

## F. Yeşim – Ekinci



yekinci@yeditepe.edu.tr

Office: A-464

Phone: 5780000-3285

### Araştırma Alanları

Laktik asit bakterileri ve bağırsak mikroflorasındaki bakterilerin gıda aktif maddeleri ile etkileşimi; biyolojik aktivite ve biyoyararlılık analizleri; *in vitro* bağırsak model sistemlerinde biyolojik madde kullanımı; bakterilerden ikincil metabolitlerin (bakteriyosin) üretiminin mekanizmaları ve optimizasyonu

### Özgeçmiş

**Lisans:** Ankara Üniversitesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Ankara, 1993

**Yüksek Lisans:** Animal and Food Industries, Clemson University, USA, 1997

**Doktora:** Food Science & Human Nutrition, Clemson University, USA, 2001

**Mikrobioloji'de minör:** Department of Microbiology and Molecular Medicine, Clemson University, USA, 2001

### Son Yayınlar

1. **F.Y. Ekinci**, G.M. Baser, E. Özcan, Ö. Güçlü-Üstündağ, M. Korachi, A. Sofu, J.B. Blumberg, C-Y O Chen. 2016. Characterization of Chemical, Biological and Antiproliferative Properties of Fermented Black Carrot Juice, Shalgam. *European Food Research and Technology*, doi: 10.1007/s00217-016-2639-7.

2. Özlem Güçlü Üstündağ, Sevcan Ersan, Ezgi Özcan, Gizem Özcan, Neslihan Kayra, **F. Yesim Ekinci**. Black tea processing waste as a source of antioxidant and antimicrobial phenolic compounds. *European Food Research and Technology*, doi: 10.1007/s00217-016-2653-9.

3. A. Sofu and **F.Y. Ekinci**. Bacterial diversity dynamics of traditional Turkish ezine cheese as evaluated by PCR-DGGE and SSCP analysis. *International Journal of Dairy Technology*, doi: 10.1111/1471-0307.12311.

4. M. Korachi , F. Ozen , N. Aslan , L. Vannini , M. E. Guerzoni , D. Gottardi , **F.Y. Ekinci**. Biochemical changes to milk following treatment by a novel, cold atmospheric plasma system. *International Dairy Journal*, 10.1016/j.idairyj.2014.10.006.

5. F. Ozen, **F.Y. Ekinci**, M. Korachi. 2014. The inhibition of *Helicobacter pylori* infected cells by *Origanum minutiflorum*. *Industrial Crops and Products*. 58: 329–334.

6. A. Perendeci, **F. Y. Ekinci** and J. J. Godon. 2013. Monitoring the performance and microbial diversity dynamics of a full scale anaerobic wastewater treatment plant treating sugar factory wastewater, *Environmental Science: Processes & Impacts*, DOI: 10.1039/c2em30597f.

7. Solmaz, G. Ozen, F. **Ekinci**, **F.Y.**, Bird, P.S., and Korachi, M. 2013. Inhibitory and Disruptive Effects of Shiitake Mushroom (*Lentinula edodes*) Essential Oil Extract on Oral Biofilms. *Jundishapur Journal of Microbiology*, 6(9):e9058, DOI:10.5812/jjm.9058.

8. C. Gurol, **F.Y.Ekinci**, N. Aslan, M. Korachi. 2012. Low Temperature Plasma for Decontamination of *E. coli* in milk. *International Journal of Food Microbiology*. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.02.016.

### Kıtaplar

**F. Yesim Ekinci** ve Selen Gezen. 2016. Fonksiyonel Beslenme, Nutrigenomik: Gıda-Gen Diyaloğu Bölümü, Ed. Zeynep Banu Seydim, Sidas Yayıncılık.

May Korachi, **F. Yeşim Ekinci**, Necdet Aslan. 2012. Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler, Bölüm 15: Plazma Teknolojisi Editors: Taner Baysal, Filiz İçer, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. (P 407).

**F. Yeşim Ekinci** ve Aytül Sofu. 2010. Gıda Mikrobiyolojisi, Hızlı Mikrobiyolojik Gıda Analiz Yöntemler Bölümü, Ed. Osman Erkmen.

### Dersler

**Güz:** FDE 203, FDE 206, FDE 445

**Bahar:** FDE 203, FDE 206, FDE 344

**Web-sayfası\***<http://fyesimekinci.blogspot.com.tr/>