

ENES DERTLİ

DOÇ.DR.

E-posta : edertli@yildiz.edu.tr

Diğer E-posta : enes.dertli@hotmail.com



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2011 - 2014	University of East Anglia, İngiltere
Yüksek Lisans 2006 - 2008	Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye
Lisans 2002 - 2006	Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr. 2020 - Devam Ediyor	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.
--------------------------------	---

Desteklenen Projeler

1. Tekçe E., Dertli E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıcaklık Stresi Altında Beslenen Keklik Ve Bıldırcın Rasyonlarına Farklı Dozlarda İlave Edilen Probiyotik Ve Moringa Olifera Uçucu Yağının Besi Performansı, Bağırsak Mikroflorası Ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi, 2018 - 2020
2. Taylan O., Dertli E., Desteklenmiş Diğer Projeler, Characterization and optimization of exopolysaccharide production at industrial scale and determination of its immunomodulatory functions, 2018 - 2019
3. İspirli H., Dertli E., TÜBİTAK Projesi, Ekmek üretiminde katkı maddesi olarak kullanılmak üzere Tip 3 ekşi hamur tozu üretimi, 2018 - 2019
4. Dertli E., TÜBİTAK Projesi, Nadir Bir Ekzopolisakkarit Olarak Alternanın Fonksiyonel Etkilerinin Belirlenmesi, Alternan Üretiminden Sorumlu Alternansükraz Enziminin Ekspresyonu ve Aktivitesinin Tespiti, 2017 - 2019
5. Dertli E., Şimşek Ö., TÜBİTAK Projesi, Tarhana Üretimi İçin Fonksiyonel Ekzopolisakkaritlerin Ve Üretici Laktik Asit Bakterilerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
6. Dertli E., Durak M. Z., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeği Üretimine Yönelik Teknolojik Özellikleri Yüksek Yerli Ticari Starter Kültür Üretimi, 2015 - 2018
7. Dertli E., Akın N., TÜBİTAK Projesi, Ortatoroslar Yöresinde Üretilen Geleneksel Deri Tulum Peynirlerinde Mikrobiyal Dinamiğin Olgunlaşma Sürecinde Belirlenmesi ve Bu Peynirlerden Potansiyel Starter Kültür Olarak Doğal Laktik Asit Bakteri Suşlarının İzolasyonu ve Tanımlanması, 2015 - 2018
8. Dertli E., Yılmaz M. T., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Gıda Atıklarından Elde Edilen Modifiye Pektinin Reolojik Prebiyotik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014 - 2016
9. Dertli E., Arıcı M., TÜBİTAK Projesi, Fermente ürünlerden izole edilecek Laktik Asit Bakterilerinde homopolimerik

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Lactic acid bacteria diversity and dynamics during ripening of traditional Turkish goatskin Tulum cheese produced in Mut region assessed by culturing and PCR-DGGE**
Demirci T., Akin N., Sözeri Atik D., Rabia Özkan E., DERTLİ E., Akyol İ.
LWT, cilt.138, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- Production of lactose derivative hetero-oligosaccharides from whey by glucansucrase E81 and determination of prebiotic functions**
İspirli H., Dertli E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.2021, ss.110471, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from the North-east part of Turkey**
Bayram N. E. , Kara H. H. , Can A. M. , BOZKURT F., AKMAN P. K. , Vardar S. U. , ÇEBİ N., YILMAZ M. T. , SAĞDIÇ O., Dertli E.
JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH, cilt.60, sa.1, ss.46-56, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Effects of GSM 1800 band radiation on composition, structure and bioactivity of exopolysaccharides produced by yoghurt starter cultures**
KARATAŞ Ş. M. , EKİCİ L., DEVELİ İ., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.
ARCHIVES OF MICROBIOLOGY, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Comparison of functional characteristics of distinct *Saccharomyces boulardii* strains isolated from commercial food supplements**
Goktas H., DERTLİ E., SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.136, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- Response of Japanese quails (*Coturnix coturnix japonica*) to dietary inclusion of *Moringa oleifera* essential oil under heat stress condition**
Tekce E., Bayraktar B., Aksakal V., Dertli E., Kamiloglu A., Topcu K. C. , TAKMA Ç., GÜL M., Kaya H.
ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, cilt.19, sa.1, ss.514-523, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Bio-catalytic asymmetric synthesis of beta-adrenergic receptor blocker precursor: (R)-2-bromo-1-(naphthalen-2-yl)ethanol**
Taşdemir V., Kalay E., DERTLİ E., Sahin E.
BIOCATALYSIS AND BIOTRANSFORMATION, cilt.38, sa.6, ss.438-444, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Structural and physicochemical characterisation and antioxidant activity of an α -D-glucan produced by sourdough isolate *Weissella cibaria* MED17**
Aburas H., İspirli H., Taylan O., Yilmaz M. T. , DERTLİ E.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.161, ss.648-655, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- An integrated neural-fuzzy methodology for characterisation and modelling of exopolysaccharide (EPS) production levels of *Leuconostoc mesenteroides* DL1**
Kabli M., Yilmaz M. T. , Taylan O., Kaya Y., İspirli H., Basahel A., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
COMPUTERS & INDUSTRIAL ENGINEERING, cilt.148, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- An alternative way to encapsulate probiotics within electrospun alginate nanofibers as monitored under simulated gastrointestinal conditions and in kefir**
Yilmaz M. T. , Taylan O., Karakas C. Y. , DERTLİ E.
CARBOHYDRATE POLYMERS, cilt.244, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Determining the optimum model parameters for oligosaccharide production efficiency using response surface integrated particle swarm optimization method: an experimental validation study**
Sensoy A. T. , İspirli H., DERTLİ E.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.50, sa.8, ss.820-826, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

12. **Synthesis of alternan-stabilized zinc nanoparticles: morphological, thermal, antioxidant and antimicrobial characterization**
Yucel N., Ispirli H., MERCAN E., ERDOĞAN Ü., DERTLİ E.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
13. **Optimization of lactose derivative hetero-oligosaccharides production using whey as the acceptor molecule by an active glucansucrase**
Kabli M., Ispirli H., Balubaid M., Taylan O., Yilmaz M. T. , DERTLİ E.
BIOCATALYSIS AND BIOTRANSFORMATION, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
14. **Synthesis of silver nanoparticles prepared with a dextran-type exopolysaccharide from *Weissella cibaria* MED17 with antimicrobial functions**
Ispirli H., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
15. **Synthesis and characterisation of alternan-stabilised silver nanoparticles and determination of their antibacterial and antifungal activities against foodborne pathogens and fungi**
Yilmaz M. T. , Ispirli H., Taylan O., DERTLİ E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.128, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
16. **Bioactive Characteristics of Wild *Berberis vulgaris* and *Berberis crataegina* Fruits**
Eroglu A. Y. , Cakir O., SAĞDIÇ M., DERTLİ E.
JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.2020, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
17. **Production of mannose-containing oligosaccharides by glucansucrase E81 and determination of their functional characteristics**
İspirli H., Dertli E.
Biocatalysis and Biotransformation, cilt.38, sa.3, ss.202-209, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
18. **Influence of *Lactobacillus reuteri* on internal organ weight, performance and meat quality of Japanese quail (*Coturnix coturnix japonica*) under heat stress**
Tekce E., Bayraktar B., Aksakal V., Dertli E., Kamiloglu A., Topcu K. C. , Kaya H., TAKMA Ç., Yasulergezer N.
EUROPEAN POULTRY SCIENCE, cilt.84, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
19. **Green synthesis of chiral aromatic alcohols with *Lactobacillus kefir* P2 as a novel biocatalyst**
Baydaş Y., Dertli E., Şahin E.
SYNTHETIC COMMUNICATIONS, cilt.50, sa.7, ss.1035-1045, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
20. **Optimization of cryoprotectant formulation to enhance the viability of *Lactobacillus brevis* ED25: Determination of storage stability and acidification kinetics in sourdough**
Gul L. B. , Gul O., Yilmaz M. T. , Dertli E., Con A. H.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.44, sa.4, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
21. **Bifidogenic effect and in vitro immunomodulatory roles of melibiose-derived oligosaccharides produced by the acceptor reaction of glucansucrase E81**
İspirli H., Kaya Y., Dertli E.
Process Biochemistry, cilt.91, ss.126-131, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
22. **Diversity and functional characteristics of lactic acid bacteria from traditional kefir grains**
Purutoğlu K., İspirli H., Yüzer M. O. , Serencam H., Dertli E.
International Journal of Dairy Technology, cilt.73, sa.1, ss.57-66, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
23. **Structural and technological characterization of ropy exopolysaccharides produced by *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Tarhana**
Zehir Şentürk D., Dertli E., ERTEN H., Şimşek Ö.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.29, sa.1, ss.121-129, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
24. **Effects of *Lactobacillus Reuteri* E81 Added into Rations of Chukar Partridges (*Alectoris Chukar*) Fed Under Heat Stress Conditions on Fattening Performance and Meat Quality**
Tekce E., Bayraktar B., Aksakal V., Dertli E., Kamiloglu A., Cinar K., TAKMA Ç., Kaya H., GÜL M.
BRAZILIAN JOURNAL OF POULTRY SCIENCE, cilt.22, sa.2, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
25. **Impact of glucan type exopolysaccharide (EPS) production on technological characteristics of sourdough bread**

- İspirli H., ÖZMEN D., YILMAZ M. T. , SAĞDIÇ O., Dertli E.
Food Control, cilt.107, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
26. **Preparation of gentiobiose-derived oligosaccharides by glucansucrase E81 and determination of prebiotic and immune-modulatory functions**
İspirli H., Colquhoun I. J. , Şahin E., SAĞDIÇ O., Dertli E.
Carbohydrate Research, cilt.486, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
27. **Production of enantiomerically pure (S)-phenyl(pyridin-2-yl)methanol with Lactobacillus paracasei BD101**
Şahin E., Serencam H., Dertli E.
Biocatalysis and Biotransformation, cilt.37, sa.6, ss.448-454, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
28. **Characterization of a glucansucrase from Lactobacillus reuteri E81 and production of malto-oligosaccharides**
İSPIRLI H., YUZER M. O. , SKORY C., COLQUHOUN I. J. , SAĞDIÇ O., Dertli E.
Biocatalysis and Biotransformation, cilt.37, sa.6, ss.421-430, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
29. **Non-linear rheological (LAOS) behavior of sourdough-based dough**
Yildirim-Mavis C., Yilmaz M. T. , Dertli E., Arıcı M., Özmen D.
Food Hydrocolloids, cilt.96, ss.481-492, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
30. **A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., GAVGALI M., 'Yilmaz M. T. , Dertli E.
LWT, cilt.115, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
31. **Biocatalyzed Enantiomerically Pure Production of (S)-Phenyl(thiophen-2-yl)methanol**
Şahin E., Dertli E.
Journal of Heterocyclic Chemistry, cilt.56, sa.10, ss.2884-2888, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
32. **Effect of electrospun nisin and curcumin loaded nanomats on the microbial quality, hardness and sensory characteristics of rainbow trout fillet**
Meral R., Alav A., Karakas C., Dertli E., YILMAZ M. T. , Ceylan Z.
LWT, cilt.113, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
33. **Production of enantiomerically enriched chiral carbinols using Weissella paramesenteroides as a novel whole cell biocatalyst**
Tozlu C., Şahin E., Serencam H., Dertli E.
Biocatalysis and Biotransformation, cilt.37, sa.5, ss.388-398, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
34. **Partial characterization of a levan type exopolysaccharide (EPS) produced by Leuconostoc mesenteroides showing immunostimulatory and antioxidant activities**
Taylan O., Yilmaz M. T. , Dertli E.
International Journal of Biological Macromolecules, cilt.136, ss.436-444, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
35. **Physicochemical characterisation of an α -glucan from Lactobacillus reuteri E81 as a potential exopolysaccharide suitable for food applications**
İSPIRLI H., SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T. , Dertli E.
Process Biochemistry, cilt.79, ss.91-96, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
36. **Characterization of a 4,6-alpha-glucanotransferase from Lactobacillus reuteri E81 and production of malto-oligosaccharides with immune-modulatory roles**
İspirli H., Simsek Ö., Skory C., SAĞDIÇ O., Dertli E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.124, ss.1213-1219, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
37. **Synthesis and Biological Evaluation of Novel Tricyclic Pyrrolidinyl (R)-Alcohols and Amines**
Sahin E., KILIÇ H., TÖRNÜK F., Dertli E.
Journal of Heterocyclic Chemistry, cilt.56, sa.3, ss.824-831, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
38. **Whole cell application of Lactobacillus paracasei BD101 to produce enantiomerically pure (S)-cyclohexyl(phenyl)methanol**
Şahin E., Serencam H., Dertli E.
Chirality, cilt.31, sa.3, ss.211-218, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

39. **Electrospraying method for fabrication of essential oil loaded-chitosan nanoparticle delivery systems characterized by molecular, thermal, morphological and antifungal properties**
Yilmaz M. T. , YILMAZ A., AKMAN P. K. , BOZKURT F., Dertli E., BASAHEL A., AL-SASI B., TAYLAN O., SAĞDIÇ O.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.52, ss.166-178, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
40. **Characterization of chemical, molecular, thermal and rheological properties of medlar pectin extracted at optimum conditions as determined by Box-Behnken and ANFIS models**
Al-Amoudi R. H. , TAYLAN O., Kutlu G., Can A. M. , SAĞDIÇ O., Dertli E., Yilmaz M. T.
Food Chemistry, cilt.271, ss.650-662, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
41. **Response surface methodology as optimization strategy for asymmetric bioreduction of acetophenone using whole cell of Lactobacillus senmaizukei**
Çolak N. S. , Şahin E., Dertli E., Yilmaz M. T. , Taylan O.
Preparative Biochemistry and Biotechnology, cilt.49, sa.9, ss.884-890, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
42. **Glucan type exopolysaccharide (EPS) shows prebiotic effect and reduces syneresis in chocolate pudding**
İspirli H., Demirbaş F., Dertli E.
Journal of Food Science and Technology, cilt.55, sa.9, ss.3821-3826, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
43. **A novel strategy for probiotic bacteria: Ensuring microbial stability of fish fillets using characterized probiotic bacteria-loaded nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Karakaş C. Y. , Dertli E., YILMAZ M. T.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.48, ss.212-218, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
44. **Identification of Lactic Acid Bacteria from Spontaneous Rye Sourdough and Determination of Their Functional Characteristics**
İspirli H., Demirbaş F., Yüzer M. O. , Dertli E.
Food Biotechnology, cilt.32, sa.3, ss.222-235, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
45. **Synthesis of Enantiomerically Enriched Drug Precursors by Lactobacillus paracasei BD87E6 as a Biocatalyst**
Öksüz S., Şahin E., Dertli E.
Chemistry and Biodiversity, cilt.15, sa.6, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
46. **Microbial species playing roles for the production of traditional Kasar cheese during pre-maturation period**
Yuvaşan A., Macit E., Dertli E.
LWT - Food Science and Technology, cilt.91, ss.406-413, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
47. **Structural analysis of the α -D-glucan produced by the sourdough isolate Lactobacillus brevis E25**
Dertli E., Colquhoun I. J. , Côté G. L. , Le Gall G., Narbad A.
Food Chemistry, cilt.242, ss.45-52, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
48. **Isolation and characterisation of lactic acid bacteria from traditional koumiss and kurut**
İspirli H., Dertli E.
International Journal of Food Properties, cilt.20, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
49. **Isolation and identification of exopolysaccharide producer lactic acid bacteria from Turkish yogurt**
İspirli H., Dertli E.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.42, sa.1, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
50. **Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma**
Dertli E., Çon A. H.
LWT - Food Science and Technology, cilt.85, ss.151-157, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
51. **Highly Enantioselective Production of Chiral Secondary Alcohols Using Lactobacillus paracasei BD101 as a New Whole Cell Biocatalyst and Evaluation of Their Antimicrobial Effects**
Yılmaz D., Şahin E., Dertli E.
Chemistry and Biodiversity, cilt.14, sa.11, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
52. **Highly Enantioselective Production of Chiral Secondary Alcohols with Candida zeylanoides as a New Whole Cell Biocatalyst**

Şahin E., Dertli E.

Chemistry and Biodiversity, cilt.14, sa.9, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

53. **Antimicrobial and functional properties of lactic acid bacteria isolated from sourdoughs**
Demirbaş F., İspirli H., Kurnaz A. A. , YILMAZ M. T. , Dertli E.
LWT - Food Science and Technology, cilt.79, ss.361-366, 2017 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
54. **Characterization of lactic acid bacteria from yogurt-like product fermented with pine cone and determination of their role on physicochemical, textural and microbiological properties of product**
Sert D., Mercan E., Dertli E.
LWT - Food Science and Technology, cilt.78, ss.70-76, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
55. **Characterization of functional properties of Enterococcus spp. isolated from Turkish white cheese**
İspirli H., Demirbaş F., Dertli E.
LWT - Food Science and Technology, cilt.75, ss.358-365, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
56. **Effects of in situ exopolysaccharide production and fermentation conditions on physicochemical, microbiological, textural and microstructural properties of Turkish-type fermented sausage (sucuk)**
Dertli E., YILMAZ M. T. , Tatlısu N. B. , Toker O. S. , CANKURT H., Sağdıç O.
Meat Science, cilt.121, ss.156-165, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
57. **A novel antifungal surface-coating application to limit postharvest decay on coated apples: Molecular, thermal and morphological properties of electrospun zein–nanofiber mats loaded with curcumin**
YILMAZ A., BOZKURT F., Cicek P. K. , Dertli E., DURAK M. Z. , YILMAZ M. T.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.37, ss.74-83, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
58. **Characterisation of lactic acid bacteria from Turkish sourdough and determination of their exopolysaccharide (EPS) production characteristics**
Dertli E., Mercan E., ARICI M., YILMAZ M. T. , SAĞDIÇ O.
LWT, cilt.71, ss.116-124, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
59. **EpsA is an essential gene in exopolysaccharide production in Lactobacillus johnsonii FI9785**
Dertli E., Mayer M. J. , Colquhoun I. J. , Narbad A.
Microbial Biotechnology, cilt.9, sa.4, ss.496-501, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
60. **Development of a fermented ice-cream as influenced by in situ exopolysaccharide production: Rheological, molecular, microstructural and sensory characterization**
Dertli E., TOKER Ö. S. , DURAK M. Z. , YILMAZ M., Tatlısu N. B. , SAĞDIÇ O., CANKURT H.
Carbohydrate Polymers, cilt.136, ss.427-440, 2016 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
61. **Decontamination of Escherichia coli O157: H7 and Staphylococcus aureus from Fresh-Cut Parsley with Natural Plant Hydrosols**
TÖRNÜK F., Dertli E.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.39, sa.6, ss.1587-1594, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
62. **Impact of exopolysaccharide production on functional properties of some Lactobacillus salivarius strains**
Mercan E., İspirli H., Sert D., YILMAZ M. T. , Dertli E.
Archives of Microbiology, cilt.197, sa.9, ss.1041-1049, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
63. **Isolation and identification of an exopolysaccharide producer Streptococcus thermophilus strain from Turkish yogurt Yoğurttan ekzopolisakkarit üreten Streptococcus thermophilus suşunun izolasyonu ve tanımlanması**
Dertli E.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.21, sa.2, ss.229-232, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
64. **Characterization of functional properties of enterococcus faecium strains isolated from human gut**
İspirli H., Demirbaş F., Dertli E.
Canadian Journal of Microbiology, cilt.61, sa.11, ss.861-870, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
65. **Thermal loop test to determine structural changes and thermal stability of creamed honey:**

Rheological characterization

KARASU S., TOKER Ö. S. , YILMAZ M. T. , Karaman S., Dertli E.

Journal of Food Engineering, cilt.150, ss.90-98, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)

66. **Impact of the exopolysaccharide layer on biofilms, adhesion and resistance to stress in *Lactobacillus johnsonii* F19785**
Dertli E., Mayer M. J. , Narbad A.
BMC Microbiology, cilt.15, sa.1, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
67. **Effect of in situ exopolysaccharide production on physicochemical, rheological, sensory, and microstructural properties of the yogurt drink ayran: An optimization study based on fermentation kinetics**
YILMAZ M., DERTLI E., TOKER Ö. S. , Tatlisu N. B. , SAĞDIÇ O., ARICI M.
Journal of Dairy Science, cilt.98, sa.3, ss.1604-1624, 2015 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
68. **Steady, dynamic and creep rheological analysis as a novel approach to detect honey adulteration by fructose and saccharose syrups: Correlations with HPLC-RID results**
YILMAZ M. T. , TATLISU N. B. , TOKER Ö. S. , Karaman S., Dertli E., SAĞDIÇ O., ARICI M.
Food Research International, cilt.64, ss.634-646, 2014 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
69. **Structure and biosynthesis of two exopolysaccharides produced by *Lactobacillus johnsonii* F19785**
Dertli E., Colquhoun I. J. , Gunning A. P. , Bongaerts R. J. , Le Gall G., Bonev B. B. , Mayer M. J. , Narbad A.
Journal of Biological Chemistry, cilt.288, sa.44, ss.31938-31951, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
70. **Spontaneous Mutation Reveals Influence of Exopolysaccharide on *Lactobacillus johnsonii* Surface Characteristics**
Horn N., Wegmann U., Dertli E., Mulholland F., Collins S. R. A. , Waldron K. W. , Bongaerts R. J. , Mayer M. J. , Narbad A.
PLoS ONE, cilt.8, sa.3, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
71. **The effects of carbon dioxide addition to cheese milk on the microbiological properties of Turkish White brined cheese**
Dertli E., Sert D., Akin N.
International Journal of Dairy Technology, cilt.65, sa.3, ss.387-392, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
72. **Effects of sunflower honey on the physicochemical, microbiological and sensory characteristics in set type yoghurt during refrigerated storage**
Sert D., Akin N., Dertli E.
International Journal of Dairy Technology, cilt.64, sa.1, ss.99-107, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **MACHINE LEARNING APPLICATION FOR OPTIMIZING ASYMMETRICAL REDUCTION OF ACETOPHENONE EMPLOYING COMPLETE CELL OF LACTOBACILLUS SENMAIZUKE AS AN ENVIRONMENTALLY FRIENDLY APPROACH**
Taylan O., Yilmaz M. T. , Balubaid M., Alamoudi R., El-Obeid T., Dertli E., Sahin E., Bakhsh A. A. , Herrera-Viedma E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF ECOSYSTEMS AND ECOLOGY SCIENCE-IJEES, cilt.10, sa.1, ss.123-136, 2020 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **Genome Sequences of Five *Lactobacillus* sp. Isolates from Traditional Turkish Sourdough**
Dertli E., Skory C. D. , Şimşek Ö.
MICROBIOLOGY RESOURCE ANNOUNCEMENTS, cilt.6, sa.26, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
3. **Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu**
YILMAZ M. T. , MUSLU A., KARASU S., BOZKURT F., DERTLİ E.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2017 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
4. **Optimization of pectin extraction from orange pulp and characterization of compositional and steady shear properties Portakal posasından modifiye pektin eldesi ve optimizasyonu, kompozisyonel ve**

yatışkan faz özelliklerinin karakterizasyonu

YILMAZ M. T. , Muslu A., KARASU S., BOZKURT F., Dertli E.

Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.14, sa.2, ss.71-80, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

5. EFFECT OF IN SITU EXOPOLYSACCHARIDE PRODUCTION ON SENSORY PROPERTIES OF TURKISH-TYPE FERMENTED SAUSAGE

YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S. , TATLISU N. B. , ARICI M., DERTLİ E.

Sigma Journal of Engineering and Natural Sciences, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

6. Şeker Pancarı Küspesinden Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi

YILMAZ M. T. , MUSLU A., DERTLİ E., TOKER Ö. S.

Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. Bioactive Peptides: Formation and Impact Mechanisms

TÜYSÜZ B., DERTLİ E., ÇAKIR Ö., ŞAHİN E.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, cilt.25, ss.736-743

2. Efficient Biocatalytic Synthesis of (S)-1-(4-Methoxyphenyl) Ethanol by Saccharomyces Uvarum as a Whole-cell Biocatalyst

ŞAHİN E., DERTLİ E.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, cilt.25, ss.171-175

3. Implementation of Supercritical Fluid Extraction in Food Technology

TÜYSÜZ B., DERTLİ E., ÇAKIR Ö., ŞAHİN E.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 Eylül 2019 - 21 Eylül 2109, cilt.25, ss.716-721

4. Potential Health Promoting Functions of Exopolysaccharides (EPS) from Lactic Acid Bacteria (LAB)

VURMAZ M., ŞAHİN E., DERTLİ E.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, cilt.25, ss.1376-1382

5. Synthesis of Enantiopure (S)-1-(2-Chlorophenyl) Ethanol Using Whole-cell Lactobacillus Curvatus Biotransformation

ŞAHİN E., DERTLİ E.

International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, cilt.25, ss.176-180

6. Storage Stability of Probiotic Weisella cibaria N9 in Freeze-Dried Form

GÜL L. B. , GÜL O., DERTLİ E., ÇON A. H.

10th Probiotics, Prebiotics New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition Human and Microbiota Health, Roma, İtalya, 8 - 10 Eylül 2019

7. Effect of Cryoprotectant on the Viability of Lactobacillus brevis ED25 during Freezing and Freeze Drying and Stability of Freeze Dried Cells under Accelerated Storage Conditions

GÜL L. B. , GÜL O., YILMAZ M. T. , DERTLİ E., ÇON A. H.

2nd International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019

8. YABANİ MEYVELERİN ANTİOKSİDAN POTANSİYELİ

İlhan E. P. , ÇAKIR Ö., DERTLİ E., ŞAHİN E.

MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESS ON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V, Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019

9. FONKSİYONEL GIDA KAVRAMI VE POST-BİYOTİKLER

Çanakçı B., ÇAKIR Ö., ŞAHİN E., DERTLİ E.

MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESSON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V,
Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019

10. **FRUKTOFİLİK LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN GIDA TEKNOLOJİLERİAÇISINDAN ÖNEMİ**
Kaya Y., ŞAHİN E., DERTLİ E.
MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESSON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V,
Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019
11. **AHLAT (*Pyrus elaeagnifolia* L.) MEYVESİNDEN ELDE EDİLEN PEKTİNİNKARAKTERİZASYONU**
ÇAKIR Ö., Tüysüz B., DERTLİ E., ŞAHİN E.
MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESSON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V,
Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019
12. **LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ ve BAĞIŞIKLIK ÜZERİNE POTANSİYELETKİLERİ**
Vurmaz M., ŞAHİN E., DERTLİ E.
MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESSON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V,
Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019
13. **ÖNEMLİ BİR PREBİYOTİK OLARAK İNÜLİN**
Kaya Y., ŞAHİN E., DERTLİ E.
MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESSON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V,
Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019
14. **BAKTERİYOFAJLARIN BİYOKORUYUCU OLARAK GIDA SANAYİİNDEKULLANIM OLANAKLARI**
Vurmaz M., ŞAHİN E., DERTLİ E.
MAS INTERNATIONAL CONFERENCEON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURALMEDICAL SCIENCES-V, Erzurum,
Türkiye, 2 Mayıs - 05 Şubat 2019
15. **FARKLI BİR KAYNAK OLARAK KUŞBURNU MEYVESİNDEN PEKTİNİNKARAKTERİZASYONU**
Çanakçı B., ÇAKIR Ö., ŞAHİN E., DERTLİ E.
MAS EUROPEAN INTERNATIONAL CONGRESSON MATHEMATICS-ENGINEERING-NATURAL MEDICAL SCIENCES-V,
Erzurum, Türkiye, 2 - 05 Mayıs 2019
16. **Indispensable biocatalysts of asymmetric reduction reactions: pure enzymes and whole cells**
ŞAHİN E., TOZLU C., DERTLİ E., SERENCAM H.
1. International Technological Sciences and Design Symposium (ITESDES-18), Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran
2018, ss.1259-1264
17. **Indispensable Biocatalysts of Asymmetric Reduction Reactions: Pure Enzymes and whole cells**
ŞAHİN E., TOZLU C., DERTLİ E., SERENCAM H.
1. INTERNATIONAL TECHNOLOGICAL SCIENCES AND DESIGN SYMPOSIUM, Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2018
18. **Lactic Acid Bacteria as Whole Cell Biocatalyst**
ŞAHİN E., DERTLİ E.
2nd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, Ankara, Türkiye, 19 - 21
Ekim 2018
19. **Yeast Cells as a Biotransformation agents for Asymmetric Synthesis**
ŞAHİN E., DERTLİ E.
2nd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, Ankara, Türkiye, 19 - 21
Ekim 2018
20. **Laboratory Scale-up Synthesis of Enantiomerically Pure (S)-1-phenylethanol by *Candida zeylanoides* as a Whole Cell Biocatalyst**
ŞAHİN E., DERTLİ E.
2nd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, Ankara, Türkiye, 19 - 21
Ekim 2018
21. **A *Leuconostoc lactis* strain for the potential production of chiral secondary alcohols**
ŞAHİN E., DERTLİ E.
1st INTERNATIONALCONFERENCE ON FOODAGRICULTURE AND ANIMALSCIENCES, Antalya, Türkiye, 3 - 07 Ekim
2018
22. **Immobilization of enzymes and industrial applications alcohols**

ŞAHİN E., DERTLİ E.

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD, AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Antalya, Türkiye, 3 - 07 Ekim 2018

23. **Role of alcohol dehydrogenases for the production of chiral secondary alcohols**

ŞAHİN E., DERTLİ E.

1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Antalya, Türkiye, 3 - 07 Ekim 2018

24. **Biocatalysts in Asymmetric Organic Synthesis**

ŞAHİN E., DERTLİ E.

2nd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, Ankara, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018

25. **Production of a heteropolymeric exopolysaccharide by a Lactobacillus plantarum strain**

ŞAHİN E., DERTLİ E.

1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, Antalya, Türkiye, 3 - 07 Ekim 2018

26. **Strategies to develop novel oligosaccharides by glucanases from Lactic Acid Bacteria (LAB)**

DERTLİ E.

1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD AGRICULTURE AND ANIMAL SCIENCES, 3 - 07 Ekim 2018

27. **Potential of polysaccharide-based nanoparticles for the removal of heavy metals**

SERENCAM H., GÜMÜŞ A., ŞAHİN E., DERTLİ E.

1. International Technology Sciences and Design Symposium, Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2018, ss.509

28. **Removal of heavy metals by Lactobacillus spp. isolated from different sources**

GÜMÜŞ A., SERENCAM H., ŞAHİN E., DERTLİ E.

1. International Technology Sciences and Design Symposium, Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2018, ss.485

29. **Alcohol dehydrogenases as a potential promising tool for green chemistry**

TOZLU C., ŞAHİN E., DERTLİ E., SERENCAM H.

1. International Technological Sciences and Design Symposium (ITESDES-18), Giresun, Türkiye, 27 - 29 Haziran 2018, ss.498

30. **An alternative strategy to limit chemical deterioration of fish fillets using nanoencapsulated Lactobacillus rhamnosus**

CEYLAN Z., ALAK G., DERTLİ E., MERAL R., KARAKAŞ C. Y., YILMAZ M. T.

I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018

31. **Enantioselective reduction of aryl and hetero aryl methyl ketones using lactic acid bacteria as a biocatalyst**

Tozlu C., ŞAHİN E., DERTLİ E.

International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2018), 26 - 27 Nisan 2018

32. **Antimicrobial Activity of Yeasts Isolated From Fruits**

ÖZTEKİN S., DERTLİ E., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F.

”, EurasianBiochem, International Eurasian Conference on Biological and Chemical Science, 26 - 27 Nisan 2018

33. **Kadmiyum dekontaminasyonunda laktik asit bakterilerinin kullanım olanaklarının araştırılması**

İSPİRLİ H., SERENCAM H., GÜNDOĞDU A., DERTLİ E., ŞAHİN E.

2. Mühendislikte Yeni Teknolojiler Sempozyumu (2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies-ICADET 2017), Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1438

34. **Çeşitli Laktik Asit Bakterilerinin Kurşun İyonlarını in Vitro Bağlama Yeteneklerinin Araştırılması**

İSPİRLİ H., SERENCAM H., GÜNDOĞDU A., DERTLİ E., ŞAHİN E.

II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1439

35. **Biyoundirgeme Reaksiyonlarının Vazgeçilmez Enzimleri: Alkol Dehidrojenazlar**

ŞAHİN E., TOZLU C., DERTLİ E.

II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1448

36. **Candida Zeylanoides ile Asetofenon ve türevlerinin Asimetrik İndirgenmesi**

- ŞAHİN E., DERTLİ E.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1384
37. **Bütün Hücrenin Biyokatalist Olarak Kullanımında Yeni Gelişmeler: Tutuklama Teknolojisi**
ŞAHİN E., Tozlu C., DERTLİ E.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1447
38. **EPS gen kümelerindeki glikoziltransferazlara bağlı karbonhidrat mühendisliği ve önemi**
DERTLİ E., ŞAHİN E.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1446
39. **Glukan Tipi Ekzopolisakkarit (EPS)'in, Prebiyotik ve Fizikokimyasal Etkisinin Çikolatalı Puding Ortamında İncelenmesi**
ispirli h., demirbaş f., DERTLİ E.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017
40. **Türk Yoğurdundan Ekzopolisakkarit Üreten Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve İdentifikasyonu**
ispirli h., DERTLİ E.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017
41. **Lactobacillus Reuteri EG-1'de Kodlanan Glukansükraz Geninin Açığa Çıkarılması**
DERTLİ E.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017
42. **Tereyağından Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu**
AKGÜL H. İ., DERTLİ E., ŞENGÜL M.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017
43. **Tereyağından Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu**
AKGÜL H. İ., ŞENGÜL M., DERTLİ E.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017
44. **Yeni Nesil Gıdaların Üretiminde ve Muhafazasında Kullanılan Nanoteknoloji Uygulamaları**
DERTLİ E., YILMAZ M. T.
ICADET, 21 - 23 Eylül 2017
45. **Identification of Exopolysaccharide (EPS) Producing Lactic Acid Bacteria from Butter (Tereyağından Ekzopolisakkarit (EPS) Üreten Laktik Asit Bakterisi İdentifikasyonu)**
AKGÜL H. İ., DERTLİ E., ŞENGÜL M.
II. International Conference and Advanced Engineering Techhnologies, 21 - 23 Eylül 2017
46. **Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi**
ALKAY Z., YILMAZ M. T. , MUSLU A., DERTLİ E.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'xx17), Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017
47. **Characterisation of exopolysaccharides derived from selected bacterial strains isolated from yogurt and sourdough**
ERMİŞ E., Kurnaz A., Poyraz E., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood), Kaunas, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017
48. **Characterisation of exopolysaccharides derived from selected bacterial strains isolated from yogurt and sourdough**
KURNAZ A. A. , POYRAZ E., ERMİŞ E., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
4th North and East European Congress on Food, Vilnius, Litvanya, 11 - 13 Eylül 2017
49. **Production, structural and reological study on exopolysaccharides from lactobacillus plantarum strains**
ŞİMŞEK Ö., ZEHİR D., DERTLİ E.
12. ULUSLARARASI LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ SEMPOZYUMU, 27 - 31 Ağustos 2017
50. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in-vitro antifungal activity**
ERMİŞ E., ÇİÇEK P. K. , MERAL R., YILMAZ A., DERTLİ E., YILMAZ M. T.

European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, cilt.256, ss.35

51. **Nanoemulsion-based delivery systems to improve functionality of oregano essential oil: Molecular characterization and in-vitro antifungal activity**
ERMİŞ E., ÇİÇEK P. K. , MERAL R., YILMAZ A., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017
52. **Bayburt'un farklı bölgelerinden elde edilen balların GC-MS tekniği ile değerlendirilmesi**
ÇEBİ N., BOZKURT F., ÇİÇEK P. K. , DERTLİ E., KARA H. H. , YILMAZ M. T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), KAPADOKYA, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017
53. **Bayburt'un farklı bölgelerinden elde edilen balların GC-MS tekniği ile değerlendirilmesi**
ÇEBİ N., ÇİÇEK P. K. , DERTLİ E., KARA H. H. , YILMAZ M. T.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF), 15 - 17 Mayıs 2017
54. **Functional properties of lactic acid bacteria LAB playing crucial roles on sourdough biotechnology**
DERTLİ E., YILMAZ M. T.
European Biotechnology Conference, 5 - 07 Mayıs 2016
55. **Determination of functional characteristics presence of virulence factors and antibiotic resistance of enterococci isolated from Turkish White Cheese**
AKIN N., DERTLİ E., İspirli H., Yuvasen A., Alkay Z.
European Biotechnology Conference, 5 - 07 Mayıs 2016
56. **Teknofonksiyonel yönleriyle Laktik Asit Bakterileri**
hümeysra i., demirbaş f., MERCAN E., DERTLİ E.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler, Türkiye, 22 - 23 Ekim 2015
57. **The Evaluation of Sugar Profiles of Honey Samples Obtained from Various Regions of Bayburt Using HPLC with Refractive Index Detector**
bozkurt f., ÇİÇEK P. K. , DERTLİ E., YILMAZ A., YILMAZ M. T.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
58. **Biodiversity of Lactic Acid Bacteria in Turkish Sourdough and Genotypic Determination of Their Exopolysaccharide EPS Production Characteristics**
DERTLİ E., MERCAN E., KARAMAN S., ARICI M., YILMAZ M. T. , SAĞDIÇ O.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2014
59. **Optimization of Pectin Extraction Conditions From Sugar Beet Pulp Response Surface Methodology Approach**
muslu a., DERTLİ E., YILMAZ M. T. , TOKER Ö. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
60. **Biodiversity of LAB species in Turkish sourdough**
DERTLİ E., MERCAN E., ARICI M., YILMAZ M. T. , Sağdıç O.
6th Sourdough Symposium, 30 Eylül - 02 Ekim 2015

Mesleki Deneyim

2018 - 2020	Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü	Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.
2015 - 2019	Uluslararası Ofis Başkanı	Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Yönetilen Tezler

Dertli E., Farklı Kaynaklardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin (LAB) Probiyotik Potansiyelinin Belirlenmesi, Yüksek

Lisans, Y.KAYA(Öğrenci), 2020

Dertli E., Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus İzolatlarının Moleküler Tanımlanması ve Endüstriyel Öneme Sahip Özelliklerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, M.VURMAZ(Öğrenci), 2020

Dertli E., Yeni nesil teknikler kullanılarak hazırlanan propolis ekstraktlarının fitokimyasal özelliklerinin ve antioksidan kapasitelerinin karşılaştırılması, Yüksek Lisans, S.KAYABAŞI(Öğrenci), 2019

Macit E., Dertli E., Kars kaşarının mikrobiyal forasının ön olgunlaştırma periyodu boyunca değişimi ve gelişimi, Yüksek Lisans, A.YUVAŞEN(Öğrenci), 2019

Dertli E., Yabani kızamık (Berberis vulgaris L.) ve karamuk (Berberis crataegina DC.) meyvelerinin bazı fizikokimyasal özellikleri ile antioksidan ve antimikrobiyal kapasitesinin tespit edilmesi, Yüksek Lisans, A.YAŞAR(Öğrenci), 2019

Dertli E., Geleneksel kefir danelerinden izole edilen laktik asit bakterileri ve mayaların tanımlanması ile bu mikroorganizmaların bazı fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, K.PURUTOĞLU(Öğrenci), 2018

Dertli E., Farklı kaynaklardan izole edilen Laktik Asit Bakterilerinin fonksiyonel özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.Demirbaş(Öğrenci), 2017

Dertli E., Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, Z.Alkay(Öğrenci), 2017

Arslaner A., Dertli E., Erzincan Tulum Peynirinden Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu, moleküler metodlarla tanımlanması ve ekzopolisakkarit(EPS) üretim potansiyellerinin genetik olarak belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.İspirli(Öğrenci), 2016

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):742

h-indeksi (WOS):15

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji, Moleküler Biyoloji ve Genetik