

Doç.Dr. Ayşe KARADAĞ

Kişisel Bilgiler

Fax Telefonu: [+90 212 383 4571](tel:+902123834571)

E-posta: karadaga@yildiz.edu.tr

Web: <https://avesis.yildiz.edu.tr/karadaga>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 0S9Sgx8AAAAJ

ORCID: 0000-0001-8615-7321

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAW-8042-2020

ScopusID: 24480874600

Yoksis Araştırmacı ID: 277864

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Danmarks Tekniske Universitet, Food Institute, Food Institute, Danimarka 2014 - 2015

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2008 - 2013

Doktora, Universitaet Hohenheim, Food Science And Biotechnology Inst., Food Science And Biotechnology Inst., Almanya 2011 - 2012

Doktora, Rutgers, The State University of New Jersey, Dept. Of Food Science, Dept. Of Food Science, Amerika Birleşik Devletleri 2010 - 2011

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2005

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Kimya Mühendisliği, Türkiye 1997 - 2001

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Design of Nanosized Food Delivery Systems for Antioxidants by Using Nanoemulsion, Nanosuspension and Layer by Layer Depositioning of Liposomes , İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2013

Yüksek Lisans, Gıda İşlerinin Kıyma ve Köfte Örneklerinin Kalitesi Üzerine Etkileri , İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2005

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2020 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl., 2018 - 2020
Araştırmacı, Danmarks Tekniske Universitet (Technical University of Denmark), Food Inst, Food Inst., 2014 - 2015
Öğrenci, Universitaet Hohenheim, Food Science And Biotechnology Inst, Food Structure And Functionality, 2011 - 2012
Öğrenci, Rutgers, The State University of New Jersey, Dept. Of Food Science, Nanotechnology Lab., 2010 - 2011

Yönetilen Tezler

Karadağ A., Ellajik Asitle Yüklenmiş Kitosan Kaplı Aljinat Mikro-hidrojellerinin Elektrospreyleme Tekniği ile Üretimi, Karakterizasyonu ve in vitro Sindirim Modelinde Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, H.RUMEYSA(Öğrenci), 2022
Karadağ A., Yenilebilir Yapraklardan Elde Edilen Suda Çözünen Polisakkaritlerin Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.AKTAN(Öğrenci), 2022
Karadağ A., Safranin Biyopolimerlerle Kaplanmış Nanolipozomal Sistemlerle Enkapsülasyonu, Yüksek Lisans, B.ATALI(Öğrenci), 2022
Karadağ A., The effects of inulin with different degree of polymerization on the encapsulation of lactobacillus fermentum by electrospinning, Yüksek Lisans, D.Duman(Öğrenci), 2020
Karadağ A., Farklı Kurutma Yöntemlerinin Erik Meyvesinin Fizikokimyasal Özellikleri ve Biyoaktif Maddelerinin Sindirilebilirliği Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, E.YENER(Öğrenci), 2020
Karasu S., Karadağ A., Modern Kurutma Yöntemlerinin Prunus Laurocerasus Meyvesinin Kalite Özelliklerine Etkisinin Araştırılması, Doktora, F.TÜRKMEN(Öğrenci), 2020
Karadağ A., The effect of different drying methods on bioactivity and bioaccessibility of oyster mushroom, Yüksek Lisans, T.Merve(Öğrenci), 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Development of microencapsulated grape juice powders using black 'Isabel' grape peel pectin and application in jelly formulation with enhanced in vitro bioaccessibility of anthocyanins.**
Karadağ A., Ozkan K., Sagdic O.
Journal of food science, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The evaluation of L-arginine solution as a solvent for propolis extraction: The phenolic profile, antioxidant, antibacterial activity, and in vitro bioaccessibility**
Mergen Duymaz G., Duz G., Ozkan K., KARADAĞ A., Yilmaz O., Karakus A., Cengiz O., Akyildiz I. E., Basdogan G., Damarlı E., et al.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Co-axial electrospinning of liposomal propolis loaded gelatin-zein fibers as a potential wound healing material**
Karakas C. Y., ÜSTÜNDAĞ C. B., ŞAHİN A., KARADAĞ A.
Journal of Applied Polymer Science, cilt.140, sa.46, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Encapsulation of purple basil leaf extract by electrospraying in double emulsion (W/O/W) filled alginate-carrageenan beads to improve the bioaccessibility of anthocyanins**
Ozcan B. E., Saroglu Ö., Karakas C. Y., Karadağ A.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.250, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **The formulation and microstructural, rheological, and textural characterization of salep-xanthan gum-based liposomal gels**
Saroglu Ö., Karadağ A., Cakmak Z. H., Karasu S.
POLYMER BULLETIN, cilt.80, sa.9, ss.9941-9962, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Encapsulation of Lactobacillus plantarum ELB90 by electrospraying in a double emulsion (W1/O/W2) loaded alginate beads to improve the gastrointestinal survival and thermal stability.**
Karakas C. Y., Yildirim R. M., Karadağ A.
Journal of the science of food and agriculture, cilt.103, sa.7, ss.3427-3436, 2023 (SCI-Expanded)

- VII. **Microencapsulation of olive mill wastewater in *Saccharomyces cerevisiae* cells by spray drying and in vitro bioaccessibility of phenolic compounds**
Saroglu Ö., Tav B., Yildirim R. M., Karadağ A.
Food and Function, cilt.14, sa.8, ss.3746-3759, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effects of different drying methods on the sugar, organic acid, volatile composition, and textural properties of black 'Isabel' grape**
Ozkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O., Ozcan F. S., Ozer H.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.17, sa.2, ss.1852-1861, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **A mechanistic updated overview on lycopene as potential anticancer agent.**
Ozkan G., Günel-Köroğlu D., Karadağ A., Capanoglu E., Cardoso S. M., Al-Omari B., Calina D., Sharifi-Rad J., Cho W. C.
Biomedicine & pharmacotherapy = Biomedecine & pharmacotherapie, cilt.161, ss.114428, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Evaluation of the Antioxidant Capacity, Antimicrobial Effect, and In Vitro Digestion Process of Bioactive Compounds of Cherry Laurel Leaves Extracts**
Özkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.
Tarim Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.352-361, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **The Effects of Different Drying Methods on the In Vitro Bioaccessibility of Phenolics, Antioxidant Capacity, and Morphology of European Plums (*Prunus domestica* L.)**
Yener E., SAROĞLU Ö., SAĞDIÇ O., KARADAĞ A.
ACS Omega, 2023 (SCI-Expanded)
- XII. **Characterization of nanoliposomes loaded with saffron extract: in vitro digestion and release of crocin**
SAROĞLU Ö., Atali B., Yildirim R. M., KARADAĞ A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.16, sa.6, ss.4402-4415, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Production of Freeze-Dried Flaxseed Oil Powders by Using Rocket Seed Gum as an Alternative Novel Encapsulation Agent to Improve Oxidative Stability Penghasilan Serbuk Minyak Biji Rami Kering Beku menggunakan Gam Biji Roket sebagai Agen Alternatif Enkapsulasi Novel untuk Meningkatkan Kestabilan Oksidatif**
Avci E., KARADAĞ A., KARASU S.
Sains Malaysiana, cilt.51, sa.11, ss.3647-3662, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **Enrichment of lecithin with phenolics from olive mill wastewater by cloud point extraction and its application in vegan salad dressing**
KARADAĞ A., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., Yildirim R. M., KARASU S., Avci E., Ozer H., SAĞDIÇ O.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.7, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **The effects of different drying methods on the in vitro bioaccessibility of phenolics, antioxidant capacity, minerals and morphology of black 'Isabel' grape**
Ozkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.158, 2022 (SCI-Expanded)
- XVI. **The effects of drying and fermentation on the bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of *Thymus vulgaris* leaves**
Ozkan K., Karadağ A., Sagdic O.
Acta Alimentaria, cilt.1, sa.1, ss.1-5, 2022 (SCI-Expanded)
- XVII. **Electrosprayed chitosan-coated alginate-pectin beads as potential system for colon-targeted delivery of ellagic acid**
Karakas C. Y., Ordu H. R., BOZKURT F., KARADAĞ A.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.3, ss.965-975, 2022 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Formulation optimization of low-fat emulsion stabilized by rocket seed (*Eruca Sativa* Mill) gum as novel natural fat replacer: Effect on steady, dynamic and thixotropic behavior**
Akgul C., AKÇİÇEK A., KARADAĞ A., KARASU S.
Acta Scientiarum - Technology, cilt.44, 2022 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effects of different protease treatments on the techno-functional, structural, and bioactive properties of bovine casein**

BEKİROĞLU H., BOZKURT F., KARADAĞ A., Ahhmed A. M., SAĞDIÇ O.

PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.52, sa.10, ss.1097-1108, 2022 (SCI-Expanded)

- XX. **Effect of different drying methods on the bioactive, microstructural, and in-vitro bioaccessibility of bioactive compounds of the pomegranate arils**
Ozay-Arancioğlu I., BEKİROĞLU H., KARADAĞ A., SAROĞLU Ö., Tekin-çakmak Z. H., KARASU S.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)
- XXI. **Formulation optimization of Low-Fat Emulsion Stabilized by Rocket Seed (Eruca Sativa Mill) Gum as Novel Natural Fat Replacer: Effect on Steady, Dynamic and Thitsotropic Behavior**
Akgül C., Akçiçek A., Karadağ A., Karasu S.
Acta Scientiarum-Technology, cilt.2021, ss.1-9, 2021 (SCI-Expanded)
- XXII. **Inulin added electrospun composite nanofibres by electrospinning for the encapsulation of probiotics: characterisation and assessment of viability during storage and simulated gastrointestinal digestion**
Duman D., KARADAĞ A.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.2, ss.927-935, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Determination of the in vitro bioaccessibility of phenolic compounds and antioxidant capacity of Juniper berry (Juniperus drupacea Labill.) pekmez**
Ozkan K., KARADAĞ A., SAĞDIÇ O.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.45, sa.3, ss.290-300, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effects of Different Drying Methods and Temperature on the Drying Behavior and Quality Attributes of Cherry Laurel Fruit**
Turkmen F., KARASU S., KARADAĞ A.
PROCESSES, cilt.8, sa.7, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. **Use of Principal Component Analysis and Cluster Analysis for Differentiation of Traditionally-Manufactured Vinegars Based on Phenolic and Volatile Profiles, and Antioxidant Activity**
KARADAĞ A., BOZKURT F., BEKİROĞLU H., SAĞDIÇ O.
POLISH JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION SCIENCES, cilt.70, sa.4, ss.347-360, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVI. **The effects of vacuum and freeze-drying on the physicochemical properties and in vitro digestibility of phenolics in oyster mushroom (Pleurotus ostreatus)**
Ucar T. M., Karadağ A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.13, ss.2298-2309, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Optimisation of green tea polysaccharides by ultrasound-assisted extraction and their in vitro antidiabetic activities**
KARADAĞ A., Pelvan E., Dogan K., Celik N., Ozturk D., Akalın K., Alasalvar C.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.11, sa.5, ss.479-490, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Phenolic profiles and antioxidant activity of Turkish Tombul hazelnut samples (natural, roasted, and roasted hazelnut skin)**
PELVAN E., OLGUN E. O., Karadag A., ALASALVAR C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.244, ss.102-108, 2018 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Oxidative stability and microstructure of 5% fish-oil-enriched granola bars added natural antioxidants derived from brown alga Fucus vesiculosus**
Karadag A., Hermund D. B., Jensen L. H. S., ANDERSEN U., JONSDOTTIR R., KRISTINSSON H. G., ALASALVAR C., Jacobsen C.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.119, sa.4, 2017 (SCI-Expanded)
- XXX. **Cardio-protective effects of phytosterol-enriched functional black tea in mild hypercholesterolemia subjects**
ÖREM A., ALASALVAR C., Kural B. V., Yaman S., ÖREM C., Karadag A., PELVAN E., Zawistowski J.
JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS, cilt.31, ss.311-319, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Oxidative Stability of Granola Bars Enriched with Multilayered Fish Oil Emulsion in the Presence of Novel Brown Seaweed Based Antioxidants**
Hermund D. B., Karadag A., ANDERSEN U., JONSDOTTIR R., KRISTINSSON H. G., ALASALVAR C., Jacobsen C.

- JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.64, sa.44, ss.8359-8368, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Fortification of dark chocolate with spray dried black mulberry (*Morus nigra*) waste extract encapsulated in chitosan-coated liposomes and bioaccessability studies**
Gultekin-Ozguven M., Karadag A., Duman S., Özkal B., Özçelik B.
FOOD CHEMISTRY, cilt.201, ss.205-212, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Effect of Microwave Technology on Some Quality Parameters and Sensory Attributes of Black Tea**
Karadag A., Avci N., Kasapoğlu K. N., Özçelik B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.34, sa.5, ss.397-405, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Development of a novel synbiotic dark chocolate enriched with *Bacillus indicus* HU36, maltodextrin and lemon fiber: Optimization by response surface methodology**
Erdem O., Gultekin-Ozguven M., Berktaş I., Ersan S., Tuna H. E., Karadag A., Özçelik B., Güneş G., CUTTING S. M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.56, sa.1, ss.187-193, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Quercetin Nanosuspensions Produced by High-Pressure Homogenization**
Karadag A., Özçelik B., Huang Q.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.62, ss.1852-1859, 2014 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Optimization of Preparation Conditions for Quercetin Nanoemulsions Using Response Surface Methodology**
Karadag A., YANG X., Özçelik B., HUANG Q.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.61, sa.9, ss.2130-2139, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Presence of Electrostatically Adsorbed Polysaccharides Improves Spray Drying of Liposomes**
Karadag A., Özçelik B., SRAMEK M., GIBIS M., KOHLUS R., WEISS J.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.78, sa.2, 2013 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Influence of Extraction Time and Different Sage Varieties on Sensory Characteristics of a Novel Functional Beverage by RSM**
Özçelik B., Karadag A., Cinbas T., Yolci P.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.15, sa.2, ss.111-118, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Review of Methods to Determine Antioxidant Capacities**
Karadag A., Özçelik B., SANER S.
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.2, sa.1, ss.41-60, 2009 (SCI-Expanded)
- XL. **The effects of gamma irradiation on the quality of ready-to-cook meatballs**
Karadag A., Gunes G.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.32, sa.4, ss.269-274, 2008 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Propolis-loaded liposomes: characterization and evaluation of the in vitro bioaccessibility of phenolic compounds**
Karadağ A., Saroglu Ö.
ADMET and DMPK, cilt.12, sa.1, ss.209-224, 2024 (ESCI)
- II. **Available technologies on improving the stability of polyphenols in food processing**
Cao H., SAROĞLU Ö., KARADAĞ A., Diaconeasa Z., Zoccatelli G., Conte-Junior C. A., Gonzalez-Aguilar G. A., Ou J., Bai W., Zamarioli C. M., et al.
Food Frontiers, cilt.2, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Farklı Partikül Boyutlarındaki Enginar Lifi İlavesinin Köfte Kalitesi Üzerine Etkisi**
Atasoy H., Özkan K., Karadağ A., Sağdıç O.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.16, ss.275-282, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Türkiye'deki Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan Potansiyelleri ve Fenolik Kompozisyonları**
Karadağ A.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.16, ss.631-637, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Gıda muhafazasında yeni yöntemlerin kullanılması**

KARADAĞ A., Yolci Ömeroglu P., Saner S.

Gıda Güvenliği Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.50-54, 2008 (Hakemli Dergi)

VI. **Gama ışınlarının gıdaların besin değeri üzerindeki etkileri**

KARADAĞ A., Güneş G.

Dünya Gıda, cilt.9, ss.55-60, 2005 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Multiple-effect evaporators in the food industry**

SAROĞLU Ö., KARADAĞ A.

Evaporation technology in food processing, Jafari Seid Mahdi, ÇAPANOĞLU GÜVEN ESRA, CAN KARAÇA ASLI, Editör, woodhead publishing, ss.57-78, 2024

II. **Chapter 5 -Encapsulation of saffron bioactive compounds**

Saroğlu Ö., Bekiroğlu H., Karadağ A.

Saffron, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press , California, ss.183-220, 2021

III. **Extraction of bioactive compounds from saffron species**

Özkan K., Bayram Y., Karasu S., Karadağ A., Sağdıç O.

Saffron, Charis M. Galanakis, Editör, Academic Press is an imprint of Elsevier, California, ss.99-131, 2021

IV. **Chapter 32. Melon Juice**

KARADAĞ A., BAYRAM B.

Handbook of Functional Beverages and Human Health, Fereidoon Shahidi, Cesarettin Alasalvar, Editör, CRC PressTaylor Francis Group, Florida, ss.385-398, 2019

V. **Bölüm 12: Yağlarda Biyoteknolojik Uygulamalar ve Yapılandırılmış Yağlar.**

KARADAĞ A., Özçelik B.

Gıda Biyoteknolojisi, Aran, Necla, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, İstanbul, ss.343-370, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Encapsulation of Anthocyanins of Purple Basil Leaf**

ÖZCAN B. E., KARADAĞ A., KARAKAŞ C. Y., SAROĞLU Ö.

INTERNATIONAL MALDIA HEALTH SCIENCES CONGRESS, Türkiye, 14 - 16 Ekim 2022

II. **Safranin Biyopolimerlerle Kaplanmış Nanolipozomal Sistemlerle Enkapsülasyonu**

Atalı B., Saroğlu Ö., Karadağ A.

İZÜ Fen ve Mühendislik Bilimleri Lisansüstü Öğrenci Kongresi , İstanbul, Türkiye, 5 - 06 Haziran 2021, ss.16

III. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Nar Tanelerinin Kuruma Kinetiği, Biyoaktif Bileşikleri, Mikroyapısı ve Fenolik İn-Vitro Biyoerişilebilirliği Üzerine Etkisi**

ÖZAY ARANCIOĞLU İ., KARASU S., KARADAĞ A., SAROĞLU Ö., TEKİN ÇAKMAK Z. H., BEKİROĞLU H.

4. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 24 Aralık 2020, cilt.4, ss.557-558

IV. **KETEN TOHUMU YAĞININ NOVEL BİR KAPLAMA AJANI OLARAK ROKA TOHUMU GAMI İLE ENKAPSÜLASYONU**

Karasu S., Karadağ A., Avcı E.

2. ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE VETERİNER BİLİMLERİ KONGRESİ, Konya, Türkiye, 29 Şubat - 01 Mart 2020, ss.60-71

V. **The Characterization and Rheological Properties of Pectin Extracted from Turkish Quince**

KARADAĞ A.

3rd International Conference on Advanced on Engineering Technologies, 19 - 21 Eylül 2019

VI. **The effects of surfactants on the oxidation of sunflower oil in emulsions**

KARADAĞ A.

International Congress on Natural Health Sciences and Technology, 15 - 17 Mayıs 2019

- VII. **Production of quercetin sub-micrometer suspensions by the combination of high-pressure homogenization and spray drying**
KARADAĞ A., OZCELIK B., HUANG Q., YANG X.
7th Annual Conference & Exhibition on Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, İstanbul, Türkiye, 14 Ekim 2014, ss.122
- VIII. **Spray drying of liposome structures and encapsulation of black mulberry extract**
KARADAĞ A., WEISS J., GIBIS M.
115th AOCS (American Oil Chemists' Society), San Antonio, Texas, Amerika Birleşik Devletleri, 04 Mayıs 2014, ss.2-3
- IX. **Spray drying of coated liposomes**
KARADAĞ A.
EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Türkiye, 07 Mayıs 2013, ss.252
- X. **Effects of microwave process on Turkish black tea quality**
KARADAĞ A., Avcı N., Özçelik B.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.390-395

Desteklenen Projeler

ATAYILMAZ Ş. Ö., DEMİR H., KARADAĞ A., ARPACI E., GEMİCİ Z., SEVİNDİR M. K., SAROĞLU Ö., METİN YILDIRIM R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Isı Pompalı Mikrodalga Destekli Gıda Kurutma Sisteminin DeneySEL ve Sayısal İncelenmesi, 2022 - Devam Ediyor

METİN YILDIRIM R., KARADAĞ A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente Kahve İçeceği Üretilmesi ve Biyoaktif Bileşenlerin Değişiminin İncelenmesi, 2022 - 2024

Karadağ A., Yıldırım R. M., Karasu S., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Farklı Sürfaktanların Zeytin Karasuyundan Elde Edilen Fenolik Maddelerce Zenginleştirilmesi ve Gıda Ürünlerinde Kullanılması, 2021 - 2024

Karadağ A., Özcan B. E., TÜBİTAK Projesi, Reyhan yaprağı antosiyaninlerinin enkapsülasyonu, 2022 - 2023

Karadağ A., Çağlar N., TÜBİTAK Projesi, Glutenin Hidrolizatının Hibrit Sistemlerle Enkapsülasyonu, 2022 - 2023

Karadağ A., Karasu S., Çebi N., Sağdıç O., Çapanoğlu Güven E., Güleç Ş., Gültepe E. E., TÜBİTAK Projesi, Gıda Biyoaktif Bileşenlerinin Enkapsülasyonunda Yenilikçi Mukozaya Tutunabilen Özellikte Lipozomal Hidrojel ve Nanolipozomal Film Hibrit Sistemlerin Geliştirilmesi, 2020 - 2023

KARADAĞ A., Atalı B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Safranın Biyopolimerlerle Kaplanmış Nanolipozomal Sistemlerle Enkapsülasyonu, 2021 - 2022

KARADAĞ A., Ordu H. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ellajik Asitle Yüklendi Kitosan Kaplı Aljinat Mikrohidrojellerinin Elektrospreyleme Tekniği ile Üretimi Karakterizasyonu ve in vitro Sindirim Modelinde Değerlendirilmesi, 2020 - 2022

Karadağ A., Alasalvar C., TÜBİTAK Projesi, Düşük Kaliteli Çaylardan Tip II Diyabet Riskini Azaltma Özelliğine Sahip Fonksiyonel Gıda Katkı Maddelerinin Üretimi, 2015 - 2019

Karadağ A., Alasalvar C., 7. Çerçeve Programı Projesi, Improving research capacity of TUBITAK MRC Food Institute on functional foods, nutraceuticals, and natural health product, 2012 - 2015

Huang Q., Diğer Uluslararası Fon Programları, DEVELOPMENT OF NEW STRATEGIES TO ENCAPSULATE AND STABILIZE CITRUS FLAVORS (CITRAL), 2009 - 2013

Karadağ A., Özçelik B., Cutting S., 7. Çerçeve Programı Projesi, New Sources of Natural, Gastric Stable, Food Additives, Colourants and Novel Functional Foods, 2008 - 2010

Karadağ A., Saner S., 7. Çerçeve Programı Projesi, From Farm to Fork Food Safety Specialist Training Program / EU Leonardo B type project, 2006 - 2008

KARADAĞ A., Sanayi Tezleri Projesi, Yeşil çay filizlerinin depolanması ve bu filizlerden siyah çay elde edilmesinde mikrodalga enerjisi kullanılması pilot proje boyutunda incelenmesi, 2004 - 2006

Patent

Karadağ A., Alasalvar C., Pelvan E., WATER DISPERSIBLE STEROL/STANOL ENRICHED POLYPHENOL RICH HERBAL TEAS INAQUEOUS OR POWDERED FORMS TO REDUCE TOTAL AND LDL CHOLESTEROL LEVELS, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 1106 / 3267808 , 2019

Karadağ A., Pelvan E., Alasalvar C., Toplam ve LDL Kolesterol Seviyelerini Azaltmak için Polifenol İçeren Bitkisel Çaylarla Zenginleştirilmiş Sulu veya Toz Formda Suda Çözülebilir Sterol/Stanol, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2017 13347 , Standart Tescil, 2018

Bilimsel Hakemlikler

FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017

Metrikler

Yayın: 61

Atıf (WoS): 1199

Atıf (Scopus): 1242

H-İndeks (WoS): 16

H-İndeks (Scopus): 16

Burslar

Fellowship, Avrupa Birliği Komisyonu, 2012 - 2013

Fellowship, Üniversite, 2011 - 2012

Ödüller

KARADAĞ A., Uluslararası İşbirliklerine Katılımı Özendirmeye Yönelik Horizon 2020 Eşik Üstü Başarı Ödülü (Koordinatörlük), TÜBİTAK, Eylül 2017

KARADAĞ A., 2.Sabri Ülker Bilim Ödülü, Sabri Ülker Vakfı, Mayıs 2015

KARADAĞ A., George F. Stewart,Graduate Student Research Paper Competition, Institute of Food Technologists (IFT), Haziran 2012

Akademi Dışı Deneyim

Diğer Kamu Kurumu, Tübitak Marmara Araştırma Merkezi

TÜBİTAK MAM GIDA ENSTİTÜSÜ

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ-AB PROJESİ

Ticari Kuruluş Özel, Kalite Sistem Lab. Grubu

KALİTE SİSTEM LAB. GRUBU

Ticari Kuruluş Özel, Muradoğlu Cay Sanayi

MURADOĞLU ÇAY SANAYİ