Assoc. Prof. OKAN LEVENT

Personal Information

Office Phone: +90 422 377 3000 Extension: 4914
Office Phone: +90 422 377 4785 Extension: 4914
Fax Phone: +90 422 377 3000
Email: okan.levent@inonu.edu.tr
Web: https://avesis.inonu.edu.tr/okan.levent

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0003-0415-0308
Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-8500-2020
Yoksis Researcher ID: 43346

Education Information

Doctorate, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2011 - 2017
Postgraduate, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2009 - 2011
Undergraduate, Gaziosman Paşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2004 - 2008

Dissertations

Doctorate, MALATYA KAYISILARINDAN ELDE EDİLEN KAYISI SOSLARININ FİZİKSEL, KİMYASAL, UÇUCU ORGANİK BİLEŞİKLER VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE PROSES KOŞULLARININ ETKİSİ, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2017
Postgraduate, GÜN KURUSU MALATYA KAYISILARININ NATUREL BİLEŞİKLER İLE RAFÖMRÜNÜN UZATILMASI, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl), 2011

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Continues
Research Assistant, Inonu University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2010 - 2023

Courses

Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Undergraduate, 2022-2023
Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Undergraduate, 2022-2023
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Undergraduate, 2021-2022
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Undergraduate, 2021-2022
Beslenme, Undergraduate, 2021-2022

Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Undergraduate, 2021-2022
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Undergraduate, 2020-2021
Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Undergraduate, 2020-2021
Gıda Müh. Tasarım II, Undergraduate, 2020-2021
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Undergraduate, 2020-2021
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Undergraduate, 2019-2020
Teknik Seçmeli (Gıda ve Çevre İlişkileri), Undergraduate, 2019-2020
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Undergraduate, 2019-2020
Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Undergraduate, 2019-2020
Meyve Sebze İşleme Teknikleri, Undergraduate, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Meşrubat Teknolojisi), Undergraduate, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Alkollü İçecekler), Undergraduate, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Gıda ve Çevre İlişkileri), Undergraduate, 2018-2019
Teknik Seçmeli (Ayırma Tekniği), Undergraduate, 2017-2018
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2017-2018
Teknik Seçmeli (Gıda ve Çevre İlişkileri), Undergraduate, 2017-2018
Temel İşlemler, Undergraduate, 2017-2018
Gıda Müh. Tasarım II, Undergraduate, 2017-2018

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Thermosonication Processing of Purple Onion Juice (Allium Cepa L.) Anticancer, Antibacterial, Antihypertensive and Antidiabetic Effects**
Yıkmış S., Yıldırım B. E., Doğuer Ç., Levent O., Türkol M., Demirok N. T.
Processes, vol.12, no.517, pp.1-14, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Impact of thermal pasteurization and thermosonication treatments on black grape juice (Vitis vinifera L): ICP-OES, GC–MS/MS and HPLC analyses**
Yıkmış S., Demirok N. T., Levent O., Apaydın D.
HELIYON, no.9, pp.1-14, 2023 (SCI-Expanded)

III. **Characterization of new late-spring-frost-tolerant apricot hybrids: physical and biochemical fruit quality attributes, volatile aroma compounds**
Doğan A., Karaat F. E., Levent O., Asma B. M.
CIENCIA RURAL, vol.53, no.8, pp.1-12, 2023 (SCI-Expanded)

IV. **Impact of UV-C and thermal pasteurization on bioactive compounds, sensory characteristics and aroma profile of traditionally produced koruk vinegar**
Barut Gök S., Yıkmış S., Levent O., Karataş S.
Journal of Food Safety and Food Quality-Arch Lebensmittelhyg, vol.73, pp.158-167, 2022 (SCI-Expanded)

V. **Evaluation of purple onion waste from the perspective of sustainability in gastronomy: Ultrasound-treated vinegar**
Yikmis S., Erdal B., Bozgeyik E., LEVENT O., Yinanc A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, vol.29, 2022 (SCI-Expanded)

VI. **Effect of rice flour incorporation on some physicochemical, color, rheological, bioactive and sensory properties of a new pestil formulation: one factor design approach and optimization**
LEVENT O., Yuksel F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.9, pp.3609-3618, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Effect of thermosonication and thermal treatments on antidiabetic, antihypertensive, mineral elements and in vitro bioaccessibility of bioactive compounds in freshly squeezed pomegranate juice**
Yikmis S., Ozer H., LEVENT O., Col B. G., Erdal B.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.16, no.4, pp.3023-3041, 2022 (SCI-Expanded)

VIII. **A Detailed Comparative Study on Some Physicochemical Properties, Volatile Composition, Fatty Acid,**

and Mineral Profile of Different Almond (Prunus dulcis L.) Varieties
LEVENT O.
HORTICULTURAE, vol.8, no.6, 2022 (SCI-Expanded)

IX. **Effects of Non-Thermal Treatment on Gilaburu Vinegar (Viburnum opulus L.): Polyphenols, Amino Acid, Antimicrobial, and Anticancer Properties**
Erdal B., Yikmis S., Demirok N. T., Bozgeyik E., LEVENT O.
BIOLOGY-BASEL, vol.11, no.6, 2022 (SCI-Expanded)

X. **Moderate temperature and UV-C light processing of Uruset apple juice: Optimization of bioactive components and evaluation of the impact on volatile profile, HMF and color**
Yikmis S., Gok S. B., LEVENT O., Kombak E.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, vol.44, no.12, 2021 (SCI-Expanded)

XI. **Organic cherry laurel (Prunus laurocerasus) vinegar enriched with bioactive compounds with ultrasound technology using artificial neural network (ANN) and response surface methodology (RSM): Antidiabetic, antihypertensive, cytotoxic activities, volatile profile and optical microstructure**
Yikmis S., Bozgeyik E., LEVENT O., Aksu H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.10, 2021 (SCI-Expanded)

XII. **Anticancer effects of enrichment in the bioactive components of the functional beverage of Turkish gastronomy by supplementation with purple basil (Ocimum basilicum L.) and the ultrasound treatment**
DOĞUER Ç., YIKMIŞ S., LEVENT O., Turkol M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.5, 2021 (SCI-Expanded)

XIII. **Effect of processing parameters on some physicochemical properties, sugar profile and rheological characterization of apricot sauce**
LEVENT O., ALPASLAN M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.12, no.2, pp.1072-1083, 2018 (SCI-Expanded)

XIV. **Effects of Wild-Type Starter Culture (Artisanal Strains) on Volatile Profile of Urfa Cheese Made from Ewe Milk**
KIRMACI H. A., HAYALOĞLU A. A., Ozer H. B., Atasoy A. F., LEVENT O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.18, no.9, pp.1915-1929, 2015 (SCI-Expanded)

XV. **Effects of partial substitution of caprine for ovine milk on the volatile compounds of fresh and mature Urfa cheeses**
Atasoy A. F., HAYALOĞLU A. A., Kirmaci H., Leyent O., Turkoglu H.
SMALL RUMINANT RESEARCH, vol.115, no.1-3, pp.113-123, 2013 (SCI-Expanded)

XVI. **Evaluation of antioxidant activity of dilute acid hydrolysate of wheat straw during xylose production**
Akpinar O., Sabanci S., Levent O., SAYASLAN A.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, vol.40, pp.39-44, 2012 (SCI-Expanded)

XVII. **The Optimization of Dilute Acid Hydrolysis of Cotton Stalk in Xylose Production**
Akpinar O., Levent O., Bostanci S., Bakir U., YILMAZ L.
APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY, vol.163, no.2, pp.313-325, 2011 (SCI-Expanded)

XVIII. **OPTIMIZATION AND COMPARISON OF DILUTE ACID PRETREATMENT OF SELECTED AGRICULTURAL RESIDUES FOR RECOVERY OF XYLOSE**
Akpinar O., Levent O., Sabanci S., Uysal R. S., Sapci B.
BIORESOURCES, vol.6, no.4, pp.4103-4116, 2011 (SCI-Expanded)

XIX. **ENZYMATIC PROCESSING AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF AGRICULTURAL WASTE AUTOHYDROLYSIS LIQUORS**
Akpinar O., Gunay K., Yilmaz Y., Levent O., Bostanci S.
BIORESOURCES, vol.5, no.2, pp.699-711, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **KARABUĞDAY (Fagopyrum esculentum) UNU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ DUT PESTİLLERİNİN BAZI FİZİKO-KİMYASAL, RENK, BİYOAKTİF VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI**
LEVENT O., YÜKSEL F.
KSÜ Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.25, no.4, pp.714-723, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Optimization of Bioactive Components in Fresh Red Watermelon Juice of Ultrasound Assisted Extraction Conditions With Response Surface Methodology**
LEVENT O., YIKMIŞ S., TOKATLI DEMİROK N.
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.39, no.2, pp.113-119, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Effect of Different Blanching Temperature on Some Physicochemical Properties, Color, Antioxidant Activity and Total Phenolic Contents of Apricot Chutney Produced from Sun Dried Apricots**
LEVENT O.
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.38, no.1, pp.60-64, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Farklı kurutma yöntemlerinin 12-Kadıoğlu kayısı çeşidinin uçucu organik bileşenleri üzerine etkisi**
kaplan m., LEVENT O.
Derim, vol.36, no.2, pp.168-176, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Farklı kurutma yöntemlerinin Alkaya kayısı çeşidinin toplam fenolik içeriğine etkisi**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK A.
Gıda ve yem bilimi-teknolojisi dergisi, vol.22, pp.37-44, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Dut pestili formülasyonunda pirinç ununun tek faktör dizayn kullanılarak değerlendirilmesi**
LEVENT O., YÜKSEL F.
5. ULUSLARARASI BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ, Turkey, 15 - 17 March 2021, pp.199

II. **Taze Malatya NO:8 Zerdali kayısı çeşidinde uçucu organik bileşenlerin belirlenmesi**
KAPLAN M., ÇALIŞKAN M., LEVENT O.
2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Turkey, 18 - 19 October 2019, pp.177

III. **Taze Malatya Soğancı kayısı çeşidinde toplam fenolik madde miktarının belirlenmesi**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., ÇALIŞKAN M., LEVENT O.
2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Turkey, 18 - 19 October 2019, pp.48

IV. **Taze Malatya 49-Alioğlu Kayısı Çeşidinde Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi.**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK İ.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019, pp.63-70

V. **Taze Malatya Kabaaşı ve Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK İ.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019, pp.98-103

VI. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Hacihaliloğlu Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi.**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK İ.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019, pp.574-578

VII. **Kabaaşı Kayısı Çeşidinde β-Karoten Miktarının Belirlenmesi.**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., DIRAMAN H., ATİK A.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress 2019. (20-22 April 2019,TARGİD 2019,Afyonkarahisar /Turkey), Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019, pp.25-29

VIII. **The effect of different drying methods on total phenolic contents of Kabaaşı apricot variety**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., ALPASLAN M.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 September 2018, pp.720

IX. **Effects of different drying methods on volatile organic compounds of Ismailaga apricot cultivar**

KAPLAN M., LEVENT O., ALPASLAN M.
1. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.333

X. **Determination of antioxidant activity of Malatya İsmailağa apricot variety**
KAPLAN M., ESKİGÜN S., LEVENT O., ALPASLAN M.
1. International GAP, Agriculture and Livestock Congress, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.50

XI. **Determination of Volatile Organic Compounds in Malatya Alkaya Apricot Variety**
kaplan m., LEVENT O., ALPASLAN M.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, vol.534

XII. **Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya kayısı çeşidinde uçucu organik bileşik profiline etkileri**
KAPLAN M., LEVENT O., ALPASLAN M.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.198-206

XIII. **The Effect of Process Conditions on Total Phenolic Contents of Malatya Apricot Sauce**
LEVENT O., ALPASLAN M.
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, Malatya, Turkey, 5 - 07 October 2017, pp.566

XIV. **Preparation and Characterization of Microcapsules Containing Food Flavorings by Complex Coacervation of Chitosan for Food Industry**
AKSOY K., YÜKSEL F., LEVENT O.
IV. Uluslararası Gıda Ar-ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 24 May 2016

XV. **Differences of mineral composition of citrus and pine honey produced in Turkey**
LEVENT O., HAYALOĞLU A. A.
13th Asian Apicultural Association (AAA) Conference, Riyadh, United Arab Emirates, 24 - 26 April 2016, pp.301

XVI. **The effect of process conditions on color properties of Malatya apricot sauce**
LEVENT O., ALPASLAN M.
3. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAY BOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.357

XVII. **Kayısı Çekirdeği Ekstraktı Eldesinde Ultrases Uygulamasının Toplam Fenolik Madde İçeriğine Etkisi**
ALPASLAN M., LEVENT O., DEMİR N., Yeşilyurt N.
Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.126

XVIII. **Esansiyel Yağ ve Standart Antimikrobiyelin Etkileşim Şeklinin Belirlenmesi**
BİLENLER T., ŞİŞLİOĞLU K., LEVENT O.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.819-822

XIX. **Güçlü Bir Antioksidan Zahter T spicata**
LEVENT O., DEMİR N., Atalay B., Tosun E. B.
Gıda Mühendisliği 5. Öğrenci Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 25 April 2014, pp.47

XX. **Determination of Volatile Components of Mulberry Grape and Carob Pekmez by HS SPME GC MS**
ALPASLAN M., DEMİR N., LEVENT O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid Lake, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.381

XXI. **Determination of Antimicrobial Activity of Viburnum Opulus Gilaboru Fruit Juice Comparing with Fermented and Pasteurized Product**
ŞİŞLİOĞLU K., BİLENLER T., LEVENT O.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid Lake, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.444

XXII. **Kars Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi ve Aroma Maddeleri Kompozisyonu**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.528

XXIII. **Kars Kaşar peynirlerinin Proteoliz düzeyi ve Aroma Maddelerinin Kompozisyonu.**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012

XXIV. **Tarçın ve Karanfil Esansiyel Yağları İle Muamele Edilmiş Gün Kurusu Kayısılarının Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi**

LEVENT O., ALPASLAN M., DEMİR N.
3.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.739-742

XXV. **The Effects of Hydrogen Peroxide Used for Desülfiting on Sensory Texture Vitamins and Color of Dried Malatya Apricots**
DEMİR N., ALPASLAN M., LEVENT O.
Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1006

XXVI. **Dilute Acid Hydrolysis of Sunflower Stalk and Its Use as a Source of Xylose for Xylitol Bioproduction**
Reyhan Selin U., SABANCI S., LEVENT O., AKPINAR Ö.
2nd International Conference of International Association of Mediterranian Agro-Industrial Wastes (IAMAW), İzmir, Turkey, 17 - 19 June 2010, pp.27

XXVII. **Pirinç Kepeğinden Ksiloz Üretimi ve Optimizasyonu**
LEVENT O., AKPINAR Ö.
Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.159

Supported Projects

Yıkmış S., Levent O., Yıldırım B. E., Doğuer Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Termosonikasyon İle Muamele Edilen Mor Soğan (allium Cepa L.) Suyunun Yanıt Yüzey Metodu Ve Yapay Sinir Ağı İle Optimizasyonu Ve İn Vitro Antidiyabetik, Antihipertansif, Antimikrobiyal, Antikanserojen Ve Biyoerişilebilirliğinin Değerlendirilmesi, 2021 - 2023

Çelik B., Levent O., Kaplan M., Eskigün S., Yaman R., Öztürk K., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Bazı Kayısı Çeşitlerinin Reçel ve Marmelat İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi, 2020 - 2022

Alpaslan M., Levent O., Project Supported by Higher Education Institutions, Malatya kayısılarından elde edilen kayısı soslarının fiziksel, kimyasal, uçucu organik bileşikler ve reolojik özellikleri üzerine proses koşullarının etkisi, 2015 - 2017

Kaplan M., Levent O., Öztürk K., Çelik B., Eskigün S., Alpaslan M., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Ülkesel kayısı gen kaynaklarında kurutmaya uygun tip ve çeşitlerin belirlenerek kurutma kriterleri, antioksidan kapasiteleri ve aroma profilleri açısından değerlendirilmesi., 2013 - 2016

Alpaslan M., Levent O., Demir N., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Mühendisliği Bölümü Yeni Ürün Geliştirme Laboratuarı Altyapı Kurulumu, 2014 - 2015

Hayaloğlu A. A., TUBITAK Project, Malatya da Yetiştirilen Bazı Kiraz Prunus avium L Çeşitlerinin Fenol Bileşikleri Organik Asit Şeker ve Aroma Maddeleri Yönünden Karakterizasyonu, 2012 - 2013

Alpaslan M., Levent O., Project Supported by Higher Education Institutions, Gün Kurusu Malatya Kayısılarının Naturel Bileşikler ile Raf Ömrünün Uzatılması, 2011 - 2012

Akpınar Ö., TUBITAK Project, Tarımsal atıklardan ksilitol üretimi, 2008 - 2012

Metrics

Publication: 51
Citation (WoS): 116
Citation (Scopus): 61
H-Index (WoS): 7
H-Index (Scopus): 4

Non Academic Experience

T.C. ZİRAAT BANKASI ELAZIĞ MERKEZ ŞUBE