

Assoc. Prof. FERDA SARI

Personal Information

Email: fesari@cumhuriyet.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-2249-3489

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

Yoksis Researcher ID: 49587

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, Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim, 2021 - Continues

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, 2017 - 2018, 2016 - 2017
MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GIDA AMBALAJLAMA TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
FONKSİYONEL GİDALAR, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
GİDALARDA RENK MADDELERİ VE ÜRETİM SÜRESİNCE DEĞİŞİMİ, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
MİNİMAL İŞLENMİŞ GİDALAR, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
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.UĞUR(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. 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 (SCI-Expanded)
- II. 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, vol.237, no.2, pp.229-236, 2013 (SCI-Expanded)
- III. 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, vol.24, no.8, pp.1130-1135, 2011 (SCI-Expanded)
- IV. 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 DİRGİSİ-JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, vol.15, no.4, pp.371-378, 2009 (SCI-Expanded)
- V. **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, vol.33, no.4, pp.353-362, 2009 (SCI-Expanded)
- VI. **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 (SCI-Expanded)
- VII. **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 (SCI-Expanded)
- VIII. **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 (SCI-Expanded)
- IX. **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 (SCI-Expanded)
- X. **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 (SCI-Expanded)
- XI. **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 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Determination of Drying Rate and Some Quality Parameters of Celery Leaves (*Apium graveolens L.*) Dried by Microwave**
Kömür E., SARI F.
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, vol.26, no.5, pp.1135-1145, 2023 (ESCI)
- II. **Microbial Evaluation of Fermented Beetroot Juice Produced by Probiotic *Lacticaseibacillus paracasei***
Durukan G., Sarı F., Karaoğlan H. A.
Journal of Raw Materials to Processed Foods, vol.4, no.1, pp.1-9, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Nar Kabuğundan Pektin Ekstraksiyonu**
SARI F., BİRLİK T.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.8, no.5, pp.1043-1052, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Çay ve sağlık**
SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Gıda Teknolojisi, pp.63-66, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- V. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **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 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Çöven Ekstraktı Üretimi Üzerine Bir araştırma**
BATTAL H., SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.4, pp.75-84, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **EFFECT OF DIFFERENT SOLVENTS ON TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ELDERBERRY (*Sambucus nigra L.*) FLOWERS**
Sarı F.
in: DIFFERENT PERSPECTIVES IN MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, Assoc. Prof. Dr. Gülen ÖZYAZICI, Assoc. Prof. Dr. Esra UÇAR, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.117-132, 2022

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **MICROBIAL EVALUATION OF FERMENTED BEETROOT JUICE PRODUCED BY PROBIOTIC *Lacticaseibacillus paracasei***
Durukan G., SARI F., KARAOĞLAN H. A.
3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods, İstanbul, Turkey, 18 May 2023
- II. **COMPARISON OF RELATION BETWEEN PH, BETALAIN CONTENT, AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF FERMENTED RED BEETROOT JUICES PRODUCED BY DIFFERENT METHODS**
Duyar M. Ş., SARI F., KARAOĞLAN H. A.
ICONFOOD'22 International Congress on Food, Sivas, Turkey, 14 October 2022
- III. **ULTRA İŞLENMİŞ GİDALAR ve SAĞLIK**
Temür G. N., Sarı F.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.162
- IV. **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
- V. **Antosiyinin kopigmentasyonu**
ŞAHİN E., SARI F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- VI. **Pektin Yapısı Özellikleri ve ekstraksiyonu**
TUĞÇE B., UĞUR E., SARI F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- VII. **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
- VIII. **Karamuk berberis crataegina suyu antosiyinin ıslı stabilitesinin belirlenmesi**

- SARI F., IŞIKLI DEVELİ N., AKPULAT H. A.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- IX. **Asma Yaprağı Konservesinde Isıl İşlemin Klorofil ve Renk Üzerine Etkisi**
SARI F., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- X. **Asma yaprağında isıl işlemin renk üzerine etkisi**
SARI F., ARTIK N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XI. **Farklı çay klonlarının teanin ve kafein miktarları**
SARI F., VELİOĞLU Y. S.
7. Gıda Mühendisliği kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011
- XII. **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
- XIII. **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 Yumrularda 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 antosianinlerinin 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 Antimikrobial Aktivitesi Üzerine Etkileri, 2005 - 2006

Metrics

- Publication: 40
Citation (WoS): 1469
Citation (Scopus): 1750
H-Index (WoS): 9
H-Index (Scopus): 11