

## 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

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

## 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 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  
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. **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., Sarı 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., Sarı 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 *Lactobacillus casei***  
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.  
Afyon 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 & Book Chapters

- 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

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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
- 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
- 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
- IV. **Ultra işlenmiş gıdalar ve sağlık**  
Temür G. N., Sarı F.  
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.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, Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.172-189
- VI. **Pektin Yapısı özellikleri ve ekstraksiyonu**  
TUĞÇE B., UĞUR E., SARI F.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2015
- VII. **Antosiyaninlerin 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 antosiyaninlerinin ısıl stabilitesinin belirlenmesi**  
SARI F., IŞIKLI DEVELİ N., AKPULAT H. A.  
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- X. **Asma Yaprığı 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
- 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

## Supported 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 Üzümü Lycium barbarum Yetiştiriciliği ve Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kuruma Kinetiğinin İncelenmesi, 2012 - 2014
- SARI F., Project Supported by Higher Education Institutions, Karamuk Berberis 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

## **Metrics**

Publication: 50

Citation (WoS): 1469

Citation (Scopus): 2020

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 11