

Prof. Dr. FERDA SARI

Kişisel Bilgiler

E-posta: fesari@cumhuriyet.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2249-3489

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-9026-2020

Yoksis Araştırmacı ID: 49587

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2010

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2005

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1993 - 1997

Yaptığı Tezler

Doktora, Çay işlemede teanın miktarının değişimi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010

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

Araştırma Alanları

Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim, 2024 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim, 2021 - 2024

Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2021

Yrd. Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2018

Araştırma Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2013

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2010

Araştırma Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2001 - 2002

Öğretim Görevlisi, Giresun Üniversitesi, Şebinkarahisar Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2000 - 2001

Akademik İdari Deneyim

Verdiği Dersler

Fonksiyonel Gıdalar, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Gıdalarda Doğal Renk Maddeleri ve Üretim Süresince Değişimi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020
Seminer Dersi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019
Minimal İşlenmiş Gıdalar, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020
Hububat Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2019 - 2020
Hububat Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019
Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019
Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
KÜTLE VE ENERJİ DENKLİKLERİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
FONKSİYONEL GIDALAR, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDALARDA RENK MADDELERİ VE ÜRETİM SÜRESİNCE DEĞİŞİMİ, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
MİNİMAL İŞLENMİŞ GIDALAR, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2016 - 2017
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2016 - 2017
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2016 - 2017
Kütle ve Enerji Denklikleri, Lisans, 2015 - 2016

Yönetilen Tezler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Degradation kinetics of betalains in red beetroot juices throughout fermentation process and storage**
Duyar S. M., Sarı F., Karaoğlan H. A.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.36, sa.4, ss.229-239, 2024 (SCI-Expanded)
- A beetroot-based beverage produced by adding *Lactocaseibacillus paracasei*: an optimization study**
DURUKAN G., SARI F., KARAOĞLAN H. A.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS AND FOODS, cilt.16, sa.3, ss.10-24, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Bioactive compounds of fresh tea shoots plucked in different seasons: optimization of extraction of polyphenols**
Chebbi H., TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.18, sa.6, ss.4192-4203, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Production of red beetroot juice by different methods: Kinetics of microbial growth, sugar consumption, and acid production**
Duyar S. M., Sarı F., Karaoğlan H. A.
HELIYON, cilt.10, sa.9, ss.1-11, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **A comparative study of electrical and conventional pre-treatments for quality assessment of hot air dried green bell pepper**
TÜRKMEN EROL N., İNCEDAYI B., SARI F., ÇOPUR Ö. U.
Food Science and Technology International, cilt.30, sa.3, ss.185-196, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Impact of Ohmic Heating and Ultrasound Pretreatments on Oil Absorption and Other Quality Parameters of Fried Potato**
SARI F., İNCEDAYI B., TÜRKMEN EROL N., Akpınar P., ÇOPUR Ö. U.
Potato Research, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **OPTIMIZATION OF POLYPHENOL EXTRACTION FROM CHESTNUT WASTE PRETREATED BY OHMIC HEATING USING BOX-BEHNKEN DESIGN**
Türkmen Erol N., İncedayı B., Sarı F., Çopur Ö. U.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.52, sa.2, ss.173-179, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Valorization of agricultural by-product: Optimization of alcohol-based extraction of polyphenols from chestnut peel using Box-Behnken Design**
TÜRKMEN EROL N., İncedayı B., Sari F., ÇOPUR Ö. U.
INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL, cilt.29, sa.1, ss.86-97, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **MATHEMATICAL MODELLING OF HOT AIR DRIED APPLE AND EFFECTS OF VARIETY, SHAPE AND TEMPERATURE ON DRYING BEHAVIOR AND QUALITY CHARACTERISTICS**
Sari F.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.51, sa.4, ss.301-307, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **THE COPIGMENTATION EFFECT OF DIFFERENT PHENOLIC ACIDS ON BERBERIS CRATAEGINA ANTHOCYANINS**
SARI F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.40, sa.3, ss.422-430, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Changes in theanine and caffeine contents of black tea with different rolling methods and processing stages**
Sari F., Velioglu Y. S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.237, sa.2, ss.229-236, 2013 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of particle size, extraction time and temperature, and derivatization time on determination of theanine in tea**
Sari F., Velioglu Y. S.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.24, sa.8, ss.1130-1135, 2011 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antioxidant and Antibacterial Activities of Various Extracts and Fractions of Fresh Tea Leaves and Green Tea**
Erol N. T., Sari F., Polat G., Velioglu Y. S.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, cilt.15, sa.4, ss.371-378, 2009 (SCI-Expanded)
- XIV. **Green and roasted mate: phenolic profile and antioxidant activity**
Erol N. T., Sari F., Calikoglu E., Velioglu Y. S.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.33, sa.4, ss.353-362, 2009 (SCI-Expanded)
- XV. **Total polyphenol, antioxidant and antibacterial activities of black mate tea**
Sari F., Turkmen N., Polat G., Velioglu Y. S.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.13, sa.3, ss.265-269, 2007 (SCI-Expanded)
- XVI. **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, cilt.12, sa.3, ss.484-496, 2007 (SCI-Expanded)

XVII. Effects of prolonged heating on antioxidant activity and colour of honey

Turkmen N., Sari F., Poyrazoglu E., Velioglu Y.

FOOD CHEMISTRY, cilt.95, sa.4, ss.653-657, 2006 (SCI-Expanded)

XVIII. 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, cilt.41, sa.3, ss.281-288, 2006 (SCI-Expanded)

XIX. 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, cilt.99, sa.4, ss.835-841, 2006 (SCI-Expanded)

XX. The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables

Turkmen N., Sari F., Velioglu Y.

FOOD CHEMISTRY, cilt.93, sa.4, ss.713-718, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Mikrodalga ile Kurutulmuş Kereviz Yapraklarının (*Apium graveolens* L.) Kuruma Hızının ve Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
Kömüş E., SARI F.
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, cilt.26, sa.5, ss.1135-1145, 2023 (ESCI)
- II. **Microbial Evaluation of Fermented Beetroot Juice Produced by Probiotic *Lactobacillus paracasei***
Durukan G., Sarı F., Karaoğlan H. A.
Journal of Raw Materials to Processed Foods, cilt.4, sa.1, ss.1-9, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Determination of drying kinetics and color values of *Tragopogon reticulatus* Boiss. dried by microwave.**
Sarı F., Uçar Sözmen E.
Teknik Meslek Yüksekokulları Akademik Araştırma Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.51-56, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Farklı Sıcaklıklarda Kurutulmuş Madımak Bitkisinin (*Polygonum cognatum* Meisn.) Kuruma Hızının ve Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
Uğur E., Sarı F.
Aydın Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, cilt.22, sa.5, ss.1051-1060, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **Nar Kabuğundan Pektin Ekstraksiyonu**
SARI F., BİRLİK T.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.8, sa.5, ss.1043-1052, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Çay ve sağlık**
SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Gıda Teknolojisi, ss.63-66, 2010 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Polyphenols alkaloids and antioxidant activity of different grades Turkish black tea**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Gıda, sa.35, ss.161-168, 2010 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Factors affecting polyphenol content and composition of fresh and processed tea leaves**
TÜRKMEN EROL N., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Akademik Gıda, sa.76, ss.29-40, 2009 (Hakemli Dergi)
- IX. **Minimal işlem görmüş meyve ve sebze üretimi ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi**
TÜRKMEN EROL N., SARI F.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.5, ss.223-232, 2004 (Hakemli Dergi)

- X. **Bazı Fenolik Asitlerin Vişne ve Üzüm Sularında Renk Üzerine Etkileri**
KIRIŞ S., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Hasad Gıda, sa.256, ss.38-45, 2004 (Hakemli Dergi)
- XI. **Selenyumun İnsan Beslenmesi ve Sağlığı Açısından Önemi**
ŞİMŞEK A., SARI F., ARTIK N.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.5, ss.245-251, 2004 (Hakemli Dergi)
- XII. **Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir araştırma**
BATTAL H., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, sa.4, ss.75-84, 2003 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Use of medicinal and aromatic plants in edible films and coatings**
Sarı F.
Use of medicinal and aromatic plants in edible films and coatings. Medicinal plants: secondary metabolites, utilization, human health-I, Gülen ÖZYAZICI, Esra UÇAR SÖZMEN, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.31-45, 2023
- II. **EFFECT OF DIFFERENT SOLVENTS ON TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ELDERBERRY (Sambucus nigra L.) FLOWERS**
Sarı F.
DIFFERENT PERSPECTIVES IN MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Assoc. Prof. Dr. Gülen ÖZYAZICI, Assoc. Prof. Dr. Esra UÇAR, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.117-132, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Bioavailability of herbal food ingredients and bioavailability detection methods**
Güldeş Ü. B. N., Sarı F.
EGE 10th International Conference on Applied Sciences, İzmir, Türkiye, 22 Aralık 2023 - 24 Ağustos 2024, ss.284-285
- II. **Determination of some quality parameters of yemlik (Tragopogon Reticulatus boiss.) Plant dried by microwave**
Temur G. N., Sarı F.
ICONFOOD'23, Sivas, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2023, ss.834-835
- III. **Comparison of relation between ph, betalain content, and microbiological quality of fermented red beetroot juices Produced by different methods**
Duyar M. Ş., Sarı F., Karaoğlan H. A.
ICONFOOD'22 International Congress on Food, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022
- IV. **Ultra işlenmiş gıdalar ve sağlık**
Temür G. N., Sarı F.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.162
- V. **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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.172-189
- VI. **Pektin Yapısı özellikleri ve ekstraksiyonu**
TUĞÇE B., UĞUR E., SARI F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- VII. **Antosiyaninlerin kopigmentasyonu**
ŞAHİN E., SARI F.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Kasım 2015
- VIII. **Maydanozun petroselinum crispum mikrodalga enerjisi ile kurutulmasının bazı kalite parametreleri üzerine etkisi**
UĞUR E., TUĞÇE B., SARI F.
9 Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 11 - 14 Kasım 2015
- IX. **Karamuk berberis crataegina suyu antosiyaninlerinin ısıl stabilitesinin belirlenmesi**
SARI F., IŞIKLI DEVELİ N., AKPULAT H. A.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- X. **Asma Yaprığı Konservesinde Isıl İşlemin Klorofil ve Renk Üzerine Etkisi**
SARI F., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XI. **Asma yaprağında ısıl işlemin renk üzerine etkisi**
SARI F., ARTIK N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XII. **Farklı çay klonlarının teanin ve kafein miktarları**
SARI F., VELİOĞLU Y. S.
7. Gıda Mühendisliği kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011
- XIII. **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, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007
- XIV. **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, Macaristan, 11 Haziran 2006

Desteklenen Projeler

- Karaoğlan H. A., Sarı F., TÜBİTAK Projesi, Probiyotik Kırmızı Pancar Suyu Üretiminin Optimizasyonu Ve Probiyotik Kırmızı Pancar Suyunun Geleneksel Yöntemle Üretilen Kırmızı Pancar Suyu ile Kıyaslanması, 2022 - 2023
- Sarı F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar kabuğundan pektin ekstraksiyonu, 2017 - 2019
- Eleroğlu H., Tangüler H., Sarı F., Mazlum S., Karaköy T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sivas Koşullarında Kurt Üzümü Lycium barbarum Yetiştiriciliği ve Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi, 2012 - 2014
- SARI F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karamuk Berberis crataegina antosiyaninlerinin tanımlanması ve kopigmentasyonu, 2011 - 2014
- SARI F., TÜBİTAK Projesi, Çay İşlemede Teanin Miktarının Değişimi, 2008 - 2009
- SARI F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Çay Ekstraktlarının Antioksidan Antibakteriyel Etkileri ve Fenolik Madde Dağılımının HPLC ile Belirlenmesi, 2006 - 2007
- SARI F., TÜBİTAK Projesi, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayın Polifenolik Madde Dağılımı ve Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkileri, 2006 - 2007
- SARI F., TÜBİTAK Projesi, Ekstraksiyon Koşullarının Siyah Çayda ve Mate Çayında Polifenol Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesi Üzerine Etkileri, 2005 - 2006

Metrikler

Atif (WoS): 1469

Atif (Scopus): 2020

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 11