

## Assoc. Prof. FERDA SARI

### Personal Information

**Email:** fesari@cumhuriyet.edu.tr

**Web:** <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/fesari>

### Education Information

Doctorate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2005 - 2010

Postgraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2002 - 2005

Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1993 - 1997

### Dissertations

Doctorate, Çay işlemede teanin miktarının değişimi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010

Postgraduate, Asma yaprağı klorofilinin degradasyon kinetiğinin belirlenmesi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2005

### Research Areas

Food Technology, Fruits, Vegetables and Nuts, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Continues

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2018

Research Assistant, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2013

Research Assistant, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2010

Research Assistant, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2002

Lecturer, Giresun University, Şebinkarahisar Technical Sciences Vocational School, Department Of Food Processing, 2000 - 2001

### Courses

Fonksiyonel Gıdalar, Postgraduate, 2018 - 2019

Gıdalarda Doğal Renk Maddeleri ve Üretim Süresince Değişimi, Postgraduate, 2019 - 2020

Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020

Seminer Dersi, Postgraduate, 2018 - 2019

Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019

Minimal İşlenmiş Gıdalar, Postgraduate, 2019 - 2020

Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020

Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019

Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2019 - 2020  
Hububat Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019  
Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019  
Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020  
KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
GIDA AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
FONKSİYONEL GIDALAR, Postgraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
GIDALARDA RENK MADDELERİ VE ÜRETİM SÜRESİNCE DEĞİŞİMİ, Postgraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
MİNİMAL İŞLENMİŞ GIDALAR, Postgraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018  
Tez Çalışması, Postgraduate, 2018 - 2019  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2016 - 2017  
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2016 - 2017  
Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2016 - 2017  
Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2015 - 2016

## Advising Theses

Sarı F., Farklı sıcaklıklarda kurutmanın madımak bitkisinin (*Polygonum cognatum*) kuruma kinetiği ve bazı kalite parametreleri üzerine etkisi, Postgraduate, E.ÜĞÜR(Student), 2019  
Sarı F., Nar kabuğundan pektin ekstraksiyonu, Postgraduate, T.BİRLİK(Student), 2019  
Sarı F., Mikrodalga ile kurutulmuş kereviz (*Apium graveolens* L.) yapraklarının kuruma hızının ve bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi, Postgraduate, E.KÖMÜŞ(Student), 2018

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **MATHEMATICAL MODELLING OF HOT AIR DRIED APPLE AND EFFECTS OF VARIETY, SHAPE AND TEMPERATURE ON DRYING BEHAVIOR AND QUALITY CHARACTERISTICS**  
Sarı F.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, vol.51, no.4, pp.301-307, 2021 (Journal Indexed in SCI)
- II. **THE COPIGMENTATION EFFECT OF DIFFERENT PHENOLIC ACIDS ON BERBERIS CRATAEGINA ANTHOCYANINS**  
SARI F.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.40, no.3, pp.422-430, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Changes in theanine and caffeine contents of black tea with different rolling methods and processing stages**  
Sarı F., Velioglu Y. S.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.237, no.2, pp.229-236, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Effects of particle size, extraction time and temperature, and derivatization time on determination of theanine in tea**  
Sarı F., Velioglu Y. S.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, vol.24, no.8, pp.1130-1135, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- V. **Green and roasted mate: phenolic profile and antioxidant activity**  
Erol N. T. , Sarı F., Calikoglu E., Velioglu Y. S.  
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, vol.33, no.4, pp.353-362, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Antioxidant and Antibacterial Activities of Various Extracts and Fractions of Fresh Tea Leaves and Green Tea**  
Erol N. T. , Sarı F., Polat G., Velioglu Y. S.

TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.15, no.4, pp.371-378, 2009 (Journal Indexed in SCI)

- VII. **Total polyphenol, antioxidant and antibacterial activities of black mate tea**  
Sari F., Turkmen N., Polat G., Velioglu Y. S.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.13, no.3, pp.265-269, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Effect of extraction conditions on measured total polyphenol contents and antioxidant and antibacterial activities of black tea**  
Turkmen N., Velioglu Y. S., Sari F., Polat G.  
MOLECULES, vol.12, no.3, pp.484-496, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Effects of prolonged heating on antioxidant activity and colour of honey**  
Turkmen N., Sari F., Poyrazoglu E., Velioglu Y.  
FOOD CHEMISTRY, vol.95, no.4, pp.653-657, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Effects of cooking methods on chlorophylls, pheophytins and colour of selected green vegetables**  
Turkmen N., Poyrazoglu E., Sari F., Velioglu Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.41, no.3, pp.281-288, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Effects of extraction solvents on concentration and antioxidant activity of black and black mate tea polyphenols determined by ferrous tartrate and Folin-Ciocalteu methods**  
Turkmen N., Sari F., Velioglu Y. S.  
FOOD CHEMISTRY, vol.99, no.4, pp.835-841, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables**  
Turkmen N., Sari F., Velioglu Y.  
FOOD CHEMISTRY, vol.93, no.4, pp.713-718, 2005 (Journal Indexed in SCI)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Nar Kabuğundan Pektin Ekstraksiyonu**  
SARI F., BİRLİK T.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.8, no.5, pp.1043-1052, 2020 (Other Refereed National Journals)
- II. **Çay ve sağlık**  
SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
Gıda Teknolojisi, pp.63-66, 2010 (National Non-Refereed Journal)
- III. **Polyphenols alkaloids and antioxidant activity of different grades Turkish black tea**  
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
Gıda, no.35, pp.161-168, 2010 (Other Refereed National Journals)
- IV. **Factors affecting polyphenol content and composition of fresh and processed tea leaves**  
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
Akademik Gıda, no.76, pp.29-40, 2009 (Other Refereed National Journals)
- V. **Bazı Fenolik Asitlerin Vişne ve Üzüm Sularında Renk Üzerine Etkileri**  
KIRIŞ S., SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
Hasad Gıda, no.256, pp.38-45, 2004 (Other Refereed National Journals)
- VI. **Selenyumun İnsan Beslenmesi ve Sağlığı Açısından Önemi**  
ŞİMŞEK A., SARI F., ARTIK N.  
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.5, pp.245-251, 2004 (Other Refereed National Journals)
- VII. **Minimal işlem görmüş meyve ve sebze üretimi ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi**  
TÜRKMEN EROL N., SARI F.  
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.5, pp.223-232, 2004 (Other Refereed National Journals)
- VIII. **Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir araştırma**

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Drying Kinetics and Quality Characteristics of Hot Air Dried Potato cv. Jelly under Different Process Parameters**  
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.  
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.172-189
- II. **Antosiyaninlerin kopigmentasyonu**  
ŞAHİN E., SARI F.  
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- III. **Pektin Yapısı özellikleri ve ekstraksiyonu**  
TUĞÇE B., UĞUR E., SARI F.  
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- IV. **Maydanozun petroselinum crispum mikrodalga enerjisi ile kurutulmasının bazı kalite parametreleri üzerine etkisi**  
UĞUR E., TUĞÇE B., SARI F.  
9 Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 11 - 14 November 2015
- V. **Karamuk berberis crataegina suyu antosiyaninlerinin ısıl stabilitesinin belirlenmesi**  
SARI F., IŞIKLI DEVELİ N., AKPULAT H. A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- VI. **Asma Yaprığı Konservesinde Isıl İşlemin Klorofil ve Renk Üzerine Etkisi**  
SARI F., ARTIK N.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- VII. **Asma yaprağında ısıl işlemin renk üzerine etkisi**  
SARI F., ARTIK N.  
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- VIII. **Farklı çay klonlarının teanin ve kafein miktarları**  
SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
7. Gıda Mühendisliği kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011
- IX. **Effect of tea grades on the content of polyphenols alkaloids and antioxidant activity of Turkish black teas**  
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.  
2nd International Congress on Food and Nutrition., İstanbul, Turkey, 24 - 26 October 2007
- X. **Various extracts and their fractions obtained from fresh tea leaves and green tea antioxidant and antibacterial activities**  
TÜRKMEN EROL N., SARI F., POLAT YEMİŞ G., VELİOĞLU Y. S.  
The SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Budapest, Hungary, 11 June 2006

## Supported Projects

- Sarı F., Project Supported by Higher Education Institutions, Nar kabuğundan pektin ekstraksiyonu, 2017 - 2019
- Eleroğlu H., Tangüler H., Sarı F., Mazlum S., Karaköy T., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Patates Çeşitlerinde Solanum Tuberosum L Kimyasal Gübre ve Tavuk Gübresi Kullanımının Tohumluk Yumrularında Verim Kalite ve Besin İçeriği Üzerine Etkileri, 2012 - 2015
- Eleroğlu H., Keklik N. M. , Sarı F., Mazlum S., Project Supported by Higher Education Institutions, Sivas Koşullarında Kurt Üzümü Lycium barbarum Yetiştiriciliği ve Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi, 2012 - 2014

SARI F., Project Supported by Higher Education Institutions, Karamuk Berberies crataegina antosiyaninlerinin tanımlanması ve kopigmentasyonu, 2011 - 2014

SARI F., TUBITAK Project, Çay İşlemede Teanin Miktarının Değişimi, 2008 - 2009

SARI F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Çay Ekstraktlarının Antioksidan Antibakteriyel Etkileri ve Fenolik Madde Dağılımının HPLC ile Belirlenmesi, 2006 - 2007

SARI F., TUBITAK Project, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayın Polifenolik Madde Dağılımı ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkileri, 2006 - 2007

SARI F., TUBITAK Project, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayda ve Mate Çayında Polifenol Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesi Üzerine Etkileri, 2005 - 2006

## **Citations**

Total Citations (WOS):1190

h-index (WOS):9