

Doç. Dr. DİDEM ŞAHİNGİL

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 422377481](tel:+90422377481) Dahili: 3

E-posta: didem.sahingil@inonu.edu.tr

Web: <https://avesis.inonu.edu.tr/didem.sahingil>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7354-0679

Publons / Web Of Science ResearcherID: ABG-8429-2020

Yoksis Araştırmacı ID: 123664

Eğitim Bilgileri

Doktora, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 2008 - 2012

Yüksek Lisans, Gaziosman Paşa Üniversitesi, Fen Bilimleri, Türkiye 2004 - 2007

Lisans, Gaziosman Paşa Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1999 - 2003

Yaptığı Tezler

Doktora, Beyaz peynir üretiminde kullanılan bazı laktik asit bakterilerinin proteoliz, ACE-inhibisyon aktivitesi ve aroma oluşumuna etkilerinin belirlenmesi, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2012

Yüksek Lisans, Yöresel bir Gıdadan izole edilen bakteriyosin üreten bakterinin teşhisi ve bakteriyosinin karakterizasyonu, Gaziosman Paşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - 2018

Uzman, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2014

Verdiği Dersler

Lisans

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2021-2022

Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2021-2022

Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2021-2022

Temel işlemler laboratuvarı, Lisans, 2021-2022

Gıda Mühendisliğinde Tasarım I, Lisans, 2021-2022

Hazır Yemek Teknolojisi, Lisans, 2021-2022

Gıda Mühendisliği Tasarım II, Lisans, 2020-2021
Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2020-2021
Gıda Mühendisliğinde Tasarım I, Lisans, 2020-2021
Gıda Biyokimyası, Lisans, 2020-2021
Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2020-2021
Gıda Mühendisliği Tasarım II, Lisans, 2019-2020
Gıda Mühendisliğinde Tasarım I, Lisans, 2019-2020
Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2019-2020
Hazır Yemek Teknolojisi, Lisans, 2018-2019
Gıda Mühendisliği Tasarım II, Lisans, 2018-2019
Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2018-2019
Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2017-2018
Temel işlemler Laboratuvarı, Lisans, 2017-2018
Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2017-2018
Gıda Mühendisliği Tasarım II, Lisans, 2017-2018
Gıda Mühendisliğinde Tasarım I, Lisans, 2017-2018
Hazır Yemek Teknolojisi, Lisans, 2017-2018
Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2017-2018
Gıda Mühendisliği Tasarım II, Lisans, 2016-2017
Yeni Ürün Geliştirme, Lisans, 2016-2017
Hazır Yemek Teknolojisi, Lisans, 2016-2017
Gıda Mühendisliğinde Tasarım I, Lisans, 2016-2017
Gıda Mühendisliği Laboratuvar Teknikleri, Lisans, 2016-2017
Temel işlemler Laboratuvarı, Lisans, 2016-2017
Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2016-2017
Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuat, Lisans, 2016-2017
Gıdalarda Duyusal Analiz, Lisans, 2015-2016
Hazır Yemek Teknolojisi, Lisans, 2015-2016

Lisans Yandal

Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları, Lisans Yandal, 2021-2022
Süt Biyokimyası, Lisans Yandal, 2021-2022
Süt Biyokimyası, Lisans Yandal, 2020-2021

Lisans Çift Anadal

Biyoaktif Gıda Bileşenleri, Lisans Çift Anadal, 2021-2022
Gıdaların Soğukta Muhafazası ve Dondurma, Lisans Çift Anadal, 2021-2022
Biyoaktif Gıda Bileşenleri, Lisans Çift Anadal, 2020-2021
Gıdaların soğukta Muhafazası ve Dondurma, Lisans Çift Anadal, 2020-2021
Gıdaların Soğukta Muhafazası ve Dondurma, Lisans Çift Anadal, 2019-2020
Gıda Güvenliği ve Kalite Sistemleri, Lisans Çift Anadal, 2018-2019
Gıdaların Soğukta Muhafazası ve Dondurma, Lisans Çift Anadal, 2017-2018
Biyoaktif Gıda bileşenleri, Lisans Çift Anadal, 2017-2018
Gıdaların Soğukta Muhafazası ve Dondurma, Lisans Çift Anadal, 2016-2017
Biyoaktif Gıda bileşenleri, Lisans Çift Anadal, 2016-2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- An alternative plant-based fermented milk with kefir culture using apricot (*Prunus armeniaca* L.) seed extract: Changes in texture, volatiles and bioactivity during storage**
Uruc K., Tekin A., Sahingil D., Hayaloglu A. A.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.82, 2022 (SCI-Expanded)

- II. **Floral authentication of some monofloral honeys based on volatile composition and physicochemical parameters**
YILDIZ O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D., DEĞİRMENCİ A., ER KEMAL M., KOLAYLI S., HAYALOĞLU A. A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.248, sa.8, ss.2145-2155, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **ACE-inhibitory activities of peptide fractions (<3 kDa) and identification of peptide sequence by MALDI-ToF-MS in model cheeses incorporating different Lactobacillus species**
ŞAHİNGİL D., Gökce Y., ÇELİKBIÇAK Ö., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.110, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Enrichment of antioxidant activity, phenolic compounds, volatile composition and sensory properties of yogurt with rosehip (*Rosa canina* L.) fortification**
Sahingil D., Hayaloglu A. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.28, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Characterization of Antimicrobial Peptide Fraction Producing Lactobacillus spp. Based on LC/MS-MS and Determination of ACE-inhibitory Activity in Kefir**
Atalay M., ŞAHİNGİL D.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.28, sa.3, ss.372-384, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Rheological and physicochemical properties of apricot kernel cream-An innovative cream-like product**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.12, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **A comparative study of compositional, antioxidant capacity, ACE-inhibition activity, RP-HPLC peptide profile and volatile compounds of herbal artisanal cheeses**
Sulejmani E., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.111, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **GC/MS-Olfactometric Characterization of the Volatile Compounds, Determination Antimicrobial and Antioxidant Activity of Essential Oil from Flowers of Calendula (*Calendula officinalis* L.)**
ŞAHİNGİL D.
JOURNAL OF ESSENTIAL OIL BEARING PLANTS, cilt.22, sa.6, ss.1571-1580, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of blends of camel chymosin and microbial rennet (*Rhizomucor miehei*) on chemical composition, proteolysis and residual coagulant activity in Iranian Ultrafiltered White cheese**
Soltani M., ŞAHİNGİL D., Gökce Y., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.56, sa.2, ss.589-598, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Optimization of proteolysis and angiotensin converting enzyme inhibition activity in a model cheese using response surface methodology**
ŞAHİNGİL D., GÖKCE Y., YUCEER M., HAYALOĞLU A. A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.99, ss.525-532, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **Changes in volatile composition and sensory properties of Iranian ultrafiltered white cheese as affected by blends of *Rhizomucor miehei* protease or camel chymosin**
SOLTANI M., ŞAHİNGİL D., GÖKCE Y., HAYALOĞLU A. A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.99, sa.10, ss.7744-7754, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Changes of proteolysis and angiotensin-I converting enzyme-inhibitory activity in white-brined cheese as affected by adjunct culture and ripening temperature**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A., KIRMACI H. A., OZER B., SIMSEK O.
JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.81, sa.4, ss.394-402, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. **Changes in volatile composition, proteolysis and textural and sensory properties of white-brined cheese: effects of ripening temperature and adjunct culture**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A., SIMSEK O., OZER B.
DAIRY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.94, sa.6, ss.603-623, 2014 (SCI-Expanded)
- XIV. **Enterocin HZ produced by a wild *Enterococcus faecium* strain isolated from a traditional, starter-free pickled cheese**
Yildirim Z., Bilgin H., Isleroglu H., Tokatli K., Sahingil D., Yildirim M.

JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, cilt.81, sa.2, ss.164-172, 2014 (SCI-Expanded)

- XV. **Characterizing volatile compounds and proteolysis in Gokceada artisanal goat cheese**
HAYALOĞLU A. A., Yasar K., TÖLÜ C., ŞAHİNGİL D.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.113, sa.1, ss.187-194, 2013 (SCI-Expanded)
- XVI. **Volatiles and sensory evaluation of goat milk cheese Gokceada as affected by goat breeds (Gokceada and Turkish Saanen) and starter culture systems during ripening**
HAYALOĞLU A. A., TÖLÜ C., Yasar K., ŞAHİNGİL D.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.96, sa.5, ss.2765-2780, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **Characterization of lactococcin BZ produced by Lactococcus lactis subsp lactis BZ isolated from boza**
Sahingil D., Isleroglu H., Yildirim Z., Akcelik M., Yildirim M.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.35, sa.1, ss.21-33, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Isolation and characterization of a new potential source of bioactive peptides: White mulberry (Morus alba) fruits and its leaves**
KIRAÇ DEMİREL F. T., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
Food Chemistry Advances, cilt.4, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **A geographically-registered Arapgir purple basil pesto sauce prepared with four different cheese varieties: Comparison of physical, bioactive and rheological properties**
ALTAY K., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
Food Chemistry Advances, cilt.4, sa.4, ss.100587, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **Influence of using different ratios of small ruminants (ovine and caprine) milk on compositional and proteolytic changes during ripening of raw milk lighvan cheese**
Soltani M., Saremnezhad S., Kanmaz H., Tekin A., Gökçe Y., Kaya B., Şahingil D., Hayaloglu A. A.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, cilt.149, sa.105821, ss.1-10, 2024 (Hakemli Dergi)

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **An alternative plant-based fermented milk by kefir grains: Changes in texture, volatiles and bioactivity during storage**
Uruç K., TEKİN A., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
12th NIZO Dairy Conference Innovations in Dairy Ingredients, Papendal, Hollanda, 5 - 08 Ekim 2021, (Özet Bildiri)
- II. **KAPARI BİTKİSİNDEN ELDE EDİLEN HAM YAĞIN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ, ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİ VE GC-FID İLE YAĞ ASİTLERİ KOMPOZİSYONUNUN BELİRLENMESİ**
ŞAHİNGİL D.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, (Özet Bildiri)
- III. **DETERMINATION of VOLATILES, ANTIMICROBIAL and ANTIOXIDANT ACTIVITY of EXTRACTS from FLOWERS of CALENDULA (Calendula officinalis L.)**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants was, 2 - 04 Ekim 2018, (Tam Metin Bildiri)
- IV. **Investigation of Kefir, A Functional Dairy Product, Its Antimicrobial and Bioactive Peptide Formation Properties And Antimicrobial Effect Spectrums**
ŞAHİNGİL D., ATALAY M.
'Innovations in Food Science and Human Nutrition (IFHN-2018), Roma, İtalya, 13 - 15 Ekim 2018, ss.1, (Tam Metin Bildiri)
- V. **Determination of antimicrobial activity (Gram positive and Gram negative pathogens) and antioxidant activity of extracts of methanolic, ethanolic and aqueous and SPME-GS/MS volatile profile of Calendula officinalis flowers**

ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.

IV TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER SEMPOZYUMU, İzmir, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2018, (Tam Metin Bildiri)

- VI. **Identification of bioactive properties (ACE-Inhibition and Antioxidant Activities) of protein-extracts and fractions from White Mulberry (Morus Alba L.) and leaves**
ŞAHİNGİL D., PİRİNÇ F. T.
4.İnternational Symposium of Medicinal and Aromatic plants, İzmir, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2018, ss.182, (Tam Metin Bildiri)
- VII. **Changes in volatiles, antioxidant activity and proteolysis of cheese as affected by plants addition**
HAYALOĞLU A. A., Gökçe Y., KANMAZ H., ABACI Z. M., Durmuş E., Dinç R., ŞAHİNGİL D.
Innovations in Food Science and Human Nutrition, Roma, İtalya, 13 - 15 Eylül 2018, (Özet Bildiri)
- VIII. **Yandım Çavuş Ayranı: Its Manufacturing Procedure and Some Nutritional Characteristics**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- IX. **A traditional foods: Composition and production of Malatya Tarhana (Darhane)**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- X. **Effects on Physico-Chemical, Proteolysis and Antioxidant Capacity Use of Capper in Cheeses**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- XI. **Determination of Some Quality Characteristics of Cheese with Addition of some plants Dill, Garlic, Grape Seed and Flaxseed**
KANMAZ H., Gökçe Y., ERGÜL S., YEL P. Ö., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- XII. **Use of Rosehip (Rosa canina) on Physicochemical, Antioxidant Capacity, Volatile Composition and Sensory Properties of Yogurt**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- XIII. **MICROBIOLOGICAL, CHEMICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF TRADITIONAL TARHANA CHIPS WITH FERMENTED KEFIR**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Girne, Kıbrıs (Kktc), 11 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- XIV. **Determination of Some Quality Characteristics of Cheese with Addition of some plants Dill, Garlic, Grape Seed and Flaxseed**
KANMAZ H., Gökçe Y., ERGÜL S., Yel P. Ö., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Türkiye, 11 Nisan 2018, (Özet Bildiri)
- XV. **HEAD-SPACE AROMA PROFILE AND FATTY ACIDS COMPOSITION FOR THE CHARACTERIZATION OF CAPERS FROM MALATYA IN TURKEY**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS, 5 - 07 Ekim 2017, ss.101, (Özet Bildiri)
- XVI. **Chemical Composition, Fatty Acids and Antioxidant Activities of Caper oil harvested in Turkey**
ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
16 th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 16 - 19 Eylül 2017, (Özet Bildiri)
- XVII. **Effects of Adjunt Culture and Ripening Temperature on Proteolysis Volatiles Texture and Sensory**

Properties of Beyaz peynir White brined Cheese

HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D.

International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, 26 - 30 Ekim 2016, (Özet Bildiri)

- XXVIII. **Effects of Adjunct Culture and Ripening Temperature on Proteolysis, Volatiles, Texture and Sensory Properties of Beyaz Peynir, White-Brined Cheese.**
HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D.
International Turkic World Conference on Chemical Sciences and Technologies, Skopje, Makedonya, 26 - 27 Ekim 2016, (Özet Bildiri)
- XIX. **Volatile compounds of monofloral Turkish honeys**
YILDIZ O., KOLAYLI S., HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÜRKAN H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Jeddah, Birleşik Arap Emirlikleri, 24 - 26 Nisan 2016, (Özet Bildiri)
- XX. **Honey varieties and honey plants in Turkey.**
HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÜRKAN H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Jeddah, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 2016, ss.387, (Özet Bildiri)
- XXI. **Volatiles compounds of monofloral Turkish honeys.**
YILDIZ O., KOLAYLI S., HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., GÜRKAN H.
13th Asian Apicultural Association Conference, Jeddah, Suudi Arabistan, 24 - 26 Nisan 2016, ss.117, (Özet Bildiri)
- XXII. **Optimization of ripening time temperature and salt concentration in a model cheese using response surface methodology determination of proteolysis and bioactive properties**
HAYALOĞLU A. A., ŞAHİNGİL D., Gökçe Y.
18. EuroFoodChem, Madrid, Spain, 13 - 16 Ekim 2015, (Özet Bildiri)
- XXIII. **Kars Kaşar Peynirlerinin Proteoliz Düzeyi ve Aroma Maddeleri Kompozisyonu**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.528, (Özet Bildiri)
- XXIV. **Kars Kaşar peynirlerinin Proteoliz düzeyi ve Aroma Maddelerinin Kompozisyonu.**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, (Özet Bildiri)
- XXV. **Kars kaşar peynirlerinin proteoliz düzeyi ve aroma maddeleri kompozisyonu.**
HAYALOĞLU A. A., LEVENT O., GÜRKAN H., ŞAHİNGİL D.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.528, (Özet Bildiri)
- XXVI. **Characterization of proteolysis and volatile compounds of Comlek cheese sold in Central Anatolia**
KARACA O. B., ŞAHİNGİL D., KARACA SAYDAM B., HAYALOĞLU A. A.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2011, (Özet Bildiri)
- XXVII. **Proteolysis level and volatile aroma compounds in Gokceada goat milk cheese.**
YAŞAR K., TÖLÜ C., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 2011, (Özet Bildiri)
- XXVIII. **Bozadan İzole Edilen Lactococcus lactis spp. lactis BZ tarafından Üretilen Lactococcin BZ'nin Karakterizasyonu**
ŞAHİNGİL D., YILDIRIM Z., İŞLEROĞLU H., YILDIRIM M.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

Ergül S., Yıldız O., Şahingil D., Hayaloğlu A. A., TÜBİTAK Projesi, Kayısı Çekirdeği Soğuk Pres Kekinden Katma Değeri Yüksek Ürünler(Kahve, Ezme, Zar tozu) Elde Edilmesi, 2020 - 2023

HAYALOĞLU A. A., YİĞİTVAR İ., AYDIN Ç. M., ALKAN G., ERGÜL S., ŞAHİNGİL D., URUÇ K., GÜL DİKME T., ŞAHİN KOVUK Ş., BARAN U., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kayısı Çekirdeği Yağı ve Protein Ekstraksiyonunun Optimize Edilmesi ve Kayısı Çekirdeğinin Biyoaktif ve Teknofonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022

ŞAHİNGİL D., PİRİNÇ F. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz dut Morus alba L ve yapraklarından elde

edilen protein ekstraktlarının ve fraksiyonlarının biyoaktif özelliklerinin (ACE-inhibisyon ve antioksidan aktiviteleri) belirlenmesi, 2018 - 2020

ŞAHİNGİL D., ATALAY M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yardımcı kültür ilave edilerek Üretilen Kefirlerin Biyoaktif Peptit oluşturma Özelliklerinin ve Antimikrobiyal Etki Spektrumlarının Araştırılması, 2017 - 2020

ŞAHİNGİL D., TÜBİTAK Projesi, 25.05.2016-15.03.2014, 2014 - 2016

Metrikler

Yayın: 52

Atf (WoS): 168

Atf (Scopus): 116

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 5

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

ULUSLARARASI IV TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER SEMPOZYUMU, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2018

Akademi Dışı Deneyim

ENKAY temizlik Tic. Lim. Şti, Goda Mühendisi

Terakki Toplu Yemek Tahh. Tic. Lim.Şti, Proje Müdürü

Özkaleli Gıda Petrol Üret San. Ve ÜretimPazarlam.A.ş, Gıda Mühendisi