

DERYA SAYGILI

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : derya.saygili@kavram.edu.tr
Telefon (İş) : 4449134____ -
Telefon (Cep) : 4449134/7270
Adres : İKMYO

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2015 31/Ağustos/2021	EGE ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ (DR)/ Tez adı: Farklı protein katkılarıyla zenginleştirilmiş fermente süt içeceklerinin duyuusal tercihler ve fonksiyonel özellikleri üzerine etkisi (2021) Tez Danışmanı:(Cem Karagözlü)
Yüksek Lisans 2012 10/Ağustos/2015	EGE ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/SÜT TEKNOLOJİSİ (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Mersin uçucu yağı içeren yenilebilir film üretimi ve kaşar peynirinin muhafazasında mikrobiyal inaktivasyona etkisi (2015) Tez Danışmanı:(DOÇ. DR. GÖKHAN KAVAS)
Lisans 2007 16/Şubat/2016	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/İŞLETME FAKÜLTESİ/İŞLETME BÖLÜMÜ/İŞLETME PR. (AÇIKÖĞRETİM)/
Lisans 2006 21/Temmuz/2010	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 01.11.2022	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 12.07.2018-30.11.2022	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (İÖ) (TAM BURSLU)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 31.12.2014-31.08.2015	EGE ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

1. TIRTOM SENA, (2024). Farklı Süt Ürünü Matrislerinin ve Farklı Probiyotik Tür Kullanımının in vitro Sindirim Sonrası Probiyotik Mikroorganizmaların Canlılığı Üzerinde Etkisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi->Fen Bilimleri Enstitüsü->Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı (Tamamlandı)

Projelerde Yaptığı Görevleri:

1. Süt Kaynaklı Enterococcus Faecium ve Enterococcus Durans Suşlarının Probiyotik Yoğurt ve Probiyotik Süt İçeceği Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:Yerlikaya Oktay,Araştırmacı:SAYGILI DERYA,Araştırmacı:AKPINAR ASLI, , 26/06/2014 - 26/06/2018 (ULUSAL)
2. MERSİN UÇUCU YAĞI İÇEREN YENİLEBİLİR FİLM ÜRETİMİ VE KAŞAR PEYNİRİNİN MUHAFAZASINDA MİKROBİYAL İNAKTİVASYONA ETKİSİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:SAYGILI DERYA,Yürütücü:KAVAS GÖKHAN, , 01/06/2014 - 10/08/2015 (ULUSAL)
3. FARKLI PROTEİN KATKILARIYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ FERMENTE SÜT İÇECEKLERİNİN DUYUSAL TERCİHLER VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİSİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:KARAGÖZLÜ CEM,Araştırmacı:SAYGILI DERYA, , 01/08/2017 - 01/10/2021 (ULUSAL)
4. Endüstriyel Kefir Üretiminde Farklı Maya Mikroorganizması Türlerinin Kullanımının Ürün Kalite Parametreleri ve Depolama Ömrü Üzerine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:AKPINAR ASLI,Araştırmacı:SAYGILI DERYA,Yürütücü:YERLİKAYA OKTAY, , 17/04/2020 - 23/02/2023 (ULUSAL)
5. FARKLI PROTEİN KATKILARIYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ FERMENTE SÜT İÇECEKLERİNİN DUYUSAL TERCİHLER VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLER ÜZERİNE ETKİSİ, -Tübitak 1002, Yürütücü:CEM KARAGÖZLÜ, Araştırmacı:DERYA SAYGILI, , 01/02/2021 - 01/02/2022 (ULUSAL)
6. İzmir İlinde Üretilen Yerel Süt Ürünlerinde Standart Reçetelerin Sektöre Kazandırılması, Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi , Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:DERYA SAYGILI, Araştırmacı:DERMAN KÜÇÜKALTAN, Araştırmacı:HANDE DEMİRCİ, Araştırmacı:ONUR ÖZDEN, Araştırmacı:BURCU KAYA, , 29/12/2022 - 29/06/2024 (ULUSAL)
7. SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN TUTUM VE TREND MUTFAK YAKLAŞIMLARI ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ: İZMİR İL MERKEZİ ÖRNEĞİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:KÜÇÜKALTAN DERMAN,Araştırmacı:SAYGILI DERYA,Araştırmacı:DEMİRCİ HANDE,Araştırmacı:ÖZDEN ONUR,Araştırmacı:OĞUZHAN ADİL,Araştırmacı:GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, , 11/06/2020 - 31/08/2020 (ULUSAL)
8. Peynir Altı Suyundan Üretilen Peynirlerin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri ve in vitro Gastrointestinal Sindirim Aşamalarında Proteolitik ve Lipolitik Aktivite Gösteren Mikrobiyal Floranın incelenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:DERYA SAYGILI, Araştırmacı:ASLI AKPINAR, , 27/03/2025 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
9. Yoğurtlarda Doğal Yolla Meydana Gelen Benzoik Asitin Belirlenmesi, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Yürütücü:Meriç Şaban, Araştırmacı:ECER AKAN, Araştırmacı:DERYA SAYGILI, Araştırmacı:ÖZER KINIK, Araştırmacı:OKTAY YERLİKAYA, Araştırmacı:Pinar Çakır Topdemir, , 01/01/2017 - 30/01/2020 (ULUSAL)
10. Glutensiz Beslenme İhtiyacı Olan Çocukların Diyetle Uyum Sürecinde Yaşanılan Psikososyal Durumlar: Ebeveyn Değerlendirmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:DERMAN KÜÇÜKALTAN, Araştırmacı:DERYA SAYGILI, Araştırmacı:DAMLA GÜZELDERE AYDIN, Araştırmacı:ŞENAY ÖZTÜRK, Araştırmacı:ELİF DİLA İMANÇER, Araştırmacı:MELİS HİDİR, , 01/11/2023 - 01/11/2024 (ULUSAL)

İdari Görevler

MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
09.05.2024

Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi Koordinatörü İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
01.08.2021-31.05.2024

Bölüm Başkanı İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
09.11.2020-13.05.2024

Ders ve Sınav Koordinatörlüğü İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU
12.07.2018-30.06.2019

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2023-2024

Önlisans

GIDA ve PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	3
TEMEL BESLENME BİLGİSİ	Türkçe	3
GIDA TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
VEGAN MUTFAK	Türkçe	2

2022-2023

Önlisans

TEMEL BESLENME BİLGİSİ	Türkçe	3
GIDA TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
VEGAN MUTFAK	Türkçe	2
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	3

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. YERLİKAYA OKTAY, AKPINAR ASLI, SAYGILI DERYA (2025). Impact of Yeast Types on Quality Characteristics and Storage Stability of Industrial Kefir. Food Science & Nutrition, 13, Doi: 10.1002/fsn.70238 (Yayın No: 9664304)
2. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2025). Protein-added kefir: biochemical changes in <i>in vitro</i> digestion stages. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 105(2), 1324-1329., Doi: 10.1002/jsfa.13921 (Yayın No: 9467146)
3. SAYGILI DERYA, ÖZDEN ONUR (2024). Göçmen Peyniri Üretiminde Reçete Standardizasyonu, Mikrobiyolojik Kalite ve Duyusal Özelliklerin Değerlendirilmesi. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 12, 2907-2912., Doi: 10.24925/turjaf.v12is4.2907-2912.7185 (Yayın No: 9467153)
4. HEBİSHY Essam, YERLİKAYA OKTAY, Mahony Jennifer, AKPINAR ASLI, SAYGILI DERYA (2023). Microbiological aspects and challenges of whey powders – I thermophilic, thermophilic and spore-forming bacteria. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 76(4), Doi: 10.1111/1471-0307.13006 (Yayın No: 8906475)
5. SAYGILI DERYA, YERLİKAYA OKTAY, AKPINAR ASLI (2023). The effect of using different yeast species on the composition of carbohydrates and volatile aroma compounds in kefir drinks. Food Bioscience, 54, Doi: 10.1016/j.fbio.2023.102867 (Yayın No: 8439983)
6. Çalışkanlar Sibel, SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ NURAL, KARAGÖZLÜ CEM (2023). Utilization of pomegranate and black grape seed by-products in yogurt production: Effects on phenolic compounds and antioxidant activity. Food Science & Nutrition, 0, 1-10., Doi: 10.1002/fsn.3832 (Yayın No: 8906410)
7. SAYGILI DERYA, Döner Deniz, İÇİER FİLİZ, KARAGÖZLÜ CEM (2022). Rheological properties and microbiological characteristics of kefir produced from different milk types. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 42, Doi: 10.1590/fst.32520 (Yayın No: 8443487)
8. YERLİKAYA OKTAY, SAYGILI DERYA, AKPINAR ASLI (2021). Evaluation of antimicrobial activity and antibiotic susceptibility profiles of Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus and Streptococcus thermophilus strains isolated from commercial starter cultures. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 41(2), 418-425., Doi: 10.1590/fst.03920 (Yayın No: 6915732)
9. YERLİKAYA OKTAY, SAYGILI DERYA, AKPINAR ASLI (2021). An application of selected enterococci using Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12 in set-style probiotic yoghurt-like products. FOOD BIOSCIENCE, 41, Doi: 10.1016/j.fbio.2021.101096 (Yayın No: 8905598)
10. YERLİKAYA OKTAY, AKPINAR ASLI, SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ NURAL (2020). Incorporation of Propionibacterium shermanii subsp. freudenreichii in probiotic dairy drink production: physicochemical, rheological, microbiological and sensorial properties. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, 73(2), 392-402., Doi: 10.1111/1471-0307.12666 (Yayın No: 8906438)
11. Yerlikaya Oktay, AKPINAR ASLI, SAYGILI DERYA (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 (Yayın No:

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

6246626)

12. AKPINAR ASLI,SAYGILI DERYA,YERLİKAYA OKTAY (2020). Production of set-type yoghurt using Enterococcus faecium and Enterococcus durans strains with probiotic potential as starter adjuncts. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, Doi: 10.1111/1471-0307.12714 (Yayın No: 6426522)
13. KAVAS GÖKHAN,KAVAS NAZAN,SAYGILI DERYA (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., Doi: 10.1080/19476337.2015.1109001 (Yayın No: 4400015)
14. KAVAS GÖKHAN,KAVAS NAZAN,SAYGILI DERYA (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., Doi: 10.1111/jfq.12157 (Yayın No: 4400000)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. SAYGILI DERYA,KAVAS GÖKHAN,KAVAS NAZAN (2015). Güvenli Üretim, Güvenilir Gıda. 5. Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4400096)
2. SAYGILI DERYA,KAVAS GÖKHAN,KAVAS NAZAN (2015). Sağlıklı Yaşam İçin Güvenilir Gıda. 5. Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4400108)
3. SAYGILI DERYA,KAVAS GÖKHAN,KAVAS NAZAN (2015). Anne Sütü ve Cytomegalovirüs. 5. Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4400103)
4. SAYGILI DERYA,KARAGÖZLÜ CEM (2016). Probiyotik Mikroorganizmaların Taşınması ve Depolanmasında Alternatif Bir Yöntem: Kefiran Bazlı Yenilebilir Film. 12. Gıda Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4400246)
5. KARAGÖZLÜ CEM,SAYGILI DERYA (2016). Bakteriyofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları. 12. Gıda Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4400235)
6. SAYGILI DERYA, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, ÖZDEN ONUR (2021). EXAMINING THE RELATIONSHIP BETWEEN LOCAL CUISINE AND HEALTHY EATING: IZMİR. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7659250)
7. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ NURAL, KARAGÖZLÜ CEM (2022). Traditional Fermented Camel Milk Products. VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 1(1), 766-769. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7986038)
8. SAYGILI DERYA, AKPINAR ASLI, YERLİKAYA OKTAY (2022). The Influence Of Different Yeast Species On Microbiological And Sensorial Properties On Kefir. 32nd International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8000553)
9. SAYGILI DERYA (2025). GEOGRAPHICAL INDICATION OF DAIRY PRODUCTS IN TÜRKİYE: CURRENT STATUS, POTENTIAL, AND THE EU PERSPECTIVE. 10th International ?ukurova Agriculture and Veterinary Congress, Doi: 10.5281/zenodo.15881077 (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9664300)
10. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ NURAL, KARAGÖZLÜ CEM (2022). Geleneksel Fermente Deve Sütü Ürünleri. VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 1(1), 766-769. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7925776)
11. KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, SAYGILI DERYA, ÖZDEN ONUR, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS (2021). Investigation of The Relationship Between Attitudes of Healthy Nutrition and Trend Kitchen Approaches: Izmir City Center. MTCN'21, 71-71., Doi: 10.5038/9781955833011 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7300475)
12. SAYGILI DERYA,DEMİRCİ HANDE,SAMAV UFUK (2019). Coğrafi İşaretili Gastronomik Lezzetler:İzmir Örneği. Uluslararası Gastronomi Beslenme ve Diyetetik Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 6265616)
13. SAYGILI DERYA,KARAGÖZLÜ CEM (2019). Kefirin Bileşimi ve Anti – Ajan Özellikleri. International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 1(1), 112-116. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5700086)
14. SAYGILI DERYA,YERLİKAYA OKTAY,KARAGÖZLÜ CEM (2019). A PRODUCT WITH HIGH PROBIOTIC POTENTIAL: CAMEL MILK. IIIrd SELÇUK EPHEUS INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON CULTURE OF CAMEL-DEALING ANDCAMEL WRESTLING, 1(1), 57-62. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5709779)
15. SAYGILI DERYA,Yerlikaya Oktay,KARAGÖZLÜ CEM (2019). A Product With High Probiotic Potential: Camel Milk. III. Uluslararası Devencilik ve Deve Güreşleri Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4746596)

16. SAYGILI DERYA, Yerlikaya Oktay, KARAGÖZLÜ CEM (2018). An Alternative Athlete Beverage: Chocolate Milk. 29th International SCIENTIFIC - EXPERTCONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4435475)
17. Yerlikaya Oktay, SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2016). Deve Sütü: Bileşimi, Sağlık Üzerine Etkileri, Deve Sütü Ürünleri. I. Uluslararası Devecilik Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4400080)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası : Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Bölüm adı:(Süt ve Süt Ürünleri) (2023)., SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM, Detay YAYINCILIK, Editör:Prof. Dr. Y. Birol SAYGI, Prof Dr. Semih Ötleş, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 782, ISBN:978-605-254-723-6, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8439959)
2. Industrial Plants: Economics, Production Agricultural Utilization and Other Aspects, Bölüm adı:(Use of molds in same industrial foods) (2022)., KARAGÖZLÜ NURAL, SAYGILI DERYA, IKSAD, Editör:Doç. Dr. Sıdika EKREN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 340, ISBN:978-625-6380-33-2, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8440009)
3. SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ Üzerine Araştırmalar, Bölüm adı:(Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Yeşil Mutfak) (2022)., SAYGILI DERYA, YERLİKAYA OKTAY, KARAGÖZLÜ CEM, Sidas Medya Ltd. Şti, Editör:Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 473, ISBN:978-605-5267-96-4, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8439998)
4. Mutfakta Gıdamı İşliyorum, Bölüm adı:(Mutfağımda Süt Ürünlerini Nasıl Hazırlarım?) (2021)., KARAGÖZLÜ CEM, SAYGILI DERYA, Detay YAYINCILIK, Editör:Prof. Dr. Y. Birol SAYGI, Prof Dr. Şebnem TAVMAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 432, ISBN:ISBN 9786052544938, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7332950)
5. MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS: Economics Production Agricultural Utilization and Other Aspects, Bölüm adı:(USE OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS IN DAIRY PRODUCTS) (2021)., SAYGILI DERYA, AKPINAR ASLI, YERLİKAYA OKTAY, iksad publishing house, Editör:Assoc. Prof. Dr. Sıdika EKREN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 499, ISBN:978-625-8007-73-2, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7300459)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. SAYGILI DERYA (2025). Evaluation of Physicochemical and Microbiological Properties of a Traditional Local Cheese: Tire Camur Cheese. International Journal of Pure and Applied Sciences, 11, Doi: 10.29132/ijpas.1597981 (Kontrol No: 9625180)
2. ŞENYÜZ Zuhale, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2023). Meyveli süt ürünlerinde gıda boyası kullanımı ve tüketici davranışları: İzmir ili örneği.. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 60(4), 723-736., Doi: 10.20289/zfdergi.1356808 (Kontrol No: 8906449)
3. SAYGILI DERYA, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, ÖZDEN ONUR (2022). Yerel Mutfak ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. Aydın Gastronomy, 6(2), 165-178. (Kontrol No: 7706517)
4. AKAN ECEM, YERLİKAYA OKTAY, SAYGILI DERYA, KINIK ÖZER (2021). Farklı starter kültür kullanımının yoğurtların tekstürel ve viskozite özelliklerine etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 58(3), Doi: 10.20289/zfdergi.838079 (Kontrol No: 7947660)
5. SAYGILI DERYA, DEMİRCİ HANDE, SAMAV UFUK (2019). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. AYDIN GASTRONOMY, 4(1), 11-21. (Kontrol No: 8906462)
6. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Bakteriyofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları. Gıda (Kontrol No: 4400046)
7. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Deve Sütü ve Diyabet Tedavisindeki Önemi. Akademik Gıda (Kontrol No: 4400040)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. SAYGILI DERYA, Döner Deniz, İÇİER FİLİZ, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Farklı Sütlerden Elde Edilen Kefirlerde Farklı Sıcaklıklarda İnkübasyon Uygulamasının Reolojik ve Mikrobiyolojik Özellikler Üzerine Etkisi.. I. Ulusal Sütçülük Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4400128)
2. SAYGILI DERYA, Yerlikaya Oktay, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Süt Endüstrisinde Ozon Uygulamaları. I. Ulusal Sütçülük KONGRESİ (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4400142)
3. KARAGÖZLÜ CEM, SAYGILI DERYA (2017). Bebeklerde Atopi ve Probiyotiklerin Önemi. I. Ulusal Sütçülük Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4400216)
4. SAYGILI DERYA, YERLİKAYA OKTAY, KARAGÖZLÜ CEM (2022). Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Yeşil Mutfak. Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 1(1), 46-47. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7925790)
5. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2022). Protein Kefir: Biochemical Changes in in-vitro Digestion Stage.. VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, 1(1), 497-497. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 7985779)

6. DEMİRCİ HANDE,SAYGILI DERYA,SAMAV UFUK (2019). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. 2.Ulusal Sütçülük Kongresi (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 5094447)

Üniversite Dışı Deneyim

02.02.2011-15.10.2012 **PROJE MÜDÜRÜ** SOFRA YEMEK ÜRETİM VE HİZMET A.Ş., (Ticari (Özel))

Sertifika

308181	Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi, Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi, İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU, Sertifika, 30.10.2019 -30.10.2020 (Ulusal)
230944	ISO 19011:2018 Entegre Yönetim Sistemleri İç Tetkikçi Eğitimi, Entegre Yönetim Sistemleri İç Tetkikçi Eğitimi, İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu / BBS Belgelendirme, Sertifika, 10.12.2018 -11.12.2018 (Ulusal)
230943	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu / BBS Belgelendirme, Sertifika, 03.12.2018 -04.12.2018 (Ulusal)
230941	ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, (Temel İç Denetçi), PersonaTR, Sertifika, 15.07.2010 - 16.07.2010 (Ulusal)
230940	ISO 22000:2005 (HACCP) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, (Temel İç Denetçi), Persona TR, Sertifika, 10.07.2010 -10.07.2010 (Ulusal)