

SEVDA DERE

ARŞ. GÖR.

E-posta : sevda.dere@yildiz.edu.tr

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0009-0001-5794-4497

Yoksis Araştırmacı ID: 381480



Öğrenim Bilgisi

Doktora

2024 - Devam Ediyor

Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye

Yüksek Lisans

2023 - 2024

Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye

Lisans

2017 - 2022

Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi

2022 - Devam Ediyor

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Böl.

Desteklenen Projeler

- SAĞDIÇ O., BOZKURT F., AYYASH M., İSPİRLİ H., NARBAD A., TUNÇİL Y. E., FATEMİZADEH S. S., TÖRNÜK F., AKMAN P. K., KORKMAZ K., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Özgün glukansükrazlar ile üretilecek farklı yapıdaki mikrobiyal glukanların prebiyotik ve antimikrobiyal etkili olmak üzere fonksiyonel biyobozunur ve yenilebilir ambalaj materyallerinin üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, 2024 - Devam Ediyor
- DERTLİ E., TUNÇİL Y. E., NARBAD A., BASKAYA DİKMEN C., KORKMAZ K., SAĞDIÇ O., ŞİMŞEK Ö., TÖRNÜK F., İSPİRLİ H., DERE S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Özgün ekzopolisakkarit EPS üreticisi Laktik Asit Bakterilerinin izolasyonu üretecekleri EPSnin karakterizasyonu ve potansiyel sağlık uygulamaları için teknofonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - 2024
- DERTLİ E., KARASU S., ARICI M., İSPİRLİ H., SAĞDIÇ O., NARBAD A., MAYER M., DERE S., KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., KORKMAZ K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Harnessing glucansucrasebased glucooligosaccharides to improve gut health and model food application, 2022 - 2024

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Production of bioactive peptides during yogurt fermentation, their extraction and functional characterization**
KAYACAN ÇAKMAKOĞLU S., DERE S., Bekiroğlu H., BOZKURT F., KARASU S., Dertli E., Türker M., SAĞDIÇ O.
Food Bioscience, cilt.61, 2024 (SCI-Expanded)

2. **Physicochemical and structural characterisation of a branched dextran type exopolysaccharide (EPS) from Weissella confusa S6 isolated from fermented sausage (Sucuk)**

Özpinar F. B., Dertli E., Kayacan Çakmakoglu S., İspirli H., Dere S., Korkmaz Ediş K., Sağdıç O., Alkay Z., Tunçil Y. E., Ayyash M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, cilt.264, sa.1, ss.130507, 2024 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Evaluation of Fruit Juices as Probiotic Delivery Systems: Challenges, Current Strategies and Health Benefits**

Yalmanlı D., Meral H. D., Dere S., Cakmakoglu S. K., Sagdic O., Dertli E.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, sa.4, ss.699-713, 2024 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Development of Novel Antimicrobials from Lactic Acid Bacteria as Clean Label Alternatives**

DERE S., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.

5th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 25 Eylül 2024, ss.1170

2. **Characterization of a Glucansucrase from Leuconostoc mesenteroides AP-40 and Production of Different Oligosaccharides with Acceptor Reactions**

DERE S., İSPİRLİ H., KORKMAZ K., SAĞDIÇ O., DERTLİ E.

International Food Innovation and Sustainability Congress, 16 Mayıs 2024, ss.168

3. **Characterization and potential applications of specific glucansucrases isolated from Weissella spp.**

Dere S., Sağdıç O., Dertli E.

Uluslararası Biyoteknoloji Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2023, ss.75-76

4. **Laktik Asit Bakterilerinin Bağışıklık Sistemini Geliştirmedeki Rolü**

Dere S., Dertli E., Sağdıç O.

Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, cilt.1, ss.36

5. **Yüzey Yanıt Metodolojisi (RSM) Kullanılarak Ekstraksiyon Koşulları Optimize Edilen Liken Örneklerinin Antibakteriyel Özelliklerinin İncelenmesi**

Özkan K., Bekiroğlu H., Çebi N., Dere S., Sağdıç O., Özdemir H., Arıcı M.

Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi, Erzurum, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.70

6. **Çemen Otu Tohumu Müsilajının Fonksiyonel Özellikleri ve Potansiyel Uygulamaları**

DERE S., BONACINA C. E.

Türkiye 14. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 19 Ekim 2022, cilt.1, ss.217

Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mikrobiyal Genetik