

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

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

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

Verdiği Dersler

Doktora

Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri, Doktora, 2023 - 2024

Yüksek Lisans

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

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

Lisans

İş Yerinde Eğitim, Lisans, 2022 - 2023

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2021 - 2022

GIDA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2021 - 2022

GIDA KİMYASI, Lisans, 2022 - 2023

ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ , Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Balci 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. **Enrichment of ellagic acid in pomegranate peel waste extract by consecutive ultrafiltration and adsorption processes**
ARSLAN KULCAN A., Pınarbaşı N., BALCI TORUN F., TOPUZ A.
Journal of Food Measurement and Characterization, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- 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. **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)
- VII. **Evaluation of mandarin peel as an alternative source of limonene: identification with GC-MS, FTIR and NMR studies**
Toprakçı İ., Balci-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)
- VIII. **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)
- IX. **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)
- X. **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)
- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **Encapsulation of Origanum onites essential oil with different wall material using spray drying**
Balcı Torun F.
PHYTOCHEMICAL ANALYSIS, cilt.3, ss.1-12, 2023 (SCI-Expanded)
- XIV. **Encapsulation of strawberry flavour and physicochemical characterization of the encapsulated powders**
Balcı-Torun F., ÖZDEMİR F.
POWDER TECHNOLOGY, cilt.380, ss.602-612, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Physical and chemical properties of cow cockle seeds (Vaccaria hispanica (Mill.) Rauschert) genetic resources of Turkey**
Cam I. B., Balcı-Torun F., Topuz A., Ari E., Deniz I. G., Genç I.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, cilt.126, ss.190-200, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **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)
- XVII. **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 Dış Hekimliğinde Uygulama Alanları**
BALCI TORUN F., FELEK R., HARORLI H.
Akdeniz Dış Hekimliği Dergisi, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **ÇİLEK AROMASININ DEPOLAMA KARARLILIĞI ÜZERİNE PÜSKÜRTEREK KURUTMA YÖNTEMİYLE ENKAPSÜLASYON İŞLEMİNİN ETKİSİ VE MİKROKAPSÜLLERİN MODEL GİDALARDA 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?**

- ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
Drink, cilt.109, ss.56-59, 2017 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Gıda Katkı Maddeleri ve Süt Ürünlerinde Kullanılan Bazı Katkı Maddeleri**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
Drinktech, cilt.102, ss.70-71, 2016 (Hakemsiz Dergi)
- VIII. **Geleneksel Fermente İçeceklerimiz**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F., AZARABADİ N., SALMAN S.
DrinkTech, sa.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. **Uzakdoğu'dan Özel Bir Çay: Pu-Erh Çayı**
ÖZDEMİR F., TORUN M., BALCI TORUN F.
DrinkTech, sa.95, ss.74-78, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XI. **Doğal Mineralli Su**
TORUN M., BALCI TORUN F.
Drinktech, sa.94, ss.82-84, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XII. **Fonksiyonel Bir İçecek: Yeşil Çay**
ÖZDEMİR F., BALCI TORUN F.
DrinkTech, sa.79, ss.46-50, 2014 (Hakemsiz Dergi)

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- 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**
Gozeleki 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 APERP, 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 Compunds 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., Demirer 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., ÇOMAK GÖÇER E. M., ŞAHİN NADEEM H., 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: 42

Atf (WoS): 16

Atif (Scopus): 43

H-índeks (WoS): 3

H-índeks (Scopus): 4