX. **Characterization of the Oleogels of Olive Oil and Sunflower Wax**
Yılmaz E., Öğütcü M.
11th Euro Fed Lipid Congress and 30th ISF lecture series Oils, Fats and Lipids: New Strategies for a High Quality Future, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.276

LXX. **The role of nanoemulsions in functional new food products development**
YILMAZ E., AYDENİZ B.
11th. Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.198

LXXI. **Chracaterization of the oleogels of olive oil and sunflower wax**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.276

LXXII. **Thermal, textural and analytical properties of oleogels prepared from refined hazelnut oil and beeswax**

YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Euro Fed Lipid Congress, Antalya, Turkey, 27 - 30 October 2013, pp.96

LXXIII. **Determination of the physico-chemical properties, bitterness value and NIR spectra of virgin olive oils obtained from different sites within different oil production systems.**
YILMAZ E.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 October 2012, pp.183

LXXIV. **Geleneksel Triaçilgliserol (TAG) Kristal Ağına Alternatif Bir Yaklaşım**
Yılmaz E., Öğütcü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012, pp.34

LXXV. **Kızartma Yağlarının Kalitelerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin NIR Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütcü M., Dülger A.
YABITED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012, pp.12

LXXVI. **Yağların Termal Analizinde Diferansiyal Taramalı Kalorimetrinin (DSC) Kullanımı**
Yılmaz E., Öğütcü M.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 - 14 April 2012, pp.43

LXXVII. **Geleneksel triaçilgliserol kristal ağına alternatif bir yaklaşım: oleojeller.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Turkey, 1 - 04 April 2012, pp.34

LXXVIII. **Kızartma yağlarının kalitelerinin belirlenmesinde yakın kızılötesi spektroskopisinin (NIR) kullanımı.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 04 April 2012, pp.12

LXXIX. **Yeşil çay yaprağı ekstraktının yer fıstığı kızartma kalitesi üzerine etkisi.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 1 - 04 April 2012, pp.31

LXXX. **Yağların termal analizinde diferansiyel taramalı kalorimetri (DSC) kullanımı.**
YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Turkey, 1 - 04 April 2012, pp.43

LXXXI. **Determination of the Physico-Chemical Properties, Bitterness Value and NIR Spectra of Virgin Olive Oils Obtained from Different Sites within Different Oil Production Systems**
Yılmaz E., Öğütcü M., Aydeniz B.
International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.350

LXXXII. **Effects of ?-oryzanol extract on frying quality of the peanut oil.**
YILMAZ E.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 October 2011, pp.61

LXXXIII. **Effectiveness of the detergent and acid modified zeolites used to refresh frying oil samples.**
YILMAZ E.
4th. International Congress on Food and Nutrition, Turkey, 1 - 04 October 2011, pp.182

LXXXIV. **The quality and stability of frying oils enriched with phytostanol ester mixtures.**
YILMAZ E.
International Food Congress- Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.156

LXXXV. **The effects of enrichment with olive and hazelnut leaf, and hazelnut green leafy cover extracts on frying oils.**
YILMAZ E.
International Food Congress- Novel Approaches in Food Industry, Turkey, 1 - 04 May 2011, pp.31

LXXXVI. **Ev yapımı geleneksel kırmızı pancar turşusu ve bazı özellikleri.**
YILMAZ E.
The 1st International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.587-589

LXXXVII. **Geleneksel şerbetlerin hazırlanmasında kullanılan bazı bitkisel materyallerin farmakolojik özellikleri.**
YILMAZ E.

The 1st International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Turkey, 1 - 04 April 2010, pp.1011-1013

LXXXVIII. **Çanakkale ilinin zeytinyağcılık potansiyeli ve değerlendirilmesi**
YILMAZ E., ÖĞÜTCÜ M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Turkey, 15 - 17 September 2006, pp.529-536

LXXXIX. **Sterol konsantrasyonu ve kompozisyonunun zeytinyağı kalitesi üzerine etkileri. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi**
Yılmaz E., Öğütcü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Turkey, 15 - 17 September 2006, pp.565-575

XC. **Natürel zeytinyağlarının antioksidan maddeleri ve antioksidan kapasiteleri**
Yılmaz E., Öğütcü M.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Turkey, 15 - 17 September 2006, pp.553-563

XCI. **Sterol konsantrasyonu ve kompozisyonunun zeytinyağı kalitesi üzerine etkileri.**
YILMAZ E.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2006, pp.565-575

XCII. **Natürel zeytinyağlarının antioksidan maddeleri ve antioksidan kapasiteleri.**
YILMAZ E.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2006, pp.553-563

XCIII. **Çanakkale ilinin zeytinyağcılık potansiyeli ve değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu ve Sergisi, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2006, pp.529-536

XCIV. **Deniz ürünleri kaynaklı fonksiyonel gıda maddeleri.**
YILMAZ E.
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2005, pp.134

XCV. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods**
MENDEŞ M., YILMAZ E., ISLETEN M., YUCEER Y. K.
TÜBİTAK Marmara Research Centre Food Science and Technology Research Institute 1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.70

XCVI. **Consumer attitudes and factors affecting buying decision for functional foods**
MENDEŞ M., YILMAZ E., ISLETEN M., YUCEER Y. K.
TÜBİTAK Marmara Research Centre Food Science and Technology Research Institute 1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Turkey, 15 - 18 June 2005, pp.70

XCVII. **Consumer attitudes and factors affecting for functional foods.**
YILMAZ E.
1st. International Food and Nutrition Congress, Turkey, 1 - 04 June 2005

XCVIII. **Lipazlarla katalizlenen transesterifikasyon reaksiyonlarıyla kakao yağı alternatifleri ve plastik yağ üretimi.**
YILMAZ E.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 April 2005, pp.45

XCIX. **Kantitatif duyusal tanımlama testiyle bazı bal örneklerinin değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 1 - 04 April 2005, pp.95

C. **Kıymetli Yağ Asitlerinin Lipazlarla Konsantre Edilmesi.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.38

CI. **Lipit Kökenli Nutrasötikler.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.118

CII. **Aroma Araştırmalarında Kullanılan Enstrümental Teknikler.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.46

CIII. **Gıdalarda Oluşan Kolesterol Oksitleri ve Sağlık Üzerine Etkileri.**
YILMAZ E.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 1 - 04 May 2004, pp.109

CIV. **Yağların fiziksel özelliklerinin teknolojik modifikasyonları.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi,, İstanbul, Turkey, 1 - 04 September 2003, pp.99

CV. **Margarinlerin bitki stanolleriyle zenginleştirilmesi.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 1 - 04 September 2003, pp.7

CVI. **Ultrasonun gıda endüstrisinde kullanımı.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 1 - 04 September 2003, pp.54

CVII. **Kantitatif tanımlama testiyle bazı kola içeceklerinin değerlendirilmesi.**
YILMAZ E.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 1 - 04 September 2003, pp.90

CVIII. **Bio-imprinting tekniğinin mikrobiyal lipaz immobilizasyonunda kullanılması ve aktivite üzerine etkileri.**
YILMAZ E.
XII. Biyoteknoloji Kongresi, Balıkesir, Turkey, 1 - 04 September 2001

CIX. **Kızartma Yağlarının Kalitelerinin Belirlenmesinde Yakın Kızılötesi Spektroskopisinin (NIR) Kullanımı**
ÖĞÜTCÜ M., YILMAZ E.
YABİTED I. Bitkisel Yağ Kongresi, Adana, Turkey, 12 April 0201 - 14 April 2012, pp.12

Supported Projects

YILMAZ E., OK S., Project Supported by Higher Education Institutions, Üç Boyutlu Gıda Tasarım Cihazlarında Mikrojel Kullanımının Araştırılması Meyve ve Sebze Suyu Mikrojellerinin İşlenmesi, 2022 - 2023
Keskin Uslu E., Yılmaz E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yerbademi (Cyperus esculentus L.) Tohumlarından Soğuk Pres Tekniğiyle Yağ Üretilmesi ve Ürünün Karakterize Edilmesi, 2020 - 2021
Yılmaz E., TUBITAK Project, Potansiyel Organojelatörlerle Yeni Oleojellerin Geliştirilmesi ve Gıda Uygulamaları., 2018 - 2020
YILMAZ E., TUBITAK Project, Yemeklik Yağlardan Kloropropanol (MCPD) ve Glisidil Esterlerin (GE) Uzaklaştırılmasında Kullanımı., 2018 - 2019
YILMAZ E., TUBITAK Project, Metal Organik Kafes Yapıların (MOF) Yemeklik Yağ Saflaştırmada Kullanım Olanaklarının Araştırılması. 2016 (TÜBİTAK TOVAG) (Yürütücü-Devam ediyor) 15.04.2016-15.10.2017 (252575 TL), 2016 - 2018
YILMAZ E., Bostancı H., Project Supported by Higher Education Institutions, Kapya Biber Tohumu Unundan Sürülebilir Yeni Ürünler Geliştirilmesi, 2016 - 2017
YILMAZ E., Other International Funding Programs, Narenciye Çekirdeklerinden Katma Değeri Yüksek Ürünlerin Üretilmesi ve Değerlendirilmesi., 2014 - 2017
Öğütcü M., Arifoğlu N., Yılmaz E., TUBITAK Project, Organojelasyon Tekniğini Kullanarak Tahin Helvasında Yağ Sızması Probleminin Giderilmesi, 2015 - 2016
YILMAZ E., TUBITAK Project, Haşhaş Tohumlarından Soğuk Pres Yöntemi Ile Elde Edilen Yağsız Keklerin Ve Protein İzolatlarının Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi., 2013 - 2014
YILMAZ E., Arsunar E. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kapya Biber Tohumundan Soğuk Presleme ile Yağ Eldesinin Optimizasyonu ve Ürün Karakterizasyonu, 2013 - 2014
Yılmaz E., Other International Funding Programs, Yemeklik likit yağlardan oleojel ürünlerinin hazırlanması ve kahvaltılık margarin/sürülebilir ve fırıncılık şorteningi olarak kullanım potansiyellerinin araştırılması -(Bursiyer), 2012 - 2014
YILMAZ E., TUBITAK Project, Farklı Ön-İşlemlerle Hazırlanan Haşhaş Tohumlarından Elde Edilen Yağların Fiziko-Kimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi., 2012 - 2012
YILMAZ E., AYDENİZ B., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Doğal Antioksidanların Yer Fıstığı

Yağının Kızartma Kalitesi Üzerine Etkileri, 2010 - 2012
YILMAZ E., Project Supported by Higher Education Institutions, Modifiye edilmiş zeolitlerin kızartma yağı adsorbanı olarak kullanılabilme potansiyellerinin araştırılması., 2010 - 2011
YILMAZ E., AYDENİZ B., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin ve Fındık Yaprağı ile Fındık Meyve Yeşil Kabuğu Ekstraktlarının Kızartma Yağları Üzerine Etkileri., 2010 - 2011
YILMAZ E., TUBITAK Project, Bazı Bitkisel Yağların Derin-Yağda kızartma performanslarının ve Bunlara Uygulanan Adsorban Tedavisinin Etkenliğinin Araştırılması., 2008 - 2009
YILMAZ E., TUBITAK Project, Çanakkale İlinde Üretilen Natürel Zeytinyağlarının Duyusal ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi, 2006 - 2007
YILMAZ E., ÖZDOĞAN F., Project Supported by Higher Education Institutions, Domates reçel ürünlerinin geliştirilmesi ve değerlendirilmesi, 2005 - 2006

Activities in Scientific Journals

Zeytin Bilimi, Publication Committee Member, 2011 - Continues
Gıda Mühendisliği, Assistant Editor/Section Editor, 2010 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Euro Fed Lipid, Member, 2011 - Continues
YABİTED, Member, 2011 - Continues
American Oil Chemists Society, Member, 1994 - Continues
Institute of Food Technologist, Member, 1993 - 2003

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, October 2012
TUBITAK Project, May 2010
TUBITAK Project, November 2008

Metrics

Publication: 273
Citation (WoS): 909
Citation (Scopus): 1132
H-Index (WoS): 16
H-Index (Scopus): 18

Congress and Symposium Activities

Çanakkale Zeytin Çalıştayı, Panelists, Çanakkale, Turkey, 2012

Non Academic Experience

Other Public Institution, Beykoz Denizcilik Ve Su Ürünleri Meslek Lisesi
Beykoz Denizcilik ve Su Ürünleri Meslek Lisesi