

# 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 01.12.2022	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURLU))
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 BURLU))
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2014-2015	EGE ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ)

### Projelerde Yaptığı Görevler:

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. FARKLI PROTEİN KATKILARIYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ FERMENTE SÜT İÇECEKLERİNİN DUYUSAL TERCİHLER VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, -Tübitak 1002, Yürütücü:CEM KARAGÖZLÜ, Araştırmacı:DERYA SAYGILI, , 01/02/2021 - 18/03/2022 (ULUSAL)
5. 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 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
6. Yoğurtlarda Doğal Yolla Meydana Gelen Benzoik Asitin Belirlenmesi, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Yürütücü:Meriç Şaban, Araştırmacı:ECEM AKAN, Araştırmacı:DERYA SAYGILI, Araştırmacı:ÖZER KINIK, Araştırmacı:OKTAY YERLİKAYA, Araştırmacı:Pinar Çakır Topdemir, , 01/01/2017 - 30/01/2020 (ULUSAL)
7. SAĞLIKLI BESLENMEYE İLİŞKİN TUTUM VE TREND MUTFAK YAKLAŞIMLARI ARASINDAKİ İLİŞKİNİN İNCELENMESİ: İZMİR İL MERKEZİ ÖRNEĞİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:ÖZDEN ONUR,Yürütücü:KÜÇÜKALTAN DERMAN,Araştırmacı:SAYGILI DERYA,Araştırmacı:DEMİRCİ HANDE,Araştırmacı:OĞUZHAN ADİL,Araştırmacı:GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, , 11/06/2020 - 31/08/2020 (ULUSAL)

## İdari Görevler

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

Bölüm Başkanı 09.11.2020	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
Ders ve Sınav Koordinatörlüğü 12.07.2018-30.06.2019	İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/İZMİR KAVRAM MESLEK YÜKSEKOKULU/OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ/AŞÇILIK PR. (TAM BURLU)

## Dersler \*

2022-2023

### Önlisans

	Öğrenim Dili	Ders Saati
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	6
TEMEL BESLENME BİLGİSİ	Türkçe	6

2021-2022

### Önlisans

	Öğrenim Dili	Ders Saati
TEMEL BESLENME BİLGİSİ	Türkçe	6
GIDA VE PERSONEL HİJYENİ	Türkçe	6
GIDA TEKNOLOJİSİ	Türkçe	6
YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	Türkçe	2

2020-2021

### Önlisans

	Öğrenim Dili	Ders Saati
GIDA TEKNOLOJİSİ	Türkçe	3
YÖNLENDİRİLMİŞ ÇALIŞMA	Türkçe	2

## Eserler

### Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Yerlikaya 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(101096), 1-9., Doi: 10.1016/j.fbio.2021.101096 (Yayın No: 7143680)
2. SAYGILI DERYA, Döner Deniz, İÇİER FİLİZ, KARAGÖZLÜ CEM (2021). RHEOLOGICAL PROPERTIES AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS OF KEFİR PRODUCED FROM DIFFERENT MILK TYPES. *Food Science and Technology* (Yayın No: 6915735)
3. 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)
4. Yerlikaya 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: 6180179)
5. 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: 6246626)
6. 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)
7. KAVAS GÖKHAN, KAVAS NAZAN, SAYGILI DERYA (2015). 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* (Yayın No: 4400015)
8. 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* (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). Anne Sütü ve Cytomegalovirüs. 5. Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4400103)
3. SAYGILI DERYA, KAVAS GÖKHAN, KAVAS NAZAN (2015). Sağlıklı Yaşam İçin Güvenilir Gıda. 5. Gıda Güvenliği Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4400108)
4. KARAGÖZLÜ CEM, SAYGILI DERYA (2016). Bakteriyofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları. 12. Gıda Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4400235)
5. 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)
6. SAYGILI DERYA, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, ÖZDEN ONUR (2021). EXAMINING THE RELATIONSHIP BETWEEN LOCAL CUISINE AND HEALTHY EATING: İZMİR. *INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS* (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7659250)
7. 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)
8. SAYGILI DERYA, DEMİRCİ HANDE, SAMAV UFUK (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Lezzetler: İzmir Örneği. Uluslararası Gastronomi Beslenme ve Diyetetik Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6265616)
9. 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)

10. 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 AND CAMEL WRESTLING, 1(1), 57-62. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5709779)
11. SAYGILI DERYA, Yerlikaya Oktay, KARAGÖZLÜ CEM (2019). A Product With High Probiotic Potential: Camel Milk. III. Uluslararası Devecilik ve Deve Güreşleri Sempozyumu (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4746596)
12. SAYGILI DERYA, Yerlikaya Oktay, KARAGÖZLÜ CEM (2018). An Alternative Athlete Beverage: Chocolate Milk. 29th International SCIENTIFIC - EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4435475)
13. 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. 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)
2. 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. Sıdıka 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, GÜNAYDIN ÖZGE ELMAS, KÜÇÜKALTAN DERMAN, DEMİRCİ HANDE, ÖZDEN ONUR (2022). Yerel Mutfak ve Sağlıklı Beslenme Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği. Aydın Gastronomy (Kontrol No: 7706517)
2. 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)
3. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Bakteriyofaj Enkapsülasyonu ve Potansiyel Uygulamaları. Gıda (Kontrol No: 4400046)
4. SAYGILI DERYA, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Deve Sütü ve Diyabet Tedavisindeki Önemi. Akademik Gıda (Kontrol No: 4400040)

## E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. KARAGÖZLÜ CEM, SAYGILI DERYA (2017). Bebeklerde Atopi ve Probiyotiklerin Önemi. I. Ulusal Sütçülük Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4400216)
2. SAYGILI DERYA, Yerlikaya Oktay, KARAGÖZLÜ CEM (2017). Süt Endüstrisinde Ozon Uygulamaları. I. Ulusal Sütçülük KONGRESİ (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:4400142)
3. 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)
4. DEMİRCİ HANDE, SAYGILI DERYA, SAMAV UFUK (2019). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. 2. Ulusal Sütçülük Kongresi (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:5094447)

## Üniversite Dışı Deneyim

2011-2012 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)