

ELÇİN YILMAZ

PROF.DR.

E-posta : demirhan@yildiz.edu.tr

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

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: gWqK8zoAAAAJ

ORCID: 0000-0002-4885-2902

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAZ-4671-2020

ScopusID: 16300705900

Yoksis Araştırmacı ID: 24751

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2007 - 2012	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye
Yüksek Lisans 2004 - 2007	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye
Lisans 2000 - 2004	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

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

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr. 2023 - Devam Ediyor	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü
Doç.Dr. 2018 - 2023	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü

Dr.Öğr.Üyesi

2017 - 2019

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü

Yrd.Doç.Dr.

2013 - 2017

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü

Araştırma Görevlisi Dr.

2012 - 2013

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü

Araştırma Görevlisi

2005 - 2012

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Müh.Bölümü

Desteklenen Projeler

1. YILMAZ E., Tako S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga Ekstraksiyon Yöntemi ile Stevia Bitkisinden Uçucu Yağ Eldesinin Optimizasyonu, 2022 - Devam Ediyor
2. YILMAZ E., KILMEN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hibrit Nanokompozit Malzemeler ile Atık Sulardaki Boyar Maddelerin Giderilmesi, 2022 - Devam Ediyor
3. YILMAZ E., Çelik N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nano Silika Parçacıkların Kitosan ile Kaplanması ve Adsorban Olarak Kullanımının İncelenmesi, 2018 - 2019
4. YILMAZ E., PERK A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adsorban Olarak Kullanılacak Nanoparçacık Sentezi, 2017 - 2019
5. YILMAZ E., YÜCEPUR G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrodalga Ekstraksiyon Yöntemi ile Bitkilerden Esansiyel Yağ Eldesi, 2016 - 2018
6. YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Karakterdeki Adsorbanlar ile Sudaki Kirleticilerin Adsorpsiyonu, 2015 - 2018
7. YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sulu Çözeltilerden Adsorpsiyon Yöntemi ile Fosfat Giderimi, 2015 - 2017
8. 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
9. ÖZBEK B., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Absorbentlere Protein Adsorpsiyonunun İncelenmesi, 2011 - 2015
10. KILIÇ D., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yapay Substratlarla Kefir Biyokütlesi Üretimi ve Kefir Fermantasyon Kinetiğinin İncelenmesi, 2011 - 2015
11. KILIÇ D., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mısır Gluteni Hidrolizatının Acı Tadının Giderilmesi, 2009 - 2013
12. 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
13. ÖZBEK B., YILMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdaların mikrodalga tekniği kullanılarak kurutulması, doku ve renk özelliklerinin incelenmesi ve modellenmesi, 2004 - 2007

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Preparation and characterization of chitosan/zeolite composites for Reactive Orange 122 dye removal from aqueous media: isotherm and kinetic studies**
Şanlı G. T., Yılmaz E.
Biomass Conversion and Biorefinery, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Response surface methodology for optimizing adsorption process parameters for tadalafil removal by raw eggshell**
Halici Z., Yılmaz E.
Biomass Conversion and Biorefinery, 2024 (SCI-Expanded)
3. **PMMA/SWCNT Composites with Very Low Electrical Percolation Threshold by Direct Incorporation and Masterbatch Dilution and Characterization of Electrical and Thermoelectrical Properties**
Uçar E., Dogu M., Demirhan E., Krause B.
Nanomaterials, cilt.13, sa.8, 2023 (SCI-Expanded)
4. **Assessment of the quality parameters of microwave-dried Ficus carica Linn leaves**
Yılmaz P., Demirhan E., ÖZBEK B.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, 2022 (SCI-Expanded)
5. **Development of Ficus carica Linn leaves extract incorporated chitosan films for active food packaging materials and investigation of their properties**
Yılmaz P., Yılmaz E., Özbek B.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.46, 2022 (SCI-Expanded)
6. **Microwave drying effect on drying characteristic and energy consumption of Ficus carica Linn leaves**
Yılmaz P., YILMAZ E., ÖZBEK B.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.44, sa.10, 2021 (SCI-Expanded)
7. **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-Expanded)
8. **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-Expanded)
9. **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)
10. **ASCORBIC ACID DEGRADATION KINETIC FOR MICROWAVE DRIED BASIL, PURSLANE AND CELERY LEAVES**
Demirhan E., Akpınar Z., Apar D. K., Özbek B.
LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH, cilt.45, sa.2, ss.113-118, 2015 (SCI-Expanded)
11. **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-Expanded)
12. **Color Change Kinetics of Tea Leaves During Microwave Drying**
Demirhan E., ÖZBEK B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.11, sa.2, 2015 (SCI-Expanded)
13. **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-Expanded)
14. **Influence of vitamin (B-1, B-6, B-9, B-12, C) and ions (Cu²⁺, Mn²⁺, PO₄ (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-Expanded)

15. 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-Expanded)

16. 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-Expanded)

17. 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-Expanded)

18. 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-Expanded)

19. 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-Expanded)

20. 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-Expanded)

21. 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-Expanded)

22. 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-Expanded)

23. 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-Expanded)

24. MICROWAVE-DRYING CHARACTERISTICS OF BASIL

Demirhan E., ÖZBEK B.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, sa.3, ss.476-494, 2010 (SCI-Expanded)

25. 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-Expanded)

26. 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-Expanded)

27. 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-Expanded)

28. Color Change Kinetics of Microwave-Dried Basil

Demirhan E., ÖZBEK B.

DRYING TECHNOLOGY, cilt.27, sa.1, ss.156-166, 2009 (SCI-Expanded)

29. 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-Expanded)
30. **Effect of hydrolysis products and Mg²⁺, Mn²⁺ and Ca²⁺ 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-Expanded)
31. **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-Expanded)
32. **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-Expanded)
33. **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-Expanded)
34. **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-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **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 (Hakemli Dergi)
2. **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 Dergi)
3. **pH-STAT CALIBRATION FOR SESAME CAKE PROTEIN HYDROLYSIS BY ALCALASE**
YILMAZ E., Apar D. K., ÖZBEK B.
SIGMA JOURNAL OF ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES-SIGMA MUHENDISLIK VE FEN BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.30, sa.1, ss.1-8, 2012 (ESCI)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Effect of cherry (Prunus avium L.) stalk methanolic and walnut septum acetonic extracts on the characteristics of the blend films based on chitosan active food packaging film**
Koçyiğit H. N., Yılmaz P., Yılmaz E., Özbek B.
4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2022), Ankara, Türkiye, 14 - 16 Aralık 2022, ss.37
2. **Production of Ficus carica Linn leave extract loaded chitosan/hydroxyapatite scaffolds with enhanced antioxidant and antimicrobial properties**
Yılmaz P., Yılmaz E., Özbek B.
4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2022), Ankara, Türkiye, 14 - 16 Aralık 2022, ss.152
3. **Fabrication of hemp seed oil-doped gelatin/sodium alginate nanofibers using the Box-Behnken experimental design**
Usta M., Erol Taygun M. M., Yılmaz E.
5th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2022, ss.344

4. **Investigation of the Effect of Microwave Synthesis Conditions on Physical and Optical Properties of Carbon Dots Synthesized Using Ficus Carica Linn Leaves**
Yılmaz Çetiner P., Yılmaz E., Özbek B.
4th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Science, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2021, ss.1
5. **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
6. **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
7. **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
8. **CHARACTERIZATION STUDY ON HOLLOW NANOSILICA PARTICLES COATED WITH TITANIUM**
PERK A., YILMAZ E.
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING: ICAME 2019, İstanbul, Türkiye, 17 - 19 Aralık 2019
9. **SYNTHESIS AND CHARACTERIZATION OF CHITOSAN/HOLLOW NANO SILICA PARTICLES**
ÇELİK N., YILMAZ E.
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING: ICAME 2019, 17 - 19 Aralık 2019, ss.1064
10. **MICROWAVE EXTRACTION OF ESSENTIAL OILS FROM LAVENDER AND ANISE**
YÜCEPUR G., YILMAZ E.
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCES IN MECHANICAL ENGINEERING: ICAME 2019, 17 - 19 Aralık 2019, ss.1065
11. **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
12. **Removal of Reactive Blue 19 With Flaxseed Cake by Adsorption Method From Aqueous Solutions**
ÇAĞAŞ C., YILMAZ E.
4th International Scientific Research Congress, Yalova, Türkiye, 14 - 17 Şubat 2019
13. **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
14. **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
15. **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
16. **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
17. **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 (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 Mayıs 2017, ss.1129

18. **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(ICAFOF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017

19. **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

20. **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

21. **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

22. **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

23. **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

24. **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

25. **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

26. **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

27. **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

28. **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

29. **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

30. **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

31. **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
32. **A study on adsorption of nickel(II) from aqueous solutions onto pistachio shell**
DEMİRHAN YILMAZ E., Şen T., Baharçipek Z.
21st International Congress of Chemical and Process Engineering (CHISA 2014), Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 Ağustos 2014, ss.102
33. **Debittering 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
34. **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
35. **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
36. **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
37. **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
38. **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
39. **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
40. **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
41. **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
42. **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
43. **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

44. **The Effect of Microwave Drying on the Degradation of Vitamin C in Basil, Purslane and Celery Leaves**
DEMİRHAN YILMAZ E., KILIÇ APAR D., Akpınar Z., ÖZBEK B.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.198
45. **An Experimental Study on the Influence of Cu², Mn² and PO₄(³) 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
46. **Effect of Temperature and pH on Kinetics of Sesame Cake Hydrolysis**
Demirhan Yılmaz E., Kılıç Apar D., Özbek B.
European Biotechnology Congress 2011, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, ss.81
47. **Experimental Study on the Effect of Mg², Zn², Ca² and Fe³ Ions on Kefir Grain Biomass Propagation**
Payer G., Kılıç Apar D., Demirhan Yılmaz E., Özbek B.
European Biotechnology Congress 2011, İstanbul, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2011, ss.93
48. **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
49. **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
50. **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
51. **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
52. **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
53. **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
54. **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
55. **Covalent Conjugation of Beta-Galactosidase Enzyme with Copolymers of Acrylic Acid and N-Vinylpyrrolidine-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
56. **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
57. **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

58. **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
59. **Sonikasyon Parametrelerinin Sütteki Laktoz ve Paynir 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
60. **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
61. **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
62. **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
63. **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
64. **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
65. **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
66. **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
67. **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
68. **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
69. **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

Akademik İdari Deneyim

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

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

Yılmaz E., Farklı polimerik inhibitörlerin kalsiyum karbonat çökmesine karşı havuz koşullarında performanslarının incelenmesi, Yüksek Lisans, M.TÜRKMENOĞLU(Öğrenci), 2023
Yılmaz E., Amasya Elması Ekstratı Kullanılarak Gümüş Nanopartiküllerin Yeşil Sentezi: Optimizasyonu, Karakterizasyonu ve Antibakteriyel Aktivitesinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, G.UÇAK(Öğrenci), 2023
Yılmaz E., Reaktif Kırmızı 195 Boyar Maddesinin Sulu Çözeltilerden Kıpıya Biber Çekirdeği ile Gideriminin Yanıt Yüzey Metodu İle Optimizasyonu, Yüksek Lisans, E.DİNLER(Öğrenci), 2023
Yılmaz E., Sulu Çözeltilerden Çörekotu Küspesi İle Boyar Maddelerin Adsorpsiyon Yöntemi İle Gideriminin İncelenmesi, Yüksek Lisans, N.NUMAN(Öğrenci), 2019
Yılmaz E., Ketan 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., Sulu Çözeltilerden Meyve Posası ile Boyar Maddelerin Adsorpsiyon Yöntemi ile Gideriminin İncelenmesi, Yüksek Lisans, E.KARANFİL(Öğrenci), 2017
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., 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., Melisa yapraklarının mikrodalga tekniği kullanılarak kuruma, rehidratasyon ve renk değişim kinetiğinin incelenmesi ve modellenmesi, Yüksek Lisans, A.ERGÜN(Öğrenci), 2017
Yılmaz E., Sulu çözeltilerden adsorpsiyon yöntemiyle fosfat giderimi, Yüksek Lisans, Z.HALICI(Öğrenci), 2016

Metrikler

Yayın: 107
Atıf (WoS): 477
Atıf (Scopus): 592

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 13

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