

Res. Asst. PhD BERKER NACAĞ

Personal Information

Email: berker.nacak@usak.edu.tr

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/berker.nacak>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-3512-6231

Publons / Web Of Science ResearcherID: HJO-9722-2023

ScopusID: 57193890649

Yoksis Researcher ID: 270965

Education Information

Doctorate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2016 - 2021

Associate Degree, Anadolu University, Açıköğretim Fakültesi, Yönetim Ve Organizasyon Bölümü, Turkey 2014 - 2016

Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 2013 - 2015

Undergraduate, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2008 - 2013

Foreign Languages

German, B1 Intermediate

Greek, A1 Beginner

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Bitkisel yağ kombinasyonları ve farklı antioksidanlar kullanılarak üretilen jel ve çoklu emülsiyonların sosis formülasyonunda sığır et yağı ikamesi olarak kullanımının oksidasyon mekanizmaları üzerine etkisi, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2020

Postgraduate, Farklı yağ formülasyonlarına sahip ısıl işlem görmüş dana sucuklarında lipid ve protein oksidasyonu mekanizmalarının incelenmesi, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), 2015

Research Areas

Food Science, Food Technology, Meat, Poultry and Game Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant PhD, Usak University, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2017 - Continues

Courses

Reaksiyon Kinetiği, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Laboratuvar Tekniği, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Makine ve Ekipmanları, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Kariyer Planlama, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıdanın Kültürel Tarihi, Undergraduate, 2022 - 2023
Beslenme, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Gıda Kimyası Laboratuvarı, Undergraduate, 2021 - 2022
Et Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Mikrobiyolojisi II Laboratuvarı, Undergraduate, 2021 - 2022
Proje Çalışması I, Undergraduate, 2021 - 2022
Enstrümental Gıda Analizleri Laboratuvarı İÖ, Undergraduate, 2021 - 2022
Bitirme Ödevi, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Mikrobiyolojisi II Laboratuvarı İÖ, Undergraduate, 2021 - 2022
İşletmelerde Mesleki Eğitim, Undergraduate, 2021 - 2022
Enstrümental Gıda Analizleri Laboratuvarı, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Kimyası Laboratuvarı İÖ, Undergraduate, 2021 - 2022
Genel Kimya Laboratuvarı, Undergraduate, 2021 - 2022
Beslenme (İÖ), Undergraduate, 2020 - 2021
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
YAĞ TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
ENSTRÜMENTAL ANALİZ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER LABORATUVAR (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
ANALİTİK KİMYA LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GENEL MİKROBİYOLOJİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GENEL KİMYA LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ I LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER LABORATUVAR (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
MEYVE VE SEBZE TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
HUBUBAT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
GIDA KİMYASI LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
ET TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
GIDA KİMYASI LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
ENSTRÜMENTAL ANALİZ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
YAĞ TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
SÜT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
SÜT TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ II LABORATUVARI (NÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
ET TEKNOLOJİSİ LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
ANALİTİK KİMYA LABORATUVARI (IIÖ), Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of α -Tocopherol, Storage Temperature and Storage Time on Quality Characteristics and Oxidative Stability of Chicken Kavurma, traditional Turkish cooked meat product**
NACAĞ B., DİKİCİ A., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, vol.74, no.2, pp.5627-5636, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Quality Characteristics and Oxidative Stability of Chicken Kavurma Formulated with Chicken Abdominal Fat as Beef Fat Replacer**
DİKİCİ A., NACAĞ B., Yel N., Zaimogullari K., İpek G., Özer M.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, vol.73, no.3, pp.4525-4534, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Peanut and linseed oil emulsion gels as potential fat replacer in emulsified sausages**
NACAĞ B., Öztürk-Kerimoğlu B., Yıldız D., Çağındı Ö., Serdaroğlu M.
Meat Science, vol.176, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **An approach to manufacture of fresh chicken sausages incorporated with black cumin and flaxseed oil in water gelled emulsion**
Kavuşan H. S., Serdaroğlu M., NACAĞ B., İpek G.
Food Science of Animal Resources, vol.40, no.3, pp.426-443, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Protein oxidation and in vitro digestibility of heat-treated fermented sausages: How do they change with the effect of lipid formulation during processing?**
Öztürk-Kerimoğlu B., NACAĞ B., Özyurt V. H., Serdaroğlu M.
Journal of Food Biochemistry, vol.43, no.11, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of beef fat replacement with gelled emulsion prepared with olive oil on quality parameters of chicken patties**
Serdaroğlu M., NACAĞ B., Karabiyikođlu M.
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, vol.37, no.3, pp.376-384, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of partial beef fat replacement with gelled emulsion on functional and quality properties of model system meat emulsions**
Serdaroğlu M., NACAĞ B., Karabiyikođlu M., Keser G.
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, vol.36, no.6, pp.744-751, 2016 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Effects of Replacing Chicken Meat with Chicken Liver on Some Quality Characteristics of Model System Chicken Meat Emulsions**
NACAĞ B.
Faculty of Philology, University of Belgrade, vol.64, no.2, pp.438-442, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Collaborative effect of fat reduction and α -tocopherol incorporation on oxidative stability in beef sausages**
NACAĞ B., Kavuşan H. S., SARI B., CAN H., SERDAROĞLU F. M.
IOP CONFERENCE SERIES : EARTH AND ENVIRONMENTAL SCIENCE, vol.333, pp.12084, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Effects of replacing beef fat with pre-emulsified pumpkin seed oil on some quality characteristics of model system chicken meat emulsions**
SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., KARABIYIKOĞLU M., TEPE M., BAYKARA I., KÖKMEN Y.
IOP CONFERENCE SERIES : EARTH AND ENVIRONMENTAL SCIENCE, vol.85, pp.12045, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Et ve Et Ürünlerinde Protein Oksidasyonu**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B.
Journal of Food and Health Science, pp.171-183, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Model Sistem Tavuk Eti Emülsiyonlarında Sığır Karkas Yağı Yerine Tavuk Derisi Kullanımının Emülsiyon Karakteristikleri Üzerine Etkisi**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Effects of replacing chicken meat with chicken liver on some quality characteristics of model system chicken meat emulsions**
NACAĞ B.
62th International Meat Industry Conference, Serbia, 01 October 2023
- II. **Hayvansal Sütlerle Alternatif Bitkisel Süt ve Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanması için Alternatif Kaynakların Araştırılması; Karpuz Çekirdeğinden Bitkisel Süt ve Fermente İçecek**
Özen H., Tosbıyık B., Topçu D., NACAĞ B., BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, Manisa, Turkey, 10 November 2022, vol.1, pp.110-111
- III. **Yağ Teknolojisinde Sürdürülebilirliği Sağlamak için Alternatif Bir Yağ: Tavuk Yağı**
ZAIMOĞULLARI K., Akın Yeşilkaya G., Karakuş N., NACAĞ B., DİKİCİ A.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 November 2022, vol.1, pp.112-113
- IV. **α -TOKOFEROL KULLANIMININ FARKLI SICAKLIKLARDA DEPOLANAN PİLİÇ KAVURMALARIN OKSİDATİF ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ**
NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., Özer M., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.
9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Turkey, 04 November 2021, vol.1, pp.134-135
- V. **FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARININ PİLİÇ KAVURMALARIN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ**
DİKİCİ A., NACAĞ B., Özer M., İpek G., Yel N., Zaimoğulları K.
9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Turkey, 04 November 2021, vol.1, pp.132-133
- VI. **PREBİYOTİK PİLİÇ NUGGETLARIN DEPOLAMA SÜRESİNCE PH VE OKSİDATİF DEĞİŞİMLERİNİN İNCELENMESİ**
DİKİCİ A., NACAĞ B., Özer M., İPEK G., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.
9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Turkey, 04 November 2021, vol.1, pp.136-137
- VII. **Prebiyotik Piliç Nuggetların Depolama Süresince pH ve Oksidatif Değişimlerinin İncelenmesi**
DİKİCİ A., NACAĞ B., ÖZER M., İPEK G., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.
IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 04 November 2021
- VIII. **α -Tokoferol Kullanımının Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Piliç Kavurmaların Oksidatif Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**
NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., ÖZER M., YEL N., ZAIMOĞULLARI K.
IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 04 November 2021
- IX. **Use of linseed and coconut flours in chicken patties as gluten free extenders**
Sharefiabadi E., NACAĞ B., Serdaroğlu M.
61st International Meat Industry Conference, MEATCON 2021, Zlatibor, Serbia, 26 - 29 September 2021, vol.854
- X. **Effect of α -tocopherol, rosemary extract and their combination on lipid and protein oxidation in beef sausages**
NACAĞ B., Kavuşan H., Serdaroğlu M.
61st International Meat Industry Conference, MEATCON 2021, Zlatibor, Serbia, 26 - 29 September 2021, vol.854
- XI. **Et Ürünlerinde Lipid Oksidasyonu Mekanizması ve Antioksidanların Birlikte Kullanımının Lipid Oksidasyonu Üzerine Etkisi**
NACAĞ B.
7th International Congress on Engineering, Architecture and Design, Turkey, 21 - 22 May 2021
- XII. **Fermente dana ve hindi sucuklarında yağ formülasyonunun oksidasyon üzerine etkilerinin incelenmesi**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Turkey, 6 - 08 October 2020

- XIII. **Piliç Abdominal Yağı Kullanılarak Üretilen Piliç Kavurmalarının Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi**
DİKİCİ A., NACAĞ B., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Turkey, 6 - 08 October 2020
- XIV. **Farklı Oranlarda Piliç Abdominal Yağı İçeren Piliç Kavurmalarının Oksidatif Stabilitesinin Belirlenmesi**
NACAĞ B., DİKİCİ A., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 6 - 08 October 2020
- XV. **Sığır Et Yağı İkamesi Olarak Su İçinde Yağ Jel Emülsiyon Kullanımının Yağı Azaltılmış Dana Sosislerinin Bazı Karakteristikleri Üzerine Etkisi**
NACAĞ B., KAVUŞAN H. S., SARI B., CAN H., SERDAROĞLU F. M.
4. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 6 - 08 October 2020
- XVI. **Collaborative effect of fat reduction and α -tocopherol incorporation on oxidative stability in beef sausages**
NACAĞ B., Kavusan H., Sari B., Can H., Serdaroglu M.
60th International Meat Industry Conference, MEATCON 2019, Mt. Kopaonik, Serbia, 22 - 25 September 2019, vol.333
- XVII. **THE EFFECT OF REPLACING BEEF FAT WITH OLIVE OIL AND PRODUCTION METHODS ON OXIDATIVE CHANGES IN FERMENTED SAUSAGE (SUCUK)**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
1st International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP, Novi-Sad, Serbia, 10 - 11 October 2019
- XVIII. **Quality changes of sucuks produced with turkey meat and olive oil during fermentation and ripening**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK KERİMOĞLU B., NACAĞ B.
21st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018
- XIX. **Using Double Emulsions to Improve Quality Characteristics of Beef Sausage**
NACAĞ B., KAVUŞAN H. S., SARI B., CAN H., SERDAROĞLU F. M.
65th International Congress of Meat Science and Technology, Berlin, Almanya, 4 - 09 August 2019
- XX. **Changes in Quality Characteristics of Heat - Treated Beef Sucuk by Using Olive Oil as Fat Replacer**
NACAĞ B., ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 20 - 22 April 2019
- XXI. **Oxygen Absorbers: Their Role In Meat Products**
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Afyon, Turkey, 20 - 22 April 2019
- XXII. **Plant Polyphenols as Antioxidants in Meat Products**
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
4. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 2 - 04 October 2018
- XXIII. **Rosemary and Its Uses in Meat Industry**
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
4. Uluslararası Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 2 - 04 October 2018
- XXIV. **Quality Characteristic of Fresh Poultry Sausages Formulated with Linseed/Black Cumin O/W Gelled Emulsions as Fat Replacer**
SERDAROĞLU F. M., KAVUŞAN H. S., İPEK G., NACAĞ B.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkish Branch 2018, 9 - 12 May 2018
- XXV. **The effects of using olive oil on fatty acid composition and some quality parameters of heat treated turkey sucuks**
SERDAROĞLU F. M., KARABIYIKOĞLU M., ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., ÖZYURT V. H.
International Poultry Science Congress of WPSA Turkey Branch 2018, 9 - 12 May 2018
- XXVI. **Effects of Using Double Emulsion as Beef Fat Replacer on Some Quality Characteristics of Model System Chicken Meat Emulsion**
NACAĞ B., KAVUŞAN H. S., SERDAROĞLU F. M.

- International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XXVII. **Biochemistry of Warm-Over Flavour in Muscle Foods**
GÜNEŞER O., NACAĞ B.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XXVIII. **The Effects of Using Olive Oil on Textural and Sensorial Properties of Heat – Treated Beef Sucuks**
NACAĞ B., ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M.
International Congress on Engineering and Life Science, 26 - 29 April 2018
- XXIX. **Comparison of Lipid Oxidation Levels of Different Weighted Döner During Cooking**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
1st INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, 25 - 27 April 2018
- XXX. **Lipid Oxidation and Temperature Changes in Döner During Cooking**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., ÖZTÜRK B.
The 4th International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”, 19 - 21 April 2018
- XXXI. **Effects of replacing beef fat with pre-emulsified pumpkin seed oil on some quality characteristics of model system chicken meat emulsions**
SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., Karabiyikođlu M., Tepe M., Baykara I., Kökmen Y.
59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1 - 04 October 2017
- XXXII. **The Effect of Dried Plum Puree on Some Quality Parameters of Model System Meat Emulsions**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B.
International Conference on Agriculture Forest Food Science and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XXXIII. **Effects of Partial Beef Fat Replacement with Gelled Emulsion on Functional and Quality Properties of Chicken Patties**
Karabiyikođlu M., KESER G., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
2nd Congress on Food Structure Design, 26 - 28 October 2016
- XXXIV. **Quality Characteristics of Phosphate-Free Beef Emulsions Manufactured with Jerusalem Artichoke Powder**
SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK B., NACAĞ B., DURDU B., YAŞAR H., GÖRAL Ş.
62nd International Congress of Meat Science and Technology, 14 - 19 August 2016
- XXXV. **Effects Of Olive Oil As Partial Replacer of Animal Fat in Sucuk on Oxidation and Some Quality Properties During Production**
ZUNGUR BASTIOĞLU A., SERDAROĞLU F. M., NACAĞ B., ÖZTÜRK B.
62nd International Congress of Meat Science and Technology, 14 - 19 August 2016
- XXXVI. **Kaplanarak kızartılan balık köftelerinde farklı unların kullanımının kalite üzerine etkileri**
NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK B.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XXXVII. **İzmir ili piyasasında satışa sunulan sucukların fiziksel ve kimyasal kalite parametrelerinin incelenmesi**
SERDAROĞLU F. M., ÖZTÜRK B., ZUNGUR BASTIOĞLU A., NACAĞ B.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XXXVIII. **EFFECT OF WATER-IN-OLIVE OIL EMULSION AND CARROTPOWDER ADDITION ON SOME EMULSION PROPERTIES OF REDUCED-FAT MODEL SYSTEM MEAT EMULSION SYSTEMS**
KARA A., URGU ÖZTÜRK M., NACAĞ B., SERDAROĞLU F. M.
59th International Congress of Meat Science and Technology, 18 - 23 August 2013

Metrics

Publication: 50

Citation (Scopus): 196

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 6