

Lect. PhD ULAŞ BAYSAN

Personal Information

Email: ulas.baysan@deu.edu.tr

Web: <https://avesis.deu.edu.tr/ulas.baysan>

International Researcher IDs

ScholarID: T_1ubxEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6307-9874

Publons / Web Of Science ResearcherID: ISB-9424-2023

ScopusID: 57194573546

Yoksis Researcher ID: 377054

Education

Doctorate, Aydın Adnan Menderes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2018 - 2022

Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 2016 - 2018

Undergraduate, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2011 - 2015

Dissertations

Doctorate, Propolisin farklı yöntemler ile enkapsüle edilmesi: Optimum işlem koşullarının, depolama stabilitesinin, model gıda sistemlerinde kullanılabilirliğinin ve probiyotik mikroorganizmalar üzerine etkisinin incelenmesi, Aydın Adnan Menderes University, 2022

Postgraduate, 2-faz pirina kurutmada yüksek kaliteli ürün hedefli kombine kurutma yönteminin geliştirilmesi, Ege University, 2018

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Microbiology, Food Technology, Food Biotechnology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Food Packaging, Food Analysis, Engineering and Technology

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Evaluation of innovative drying approaches in celery drying considering product quality and drying energy efficiency**
Baysan U., Harun A. I., Koç M.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, vol.93, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Vitamin delivery systems by spray-drying encapsulation within plant protein-based carriers: A review**
Köprüalan Aydın Ö., Baysan U., Altay Ö., İlter Baysan I., ERTEKİN F., Jafari S. M.
Food Bioscience, vol.56, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Encapsulation and in vitro evaluation of phenolic compounds of propolis by spray and freeze drying**
Takma D. K., Balcik E. U., Baysan U., Bastioglu A. Z., Coskun N. O., Nadeem H. S., Koc M.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, no.11, 2022 (SCI-Expanded)

- IV. **Investigation of drying conditions to valorize 2-phase olive pomace in further processing**
Baysan U., Koc M., Gungor A., ERTEKİN F.
DRYING TECHNOLOGY, vol.40, no.1, pp.65-76, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **The effect of coating material combination and encapsulation method on propolis powder properties**
Baysan U., Bastioglu A. Z., Coskun N. O., Takma D. K., Balcuk E. U., Sahin-Nadeem H., Koc M.
POWDER TECHNOLOGY, vol.384, pp.332-341, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Pre-drying of 2-Phase Olive Pomace by Drum Dryer to Improve Processability**
Baysan U., Koc M., Gungor A., ERTEKİN F.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.12, no.5, pp.2495-2506, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **The effect of spray drying conditions on physicochemical properties of encapsulated propolis powder**
Baysan U., Elmas F., Koc M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.42, no.4, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Physical and chemical stability of sweet walnut oil emulsion: Influence of homogenization conditions and stabilizer ratio**
Baysan U., Yildirim A., Takma D. K., Koc M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, no.1, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **Effects of different cooking methods on the chemical and physical properties of carrots and green peas**
Koc M., Baysan U., Devseren E., Okut D., Atak Z., Karatas H., ERTEKİN F.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.42, pp.109-119, 2017 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **The Importance of Plant-Based Milks in the Food Industry and Ensuring Microbial Safety**
BAYSAN U.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.12, no.1, pp.116-124, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **2-FAZLI PİRİNANIN ÖN KURUTULMASININ GEREKLİLİĞİ VE VALSLİ KURUTUCU KULLANIMI**
BAYSAN U., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.
GIDA, vol.48, no.3, pp.562-567, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **2-Fazlı Zeytin Pirinasının Değerlendirilmesinde Kurutmanın Önemi**
BAYSAN U., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.5, pp.103-112, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **ZEOLİT YATAK İLE MODİFİYE EDİLMİŞ VAKUM FIRINDA DOMATES SALÇASI ÜRETİMİ**
atak z., BAYSAN U., devseren e., okut d., KOÇ M., karataş h., ERTEKİN F.
GIDA, vol.42, pp.437-446, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Books

- I. **Köpük Kurutma Teknolojisi**
BAYSAN U., KOÇ M.
in: Gıdaların Kurutulmasında Kullanılan Yenilikçi Kurutma Teknolojileri, ERTEKİN FİGEN, Editor, Türkiye Klinikleri Food Sciences, Ankara, pp.62-70, 2024
- II. **Food Powders Bulk Properties**
KOÇ B., KOÇ M., BAYSAN U.
in: Food Powders Properties and Characterization, , Editor, Springer, pp.1-36, 2021
- III. **Food Powders Particle Properties**

BAYSAN U., KOÇ M., KOÇ B.

in: Food Powders Properties and Characterization, ERMİŞ Ertan, Editor, Springer, pp.37-52, 2021

IV. Frequently Used Membrane Processing Techniques for Food Manufacturing Industries

BAYSAN U., çoşkun n. ö., elmas f., KOÇ M.

in: Applications of Membrane Technology for Food Processing Industries, Selvamuthukumaran

Meenakshisundaram, Editor, CRC Press, pp.45-96, 2020

V. Spray Drying for Production of Food Colors from Natural Sources

BAYSAN U., KOÇ M., ŞAHİN NADEEM H., ERTEKİN F., elmas f.

in: Handbook on Spray Drying Applications for Food Industries, Meenakshisundaram Selvamuthukumaran, Editor,

CRC Press, pp.133-179, 2019

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. Uncertainty Analysis In Gas Chromatography Analysis Methods

BAYSAN U., İLTER BAYSAN I.

V. BİLSEL International Gordion Scientific Researches Congress, Ankara, Turkey, 8 - 09 December 2024, (Summary Text)

II. Enkapsüle Gıdaların İn Vitro Sistem İçerisinde Fenolik Madde Profilindeki Davranışının HPLC Methodu İle Belirlenmesinin Önemi

BAYSAN U., İLTER BAYSAN I.

V. BİLSEL International Gordion Scientific Researches Congress, Ankara, Turkey, 8 - 09 December 2024, (Summary Text)

III. Using Foam Drying in Combination with Advanced Technologies in Food Processing

BAYSAN U., İLTER BAYSAN I.

VII. Incess International Science, Culture and Education Congress, Turkey, 28 April - 01 May 2024, (Summary Text)

IV. Enkapsüle propolis tozu üretiminde kaplama materyallerinin etkisi

BAYSAN U., çoşkun n. ö., balçık e. ü., KONUK TAKMA D., ZUNGUR BASTIOĞLU A., ŞAHİN NADEEM H., KOÇ M.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, (Summary Text)

V. Effect of tray dryer's independent variables (drying temperature and air velocity) on the quality of olive pomace and system's energy efficiency

BAYSAN U., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.

21th International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, (Full Text)

VI. Production of Pekmez under Vacuum using a prototype develop for home appliance: Comparison with atmospheric application

BAYSAN U., KOÇ M., ERTEKİN F.

The 4th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, (Full Text)

VII. 2-Faz Pirinanın Valsli Kurutucuda Kurutulması: İşlem Parametrelerinin Pirinanın Kalitesi ve Kurutucu Enerji Verimliliği Üzerine Etkisi

BAYSAN U., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.

21. Ulusal Isı Bilimi ve Tekniği Kongresi, Çorum, Turkey, 13 - 16 September 2017, (Summary Text)

VIII. The Effects Of Vacuum And Atmospheric Deep Fat Frying Process On Total Frying Use Time Of Sunflower Oil And On French Fries Quality

devseren e., okut d., BAYSAN U., KOÇ M., karataş h., ERTEKİN F.

19th International Sunflower Conference, Edirne, Turkey, 29 May - 03 June 2016, (Summary Text)

IX. Production of tomato paste in modified vacuum oven The effects of processing conditions

devseren e., okut d., atak z., BAYSAN U., KOÇ M., karataş h., ERTEKİN F.

EuroFoodChem XVIII, Madrid, Spain, 13 - 16 October 2015, (Summary Text)

Funded Projects

Şahin Nadeem H., Koç M., TUBITAK Project, Propolisin Fenolik İçeriğinin Korunması ve Acı (Bitter) Tadının Maskelenmesi Amacıyla Farklı Yöntemler Kullanılarak Enkapsülasyonu: Enkapsülasyon Yöntemlerinin Optimizasyonu, Enkapsüle Propolis Mikropartiküllerinin Stabilitésinin Belirlenmesi ve Model Gıdalarda Kullanımı (2180024), 2019 - 2022

Baysan U., Şahin Nadeem H., Koç M., Project Supported by Higher Education Institutions, Propolisin Farklı Yöntemler ile Enkapsüle Edilmesi: Optimum İşlem Koşullarının, Depolama Stabilitésinin, Model Gıda Sistemlerinde Kullanılabilirliğinin ve Probiyotik Mikroorganizmalar Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2019 - 2022

Baysan U., Koç M., Project Supported by Higher Education Institutions, Kerevizin Duraklamalı Kurutma Yöntemi İle Kurutulması, 2019 - 2020

Baysan U., Koç M., Ertekin F., Project Supported by Higher Education Institutions, 2-Faz Pirina Kurutmada Yüksek Kaliteli Ürün Hedefli Kombine Kurutma Yönteminin Geliştirilmesi, 2016 - 2018

Koç M., Dalay M., Ertekin F., TUBITAK Project, Mikroalgler ve Siyanobakterilerden Doğal Renk Maddesi Fikosiyanin ve Fukoksantin Ekstraksiyonu, Saflaştırılması, Enkapsülasyonu ve Gıda Maddeleri İçinde Stabilitésinin Test Edilmesi (1150578), 2015 - 2018

Baysan U., Ertekin F., TUBITAK Project, Vakum Pişirme/Evaporasyon Fonksiyonuna Sahip Ev Tipi Prototipinin Geliştirilmesine Yönelik Modifiye Vakum Etüvün Salça Üretimi Üzerinde Test Edilmesi, 2014 - 2015

Metrics

Publication: 27

Citation (WoS): 125

Citation (Scopus): 136

H-Index (WoS): 5

H-Index (Scopus): 5