

## Doç.Dr. Elçin YILMAZ

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 383 4769](tel:+902123834769)

Fax Telefonu: [+90 212 383 4725](tel:+902123834725)

E-posta: demirhan@yildiz.edu.tr

Web: <http://avesis.yildiz.edu.tr/demirhan/>

Posta Adresi: Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü Davutpaşa Kampüsü A-332 Esenler İstanbul

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2007 - 2012

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2007

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2000 - 2004

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, Susam küspesindeki proteinin enzimatik hidrolizinin, çözünürlüğünün, enzim inaktivasyon kinetiğinin ve fonksiyonel özelliklerinin incelenmesi , Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği, 2012  
Yüksek Lisans, Peynir altı suyundan elde edilen laktozun enzimatik hidrolizinin incelenmesi ve modellenmesi , Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği, 2007

### Araştırma Alanları

Kimya Mühendisliği ve Teknolojisi , Biyoteknoloji, Biyokimyasal Reaksiyon Mühendisliği, Biyoteknolojik Prosesler ve Fermentasyon Teknolojisi, Proses ve Reaktör Tasarımı, Kimyasal Reaksiyon Mühendisliği , Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2017 - 2019

Yrd.Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2013 - 2017

Araştırma Görevlisi Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2012 - 2013

Araştırma Görevlisi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2005 - 2012

### Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü, 2016 - 2021

## Verdiği Dersler

Graduation Thesis, Lisans, 2016 - 2017, 2018 - 2019  
Chemical Reaction Engineering, Lisans, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2018 - 2019  
Computer Applications in Chemical Engineering, Lisans, 2016 - 2017, 2018 - 2019  
Endüstriyel ve İçme Sularının Hazırlanması, Yüksek Lisans, 2015 - 2016, 2018 - 2019  
Kimya Mühendisliği Lab. 1, Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2018 - 2019  
Chemical Engineering Lab. 2, Lisans, 2018 - 2019  
Occupational Health and Safety 1, Lisans, 2018 - 2019  
Process Dynamic and Control, Lisans, 2016 - 2017, 2018 - 2019  
Bitirme Çalışması, Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017  
Chemical Engineering Lab. 1, Lisans, 2016 - 2017  
KİMYA SANAYİNDE İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ, Lisans, 2015 - 2016, 2016 - 2017  
Kimya Mühendisliği Lab. 2, Lisans, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017  
Kimyasal Reaksiyon Mühendisliği, Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015  
Proses Dinamiği ve Kontrolü, Lisans, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016

## Yönetilen Tezler

Yılmaz E., Sulu Çözeltilerden Çörekotu Küspesi İle Boyar Maddelerin Adsorpsiyon Yöntemi İle Gideriminin İncelenmesi, Yüksek Lisans, N.NUMAN(Öğrenci), 2019  
Yılmaz E., Keten Tohumu Küspesi Kullanılarak Boyar Maddelerin Sulu Çözeltilerden Adsorpsiyon Metodu ile Gideriminin İncelenmesi, Yüksek Lisans, C.ÇAVAŞ(Öğrenci), 2019  
Yılmaz E., Adsorban olarak kullanılacak nanoparçacık sentezi, Yüksek Lisans, A.PERK(Öğrenci), 2019  
Yılmaz E., Nano silika parçacıkların kitosan ile kaplanması ve adsorban olarak kullanımının incelenmesi, Yüksek Lisans, N.ÇELİK(Öğrenci), 2019  
Yılmaz E., Mikrodalga ekstraksiyon yöntemi ile bitkilerden esansiyel yağ eldesi, Yüksek Lisans, G.YÜCEPUR(Öğrenci), 2018  
Yılmaz E., Metilen Mavi ve Remazol Ultra Kırmızı Boyar Maddelerinin Meyve Posası Kullanılarak Sulu Çözeltilerden Adsorpsiyon Yöntemi ile Giderilmesi, Yüksek Lisans, İ.BALTA(Öğrenci), 2017  
Yılmaz E., Sulu Çözeltilerden Meyve Posası ile Boyar Maddelerin Adsorpsiyon Yöntemi ile Gideriminin İncelenmesi, Yüksek Lisans, E.KARANFİL(Öğrenci), 2017  
Yılmaz E., Melisa yapraklarının mikrodalga tekniği kullanılarak kuruma, rehidratasyon ve renk değişim kinetiğinin incelenmesi ve modellenmesi, Yüksek Lisans, A.ERGUN(Öğrenci), 2017  
Yılmaz E., Reaktif mavi 19 boyar maddesinin çevre dostu mısır koçanı ve muz kabuğu kullanılarak sulu çözeltilerden adsorpsiyon yöntemi ile giderilmesi, Yüksek Lisans, P.ŞANSLI(Öğrenci), 2017  
Yılmaz E., Sulu çözeltilerden adsorpsiyon yöntemiyle fosfat giderimi, Yüksek Lisans, Z.HALICI(Öğrenci), 2016

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Microwave drying effect on drying characteristic and energy consumption of Ficus carica Linn leaves**  
Yılmaz Çetiner P., Demirhan Yılmaz E., Özbek B.  
Journal Of Food Process Engineering, sa.13831, ss.1-21, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Response surface methodology approach for adsorptive removal of Reactive Blue 19 onto green pea pod**  
Demirhan Yılmaz E.  
WATER SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.81, sa.6, ss.1137-1147, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **KEFIR GRAIN BIOMASS PRODUCTION: INFLUENCE OF DIFFERENT CULTURING CONDITIONS AND**

## EXAMINATION OF GROWTH KINETIC MODELS

Apar D., Demirhan Yılmaz E., Özel B., Özbek B.

JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.40, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- IV. **BSA adsorption onto commercial activated carbon modified by microwave assisted chemical activation**  
Taşkın M. B. , Özbek S., Yılmaz E., Özbek B.  
Bulgarian Chemical Communications, cilt.48, sa.2, ss.261-268, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- V. **ASCORBIC ACID DEGRADATION KINETIC FOR MICROWAVE DRIED BASIL, PURSLANE AND CELERY LEAVES**  
Demirhan E., AKPINAR Z., Apar D. K. , ÖZBEK B.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.45, sa.2, ss.113-118, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Color Change Kinetics of Tea Leaves During Microwave Drying**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.11, sa.2, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **EFFECT OF PRETREATMENTS ON SESAME CAKE PROTEIN HYDROLYSIS BY ALCALASE**  
Demirhan E., Apar D. K. , Özbek B.  
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.45, ss.81-83, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Modeling of the Water Uptake Process for Cowpea Seeds (Vigna Unguiculata L.) under Common Treatment and Microwave Treatment**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
JOURNAL OF THE CHEMICAL SOCIETY OF PAKISTAN, cilt.37, sa.1, ss.1-10, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Modeling of the Water Uptake Process for Cowpea Seeds (Vigna Unguiculata L.) under Common Treatment and Microwave Treatment**  
Yılmaz E., Özbek B.  
Journal Of The Chemical Society Of Pakistan, cilt.37, sa.1, ss.1-10, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Influence of vitamin (B-1, B-6, B-9, B-12, C) and ions (Cu<sup>2+</sup>, Mn<sup>2+</sup>, PO<sub>4</sub> (3-)) on kefir grain biomass growth**  
Demirhan E., GURSES B., YALCIN B. E. , Apar D. K. , ÖZBEK B.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.22, sa.4, ss.1007-1013, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **INFLUENCE OF ENZYMATIC HYDROLYSIS ON THE FUNCTIONAL PROPERTIES OF SESAME CAKE PROTEIN**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.200, sa.5, ss.655-666, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **A Modelling study on skimmed milk lactose hydrolysis and beta-galactosidase stability using three reactor types**  
AKGUL F. B. , Demirhan E., ÖZBEK B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.2, ss.217-231, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **A modelling study on kefir grain biomass growth: Influence of various minerals**  
Demirhan E., Apar D. K. , Payer G., ÖZBEK B.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.64, sa.3, ss.402-407, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **COLOR CHANGE KINETICS OF CELERY LEAVES UNDERGOING MICROWAVE HEATING**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.198, sa.10, ss.1189-1205, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **A Kinetic Study on Sesame Cake Protein Hydrolysis by Alcalase**  
Demirhan E., Apar D. K. , ÖZBEK B.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.1, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **THIN-LAYER DRYING CHARACTERISTICS AND MODELING OF CELERY LEAVES UNDERGOING MICROWAVE TREATMENT**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.198, sa.7, ss.957-975, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Sesame cake protein hydrolysis by alcalase: Effects of process parameters on hydrolysis,**

**solubilisation, and enzyme inactivation**

Demirhan E., Apar D., ÖZBEK B.

KOREAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING, cilt.28, sa.1, ss.195-202, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XVIII. Drying kinetics and effective moisture diffusivity of purslane undergoing microwave heat treatment**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
KOREAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING, cilt.27, sa.5, ss.1377-1383, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. REHYDRATION KINETICS OF MICROWAVE-DRIED BASIL**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, sa.4, ss.664-680, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. MICROWAVE-DRYING CHARACTERISTICS OF BASIL**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, sa.3, ss.476-494, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. A modelling study on hydrolysis of whey lactose and stability of beta-galactosidase**  
Demirhan E., Apar D. K. , ÖZBEK B.  
KOREAN JOURNAL OF CHEMICAL ENGINEERING, cilt.27, sa.2, ss.536-545, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. REHYDRATION KINETICS OF MICROWAVE-DRIED OKRAS AS AFFECTED BY DRYING CONDITIONS**  
Apar D., Demirhan E., ÖZBEK B., DADALI G.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, sa.5, ss.618-634, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. Color Change Kinetics of Microwave-Dried Basil**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.27, sa.1, ss.156-166, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. A MODELING STUDY ON HYDROLYSIS OF LACTOSE RECOVERED FROM WHEY AND -GALACTOSIDASE STABILITY UNDER SONIC TREATMENT**  
Demirhan E., ÖZBEK B.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.196, sa.7, ss.767-787, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. Effect of drying conditions on rehydration kinetics of microwave dried spinach**  
DADALI G., Demirhan E., ÖZBEK B.  
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.86, ss.235-241, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. Effect of hydrolysis products and Mg<sup>2+</sup>, Mn<sup>2+</sup> and Ca<sup>2+</sup> ions on whey lactose hydrolysis and beta-galactosidase stability**  
Demirhan E., Apar D. K. , ÖZBEK B.  
JOURNAL OF CHEMICAL TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.83, sa.5, ss.625-636, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. Product inhibition of whey lactose hydrolysis**  
Demirhan E., Apar D. K. , ÖZBEK B.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.195, sa.3, ss.293-304, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. Color change kinetics of spinach undergoing microwave drying**  
DADALI G., Demirhan E., Ozbek B.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.25, sa.10, ss.1713-1723, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. Microwave heat treatment of spinach: Drying kinetics and effective moisture diffusivity**  
DADALI G., Demirhan E., Ozbek B.  
DRYING TECHNOLOGY, cilt.25, sa.10, ss.1703-1712, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. Effect of impeller speed and viscosity on whey lactose hydrolysis and beta-galactosidase stability**  
Demirhan E., Apar D., Ozbek B.  
CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, cilt.194, sa.8, ss.1078-1093, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Adsorption of 2,4-Dichlorophenoxyacetic Acid on Peanut Shells: Effect of Initial Concentration**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÇULHAOĞLU E.  
Environmental Research & Technology, cilt.1, sa.1, ss.23-26, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **REMOVAL OF REACTIVE BLUE 19 FROM AQUEOUS SOLUTION BY PEANUT SHELL: OPTIMIZATION BY RESPONSE SURFACE METHODOLOGY**  
DEMİRHAN YILMAZ E.  
Selcuk University Journal of Engineering, Science and Technology, cilt.5, sa.3, ss.312-321, 2017 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- III. **pH-Stat Calibration for Sesame Cake Protein Hydrolysis by Alcalase**  
YILMAZ E., APAR D. K. , ÖZBEK B.  
Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences, cilt.30, sa.1, ss.1-8, 2012 (Hakemli Üniversite Dergisi)

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Kinetic and Equilibrium Studies on the Adsorption of Remazol Ultra Red RGB Dye from Aqueous Solutions using Palm Leaves**  
Sevimli S., Yılmaz Çetiner P., Yılmaz E., Özbek B.  
International Conference on Chemical and Biochemical Engineering, 20 - 21 Ağustos 2021, ss.37
- II. **Optimization Study on the Adsorption of Remazol Ultra Red RGB Dye from Aqueous Solutions using Palm Leaves as Natural Bioadsorbent**  
Sevimli S., Yılmaz Çetiner P., Yılmaz E., Özbek B.  
International Conference on Chemical and Biochemical Engineering, 20 - 21 Ağustos 2021, ss.36
- III. **Kinetic Modelling Studies on the Microwave-Dried Blackthorn Fruit Epicarp**  
Özden E., Yılmaz Çetiner P., Yılmaz E., Özbek B.  
Proceedings of Academics Conference Network (ACN) International Conference-2020, İstanbul, Türkiye, 05 Nisan 2020, cilt.1, sa.1, ss.51
- IV. **MICROWAVE EXTRACTION OF ESSENTIAL OILS FROM LAVENDER AND ANISE**  
YÜCEPUR G., YILMAZ E.  
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES INMECHANICAL ENGINEERING: ICAME 2019, 17 - 19 Aralık 2019, ss.1065
- V. **CHARACTERIZATION STUDY ON HOLLOW NANOSILICA PARTICLES COATED WITH TITANIUM**  
PERK A., YILMAZ E.  
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES INMECHANICAL ENGINEERING: ICAME 2019, İstanbul, Türkiye, 17 - 19 Aralık 2019
- VI. **SYNTHESIS AND CHARACTERIZATION OFCHITOSAN/HOLLOW NANO SILICA PARTICLES**  
ÇELİK N., YILMAZ E.  
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES INMECHANICAL ENGINEERING: ICAME 2019, 17 - 19 Aralık 2019, ss.1064
- VII. **Investigation of Reactive Blue 19 removal from aqueous solution by using Nigella Sative waste**  
ÖZTÜRK N. N. , YILMAZ E.  
1 Mayıs Uluslararası Sosyal Politikalar ve Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Ankara, Türkiye, 01 Mayıs 2019, ss.467
- VIII. **Removal of Reactive Blue 19 With Flaxseed Cake by Adsorption Method From Aqueous Solutions**  
ÇAVAŞ C., YILMAZ E.  
4th International Scientific Research Congress, Yalova, Türkiye, 14 - 17 Şubat 2019
- IX. **Removal of Reactive Blue 19 from aqueous solution by hollow nano silica coated with TiO2**  
PERK A., DEMİRHAN YILMAZ E.  
International Conference on Recent Advances in Science, Technology Engineering, İstanbul, Türkiye, 20 Ekim 2018, ss.37

- X. **Removal of Methyl Orange from aqueous solution with chitosan/hollow nano silica particles**  
ÇELİK N., YILMAZ E.  
International Conference on Recent Advances in Science, Technology Engineering, İstanbul, Türkiye, 20 - 21 Ekim 2018, ss.36
- XI. **Removal of Reactive Blue 19 from Aqueous Solution Using Low Cost Banana Peel: Optimization by Box Behnken Experimental Design**  
ŞANSLI P., DEMİRHAN YILMAZ E.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2017, ss.61
- XII. **Investigation of Reactive Blue 19 Dye Removal Using Corncorb as an Eco-Friendly Biosorbent**  
ŞANSLI P., DEMİRHAN YILMAZ E.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2017, ss.62
- XIII. **Effect of drying conditions on rehydration kinetics of microwave dried melissa**  
YILMAZ E., DOĞAN A. E.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAF OF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017
- XIV. **Effects of Microwave Output Power and Sample Amount on Drying Kinetics of Melissa Officinalis**  
DOĞAN A. E. , DEMİRHAN YILMAZ E.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017, ss.1129
- XV. **Experimental study on drying kinetics of rocket leaves undergoing microwave drying**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B., Ayata Y.  
22nd International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2016), Prag, Çek Cumhuriyeti, 27 Ağustos 2016
- XVI. **Effects of microwave output power and sample amount on drying kinetics of samphire**  
ÖZBEK B., Altun E., DEMİRHAN YILMAZ E.  
22nd International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2016), Prag, Çek Cumhuriyeti, 27 Ağustos 2016
- XVII. **A study on removal of reactive blue 19 from aqueous solutions by using potato shell powder**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B., Gemiköz A.  
22nd International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2016), Prag, Çek Cumhuriyeti, 27 Ağustos 2016
- XVIII. **Investigation of methylene blue dye removal using mixed fruit pulp an an eco friendly biosorbent**  
BALTA İ., DEMİRHAN YILMAZ E.  
ISEAC39-International Conference Series on Environmental & Food Monitoring, Hamburg, Almanya, 19 Temmuz 2016, ss.2
- XIX. **Potential use of mixed fruit pulp as a low cost adsorbent for removal of reactive blue 19 dye.**  
KARANFİL E., DEMİRHAN YILMAZ E.  
ISEAC39-International Conference Series on Environmental & Food Monitoring, Hamburg, Almanya, 19 Temmuz 2016, ss.1
- XX. **Box Behnken Design Optimization for the Removal of Reactive Blue 19 from Aqueous Solution by a Low Cost Adsorbent**  
DEMİRHAN YILMAZ E.  
6th international Conference on Agricultural, Ecological and Medical Sciences, İstanbul, Türkiye, 30 Mayıs 2016, ss.99
- XXI. **Effect of initial concentration on adsorption behaviour of 2 4 D pesticide on peanut shells**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÇULHAOĞLU E.  
EurAsia Waste Management Symposium, İstanbul, Türkiye, 02 Mayıs 2016, ss.856-860
- XXII. **Effect of microwave output power on water absorption process for cowpea seeds undergoing microwave treatment**  
ÖZBEK B., DEMİRHAN YILMAZ E.  
10th European Congress of Chemical Engineering (ECCE10), Nice, Fransa, 27 Eylül 2015, ss.1612

- XXIII. **A study on removal of phosphate in aqueous solutions by clinoptilolite**  
DEMİRHAN YILMAZ E., HALICI Z.  
10th European Congress of Chemical Engineering (ECCE10), Nice, Fransa, 27 Eylül 2015, ss.1122
- XXIV. **Effect of microwave output power and sample amount on colour change kinetics of tea leaves during microwave drying**  
ÖZBEK B., DEMİRHAN YILMAZ E.  
10th European Congress of Chemical Engineering (ECCE10), Nice, Fransa, 27 Eylül 2015, ss.1611
- XXV. **Effect of temperature on water absorption process for cowpea seeds**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
10th European Congress of Chemical Engineering (ECCE10), Nice, Fransa, 27 Eylül 2015, ss.1613
- XXVI. **An experimental study on phosphate adsorption in aqueous solutions by low cost adsorbent**  
HALICI Z., DEMİRHAN YILMAZ E.  
International Conference on Chemical, Civil and Environmental Engineering (CCEE-2015), İstanbul, Türkiye, 05 Haziran 2015, ss.99
- XXVII. **A study on adsorption of nickel(II) from aqueous solutions onto pistachio shell**  
DEMİRHAN YILMAZ E., Şen T., Baharçiçek Z.  
21st International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2014), Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 Ağustos 2014, ss.102
- XXVIII. **A modeling study on kefir grain growth in whey enriched with additives**  
KILIÇ APAR D., ÖZEL B., YILMAZ E., ÖZBEK B.  
21st International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2014), 23 - 27 Ağustos 2014, ss.184
- XXIX. **An experimental study on adsorption of ibuprofen on peanut shell**  
ÖZBEK B., YILDIRIM E. E. , ÖZEREN H. D. , YILMAZ E.  
21st International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2014), 23 - 27 Ağustos 2014, ss.103
- XXX. **Debitting of corn gluten hydrolysate Kinetics of hydrophobic peptide adsorption**  
KILIÇ APAR D., YILMAZ E., ÖZBEK B.  
21st International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2014), 23 - 27 Ağustos 2014, ss.185
- XXXI. **Removal of Remazol Ultra Red RGB Dye from Aqueous Solutions by Adsorption onto Raw Lentil Husk**  
KURT Z., ÜNAL Ş., YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
2nd International Conference on Environmental Science and Technology-2014, 14 - 17 Mayıs 2014, ss.175
- XXXII. **An Experimental Study on Removal of Reactive Blue 19 from Aqueous Solutions by Adsorption on Peanut Shell**  
DEMİRHAN YILMAZ E., Yücel Ö., Salmi B.  
2nd International Conference on Environmental Science and Technology – 2014 (ICOEST'2014 - SIDE), Antalya, Türkiye, 14 Mayıs 2014, ss.133
- XXXIII. **Optimization of Rehydration Process of Dry Beans Phaseolus Vulgaris L under Ultrasonic Treatment by Using Response Surface Methodolgy**  
COŞKUN P. S. , YILMAZ E., ÖZBEK B.  
1th International Chemistry and Chemical Engineering Conference (CCE-2013), 17 - 21 Nisan 2013, ss.97
- XXXIV. **Effects of Pretreatments on Sesame Cake Protein Hydrolysis, Solubilization and Enzyme Stability**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
1st International Chemistry and Chemical Engineering Conference (CCE-2013), Baku, Azerbaycan, 17 Nisan 2013, ss.101
- XXXV. **An Experimental Study on Drying Kinetics of Tea Leaves Undergoing Microwave Heat Treatment**  
Demirhan Yılmaz E., Özbek B., Sert G., Harmanlı S. H.  
1th International Chemistry and Chemical Engineering Conference (CCE-2013), Baku, Azerbaycan, 17 - 21 Nisan 2013, ss.74
- XXXVI. **Susam Küspesi Protein Hidrolizatlarının Fonksiyonel Özelliklerine Hidroliz Derecesinin Etkisinin İncelenmesi**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.

17. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi (BİYOTEKNOLOJİ 2012), İstanbul, Türkiye, 23 Eylül 2012, ss.112-116
- XXXVII. **Effect of Hydrolysis Degree on Functional Properties of Sesame Cake Protein Hydrolysates**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
New Biotechnology -15th European Congress on Biotechnology (ECB 2012), İstanbul, Türkiye, 23 Eylül 2012, ss.164
- XXXVIII. **Susam ve Susam Küspesi Substratlarının Hidroliz, Çözünürlük ve Enzim Aktivite Değerlerinin Karşılaştırılması**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
10. Ulusal Kimya Mühendisliği Kongresi (UKMK10 2012), İstanbul, Türkiye, 03 Eylül 2012, ss.6
- XXXIX. **Removing of Bitterness of Corn Gluten Hydrolysate**  
KILIÇ APAR D., DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
Agrochemical and Food Technology, ANQUE ICCE 2012, Sevilla, İspanya, 24 Haziran 2012, ss.1
- XL. **The Effect of Microwave Drying on the Degradation of Vitamin C in Basil, Purslane and Celery Leaves**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., AKPINAR Z., ÖZBEK B.  
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.198
- XLI. **An Experimental Study on the Influence of Cu<sup>2</sup>, Mn<sup>2</sup> and PO<sub>4</sub>(<sup>3</sup>) Ions on the Kefir Grain Biomass Increase**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., YALCIN B. E., ÖZEL B., ÖZBEK B.  
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.157
- XLII. **Experimental Study on the Effect of Mg<sup>2</sup>, Zn<sup>2</sup>, Ca<sup>2</sup> and Fe<sup>3</sup> Ions on Kefir Grain Biomass Propagation**  
PAYER G., KILIÇ APAR D., DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
European Biotechnology Congress 2011, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, ss.93
- XLIII. **Effect of Temperature and pH on Kinetics of Sesame Cake Hydrolysis**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
European Biotechnology Congress 2011, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, ss.81
- XLIV. **Influence of Temperature and pH on Sesame Cake Protein Hydrolysis and Alcalase Stability**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
1st European Congress of Applied Biotechnology (ECAB 2011), Berlin, Almanya, 25 Eylül 2011, ss.19
- XLV. **An Experimental Study on Skimmed Milk Lactose Hydrolysis in Various Reactor Types**  
AKGUL F. B., DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
1st European Congress of Applied Biotechnology (ECAB 2011), Berlin, Almanya, 25 Eylül 2011, ss.21
- XLVI. **Product Inhibition of Sesame Cake Protein Hydrolysis**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
1st European Congress of Applied Biotechnology (ECAB 2011), Berlin, Almanya, 25 Eylül 2011, ss.20
- XLVII. **Effect of Substrate and Enzyme Concentration on Sesame Cake Protein Hydrolysis and Alcalase Stability**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
8th European Symposium on Biochemical Engineering Science (ESBES-8), Bologna, İtalya, 05 Eylül 2010, cilt.1, ss.251
- XLVIII. **Colour Change Kinetics of Celery Leaves During Microwave Drying**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
6th Chemical Engineering Conference for Collaborative Research in Eastern Mediterranean Countries (EMCC-6), Antalya, Türkiye, 07 Mart 2010, cilt.1, ss.277
- XLIX. **Drying Kinetics of Celery Leaves Undergoing Microwave Heat Treatment**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
6th Chemical Engineering Conference for Collaborative Research in Eastern Mediterranean Countries (EMCC-6), Antalya, Türkiye, 07 Mart 2010, cilt.1, ss.276
- L. **Covalent Conjugation of Beta-Galactosidase Enzyme with Polyacrylic Acide**  
DERMAN S., DEMİRHAN YILMAZ E., AKDESTE Z., ÖZBEK B.  
International Enzyme Engineering Symposium (IEES-08), Aydın, Türkiye, 01 Ekim 2008, cilt.1, ss.75

- LI. Covalent Conjugation of Beta-Galactosidase Enzyme with Copolymers of Acrylic Acid and N-Vinylpyrrolidone-2**  
DERMAN S., DEMİRHAN YILMAZ E., Akdeste Z., ÖZBEK B.  
International Enzyme Engineering Symposium (IEES-08), Aydın, Türkiye, 01 Ekim 2008, cilt.1, ss.76
- LII. Microwave Drying Kinetics of Basil**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
18th International Congress of chemical and process engineering (CHISA 2008), Prag, Çek Cumhuriyeti, 24 Ağustos 2008, cilt.1, ss.1610
- LIII. Colour Change Kinetics of Basil During Microwave Drying**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
18th International Congress of chemical and process engineering (CHISA 2008), Prag, Çek Cumhuriyeti, 24 Ağustos 2008, cilt.1, ss.1611
- LIV. Rehydration Kinetics of Basil During Microwave Drying**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
18th International Congress of chemical and process engineering (CHISA 2008), Prag, Çek Cumhuriyeti, 24 Ağustos 2008, cilt.1, ss.1612
- LV. Sonikasyon Parametrelerinin Sütteki Laktoz ve Peynir Altı Suyundan Elde Edilen Laktozun Hidrolizi ve Enzim Aktivitesine Etkisinin İncelenmesi**  
DEMİRHAN YILMAZ E., Şener N., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
15. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi (BİYOTEKNOLOJİ 2007), Antalya, Türkiye, 28 Ekim 2007, ss.50
- LVI. Porosity Analysis of Spinach and Okra Dried Under Microwave Treatment**  
Dadalı G., YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
2nd International Congress on Food and Nutrition (ICFN-2), İstanbul, Türkiye, 24 Ekim 2007, cilt.1, ss.229
- LVII. Effect of Glucose and Galactose on Whey Lactose Hydrolysis and Enzyme Stability Under Sonic Treatment**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
13th European Congress on Biotechnology (ECB-13), Barcelona, İspanya, 16 Eylül 2007, cilt.1
- LVIII. Investigation of Whey Lactose Hydrolysis and Enzyme Stability by a Sonifier**  
DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
13th European Congress on Biotechnology (ECB-13), Barcelona, İspanya, 16 Eylül 2007, cilt.1
- LIX. Estimation of Kinetic Parameters for Whey Lactose Hydrolysis Inhibited by Glucose and Galactose**  
Demirhan Yılmaz E., Kılıç Apar D., Özbek B.  
13th European Congress on Biotechnology (ECB-13), Barcelona, İspanya, 16 - 19 Eylül 2007
- LX. Microwave Drying Kinetics of Okra and Spinach**  
Dadalı G., KILIÇ APAR D., YILMAZ E., ÖZBEK B.  
17th International Congress of chemical and process engineering (CHISA 2006), Prag, Çek Cumhuriyeti, 27 Ağustos 2006, ss.1408
- LXI. Rehydration Kinetics of Okra and Spinach During Microwave Drying**  
Dadalı G., KILIÇ APAR D., DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
17th International Congress of chemical and process engineering (CHISA 2006), Prag, Çek Cumhuriyeti, 27 Ağustos 2006, cilt.1, ss.1409
- LXII. Colour Change Kinetics of Okra and Spinach During Microwave Drying**  
Dadalı G., KILIÇ APAR D., DEMİRHAN YILMAZ E., ÖZBEK B.  
17th International Congress of chemical and process engineering (CHISA 2006), Prag, Çek Cumhuriyeti, 27 Ağustos 2006, cilt.1, ss.1407
- LXIII. Effect of Process Variables on Whey Lactose Hydrolysis and Enzyme Stability**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.  
6th European Symposium on Biochemical Engineering Science (ESBES-6), Salzburg, Avusturya, 27 Ağustos 2006, cilt.1, ss.130
- LXIV. Effect of Hydrolysis Products of Whey Lactose on Hydrolysis and Enzyme Stability**  
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.

6th European Symposium on Biochemical Engineering Science (ESBES-6), Salzburg, Avusturya, 27 Ağustos 2006, cilt.1, ss.131

**LXV. Influence of Mg, Mn and Ca Ions on Whey Lactose Hydrolysis and Enzyme Stability**

DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., ÖZBEK B.

6th European Symposium on Biochemical Engineering Science (ESBES-6), Salzburg, Avusturya, 27 Ağustos 2006, cilt.1, ss.132

## Desteklenen Projeler

ÖZBEK B., YILMAZ ÇETİNER P., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Bitkisel Kaynaklardan Yeşil Sentez Yöntemi İle Elde Edilecek Biyoaktif Bileşenlerin Üç Boyutlu/Antimikrobiyal/Antioksidant/Biyobozunur Özelliklerine Sahip Kemik Doku İskelesi Üretiminde Katkı Maddesi Olarak Kullanımlarının İncelenmesi, 2021 - Devam Ediyor

YILMAZ E., Çelik N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nano Silika Parçacıkların Kitosan ile Kaplanması ve Adsorban Olarak Kullanımının İncelenmesi, 2018 - 2019

YILMAZ E., PERK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adsorban Olarak Kullanılacak Nanoparçacık Sentezi, 2017 - 2019

YILMAZ E., YÜCEPUR G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga Ekstraksiyon Yöntemi ile Bitkilerden Esansiyel Yağ Eldesi, 2016 - 2018

YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Karakterdeki Adsorbanlar ile Sudaki Kirleticilerin Adsorpsiyonu, 2015 - 2018

YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sulu Çözeltilerden Adsorpsiyon Yöntemi ile Fosfat Giderimi, 2015 - 2017

ÖZBEK B., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Amilaz, alkalaz ve galaktozidaz enzimlerinin çeşitli adsorban yüzeylerine immobilizasyonunun optimizasyonu ve immobilize enzimlerin sıcaklık, pH ve zaman stabilitelerinin incelenmesi, 2012 - 2017

ÖZBEK B., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Absorbentlere Protein Adsorpsiyonunun İncelenmesi, 2011 - 2015

KILIÇ APAR D., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yapay Substratlarla Kefir Biyokütlesi Üretimi ve Kefir Fermantasyon Kinetiğinin İncelenmesi, 2011 - 2015

KILIÇ APAR D., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mısır Gluteni Hidrolizatının Acı Tadınının Giderilmesi, 2009 - 2013

ÖZBEK B., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Susam Küspesindeki Proteinin Hidrolizi: Proses Parametrelerinin Optimizasyonu, Hidroliz, Çözünürlük, Enzim İnaktivasyon Kinetiği ve Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi, 2009 - 2012

ÖZBEK B., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdaların mikrodalga tekniği kullanılarak kurutulması, doku ve renk özelliklerinin incelenmesi ve modellenmesi, 2004 - 2007

## Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):375

h-indeksi (WOS):10