

DERYA SAYGILI

e-posta: derya.saygili@kavram.edu.tr

Tel (iş) : 4449134- 7270



Eğitim Durumu:

- Doktora: 2015 – 2021 : Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi Anabilim Dalı
- Yüksek Lisans: 2012 – 2015: Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi Anabilim Dalı
- Lisans: 2006 - 2010: Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- Lisans: 2007 - 2016: Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümü İşletme Programı (AÖF)

Deneyim:

- 2018- devam ediyor: **Öğretim Görevlisi** İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu
- 2014- 2015: **Araştırma Görevlisi** Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü
- 2011- 2012: **Proje Müdürü** Sofra Yemek Üretim ve Hiz. A. Ş.

Sınavlar :

- YÖKDİL – 2018 – 75

İdari Görev:

- Ağustos 2021-devam ediyor İKMYO Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinatörü
- Kasım 2020- devam ediyor İKMYO Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Bölüm Başkanı
- 2018-2019 İKMYO Ders ve Sınav Koordinatörlüğü

Verdiği dersler:

- Temel Beslenme Bilgisi
- Gıda Teknolojisi
- Gıda ve Personel Hijyeni
- Gıdalarda Duyusal Analiz
- Yönlendirilmiş Çalışma

Ders saati

3
3
3
2
2

Burslar :

- 2007 - 2010: Lisans Eğitimi Başbakanlık Bursu
- 2014 – 2015: TÜBİTAK_2210 C Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Yüksek Lisans Bursu
- 2018 – 2021: TÜBİTAK_2211 C Öncelikli Alanlara Yönelik Yurt İçi Doktora Bursu
- 2018 - Aliye Üster Vakfı Proje Araştırma Desteği

Kurslar ve Eğitimler:

- 2020 - Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi / İzmir Konak Halk Eğitimi Merkezi ve Akşam Sanat Okulu (Belge No: 16420920200064944199)
- 2018 – ISO 19011:2018 Entegre Yönetim Sistemleri İç Tetkikçi Eğitimi / BBS Belgelendirme
- 2018 - ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi / BBS Belgelendirme
- 2010 - ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi (Temel + İç Denetçi) / PersonaTR
- 2010 - ISO 22000:2005 (HACCP) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Temel + İç Denetçi) PersonaTR

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. COST (European Cooperation in Science and Technology) Action CA20128_PIMENTO: Promoting Innovation of ferMENTed fOods (Devam ediyor)

WG2 - Cartography of Fermented Foods in the diet of COST Countries

WG3 - Health benefits and risks of fermented foods

2. Endüstriyel Kefir Üretiminde Farklı Maya Mikroorganizması Türlerinin Kullanımının Ürün Kalite Parametreleri Ve Depolama Ömrü Üzerine Etkisi. Ege Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü. Doç. Dr. Oktay Yerlikaya, **Öğr. Gör. Derya SAYGILI**, Dr. Öğr. Üyesi Aslı AKPINAR. 17.04.2020 (Devam ediyor – **Araştırmacı**)

3. Farklı Protein Katkılarıyla Zenginleştirilmiş Fermente Süt İçeceklerinin Duyusal Tercihler Ve Fonksiyonel Özellikler Üzerine Etkisi. TÜBİTAK 1002 Projesi. Doç. Dr. Cem KARAGÖZLÜ, **Öğr. Gör. Derya SAYGILI**. 01/02/2021 (Tamamlandı **Araştırmacı**)

4. Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Tutum Ve Trend Mutfak Yaklaşımları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İl Merkezi Örneği. İKMYO BAP Koordinatörlüğü. Prof. Dr. Derman Küçükaltan, Öğr. Gör. Hande DEMİRCİ, **Öğr. Gör. Derya SAYGILI**, Öğr. Gör. Onur

ÖZDEN, Öğr. Gör. Özge Elmas GÜNAYDIN, Prof. Dr. Adil OĞUZHAN. 11/06/2020 - 31/08/2020 (Tamamlandı - **Araştırmacı**)

5. Farklı Protein Katkılarıyla Zenginleştirilmiş Fermente Süt İçeceklerinin Duyusal Tercihler Ve Fonksiyonel Özellikler Üzerine Etkisi. Ege Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü. Doç. Dr. Cem KARAGÖZLÜ, **Öğr. Gör. Derya SAYGILI**. 01/08/2017- 27.08.2021 (Tamamlandı- **Araştırmacı**)

6. Süt Kaynaklı Enterococcus Faecium Ve Enterococcus Durans Suşlarının Probiyotik Yoğurt Ve Probiyotik Süt İçeceği Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması.Ege Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü. Doç. Dr. Oktay Yerlikaya, **Öğr. Gör. Derya SAYGILI**, Dr. Öğr. Üyesi Aslı AKPINAR. 26/06/2014 - 26/06/2018 (Tamamlandı - **Araştırmacı**)

7. Yoğurtlarda Doğal Yolla Meydana Gelen Benzoik Asitin Belirlenmesi. TAGEM Projesi. Şaban Meriç, Özer KINIK, *Derya SAYGILI*, Oktay YERLİKAYA, Ecem AKAN. 01/01/2017 (Tamamlandı - **Araştırmacı**)

8. Mersin Uçucu Yağı İçeren Yenilebilir Film Üretimi Ve Kaşar Peynirinin Muhafazasında Mikrobiyal İnaktivasyona Etkisi. Ege Üniversitesi BAP Koordinatörlüğü. Prof. Dr. Gökhan KAVAS, **Öğr. Gör. Derya SAYGILI**. 01/06/2014 - 10/08/2015 (Tamamlandı - **Araştırmacı**)

YAYINLAR

1. SCI ve SCI-Exp Dergilerde Yayınlanan Makaleler:

1.1. **Saygılı, D.**; Döner, D.; İçier, F.; Karagözlü, C. 2022. Reological Properties and Microbiological Characteristics Of Kefir Produced From Different Milk Types. Food Science and Technology. (42) e32520 (1-6) (DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.32520>)

1.2. Yerlikaya, O., **Saygılı, D.**, & Akpınar, A., 2021. An application of selected enterococci using *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 in set-style probiotic yoghurt-like products. Food Bioscience. Vol 41.June 2021, 101096. (<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101096>)

1.3. Yerlikaya, O., **Saygılı, D.**, & Akpınar, A., 2020. Evaluation of antimicrobial activity and antibiotic susceptibility profiles of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* strains isolated from commercial yoghurt starter cultures . Food Science And Technology (Campinas). 41: 2, 418-425.

- 1.4. Akpınar, A., **Saygılı, D.**, & Yerlikaya, O., 2020. Production of set-type yoghurt using *Enterococcus faecium* and *Enterococcus durans* strains with probiotic potential as starter adjuncts. *International Journal Of Dairy Technology*. 73:4, 726-736.
- 1.5. Yerlikaya, O., Akpınar, A., & **Saygılı, D.**, 2020. Analysis Of Some Physicochemical, Rheological, Sensorial Properties, And Probiotic Viability Of Fermented Milks Containing *Enterococcus Faecium* And *Enterococcus Durans* Strains. *Journal of Food Processing and Preservation*. 44:8; e14553
- 1.6. Yerlikaya, O., Akpınar, A., **Saygılı, D.**, & Karagozlu, N., 2020. Incorporation of *Propionibacterium shermanii* subsp. *freudenreichii* in probiotic dairy drink production: physicochemical, rheological, microbiological and sensorial properties. *International Journal Of Dairy Technology*. 73, 392-402.
- 1.7. Kavas, N., Kavas, G., **Saygılı, D.**, 2016. Use of ginger essential oil-fortified edible coatings in Kashar cheese and its effects on *Escherichia coli* O157:H7 and *Staphylococcus aureus*. *CyTA - Journal of Food*. 14 (2) 317-323.
- 1.8. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2015. The Effects of Thyme and Clove Oil Fortified Edible Films On Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Kashar Cheese. *Journal of Food Quality*. 38: 405–412.

2. Alan İndekslerinde Yayınlanan Dergiler:

- 2.1. Akan, E., Yerlikaya, O.; **Saygılı, D.** ; Kınık, Ö. 2021. Farklı starter kültür kullanımının yoğurtların tekstürel ve viskozite özelliklerine etkisi, *Ege Univ. Ziraat Fak. Derg.*, 58 (3):377-383.
- 2.2. **Saygılı, D.** ; Karagözlü, C. 2017. Deve Sütü ve Diyabet Tedavisindeki Önemi. *Akademik Gıda*. 15; 204-210.
- 2.3. **Saygılı, D.**; Karagözlü, C. 2017. Bakteriyofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları. *GIDA*. 42 (1): 58-66.

3. Ulusal Hakemli Dergiler

- 3.1. **Saygılı, D.** Günaydın, Ö.E., Küçükaltan, D., Demirci, H.; Özden, O. 2022. Yerel Mutfak ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. *Aydın Gastronomy*.
- 3.2. **Saygılı, D.** Demirci, H.; Samav, U. 2020. Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.

3. Kitaplar

3.1. Yabancı Dilde Kitap Bölüm Yazarlığı

3.1.1. **Saygılı D;** Akpınar A.; Yerlikaya O. (2021) Use Of Medicinal And Aromatic Plants In Dairy Products Medicinal And Aromatic Plants. Ed: Sıdıka EKREN Economics Production Agricultural Utilization and Other Aspects, Iksad publishing house, 499 pp, ISBN:978-625-8007-73- 2

3.2. Türkçe Kitap Bölüm Yazarlığı

3.2.1. Karagözlü, C.; **Saygılı, D.** 2021. Mutfakta Süt Ürünlerini Nasıl Hazırlarım? “Mutfakta Gıdamı İşliyorum”. Editörler: Y. Birol Saygı, Şebnem Tavman. Bölüm XIII. Sf: 237 – 269. ISBN: 978-605-254-493-8. Detay Yayıncılık, Ankara.

3.2.2. **Saygılı, D.;** Karagözlü, C.; 2022. Süt. Mutfağın Gizemleri: Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi Ve Mutfak Sanatları. Editörler: Y. Birol Saygı, Semih Ötleş

4. Uluslararası Bildiriler:

4.1. Uluslararası Kongre ve Sempozyumlarda Sözlü Bildiriler:

4.1.1. **Saygılı, D.,** Günaydın, Ö.E., Küçükaltan, D., Demirci, H., Özden, O. 2021. Examining The Relationship Between Local Cuisine And Healthy Eating: Izmir Cappadocia Scientific Research Congress 15-17 Kasım 2021 / Kapadokya-Nevşehir. Abstarcts Book pp: 120-121 ISBN: 978-625-8423-63-1. Ed: Seçil Şatır. IKSAD Global Publishing House. Ankara

4.1.2. Küçükaltan, D., Demirci, H., **Saygılı, D.,** Özden, O. and Günaydın, Ö.E. 2021. Investigation of The Relationship Between Attitudes of Healthy Nutrition and Trend Kitchen Approaches: Izmir City Center. University of South Florida M3 Center Publishing. MTCON21 Proceedings pp: 59 ISBN 978-1-955833-01-1 <https://scholarcommons.usf.edu/m3publishing/vol16/iss9781955833011/1> DOI: 10.5038/9781955833011.

4.1.3. **Saygılı, D.;** Karagözlü, C. 2019. Kefirin Bileşimi ve Anti – Ajan Özellikleri. International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics. November, 22 -24 2019. Gaziantep Turkey. Sf: 112 – 116. Gaziantep.

4.1.4. **Saygılı, D.**, Demirci, H.; Samav, U. 2019. Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetler : İzmir Örneği. Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics. 22-24 Kasım, Gaziantep. Conference Books.pp: 105-111 Ed: O. Erkmn; N. Akhmedov. ISBN - 978-605-69877-9-3 IKSAD Publication. (Sözlü)

4.1.5. **Saygılı, D.**; Yerlikaya, O.; Karagözlü, C. 2019. A Product With High Probiotic Potential: Camel Milk. III. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu, İZMİR, TÜRKİYE, 17-19 Ocak 2019. Cilt – 2 Sf: 57-62. Selçuk Belediyesi Yayınları. Selçuk – İzmir.

4.1.6. Yerlikaya, O.; **Saygılı, D.**; Karagözlü, C. 2016. Deve Sütü: Bileşimi, Sağlık Üzerine Etkileri, Deve Sütü Ürünleri. Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu 17-19 Kasım 2016. Bildiriler Kitabı II.Cilt. Fen ve Sağlık Bilimleri. ISBN: 978-605-886826-7 Editörler: Atakan Koç – Hasan Erdoğan. Sf: 31-43 Selçuk Belediyesi Kent Belleği Yayınları. Selçuk–İzmir (Sözlü)

5.2. Uluslararası Kongre ve Sempozyumlarda Sunulan Poster Bildiriler:

5.3.1. **Saygılı, D.**; Yerlikaya, O.; Karagözlü, C. 2018. Yenilebilir Film ve Kaplama Uygulamalarında Antimikrobiyal Uçucu Yağlar. 6. Gıda Güvenliği Kongresi (6. Food Safety Congress). Grand Cevahir Hotel Convention Center 3- 4 Mayıs 2018. P-33, Abs. Ref. 101. İstanbul - Turkey.

5.3.2. **Saygılı, D.**; Yerlikaya, O.; Karagözlü, C. 2018. An Alternative Athlete Beverage: Chocolate Milk. 29th International Scientific – Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Çeşme Altın Yunus 26 – 28 September 2018. P-08. İzmir – Turkey.

5.3.3. Yerlikaya, Y, Akpınar, A ve **Saygılı, D.** 2018. Fermented milks containing propionibacteria: Physicochemical, rheological, microbiological and sensory properties. 26th International ICFMH Conference pp:257 (Poster)

6. Ulusal Bildiriler:

6.1. Ulusal Kongre ve Sempozyumlarda Sunulan Sözlü Bildiriler:

6.1.1. Aksu, A.; **Saygılı, D.** 2019. Fermente Süt Ürünlerinde Tüketici Algısı: Tutundurma Stratejileri. 2. Ulusal Sütçülük Kongresi. 25 – 26 Nisan 2019. İzmir. Bildiriler Kitabı. ISBN: 978- 605-5267-51-3. Sf: 29-30. Sidaş Medya Tanıtım Ltd. Şti. – İzmir

6.2.1. **Saygılı, D.**; Döner, D.; İçier, F.; Karagözlü, C. 2017. Farklı Sütlerden Elde Edilen Kefirlerde Farklı Sıcaklıklarda İnkübasyon Uygulamasının Reolojik Ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi Sözlü Bildiriler. Bildiri No: 94. Sf. 40. 25-26 Mayıs 2017, Ankara. (Sözlü)

6.2.2. Karagözlü, C., **Saygılı D.** 2016. Bakteriofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları. S147. Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016 Edirne. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 48 Sf 15. Sözlü Sunum. Sim Matbaacılık. Ankara.(Sözlü)

6.2. Uluslararası Kongre ve Sempozyumlarda Sunulan Poster Bildiriler:

6.2.1. **Saygılı, D.**; Karagözlü, C. 2019. Fermente Süt İçeceklerinde Süt Bazlı Protein Kullanım Olanakları. 2. Ulusal Sütçülük Kongresi. 25 – 26 Nisan 2019. İzmir. Bildiriler Kitabı. ISBN: 978- 605-5267-51-3. Sf: 212. Sidaş Medya Tanıtım Ltd. Şti. – İzmir

6.2.2. **Saygılı, D.**, Demirci, H. ve Samav, U. 2019. Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. 2. Ulusal Sütçülük Kongresi. 25 – 26 Nisan 2019. İzmir. Bildiriler Kitabı. ISBN: 978- 605-5267-51-3. Sf: 159. Sidaş Medya Tanıtım Ltd. Şti. – İzmir

6.2.3. Yerlikaya, O., Akpınar, A; **Saygılı, D.** 2019. Set Tipi Probiyotik Yoğurt Üretiminde *Enterococcus faecium* ve *Enterococcus durans* suşlarının *Lactobacillus delbruecki* subsp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* İle Kombine Kullanımı. 2. Ulusal Sütçülük Kongresi. 25 – 26 Nisan 2019. İzmir. Bildiriler Kitabı. ISBN: 978- 605-5267-51-3. Sf: 207-208. Sidaş Medya Tanıtım Ltd. Şti. – İzmir

6.2.4. Yerlikaya, O., Akpınar, A.; **Saygılı, D.** 2019. Fermente Süt Ürünlerinde Ambalaj Materyalinin ürün Kalitesi Açısından Önemi. TURKAS Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu. İstanbul. (Poster)

6.2.5. Karagözlü, C., **Saygılı, D.** 2017 Bebeklerde Atopi ve Probiyotiklerin Önemi. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi Poster Bildiriler. Bildiri No: 95 sf. 109. 25-26 Mayıs 2017, Ankara. (Poster)

6.2.6. **Saygılı, D.**, Yerlikaya, O., Karagözlü, C. 2017 Süt Teknolojisinde Ozon Uygulamaları. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi Poster Bildiriler. Bildiri No: 65 sf.88. 25-26 Mayıs 2017, Ankara. (Poster)

6.2.7. **Saygılı, D.**, Karagözlü, C. 2016. Probiyotik Mikroorganizmaların Taşınması ve Depolanmasında Alternatif Bir Yöntem: Kefiran Bazlı Yenilebilir Film. P148. Türkiye 12. Gıda

Kongresi 05-07 Ekim 2016 Edirne. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 48 Sf 190. Poster Sunum. Sim Matbaacılık. Ankara. (Poster)

6.2.8. Saygılı, D., Kavas, G. ve Kavas N. 2015. Güvenli Üretim, Güvenilir Gıda. 5. Gıda Güvenliği Kongresi. 7-8 Mayıs. İstanbul. (Poster)

6.2.9. Saygılı, D., Kavas, G. ve Kavas N. 2015. Anne Sütü ve Cytomegalovirüs. 5. Gıda Güvenliği Kongresi. 7-8 Mayıs. İstanbul. (Poster)

6.2.10. Saygılı, D., Kavas, G. ve Kavas N. 2015. Sağlıklı Yaşam İçin Güvenilir Gıda. 5. Gıda Güvenliği Kongresi. 7-8 Mayıs. İstanbul. (Poster)

7. Diğer Yayınları

7.1. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2014. Ozonun Antimikrobiyal Özelliği. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, NİSAN-2014, Sayı:2014-04, Yıl:17, Sayfa: 92- 95. İSTANBUL.

7.2. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2014. Anne Sütünde Antikanserojenik Bir Protein: Hamlet. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, MART-2014, Sayı:2014-03, Yıl:17, Sayfa: 92- 95. İSTANBUL.

7.3. Kavas, G., Dinçbudak, H., **Saygılı, D.**, 2014. Yoğurt ve Dondurmanın Birlikteliği: Yoğurt Dondurması. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, OCAK-2014, Sayı:2014-01, Yıl:17, Sayfa: 92- 95. İSTANBUL.

7.4. Kavas, G., Kavas, N. 2013. Silimarın ve Sağlık. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, MART-2013, Sayı:2013-03, Yıl:17, Sayfa: 91 - 94. İSTANBUL.

7.5. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2013. Trans Palmitoleik Asit: Süt ve Süt Ürünlerindeki ve Sağlığa Etkileri.. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, HAZİRAN-2013, Sayı:2013-06, Yıl:17, Sayfa: 91 - 94. İSTANBUL.

7.6. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2013. Laboratuarlarda Biyogüvenlik Uygulamaları. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, EKİM-2013, Sayı:2013-10, Yıl:17, Sayfa: 91 - 94. İSTANBUL.

7.7. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2013. Biyokoruma Ve Süt Endüstrisinde Kullanımı. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, TEMMUZ-2013, Sayı:2013-07, Yıl:17, Sayfa: 91 - 94. İSTANBUL.

7.8. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2013. Süt Ve Süt Ürünlerinin Raf Ömrünün Uzatılmasında Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, AĞUSTOS-2013, Sayı:2013-08, Yıl:17, Sayfa: 91 - 94. İSTANBUL.

7.9. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2013. Farklı Uçucu Yağ İçeren Yenilebilir Film ve Kaplamaların Mikrobiyal İnaktivasyona Etkisi. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, KASIM-2013, Sayı:2013-11, Yıl:17, Sayfa: 34 - 37. İSTANBUL

7.10. Kavas, G., Kavas, N., **Saygılı, D.**, 2013. Anne Sütü: Cytomegalovirus. DÜNYA yayıncılık, GIDA Dergisi, ARALIK-2013, Sayı:2013-12, Yıl:17, Sayfa: 34 - 37. İSTANBUL.