

**ADI SOYADI:** Derya Dursun Saydam  
**AKADEMİK UNVAN:** Doktor Öğretim Üyesi

**E-Posta Adresi :** deryadursun.saydam@yeniyuzyil.edu.tr



### Öğrenim Bilgisi

Derece	Bölüm	Üniversite	Yıl	Ortalama
Lisans	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	2006	3.19/4
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	Ankara Üniversitesi	2010	3.50/4
Doktora	Gıda Mühendisliği	Gaziantep Üniversitesi	2018	3.86/4

### Doktora Tezi Başlığı ve Tez Danışmanı:

Hububat ve Bakliyat Atıklarından Astaksantin Pigmentinin Katı Hal Fermantasyonu ile Üretimi ve Simülasyon ile Tekno-Ekonomik Analizi  
Danışman: Prof. Dr. Ali Coşkun Dalgıç

### Yüksek Lisans Tezi Başlığı ve Tez Danışmanı:

Ankara Çubuk Yöresi Turşularından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması ve Toplam Hücre Protein Profillerinin Belirlenmesi  
Danışman: Prof. Dr. Filiz Özçelik

### Akademik Görevler

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Araştırma görevlisi (50/d)	Gıda Müh. Böl., Mühendislik Fak., Gaziantep Üniversitesi	2009 Kasım-2019 Mart
Öğretim görevlisi	Beslenme ve Diyetetik Böl., Sağlık Bilimleri Fak., İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi	2019 Ağustos-2020 Şubat
Dr. Öğretim üyesi	Beslenme ve Diyetetik Böl., Sağlık Bilimleri Fak., İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi	2020 Şubat-

### Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Ankara Çubuk Yöresinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanması, Teknolojik ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi ve Starter Kültürü Olarak Kullanılma Potansiyeli/Bursiyer/TUBİTAK/2008-2011
2. Tahıl ve Baklagil Atıklarından Katı Hal Fermantasyonu ile Karotenoid Pigmentlerinin Üretimi/Araştırmacı/Gaziantep Üniversitesi Araştırma Fonu/2011-2013
3. Biyoteknolojik Üretim Süreçlerinin Bilgisayar Destekli Simülasyonları: Katı Hal Fermantasyonu ile Karotenoidlerin Üretim Süreci/Araştırmacı/Gaziantep Üniversitesi Araştırma Fonu/2016-2017
4. Ultrason Destekli Ozmotik Dehidrasyon Ön İşlemi ve Mikrodalga Destekli Vakum Kurutma İşlemi ile Probiyotik Elma Atıştırmalığı Üretimi/Araştırmacı/Gaziantep Üniversitesi Araştırma Fonu/2018-2019

### Ödüller

#### Uluslararası Ödül

European Biotechnology Congress, 2014, İtalya, Sözlü sunum ikinciliği.

#### Ulusal Birincilik Ödülü

İzmir İleri Teknoloji Üniversitesi, 10. "Ne Üretelim?" Aktiviteleri Ve Proje Yarışması, 19 Ekim 2012, Proje Birinciliği.

## Eserler

### A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- A1. BAĞDER S, TOKATLI M, DURSUN D, ÖZÇELİK F, ŞANLIBABA P (2015) Phenotypic and genotypic identification of lactic acid bacteria isolated from traditional pickles of Çubuk region in Turkey. *Folia Microbiologica*(60:3), 241-251.  
<https://doi.org/10.1007/s12223-014-0363-x>
- A2. ERYILMAZ, EB, DURSUN D, DALGIÇ AC (2016). Multiple optimization and statistical evaluation of astaxanthin production utilizing olive pomace. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*(7), 224-227.  
<https://doi.org/10.1016/j.bcab.2016.06.012>
- A3. DURSUN D, DALGIÇ AC (2016). Optimization of astaxanthin pigment bioprocessing by four different yeast species using wheat wastes. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*(7), 1-6.  
<https://doi.org/10.1016/j.bcab.2016.04.006>
- A4. DURSUN D, DALGIÇ AC (2017). Response surface methodology of astaxanthin bioproduction from agro-industrial wastes and growth kinetics of *Xanthophyllomyces dendrorhous* in solid state fermentation. *RESEARCH & REVIEWS: Journal of Microbiology and Biotechnology*(6:2), 12-18.
- A5. DURSUN D, DALGIÇ AC (2018). Rice bran or apple pomace? Comparative data analysis of astaxanthin bioproduction. *Journal of Agricultural Sciences*(24:3), 366-373.  
<https://dx.doi.org/10.15832/ankutbd.456661>
- A6. DURSUN D, KOULOURIS, A, DALGIÇ AC (2018). Process simulation and techno economic analysis of astaxanthin production from agro-industrial wastes. *Waste and Biomass Valorization*, 1-12.  
<https://doi.org/10.1007/s12649-018-0439-y>
- A7. DURSUN D, DALGIÇ AC (2018). Production and preference mapping of persimmon fruit leather: an optimization study by Box–Behnken. *Journal of Food Process Engineering*(41:8), 1-8.  
<https://doi.org/10.1111/jfpe.12899>
- A8. DURSUN D, DALGIÇ AC (2019). Astaxanthin biosynthesis: A two-step optimization approach and model construction with Response Surface Methodology and Artificial Neural Network. *International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences*(3:3), 171-181.  
<https://dx.doi.org/10.31015/jaefs.2019.3.9>

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

- B1. TOKATLI M, DURSUN D, BAĞDER S, ŞANLIBABA P, ÖZÇELİK F (2009). Identification of lactic acid bacteria isolated from pickles in Ankara Çubuk region. *Biotech METU 2009, International Symposium on Biotechnology: Developments and Trends*, p. 141, 27-30.(Özet Bildiri/Poster Sunum)
- B2. DURSUN D, DALGIÇ AC (2011). Production of natural aroma compounds from apple pomace by using solid state fermentation. *NAFI 2011 Congress on Novel Approaches in Food Industry*, p. 1040. (Özet Bildiri/Poster Sunum)
- B3. DURSUN D, IŞIK E, DALGIÇ AC (2012). Natural pigment production from agricultural wastes. *Eurobiotech 2012 Agriculture Symposium*, Volume 161, Page 42. (Özet Bildiri/Poster Sunum)
- B4. ŞANLIBABA P, TOKATLI M, BAĞDER S, DURSUN D, ÖZÇELİK F (2012). Characterization of lactic acid bacteria based on genotypic analyses. *15th European Congress on Biotechnology*, Volume 29, Page S125. (Özet Bildiri/Poster Sunum)
- B5. DURSUN D (2013). Evaluation of lentil wastes biotechnologically (poster presentation). *The 2<sup>nd</sup> International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, p. 493. (Özet Bildiri/Poster Sunum)
- B6. ERYILMAZ EB, DURSUN D, DALGIÇ AC (2014). Evaluation of pomegranate wastes biotechnologically. *4<sup>th</sup> Traditional Foods Symposium*, p. 381-384. (Tam Bildiri/Poster Sunum)

- B7. TOKATLI M, DURSUN D, ŞANLIBABA P, ÖZÇELİK, F (2014). Whole cell protein analysis by SDS-PAGE for identification of lactic acid bacteria, 2<sup>nd</sup> International Congress on Food Technology, p. 120. (Özet Bildiri/Poster Sunum)
- B8. DURSUN D, ALTINÇİÇEK EA, BOĞUSOĞLU M, DALGIÇ AC (2014). Astaxanthin pigment production by ATTC 24202 from fruit wastes using solid state fermentation method. European Biotechnology Congress, Volume 185, Page 24. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
- B9. DURSUN D, DALGIÇ AC (2016). Optimization of pigment production from lentil wastes using solid state fermentation. EurAsia 2016 Waste Management Symposium, p. 592-597. (Tam Bildiri/Poster Sunumu)
- B10. SEMERCİ, A, DURSUN D, DALGIÇ AC (2018). Evaluation of process conditions, efficiency and economic gains by using SuperPro-Designer simulation program of products obtained from citrus wastes. III. International Professional and Technical Sciences Congress, p. 759. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
- B11. DURSUN D, DAKAK R, DALGIÇ AC (2018). Preliminary study of probiotic apple snack production with assisting food technologies. 3<sup>rd</sup> World Summit & Expo on Food Technology & Probiotics, p. 38. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)
- B12. DURSUN D, DALGIÇ AC (2018). Investigation on sugar consumption of *Xanthophyllomyces dendrorhous* ATCC 24202 in synthetic and waste media to produce astaxanthin. 5<sup>th</sup> International Symposium on Multidisciplinary Studies (ISMS). (Tam Bildiri/Sözlü Sunum)

**D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

- D1. TOKATLI M, DURSUN D, ARSLANKOZ N, ŞANLIBABA P, ÖZÇELİK F (2012). The importance of lactic acid bacteria in pickles production. Academic Food Journal(10:1), 70-76.
- D2. DURSUN D, DALGIÇ AC (2018). Bioproduction of high value-added pigments from agro-industrial wastes. Academic Food Journal(16:2), 205-209. DOI: 10.24323/akademik-gida.449616
- D3. DURSUN D, DAKAK, R, DALGIÇ AC (2019). A preliminary study of probiotic apple snack production with assisting food technologies. Harran Journal of Agricultural and Food Science(23:3), 324-334. DOI: 10.29050/harranziraat.499249

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

- E1. DURSUN D, YAKAR N, ÇAKIR İ, ÇAKMAKÇI ML (2006). Microbial cellulose production and usage in the food industry. Turkey 9<sup>th</sup> Food Congress, p. 981-984. (Tam Bildiri/Poster Sunum)
- E2. DURSUN D, DALGIÇ AC (2012). Aroma and pigment compounds produced by *Sporidiobolus salmonicolor*. Turkey 11<sup>th</sup> Food Congress, p.125. (Özet Bildiri/Poster Sunum)
- E3. BAĞDER S, TOKATLI M, DURSUN D, ARSLANKOZ N, ŞANLIBABA P, ÖZÇELİK, F (2012). Turşudan izole edilen laktik asit bakterilerinin hidrojen peroksit üretim yeteneklerinin belirlenmesi. 2. Ulusal Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, p. 94. (Özet Bildiri/Poster Sunum)