

Öğr. Gör. Dr. ULAŞ BAYSAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: ulas.baysan@deu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: T_1ubxEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6307-9874

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

ScopusID: 57194573546

Yoksis Araştırmacı ID: 377054

Eğitim Bilgileri

Doktora, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2018 - 2022

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2016 - 2018

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2011 - 2015

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, 2-faz pirina kurutmada yüksek kaliteli ürün hedefli kombine kurutma yönteminin geliştirilmesi, Ege Üniversitesi, 2018

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Gıda Ambalajlama, Gıda Analizleri, Mühendislik ve Teknoloji

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.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., İltar Baysan I., ERTEKİN F., Jafari S. M.
Food Bioscience, cilt.56, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Encapsulation and in vitro evaluation of phenolic compounds of propolis by spray and freeze drying**
Takma D. K., Balcık E. U., Baysan U., Bastıoğlu A. Z., Coskun N. O., Nadeem H. S., Koc M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, sa.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, cilt.40, sa.1, ss.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, cilt.384, ss.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, cilt.12, sa.5, ss.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, cilt.42, sa.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, sa.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, cilt.42, ss.109-119, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bitkisel Sütlerin Gıda Endüstrisindeki Önemi Ve Mikrobiyal Güvenliğinin Sağlanması**
BAYSAN U.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.12, sa.1, ss.116-124, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **2-FAZLI PİRİNANIN ÖN KURUTULMASININ GEREKLİLİĞİ VE VALSLİ KURUTUCU KULLANIMI**
BAYSAN U., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.
GIDA, cilt.48, sa.3, ss.562-567, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **2-Fazlı Zeytin Pirinasının Değerlendirilmesinde Kurutmanın Önemi**
BAYSAN U., KOÇ M., GÜNGÖR A., ERTEKİN F.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.5, ss.103-112, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.42, ss.437-446, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **Köpük Kurutma Teknolojisi**
BAYSAN U., KOÇ M.
Gıdaların Kurutulmasında Kullanılan Yenilikçi Kurutma Teknolojileri, ERTEKİN FİGEN, Editör, Türkiye Klinikleri Food Sciences, Ankara, ss.62-70, 2024
- II. **Food Powders Bulk Properties**
KOÇ B., KOÇ M., BAYSAN U.
Food Powders Properties and Characterization, , Editör, Springer, ss.1-36, 2021
- III. **Food Powders Particle Properties**
BAYSAN U., KOÇ M., KOÇ B.
Food Powders Properties and Characterization, ERMİŞ Ertan, Editör, Springer, ss.37-52, 2021

- IV. **Frequently Used Membrane Processing Techniques for Food Manufacturing Industries**
BAYSAN U., çoşkun n. ö., elmas f., KOÇ M.
Applications of Membrane Technology for Food Processing Industries, Selvamuthukumaran Meenakshisundaram, Editör, CRC Press, ss.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.
Handbook on Spray Drying Applications for Food Industries, Meenakshisundaram Selvamuthukumaran, Editör, CRC Press, ss.133-179, 2019

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **Uncertainty Analysis In Gas Chromatography Analysis Methods**
BAYSAN U., İLTER BAYSAN I.
V. BİLSEL International Gordion Scientific Researches Congress, Ankara, Türkiye, 8 - 09 Aralık 2024, (Özet Bildiri)
- II. **Enkapsüle Gıdaların İn Vitro Sistem İçerisinde Fenolik Madde Profilindeki Davranışının HPLC Metodu İle Belirlenmesinin Önemi**
BAYSAN U., İLTER BAYSAN I.
V. BİLSEL International Gordion Scientific Researches Congress, Ankara, Türkiye, 8 - 09 Aralık 2024, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 28 Nisan - 01 Mayıs 2024, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, (Özet Bildiri)
- 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, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2017, (Özet Bildiri)
- 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, Türkiye, 29 Mayıs - 03 Haziran 2016, (Özet Bildiri)
- 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, İspanya, 13 - 16 Ekim 2015, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

Şahin Nadeem H., Koç M., TÜBİTAK Projesi, Propolisin Fenolik İçeriğinin Korunması ve Acı (Bitter) Tadının Maskelenmesi
Amacıyla Farklı Yöntemler Kullanılarak Enkapsülasyonu: Enkapsülasyon Yöntemlerinin Optimizasyonu, Enkapsüle

Propolis Mikropartiküllerinin Stabilesinin Belirlenmesi ve Model Gıdalarda Kullanımı (2180024), 2019 - 2022

Baysan U., Şahin Nadeem H., Koç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Propolisin Farklı Yöntemler ile Enkapsüle Edilmesi: Optimum İşlem Koşullarının, Depolama Stabilesinin, Model Gıda Sistemlerinde Kullanılabilirliğinin ve Probiyotik Mikroorganizmalar Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2019 - 2022

Baysan U., Koç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kerevizin Duraklamalı Kurutma Yöntemi İle Kurutulması, 2019 - 2020

Baysan U., Koç M., Ertekin F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 2-Faz Pirina Kurutmada Yüksek Kaliteli Ürün Hedefli Kombine Kurutma Yönteminin Geliştirilmesi, 2016 - 2018

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

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

Metrikler

Yayın: 27

Atıf (WoS): 125

Atıf (Scopus): 136

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5