

Dr. Öğr. Üyesi FERHAN BALCI TORUN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 2047](tel:+902423102047)

E-posta: ferhanbalci@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/ferhanbalci>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 4CsC3gAAAAJ

ORCID: 0000-0002-8972-1087

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-9914-2018

ScopusID: 57194547149

Yoksis Araştırmacı ID: 362934

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 2012 - 2019

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Kimyası, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2022 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2022 - Devam Ediyor

MYO Müdür Yardımcısı, Akdeniz Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu, 2022 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gıda Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

İş Yerinde Eğitim, Lisans, 2022 - 2023

Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri, Doktora, 2023 - 2024

GIDA KİMYASI, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2021 - 2022

GIDA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2021 - 2022

GIDA KİMYASI, Lisans, 2022 - 2023

ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ, Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Balcı Torun F., Vegan kahve tüketicilerine yönelik bitkisel bazlı süt alternatiflerinin kullanımı, Yüksek Lisans, I.NUR(Öğrenci), 2024

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Design of encapsulation method for chlorogenic acid and caffeine in coffee waste by-product**
Cosgun G., Gungor K. K., BALCI TORUN F., ŞAHİN SEVGİLİ S., TORUN M.
Phytochemical Analysis, cilt.35, sa.8, ss.1720-1735, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Alginate-based hydrogels for trapping the polyphenols of Hibiscus sabdariffa: use of a statistical experimental design approach**
TOPRAKÇI YÜKSEL İ., TORUN M., Torun F., ŞAHİN SEVGİLİ S.
Biomass Conversion and Biorefinery, cilt.14, sa.22, ss.28143-28153, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Investigation of limonene recovery process through optimization and characterization studies**
TOPRAKÇI YÜKSEL İ., BALCI TORUN F., DENİZ N. G., ORTABOY SEZER S., TORUN M., ŞAHİN SEVGİLİ S.
Biomass Conversion and Biorefinery, cilt.14, sa.20, ss.25421-25432, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Exploring the impact of choline chloride based deep eutectic solvents' presence in the recovery process of phenolic antioxidants from Moringa oleifera leaves: A multivariate optimization study and principal component analysis**
KURTULBAŞ ŞAHİN E., TOPRAKÇI YÜKSEL İ., Kübra Güngör K., BALCI TORUN F., ŞAHİN SEVGİLİ S.
Journal of Molecular Liquids, cilt.409, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **A mixture design approach for developing ginger extract encapsulation by spray drying method: in vitro digestion and release behavior in a model product**
Güngör K. K., TOPRAKÇI YÜKSEL İ., Torun F., TORUN M., ŞAHİN SEVGİLİ S.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.14, sa.18, ss.22853-22865, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Evaluation of mandarin peel as an alternative source of limonene: identification with GC-MS, FTIR and NMR studies**
Toprakçı İ., Balcı-Torun F., Deniz N. G., Ortaboy S., Torun M., Şahin S.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.18, sa.2, ss.1422-1432, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Physical and chemical characterization of guava (Psidium guajava L.) genotypes grown in subtropical condition**
BALKIÇ R., BALCI TORUN F., Güngör K. K., Guler G., GÜBBÜK H.
Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, cilt.52, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **Recovery of citrus volatile substances from orange juice waste: Characterization with GC-MS, FTIR, 1H- and 13C-NMR spectroscopies**
TOPRAKÇI YÜKSEL İ., BALCI TORUN F., DENİZ N. G., ORTABOY SEZER S., TORUN M., ŞAHİN SEVGİLİ S.
Phytochemistry Letters, cilt.57, ss.177-184, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Development of an Optimized Method to Obtain a Limonene-Rich Concentrate from the Discarded Lemon Peels**
BALCI TORUN F., TOPRAKÇI YÜKSEL İ., DENİZ N. G., ORTABOY SEZER S., TORUN M., ŞAHİN SEVGİLİ S.
Chemistry and Biodiversity, cilt.20, sa.9, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **TRAPPING OF BETANIN IN ALGINATE MICROCAPSULES: STABILITY STUDIES UNDER ACCELERATED CONDITIONS**
TOPRAKÇI YÜKSEL İ., KURTULBAŞ ŞAHİN E., TORUN M., Torun F., ŞAHİN SEVGİLİ S.
ENVIRONMENTAL ENGINEERING AND MANAGEMENT JOURNAL, cilt.22, sa.4, ss.629-637, 2023 (SCI-Expanded)
- XI. **Preservation of active components in olive leaf extract by spray drying method in biodegradable polymers: Optimization, in vitro gastrointestinal digestion and application**
Toprakçı Yüksel İ., Çoşgun G., Balcı Torun F., Torun M., Şahin Sevgili S.
PHYTOCHEMICAL ANALYSIS, cilt.3, sa.17, ss.1-12, 2023 (SCI-Expanded)

- XII. **Encapsulation of Origanum onites essential oil with different wall material using spray drying**
Balci Torun F.
PHYTOCHEMICAL ANALYSIS, cilt.3, ss.1-12, 2023 (SCI-Expanded)
- XIII. **Encapsulation of strawberry flavour and physicochemical characterization of the encapsulated powders**
Balci-Torun F., ÖZDEMİR F.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.380, ss.602-612, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Physical and chemical properties of cow cockle seeds (Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert) genetic resources of Turkey**
Cam I. B., Balci-Torun F., Topuz A., Ari E., Deniz I. G., Genç I.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.126, ss.190-200, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Effect of rolling methods and storage on volatile constituents of Turkish black tea**
ÖZDEMİR F., Tontul I., BALCI-TORUN F., TOPUZ A.
FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, cilt.32, sa.5, ss.362-375, 2017 (SCI-Expanded)
- XVI. **Influence of shooting period and extraction conditions on bioactive compounds in Turkish green tea**
BALCI F., ÖZDEMİR F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.36, sa.4, ss.737-743, 2016 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **NAR SUYUNUN ALJİNAT KÜRECİKLERİ İLE ENKAPSÜLASYONU: İŞLEM KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU**
Torun F. B.
GIDA, cilt.49, sa.5, ss.805-819, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Development of Spray-Dried Microparticles Loaded by Sour Cherry Pomace Extract: Process Optimization, Characterization, and In Vitro Release Studies**
TOPRAKÇI YÜKSEL İ., Cosgun G., BALCI TORUN F., ŞAHİN SEVGİLİ S.
ACS Food Science and Technology, cilt.4, sa.8, ss.1916-1928, 2024 (Scopus)
- III. **Türkiye’de Yaygın Olarak Tüketilen Bitki Çaylarının Tıp ve Diş Hekimliğinde Uygulama Alanları**
BALCI TORUN F., FELEK R., HARORLI H.
Akdeniz Diş Hekimliği Dergisi, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **ÇİLEK AROMASININ DEPOLAMA KARARLILIĞI ÜZERİNE PÜSKÜRTEREK KURUTMA YÖNTEMİYLE ENKAPSÜLASYON İŞLEMİNİN ETKİSİ VE MİKROKAPSÜLLERİN MODEL GIDALARDA ETKİNLİĞİNİN BELİRLENMESİ**
BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.
THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.3, ss.751-765, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **SİYAH ÇAY ÜRETİM ATIKLARINDAN KONSANTRE ÇAY EKSTRAKTI ÜRETİMİNDE KREMA OLUŞUM KOŞULLARININ VE BİLEŞİMİNİN BELİRLENMESİ**
BALCI TORUN F., ÖZDEMİR BİLİCİ K. S., Mavuş R., TORUN M.
GIDA, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **Çayın Alternatifi Yine Çay mı?**
Özdemir F., Balci Torun F.
Drink, cilt.109, ss.56-59, 2017 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Gıda Katkı Maddeleri ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Bazı Katkı Maddeleri**
Özdemir F., Balci Torun F.
Drink, cilt.102, ss.70-71, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Geleneksel Fermente İçeceklerimiz**
Özdemir F., Balci Torun F., Azarabadi N., Salman S.
Drink, cilt.99, ss.90-95, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Uzakdoğu’dan Özel Bir Çay: Pu-Erh Çayı**

Özdemir F., Torun M., Balcı Torun F.
Drink, cilt.95, ss.74-78, 2015 (Hakemsiz Dergi)

- X. **Doğal Mineralli Su**
Torun M., Balcı Torun F.
Drink, cilt.94, ss.82-84, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **Fonksiyonel Bir İçecek: Yeşil Çay**
Özdemir F., Balcı Torun F.
Drink, cilt.74, ss.46-50, 2014 (Hakemsiz Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **SPRAY DRIED NANOEMULSIONS LOADED WITH AVOCADO OIL: INFLUENCE OF HOMOGENISATION PRESSURE**
BALCI TORUN F.
9th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Ankara, Türkiye, 03 Mayıs 2023
- II. **Encapsulation of Bioactive Ingredients by Alginate Beads Method**
Balcı Torun F.
II. International Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 16 Mart 2023
- III. **Biotechnology Assisted Breeding Infrastructure Studies at Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert**
ARI E., İKTEN H., MUTLU N., BEDİR H., TOPUZ A., ÇAM İ. B., BALCI TORUN F., DENİZ İ. G., GENÇ İ.
II. International Green Biotechnology Congress, Türkiye, 09 Eylül 2019
- IV. **Evaluation of the seed contents and their principal component analysis of Turkish Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert) genotypes**
ÇAM İ. B., BALCI TORUN F., TOPUZ A., ARI E., DENİZ İ. G., GENÇ İ.
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, Türkiye, 02 Ekim 2018
- V. **Extraction of Saponins and Cyclopeptides from Cow Cockle (Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert) Seeds Grown in Turkey**
ÇAM İ. B., BALCI TORUN F., TOPUZ A., ARI E., DENİZ İ. G., GENÇ İ.
ICACA 2018: 20th International Conference on Agricultural Chemistry and Agrochemicals, Danimarka, 11 Haziran 2018
- VI. **Effect of gas composition on the physicochemical properties of the packaged peeled garlic during storage**
TORUN M., AZARABADİ N., Salman S., BALCI TORUN F., Başunal Gülmez H., TOPUZ A., ÖZDEMİR F.
Food Studies Congress, İtalya, 26 Ekim 2017
- VII. **Solid-liquid extraction kinetics of catechins from Turkish green tea**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
The Food Factor I Conference, İspanya, 02 Kasım 2016
- VIII. **Effect of pullulan, sodium alginate and pectin based edible coatings on the quality of fresh-cut kiwi fruit during cold storage**
Salman S., BALCI TORUN F., Çağlar A. F., Tekin Ş., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Innovation in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Almanya, 02 Ekim 2015
- IX. **Süre ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen Katesinler Üzerindeki Etkisi**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
11th Gıda Kongresi, Türkiye, 10 Eylül 2012
- X. **Some physical and chemical changes of pomegranate fruit characteristics during storage shelf-life conditions**
Gozlekci S., Balci F., Ayala-Silva T., Kalinkara E. C.
International Congress on Natural Products Research on Global Change, Natural Products and Human Health/8th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE and SIF, New York, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Temmuz - 01 Ağustos 2012, cilt.78, ss.1278

- XI. **Influence of Different Extraction Temperature and Time on Biactive Compounds of Turkish Green Tea**
BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry Conference, Türkiye, 26 Mayıs 2011
- XII. **Türk Kültüründe Çayın Yeri ve Önemi**
Hanay N., BALCI TORUN F., ÖZDEMİR F.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 15 Nisan 2010
- XIII. **Geleneksel Gıdaların Endüstriyel Üretim Olanakları ve Engeller**
BALCI TORUN F., Demirel R., ÖZDEMİR F.
Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Türkiye, 15 Nisan 2010

Desteklenen Projeler

- TORUN M., BALCI TORUN F., YILDIZTEKİN M., GÜNGÖR K. K., ÜLKERYILDIZ BALÇIK E., Coşgun G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sığla (*Liquidambar orientalis* Mill) yağının farklı polimerler kullanılarak flaş nanoçöktürme yöntemiyle nanoenkapsülasyonu, elde edilen ürünün karakterizasyonu, depolama stabilitesinin belirlenmesi ve model gıdalarda kullanımı, 2023 - Devam Ediyor
- GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ E., BALCI TORUN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sousvide Yöntemi ile Pişirilmiş Tüketime Hazır Karideslerin *Litopenaeus vannamei* Mikrobiyolojik Kimyasal Duyusal Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi ve Görsel Kalite Özelliklerinin Bilgisayarlı Resim Analiz Yöntemi ile Belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor
- Balci Torun F., Pınarbaşı N., KOSGEB, Nar Suyu İşlemede Atıkların değerlendirilmesi ve Değerli Bileşenlerin Mikrokapsülasyonu, 2021 - 2022
- Balci Torun F., Pınarbaşı N., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Nar kabuğundaki antioksidan kapasitesi yüksek fenolik bileşiklerin ve elajik asidin endüstriyel ürün olarak elde edilmesi ve üretilmesi, 2020 - 2022
- Balci Torun F., Özdemir F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Enkapsülasyon Yöntemleri Kullanılarak Elde Edilen Aroma Kapsüllerinin Depolama Stabilitesinin ve Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanımının Araştırılması, BAP: FDK-2015-768 kodlu proje, 2015 - 2019
- Arı E., Topuz A., TÜBİTAK Projesi, *Vaccaria hispanica* (Mill.) Rauschert Genotiplerinin Haploidiye Tepkilerinin Belirlenmesi, Moleküler Karakterizasyonları ve Tohum İçeriklerinin Tespiti, 2013 - 2016
- KÜÇÜKÇETİN A., ŞAHİN NADEEM H., ÇOMAK GÖÇER E. M., Diğer Uluslararası Fon Programları, Geleneksel Türk Gıdaları Odaklı Sağlığı Geliştirici Gıdalar Üzerine Bir Araştırma ve Eğitim Ağı Kurulması, 2011 - 2014
- Balci Torun F., Özdemir F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeşil Çaydan Deme Geçen Aktif Bileşikler Üzerine Sürgün Dönemi, Ekstraksiyon Süre ve Sıcaklığının etkisi, 2010 - 2011

Metrikler

- Yayın: 40
Atıf (WoS): 16
Atıf (Scopus): 43
H-İndeks (WoS): 3
H-İndeks (Scopus): 4