

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

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 Positions

Professor, Sivas Cumhuriyet University, Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim, 2024 - Continues

Associate Professor, Sivas Cumhuriyet University, Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim, 2021 - 2024

Associate Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2021

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

Academic and Administrative Experience

Head of Department, Sivas Cumhuriyet University, Sivas Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim, 2024 - Continues

Courses

Postgraduate

Fonksiyonel Gıdalar, Postgraduate, 2018 - 2019

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

Seminer Dersi, Postgraduate, 2018 - 2019

Minimal İşlenmiş Gıdalar, Postgraduate, 2019 - 2020

Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020

FONKSİYONEL GIDALAR, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDALARDA RENK MADDELERİ VE ÜRETİM SÜRESİNCE DEĞİŞİMİ, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017

MİNİMAL İŞLENMİŞ GIDALAR, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Tez Çalışması, Postgraduate, 2018 - 2019

Undergraduate

Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020

Kütle ve Enerji Denklikleri, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Ambalajlama Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019

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

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

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

Supervised 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

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

I. 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, vol.36, no.4, pp.229-239, 2024 (SCI-Expanded)

II. 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, vol.16, no.3, pp.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, vol.18, no.6, pp.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., Sari F., Karaoğlan H. A.
HELIYON, vol.10, no.9, pp.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, vol.30, no.3, pp.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., Sari F., Çopur Ö. U.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, vol.52, no.2, pp.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, vol.29, no.1, pp.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, vol.51, no.4, pp.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, vol.40, no.3, pp.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, vol.237, no.2, pp.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, vol.24, no.8, pp.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, vol.15, no.4, pp.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, vol.33, no.4, pp.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, vol.13, no.3, pp.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, vol.12, no.3, pp.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, vol.95, no.4, pp.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, vol.41, no.3, pp.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, vol.99, no.4, pp.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, vol.93, no.4, pp.713-718, 2005 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Determination of Drying Rate and Same Quality Parameters of Celery Leaves (*Apium graveolens* L.) Dried by Microwave**
Kömüş 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 *Lactocaseibacillus 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. **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, vol.2, no.1, pp.51-56, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.22, no.5, pp.1051-1060, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **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)
- VI. **Çay ve sağlık**
SARI F., VELİOĞLU Y. S.
Gıda Teknolojisi, pp.63-66, 2010 (Non Peer-Reviewed Journal)
- VII. **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)
- VIII. **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)

IX. 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)

X. 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)

XI. 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)

XII. 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

I. Use of medicinal and aromatic plants in edible films and coatings

Sarı F.

in: Use of medicinal and aromatic plants in edible films and coatings. Medicinal plants: secondary metabolites, utilization, human health-I, Gülen ÖZYAZICI, Esra UÇAR SÖZMEN, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.31-45, 2023

II. 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

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. Bioavailability of herbal food ingredients and bioavailability detection methods

Güldeş Ü. B. N., Sarı F.

EGE 10th International Conference on Applied Sciences, İzmir, Turkey, 22 December 2023 - 24 August 2024, pp.284-285, (Summary Text)

II. Determination of some quality parameters of yemlik (Tragopogon Reticulatus boiss.) Plant dried by microwave

Temur G. N., Sarı F.

ICONFOOD'23, Sivas, Turkey, 16 - 18 October 2023, pp.834-835, (Summary Text)

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, Turkey, 14 October 2022, (Summary Text)

IV. Ultra işlenmiş gıdalar ve sağlık

Temür G. N., Sarı F.

12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.162, (Summary Text)

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, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.172-189, (Full Text)

- VI. **Pektin Yapısı özellikleri ve ekstraksiyonu**
TUĞÇE B., UĞUR E., SARI F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- VII. **Antosiyeninlerin kopigmentasyonu**
ŞAHİN E., SARI F.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- VIII. **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
- IX. **Karamuk berberis crataegina suyu antosiyeninlerinin ısıl stabilitesinin belirlenmesi**
SARI F., IŞIKLI DEVELİ N., AKPULAT H. A.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- X. **Asma Yaprağı Konservesinde Isıl İşlemin Klorofil ve Renk Üzerine Etkisi**
SARI F., ARTIK N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XI. **Asma yaprağında ısıl işlemin renk üzerine etkisi**
SARI F., ARTIK N.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XII. **Farklı çay klonlarının teanin ve kafein miktarları**
SARI F., VELİOĞLU Y. S.
7. Gıda Mühendisliği kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 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, Turkey, 24 - 26 October 2007, (Summary Text)
- 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, Hungary, 11 June 2006, (Summary Text)

Funded Projects

- Karaoğlan H. A., Sarı F., TUBITAK Project, Probiyotik Kırmızı Pancar Suyu Üretiminin Optimizasyonu Ve Probiyotik Kırmızı Pancar Suyunun Geleneksel Yöntemle Üretilen Kırmızı Pancar Suyu ile Kıyaslanması, 2022 - 2023
- 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 Üzümlü Lycium barbarum Yetiştiriciliği ve Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi, 2012 - 2014
- SARI F., Project Supported by Higher Education Institutions, Karamuk Berberis crataegina antosiyeninlerinin 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

Metrics

Publication: 50

Citation (WoS): 1469

Citation (Scopus): 2020

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 11