

Prof. Dr. YURTSEVER SOYSAL

Kişisel Bilgiler

E-posta: ysoysal@mku.edu.tr

Web: <https://avesis.mku.edu.tr/ysoysal>

Posta Adresi: Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Tayfur Sökmen Kampüsü Ziraat Fakültesi Biyosistem Mühendisliği Bölümü
31040 Antakya-Hatay

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: jrhgIAQAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0871-8570

Publons / Web Of Science ResearcherID: JVO-5935-2024

ScopusID: 6603435285

Yoksis Araştırmacı ID: 112572

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1996 - 2000

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 1993 - 1996

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 1989 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, İşletme ölçeğinde çeşitli tıbbi ve aromatik bitkilerin kurutulmasına yönelik bir araştırma, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2000

Yüksek Lisans, Bazı Tarım Ürünlerinin Kurutulmasında Dolgulu Yataklı Güneş Toplaçlı Bir Ürün Kurutucunun Kullanılma Olanakları, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1996

Araştırma Alanları

Ziraat, Tarım Makineleri

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Biyosistem Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Biyosistem Mühendisliği, 2011 - 2011

Doç. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Biyosistem Mühendisliği, 2006 - 2011

Yrd. Doç. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Biyosistem Mühendisliği, 2002 - 2006

Öğretim Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2001 - 2002

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 1994 - 2001

Akademik İdari Deneyim

2011 - Devam Ediyor
2012 - 2015
2012 - 2013
2011 - 2013
2011 - 2012
2002 - 2011
2004 - 2010
2003 - 2007
2003 - 2007

Verdiği Dersler

MESLEKİ UYGULAMA II, Lisans, 2018-2019, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013
TARIMSAL MEKANİZASON, Lisans, 2018-2019, 2010-2011
BİLİMSEL MAKALE YAZMA VE SUNMA İLKELERİ, Lisans Çift Anadal, 2018-2019, 2017-2018, 2015-2016, 2014-2015
ÜRÜN İŞLEME TEKNİĞİ, Lisans, 2018-2019, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER I, Lisans, 2018-2019, 2015-2016
İÇTEN YANMALI MOTORLAR, Lisans, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2012-2013, 2011-2012
TARIM MAKİNALARI, Lisans, 2018-2019, 2013-2014
BİYOSİSTEMDE ENERJİ KULLANIMI, Lisans, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2011-2012
MESLEKİ UYGULAMA I, Lisans, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013
BİYOSİSTEM MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ, Lisans, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2012-2013, 2010-2011
TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER MEKANİZASYONU, Lisans Yandal, 2018-2019, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
Uzmanlık Alan Dersi, Lisans Yandal, 2017-2018, 2016-2017
Mezuniyet Çalışması I, Lisans, 2017-2018, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014
Tarımsal Mekanizasyon, Lisans, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
Temel İşlemler II, Lisans, 2016-2017, 2015-2016
Tarım Makinaları Deney İlkeleri, Lisans Çift Anadal, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler II, Lisans, 2016-2017
Tarım Ürünleri Kurutma Tekniği, Lisans Çift Anadal, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
Tarımsal Mekanizasyon II, Lisans, 2016-2017, 2015-2016
Mezuniyet Çalışması II, Lisans, 2016-2017, 2014-2015, 2013-2014
Yenilenebilir Enerji Kaynakları, Lisans, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013
Bilimsel Makale Yazma ve Sunma İlkeli, Lisans Çift Anadal, 2016-2017
Tarım Makineleri, Lisans, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler III, Lisans, 2015-2016
TARIMSAL MEKANİZASON I, Lisans, 2010-2011

Yönetilen Tezler

KESKİN M., SOYSAL Y., Kurutulup toz haline getirilmiş organik siyah havuçta tağşişin belirlenmesinde renk ve yakın kızılötesi yansıma verilerinin kullanılabilirliği, Doktora, A.ARSLAN(Öğrenci), 2021
Soysal Y., Çim bitkisi yaprak su, azot ve diğer besin elementleri düzeyi tahmini için prototip optik algılayıcı geliştirilmesi ve bazı ticari algılayıcılar ile karşılaştırılması, Doktora, Y.EMRE(Öğrenci), 2019
Soysal Y., Mikrodalga kurutucuda maydanozun kurutulmasına yönelik bir çalışma, Yüksek Lisans, Ö.EREN(Öğrenci), 2005

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Comparison of total phenolic content in organic and conventional carrot under different drying conditions using non-destructive analysis techniques**
Arslan A., ÇELİKTAŞ N., SOYSAL Y., KESKİN M.
Microchemical Journal, cilt.208, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **Rapid and non-destructive detection of organic carrot powder adulteration using spectroscopic techniques**
Arslan A., KESKİN M., SOYSAL Y.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.123, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Feasibility of a chromameter and chemometric techniques to discriminate pure and mixed organic and conventional red pepper powders: A pilot study**
KESKİN M., Arslan A., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E., ÇELİKTAŞ N.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Applied microwave power estimation of black carrot powders using spectroscopy combined with chemometrics**
KESKİN M., SOYSAL Y., ÇELİKTAŞ N., ŞEKERLİ Y. E.
Spectroscopy Letters, cilt.55, sa.5, ss.325-335, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Comparative assessment of volatile and phenolic profiles of fresh black carrot (*Daucus carota* L.) and powders prepared by three drying methods**
KESKİN M., GÜÇLÜ G., ŞEKERLİ Y. E., SOYSAL Y., SELLİ S., Kelebek H.
Scientia Horticulturae, cilt.287, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **A low-cost prototype optical sensor to evaluate water, macro and micro elements of turfgrass clippings**
ŞEKERLİ Y. E., KESKİN M., SOYSAL Y.
Sensors and Actuators, A: Physical, cilt.323, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Testing of three sensor systems to predict water and nutrient contents of soccer field turfgrass clippings**
ŞEKERLİ Y. E., KESKİN M., SOYSAL Y.
Urban Forestry and Urban Greening, cilt.59, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Impact of production and drying methods on the volatile and phenolic characteristics of fresh and powdered sweet red peppers**
GÜÇLÜ G., Keser D., Kelebek H., KESKİN M., Emre Sekerli Y. E., SOYSAL Y., SELLİ S.
Food Chemistry, cilt.338, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Comparison of a Low-cost Prototype Optical Sensor with Three Commercial Systems in Predicting Water and Nutrient Contents of Turfgrass: Prediction performance of low-cost optical sensor**
ŞEKERLİ Y. E., KESKİN M., SOYSAL Y.
Communications in Soil Science and Plant Analysis, cilt.52, sa.6, ss.586-600, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Characterization of aroma and phenolic composition of carrot (*Daucus carota* 'Nantes') powders obtained from intermittent microwave drying using GC-MS and LC-MS/MS**
Keser D., GÜÇLÜ G., Kelebek H., KESKİN M., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E., Arslan A., SELLİ S.
Food and Bioproducts Processing, cilt.119, ss.350-359, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **Utilization of color parameters to estimate moisture content and nutrient levels of peanut leaves**
KESKİN M., KARANLIK S., Görücü Keskin S., SOYSAL Y.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.37, sa.5, ss.604-612, 2013 (SCI-Expanded)
- XII. **Drying Characteristics and Quality Parameters of Microwave-Dried Grated Carrots**
Arikan M. F., Ayhan Z., SOYSAL Y., Esturk O.
Food and Bioprocess Technology, cilt.5, sa.8, ss.3217-3229, 2012 (SCI-Expanded)
- XIII. **Drying of sage (*Salvia officinalis* L.) inflorescences by intermittent and continuous microwave-convective air combination**
Esturk O., ARSLAN M., SOYSAL Y., ÜREMİŞ İ., Ayhan Z.

- Research on Crops, cilt.12, sa.2, ss.607-615, 2011 (SCI-Expanded)
- XIV. **Drying properties and quality parameters of dill dried with intermittent and continuous microwave-convective air treatments**
EŞTÜRK O., SOYSAL Y.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.26-36, 2010 (SCI-Expanded)
- XV. **Intermittent microwave-convective air drying of oregano**
SOYSAL Y., ARSLAN M., KESKİN M.
Food Science and Technology International, cilt.15, sa.4, ss.397-406, 2009 (SCI-Expanded)
- XVI. **Estimates of relative yield potential and genetic improvement of wheat cultivars in the Mediterranean region**
ŞENER O., ARSLAN M., SOYSAL Y., Erayman M.
Journal of Agricultural Science, cilt.147, sa.3, ss.323-332, 2009 (SCI-Expanded)
- XVII. **Intermittent microwave-convective drying of red pepper: Drying kinetics, physical (colour and texture) and sensory quality**
SOYSAL Y., Ayhan Z., Eştürk O., Arıkan M.
Biosystems Engineering, cilt.103, sa.4, ss.455-463, 2009 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Microwave Drying of Parsley: Modelling, Kinetics, and Energy Aspects**
SOYSAL Y., Öztekin S., EREN Ö.
Biosystems Engineering, cilt.93, sa.4, ss.403-413, 2006 (SCI-Expanded)
- XIX. **Microwave drying characteristics of parsley**
SOYSAL Y.
Biosystems Engineering, cilt.89, sa.2, ss.167-173, 2004 (SCI-Expanded)
- XX. **Sorption isosteric heat for some medicinal and aromatic plants**
SOYSAL Y., Öztekin S.
Journal of Agricultural and Engineering Research, cilt.78, sa.2, ss.159-166, 2001 (SCI-Expanded)
- XXI. **Comparison of seven equilibrium moisture content equations for some medicinal and aromatic plants**
SOYSAL Y., Öztekin S.
Journal of Agricultural and Engineering Research, cilt.78, sa.1, ss.57-63, 2001 (SCI-Expanded)
- XXII. **Technical and economic performance of a tray dryer for medicinal and aromatic plants**
SOYSAL Y., Öztekin S.
Journal of Agricultural and Engineering Research, cilt.79, sa.1, ss.73-79, 2001 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Crop drying programme in Turkey**
Öztekin S., BAŞÇETİNÇELİK A., SOYSAL Y.
Renewable Energy, cilt.16, sa.1-4 -4 pt 2, ss.789-794, 1999 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Equilibrium moisture content equations for some medicinal and aromatic plants**
SOYSAL Y., Öztekin S.
Journal of Agricultural and Engineering Research, cilt.74, sa.3, ss.317-324, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Comparative Investigation of Drying and Quality Characteristics of Organic and Conventional Black Carrots Dried by Intermittent Microwave and Hot Air**
Arslan A., SOYSAL Y., KESKİN M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.20, sa.3, ss.591-604, 2023 (ESCI)
- II. **Infrared drying kinetics and color qualities of organic and conventional sweet red peppers Organik ve Konvansiyonel Tatlı Kırmızı Biberlerin Kizilötesi Kurutma Kinetiği ve Renk Kalitesi**
Arslan A., SOYSAL Y., KESKİN M.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.18, sa.2, ss.260-272, 2021 (ESCI)
- III. **Comparing hot air drying kinetics and color quality of organic and conventional sweet red peppers**

ARSLAN A., SOYSAL Y., KESKİN M.

Mustafa Kemal Üniversitesi tarım bilimleri dergisi (online), cilt.25, sa.2, ss.271-283, 2020 (Hakemli Dergi)

- IV. **Mathematical Modeling, Moisture Diffusion and Color Quality in Intermittent Microwave Drying of Organic and Conventional Sweet Red Peppers**
Arslan A., SOYSAL Y., KESKİN M.
AgriEngineering, cilt.2, sa.3, ss.393-407, 2020 (Scopus)
- V. **Assessment of applied microwave power of intermittent microwave-dried carrot powders from Colour and NIRS**
KESKİN M., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E., ARSLAN A., ÇELİKTAŞ N.
AGRONOMY RESEARCH, cilt.17, sa.2, ss.466-480, 2019 (Scopus)
- VI. **Assessing farm tractor incidents and awareness levels of operators for tractor safety issues in the Hatay province of Turkey**
Görücü Keskin S., KESKİN M., SOYSAL Y.
Journal of Agricultural Safety and Health, cilt.18, sa.2, ss.113-128, 2012 (Scopus)
- VII. **Intermittent and Continuous Microwave Convective Air Drying of Potato Lady rosetta Drying Kinetics Energy Consumption and Product Quality**
SOYSAL Y.
Tarım Makinaları Bilimi Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.139-148, 2009 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Baharatlık Kırmızı Biber Üretiminde Güncel Uygulamalar ve Sektörün Sorunları**
ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DAYISOYLU K. S., DUMAN A. D., SOYSAL Y.
Tarım Makinaları Bilimi Dergisi, cilt.2, sa.3, ss.231-237, 2006 (Hakemli Dergi)
- IX. **Mathematical Modeling and Evaluation of Microwave Drying Kinetics of Mint Mentha spicata L**
SOYSAL Y.
JOURNAL OF APPLIED SCIENCES, cilt.5, sa.7, ss.1266-1274, 2005 (Hakemli Dergi)
- X. **Microwave Drying Kinetics of Thyme**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S., EREN Ö.
Poljoprivredna Tehnika, cilt.30, sa.2, ss.69-78, 2005 (Hakemli Dergi)
- XI. **Avrupa Birliği Entegrasyonu ve Ziraat Fakülteleri Öğretim Programlarında Yeniden Yapılanma**
SOYSAL Y.
www.universite-toplum.org, ss.10, 2002 (Hakemli Dergi)
- XII. **Selection of Equilibrium Moisture Content Equations for some Fruits and Vegetables**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
Agricultural Mechanization in Asia, Africa and Latin America (AMA), cilt.32, sa.2, ss.19-22, 2001 (Scopus)
- XIII. **Comparison of Adsorption and Desorption Isosteric Heats for some Grains**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
AGRICULTURAL ENGINEERING INTERNATIONAL: CIGR JOURNAL, cilt.2, ss.1-17, 2000 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Bazı Nişastalı Tahıllarda İzosterik Sorpsiyon Isısının Belirlenmesi**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.24, sa.6, ss.713-719, 2000 (Scopus)
- XV. **Mısır ve Çeltikte İzosterik Sorpsiyon Isısı Sınır Değerlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.14, sa.3, ss.97-106, 1999 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. V

Soysal Y.

Kurutma Sözlüğü, ERTEKİN CAN,BOYAR İSMAİL, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.439-449, 2024

II. J

Soysal Y.

Kurutma Sözlüğü, ERTEKİN CAN,BOYAR İSMAİL, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.209-211, 2024

- III. **Tarıma Üniversiter Bakış - Agriculture: An Academic Perspective**
SOYSAL Y.
Yükseköğretim Sistemine Bakışımız, Mustafa Kemal Üniversitesi, Yılmaz Ayşe Bahar, Üremiş İlhan, Soysal Yurtsever, Çakır Arıca Şükran, Editör, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Color Ofset Matbaacılık, Hatay, ss.403-413, 2014
- IV. **Industrial Utilization**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
Medicinal and Aromatic Crops Harvesting Drying and Processing Eds Öztekin S and Martinov M Chapter 6, Serdar Öztekin Milan Martinov, Editör, Haworth Food Agricultural Products Press. Haworth Press, Inc. 10 Alice Street, Binghamton, NY 13904-1580, New York, ss.253-266, 2007
- V. **Extraction**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
Medicinal and Aromatic Crops Harvesting Drying and Processing Eds Öztekin S and Martinov M Chapter 5, Serdar Öztekin Milan Martinov, Editör, Haworth Food Agricultural Products Press. Haworth Press, Inc. 10 Alice Street, Binghamton, NY 13904-1580, New York, ss.211-252, 2007
- VI. **Dışsatım Potansiyeli Yüksek Bazı Tarım Ürünlerinin İşlenmesi ve Sektöre Genel Bir Bakış**
ÖZTEKİN M. S., BAŞÇETİNÇELİK A., SOYSAL Y.
İstanbul Ticaret Odası Yayın No: 2001-38, İstanbul, 2001
- VII. **Tarım Ürünlerini Kurutma Tekniğine Giriş**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarım Makinaları Bölümü, Adana-Türkiye, Adana, 1999
- VIII. **Biçerdöverlerin Testine Yönelik Çalışmaların Değerlendirilmesi**
KESKİN M., SOYSAL Y., SESSİZ A., İNCE A., GÜZEL E.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü, Adana, Adana, 1995

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Feasibility of a chromameter and chemometric techniques to discriminate pure and mixed organic and conventional red pepper powders: A pilot study**
KESKİN M., ARSLAN A., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E., ÇELİKTAŞ N.
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Türkiye, 03 Haziran 2021
- II. **FT-NIRS and Chromameter-Based Estimation of Applied Microwave Power of Black Carrot Powders Obtained from Intermittent Microwave Drying**
KESKİN M., SOYSAL Y., ÇELİKTAŞ N., ŞEKERLİ Y. E.
2ND INTERNATIONAL VIRTUAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Türkiye, 03 Haziran 2021
- III. **Development of a Low-Cost Prototype Optical Sensor to Predict Turfgrass Leaf Water and Nutrients**
ŞEKERLİ Y. E., SOYSAL Y., KESKİN M.
IV International Scientific Conference on Conserving Soils and Water, Burgas, Bulgaristan, 28 Ağustos 2019, cilt.1, ss.132
- IV. **Assessment of applied microwave power of intermittent microwave-dried carrot powders from Colour and NIRS**
ÇELİKTAŞ N., KESKİN M., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E.
BSE International Conference on Biosystems Engineering, Tartu, Estonya, 8 - 10 Mayıs 2019, ss.32
- V. **Infrared Drying Characteristics of Pepper at Different Maturity Stages**
SOYSAL Y., KESKİN M., ARSLAN A., ŞEKERLİ Y. E.
International Conference on Energy Research, Alanya, Türkiye, 01 Kasım 2018, cilt.1, ss.293-304
- VI. **Predicting Drying Temperature of Infrared-Dried Pepper Powders Using FT-NIRS and Chromameter**
KESKİN M., SOYSAL Y., ŞEKERLİ Y. E., ARSLAN A., ÇELİKTAŞ N.

International Conference on Energy Research, Alanya, Türkiye, 31 Ekim - 02 Kasım 2018, ss.304-317

- VII. **Mikrodalga-Taşınım Sıcak Hava ile Starking Elma Çeşidinin Kurutulması**
EŞTÜRK O., SOYSAL Y., AYHAN Z.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III - Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.161-162
- VIII. **Evaluation of storing techniques on quality characteristics and presence of aflatoxins of Turkish red chilli pepper at semi-commercial manufacturing**
DUMAN A. D., Işıkber A., ÖZTEKİN M. S., Dayısoylu K., SOYSAL Y.
Phyco and Mycotoxins, 3 - 05 Temmuz 2010
- IX. **Kesikli ve Sürekli Mikrodalga Uygulamaları ile Kurutulan Havuçların Kuruma Özelliklerinin ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
ARIKAN M. F., SOYSAL Y., AYHAN Z., EŞTÜRK O.
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06-08 Kasım, 2009, Kitaplar Serisi: 22, Kemer-Antalya, Türkiye, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.81-87
- X. **Kesikli ve Sürekli Mikrodalga Konvektif Hava ile Patates Lady rosetta Kurutma: Kuruma Kinetiği Enerji Tüketimi ve Ürün Kalitesi**
SOYSAL Y.
25. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi. 01-03 Ekim 2009. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü, Isparta., 1 - 03 Ekim 2009, ss.35
- XI. **Application of Sealed Flexible Vacuum-Hermetic Storage System for Quality Preservation of Turkish Red Chili Pepper**
Işıkber A., ÖZTEKİN M. S., DUMAN A. D., Dayısoylu K., SOYSAL Y.
8th International Conference on Controlled Atmosphere and Fumigation in Stored, Chengdu, Çin, 14 - 18 Eylül 2008
- XII. **Quality Losses During Storage of Red Chilli Pepper**
Dayısoylu K., ÖZTEKİN M. S., Işıkber A., DUMAN A. D., SOYSAL Y.
International Workshop on Food Safety in a Sustainable Postharvest System of Agricultural Products Workshop, Kahramanmaraş, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2007, ss.44
- XIII. **Baharatlık Kırmızı Biberde Vakum, Hermetik ve Geleneksel Depolama Yöntemlerinin İşletme Ölçeğinde Karşılaştırılması**
IŞIKBER A. A., ÖZTEKİN M. S., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S., SOYSAL Y.
Tarımsal Mekanizasyon 24.Ulusal Kongresi, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2007, ss.365-374
- XIV. **Determination of Microbiological Parameters and Aflatoxin Level in Traditionally Stored Turkish Red Chilli Pepper**
DUMAN A. D., ÖZTEKİN M. S., Işıkber A., Dayısoylu K., SOYSAL Y.
XII th International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins, İstanbul, Türkiye, 21 - 25 Mayıs 2007, ss.33
- XV. **Current Problems on Red Chilli Pepper Production**
ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S., SOYSAL Y.
23th Congress on Agricultural Mechanization, Çanakkale, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2006, ss.231-237
- XVI. **Present Status of Turkish Red Chili Pepper**
ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DAYISOYLU K. S., DUMAN A. D., SOYSAL Y.
Türk-Alman Tarım ve Tabii Bilimler Araştırmacıları Dernekleri 8. Sempozyumu, 04 - 08 Kasım 2005, Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft (FAL) in Braunschweig, Cuvillier Verlag, Göttingen, 2006., 4 - 08 Kasım 2005, ss.201-207
- XVII. **Bewertung der Farbeigenschaften von türkischen Roten Chili Paprika (Capsicum annum L.) und Farbestabilität während der Lagerung**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y., Işıkber A., DUMAN A. D., Dayısoylu K.
8. Symposium des Verbandes deutsch-türkischer Agrar-und Naturwissenschaftler (VDTAN), Almanya, 24 - 26 Ekim 2005, cilt.12
- XVIII. **Assesing the Colour Quality Attributes of Turkish Red Chili Peppers Capsicum annum L and Colour Stability during Storage**

SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S.

Proceedings of the 9th International Congress on Mechanization and Energy in Agriculture 27th International Conference of CIGR Section IV: Efficient Use of Electricity and Renewable Energy Sources in Agriculture, Sep. 27-29 2005, 99-104, İzmir Turkey., 27 - 29 Eylül 2005, ss.99-104

- XIX. **Assesing the Colour Quality Attributes of Turkish Red Chili Peppers (*Capsicum annuum* L.) and Colour Stability during Storage**
SOYSAL Y., Öztekin M., Isıkber A., DUMAN A. D., Dayisoylu K.
The 9th Internatioanl on Mechanization and Energy in Agriculture & 27th International Conference of CIGR, İzmir, Türkiye, 19 - 22 Eylül 2005, ss.99-104
- XX. **Mikrodalga Sistemi İle Donatılmış Bir Banthlı Kurutucuda Maydanoz Kurutulması**
EREN Ö., SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S., DOĞANTAN Z. S.
III. Tarımsal Ürünleri Kurutma Tekniği Çalıştayı, Antalya, Türkiye, 2 - 04 Mayıs 2005, ss.13-25
- XXI. **The Importance of Color and Quality of Red Chilli Pepper (in Turkish)**
SOYSAL Y., IŞIKBER A. A., ÖZTEKİN M. S., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S.
3th Workshop on Agricultural Crop Drying, Antalya, Türkiye, 2 - 04 Mayıs 2005, ss.74-81
- XXII. **Fındığın Depolanmasında Vakum Teknolojisinin Uygulanması**
IŞIKBER A. A., DAYISOYLU K. S., DUMAN A. D., ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
3. Milli Fındık Şurası Konferansı, Türkiye, 20 - 21 Ekim 2004, ss.570-575
- XXIII. **Fındığın Depolanmasında Vakum Teknolojisinin Uygulanma Olanakları**
IŞIKBER A. A., ÖZTEKİN M. S., DAYISOYLU K. S., DUMAN A. D., SOYSAL Y.
3. Milli Fındık Şurası. 10-14 Ekim 2004, Giresun, 10 - 14 Ekim 2004, ss.570-575
- XXIV. **Tarımsal Araştırmalarda Eureka Fonlarından Yararlanma Olanakları ve Baharatlık Kırmızı Biber İşlenmesinde Entegre Bir Yaklaşım**
ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DAYISOYLU K. S., DUMAN A. D., BUZKAN N., SOYSAL Y.
Tarımsal Mekanizasyon 22. Ulusal Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2004, ss.246-251
- XXV. **Tarımsal Araştırmalarda Eureka Fonlarından Yararlanma Olanakları ve Baharatlık Kırmızı Biberin İşlenmesinde Entegre Bir Yaklaşım**
ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DAYISOYLU K. S., DUMAN A. D., BUZKAN N., SOYSAL Y.
Tarımsal Mekanizasyon 22. Ulusal Kongresi, 08 -10 Eylül 2004, Bildiri Kitabı, 246-251, Aydın/Türkiye, Türkiye, 8 - 10 Eylül 2004, ss.246-251
- XXVI. **Kurutulmuş Kırmızı Biberde Rengin Bir Kalite Unsuru Olarak Önemi**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S., IŞIKBER A. A., DUMAN A. D., DAYISOYLU K. S.
III. Tarımsal Ürünleri Kurutma Tekniği Çalıştayı. 02-04 Mayıs 2005, Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü, Antalya, 2 - 04 Mayıs 2004, ss.74-80
- XXVII. **Kabin Tipi ve Güneşli Kurutucuda Kayısının Kuruma Davranışı ve Kalite Parametrelerinin İncelenmesi**
AKYILDIZ A., AKSAY S., BENLİ H., KIROĞLU ZORLUGENÇ F., FENERCİOĞLU H., SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
GAP III. Tarım Kongresi, 02-03 Ekim, Şanlıurfa, Türkiye, 2 - 03 Ekim 2003
- XXVIII. **Denge Nemi Ölçüm ve Hesaplama Yöntemleri**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
I. Tarım Ürünleri Kurutma Tekniği Çalıştayı. 21-22 Mart 2002 Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü, Brnova-İzmir, 21 - 22 Mart 2002, ss.1-16
- XXIX. **Ürün Neminin Buharlaştırma Gizli Isısının Belirlenmesi**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
I. Tarım Ürünleri Kurutma Tekniği Çalıştayı. 21-22 Mart 2002, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü Bornova/İzmir, 21 - 22 Mart 2002, ss.95-104
- XXX. **Sürdürülebilir Kalkınmada Yenilenebilir Enerji Eğitimi**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S., BAŞÇETİNÇELİK A.
20. Tarımsal Mekanizasyon Ulusal Kongresi, 13-15 Eylül 2001, Bildiriler, 347-352, Şanlıurfa-Türkiye, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2001, ss.347-352
- XXXI. **Large Scale Drying of *Rosa damascena* Miller**

ÖZTEKİN M. S., TANSI L. S., SOYSAL Y., PAKSOY H. Ö.

Workshop on Agricultural and Quality Aspects of Medicinal and Aromatic Plants, May 29-June 01, 2001. Adana-Turkey, 29 Mayıs - 01 Haziran 2001, ss.91-98

- XXXII. **Potential for Using TES in Pre Cooling of Cherries in Turkey**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y., PAKSOY H. Ö., BAŞÇETİNÇELİK A.
World Renewable Energy Congress VI. Renewables: The Energy for the 21st Century World Renewable Energy Congress VI 1-7 July 2000 Brighton, UK, 1 - 07 Eylül 2000, ss.900-905
- XXXIII. **Çiçeğinden Yararlanılan Aromatik Bitkiler İçin Tasarlanan Bir Rafli Kurutucu Çukurova II**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
19. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi. 1-2 Haziran 2000 Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü Erzurum, 1 - 02 Haziran 2000, ss.357-362
- XXXIV. **Yaprağından Yararlanılan Aromatik Bitkiler İçin Tasarlanan Bir Rafli Kurutucu Çukurova I**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
19. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi. 1-2 Haziran 2000 Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü Erzurum, Türkiye, 1 - 02 Haziran 2000, ss.351-356
- XXXV. **Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kurutulmasında İşletme Ölçeğinde Bir Kurutucu Tasarımı: Çukurova I**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
SİMER'xx200 6. Ulusal Soğutma ve İklimlendirme Tekniği Kongresi. 13-14 Nisan 200, Adana, 13 - 14 Nisan 2000, ss.423-430
- XXXVI. **Kurutmada Doğrusal Olmayan Regresyon Tekniği Uygulamaları**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
3. Tarımda Bilgisayar Uygulamaları Sempozyumu (SCAA-3), 3-6 Ekim, 1999, Çukurova Üniversitesi, Bildiriler, p. 10, Adana-Türkiye, Türkiye, 3 - 06 Ekim 1999, ss.1-10
- XXXVII. **Comparison of Adsorption and Desorption Isothermic Heats for some Grains**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
Proceedings of the International Conference on Trends in Agricultural Engineering (TAE'99), 15-17 September, 1999, Czech University of Agriculture Prague Technical Faculty, Prague, Çek Cumhuriyeti, 15 - 17 Eylül 1999, ss.488-493
- XXXVIII. **A New Approach on the Red Pepper Paste Processing**
ÖZTEKİN M. S., ÇETİNER Ü., ÖZBİLEN M. K., SOYSAL Y.
7th International Congress on Mechanization and Energy in Agriculture (ICAME'99), 26-27 May, 1999, Proceedings, Report No: 99-FPE-123, 554-559, Adana-Turkeytarımsal Mekanizasyon Kongresi, 17-18, Eylül, 1998, 731-745 (CD formatında), Tekirdağ-Türkiye., 26 - 27 Mayıs 1999, ss.731-745
- XXXIX. **The Influences of Drying on the Colour of Hibiscus Calyx**
ÖZTEKİN M. S., TANSI L. S., SOYSAL Y.
7th International Congress on Agricultural Mechanisation and Energy in Agriculture (ICAME'99) 26-27 May, Adana, Turkey. Proceedings, Report No: 99-FPE-133, Adana, Türkiye, 26 Mayıs 1999, ss.596-600
- XL. **Effects of Drying on the Color and the Total Chlorophyll of Mentha piperita**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
AgEng Oslo 98 International Conference on Agricultural Engineering. Norges Landbrukshøgskole, NLH, 24 - 27 Ağustos 1998, ss.332-333
- XLI. **Mentha piperita Tıbbi nane de Kurutma Havası Sıcaklığının Renk ve Toplam Klorofil Değişimi Üzerine Etkisi**
SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S.
18. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi. 17-18 Eylül 1998 Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü, Tekirdağ, 17 - 18 Eylül 1998, ss.747-752
- XLII. **Tıbbi ve Aromatik Bitkilerde Ekstraksiyon Yöntemleri**
ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y.
18. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi. 17-18 Eylül 1998 Trakya Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü Tekirdağ, Türkiye, 17 - 18 Eylül 1998, ss.731-745
- XLIII. **Güneş Enerjisiyle Kurutulan Origanum onites te İzmir kekiği Renk ve Eterik Yağ Bileşenlerinin**

Değişimi

SOYSAL Y., ÖZTEKİN M. S., BAYRAM E., PAKSOY H. Ö.

17. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi, 17-19 Eylül 1997. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü, Tokat, 17 - 19 Ekim 1997, ss.214-221

XLIV. Solar Drying of Origanum onites

ÖZTEKİN M. S., SOYSAL Y., BAYRAM E.

AgEng'96 Conference on Agricultural Engineering, 23-26 September, 1996, Madrid-Spain, Report No: 96 D-020, 23 - 26 Eylül 1996, ss.1-7

XLV. Origanum onites İzmir Kekiği in Kurutulmasında Güneş Enerjisinden Yararlanma Olanakları

ÖZTEKİN M. S., PAKSOY H. Ö., SOYSAL Y.

6. Uluslararası Tarımsal Mekanizasyon ve Enerji Kongresi, 2-6 Eylül 1996, Ankara-Türkiye, 2 - 06 Eylül 1996, ss.229-236

XLVI. A Packed bed Solar Air Heater Dryer Combination on Drying Medicinal and Aromatic Plants

ÖZTEKİN M. S., PAKSOY H. Ö., SOYSAL Y.

1st Workshop on Decentralized Rural Energy Sources Solar, Wind and Geothermal Energy, 18-21 March 1996, Landtechnik Weihanstephan, Technische Univ. München, 18 - 21 Mart 1996, ss.6

Bilimsel Hakemlikler

CHEMICAL ENGINEERING COMMUNICATIONS, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

BIOSYSTEMS ENGINEERING, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

SCIENTIFIC RESEARCH AND ESSAYS, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

Diğer Dergiler, Temmuz 2024

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES, Diğer Dergiler, Temmuz 2024

Metrikler

Yayın: 93

Atf (Scopus): 1268

H-İndeks (Scopus): 15