

FATMA YEŞİM EKİNCİ
Yeditepe Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
26 Ağustos Yerleşimi, 34755, Kayışdağı, İstanbul, Türkiye
E-posta: yekinci@yeditepe.edu.tr

Eğitim

Doktora: Gıda Bilimi ve Beslenme Bölümü, Clemson Üniversitesi, ABD
Mikrobioloji'de minör: Mikrobiyoloji ve Moleküler Tıp Bölümü, Clemson Üniversitesi, ABD

Yüksek Lisans: Hayvan ve Gıda Endüstrileri, Clemson Üniversitesi, ABD

Lisans: Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Ankara Üniversitesi

İŐ Denevimi

- 2017- Prof. Dr., Gıda Mühendisliği Bölümü, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul
- 2009-2017 Doç. Dr., Gıda Mühendisliği Bölümü, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul
- 2008-2009 Yard. Doç. Dr., Gıda Mühendisliği Bölümü, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul
- 2003-2008 Yard. Doç. Dr., Gıda Mühendisliği Bölümü, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta,
- Nisan 2006-Haziran 2006 Araştırmacı, INRA The Laboratory of Environmental Biotechnology, Narbonne, Fransa
- Mart 2005-Ağustos 2005 Araştırmacı, MASHAV bursiyeri, Department of Food Science, Volcani Research Center, Israel
- 2001-2002 Doktora sonrası araştırmacı, Department of Microbiology and Molecular Genetic, University of California Irvine, Irvine, CA, USA
- 1998-2001 Araştırma Görevlisi, Clemson University, Department of Food Science and Human Nutrition, Clemson, SC, USA

Projeler

Kısa Raf Ömürlü Gıdaların-Et (Kırmızı ve Beyaz) ve Peynir Paketlemesinde Kullanılacak Akıllı Etiketler Taşıyan Biyoesaslı/Biyobozunur (Kompost edilebilir) Ambalaj filmlerinin üretimi, **TÜBİTAK, 1130864**, Yardımcı Araştırmacı, 2014-2017.

Çaydan Katma Değeri Yüksek Yeni Ürünler Geliştirilmesi, **TÜBİTAK 1007 112G080, Yardımcı Araştırmacı**, 2014-2016.

Biyoesaslı/Biyobozunur/Kompost Edilebilir Nanokompozit Tarımsal Örtü (“Mulching”) Filmlerinin Geliştirilmesi, **SANTEZ 00875.STZ.2011-1, Yardımcı Araştırmacı**, 2011-2014.

Metal Oksit Nanopartiküllerin Suda Yaşayan Organizmalar Üzerindeki Ekotoksik Etkilerinin İncelenmesi, **TUBİTAK 110Y136, Yardımcı Araştırmacı**, 2010-2013.

Porphyromonas gingivalis ve *Prevotella intermedia* patojenlerinin varlığında, sitokin ve reseptörlerinin gen ekspresyonunun/anlatımının diş implant başarısızlıklarında bir risk faktörü olarak değerlendirilmesi, **TUBİTAK 110S262, Yardımcı Araştırmacı**, 2010.

Sivrisinek mücadelesinde yeni mikrobiyal formülasyonların geliştirilmesi ve endüstriyel üretimi. **SANTEZ, 00590.STZ.2010-1, Yardımcı Araştırmacı**, 2010.

Advanced Biomaterials for Regenerative Medicine – ABREM, **The Marie Curie Actions FP7-PEOPLE-2009-IRSES, Yardımcı Araştırmacı**, 2009.

Süt ve Süt Ürünleri ve İçme Sularında Patojenik Bakterilerin (*E. coli*) Tanısı için Magnetik Yüklü Florasan Etiketli Biyoligand Taşıyan Polimerik Nanopartiküllerin Kullanıldığı Tanı Kitleri ve Array Platformlarının Geliştirilmesi, **TAGEM-09/AR-GE/15, Proje Yöneticisi**, 2009.

Anaerobik Arıtma Sisteminde Etkin Olan Mikroorganizmaların Moleküler Bazda (FISH ve DGGE) Tanımlanması ve Sistem Performansının Değerlendirilmesi, DPT Projesi, 2003K121020/9, **Proje Yöneticisi**, 2004.

Isparta ve çevresindeki su kaynaklarında *Helicobacter pylori*'nin varlığının incelenmesi, TÜBİTAK Projesi, Ç-104-I-036, **Proje Yöneticisi**, 2004-2007.

Developing and integrating novel technologies to improve safety, transparency – test case fish and poultry, FP6-016333-2; IP Project; **Yardımcı Araştırmacı**, 2006

Üniversite Kampüs Atıksuyunun Membran Biyoreaktörü ile Arıtılabilirliğinin Araştırılması, TÜBİTAK projesi, İÇTAG-Ç086, **Yardımcı Araştırmacı**, 2004-2006.

Gıdalarda doğal antimikrobiyallerin kullanıldığı biyoaktif koruma sistemlerinin geliştirilmesi, TÜBİTAK KARİYER Projesi, 104O543, **Yardımcı Araştırmacı**, 2005.

Peynir Altı Suyu Proteinini İçeren Aktif-Yenilebilir Ambalaj Geliştirilmesi ve Kaşar Peyniri Ambalajı Olarak Kullanılması, TÜBİTAK Projesi, TOGTAG-3343, **Yardımcı Araştırmacı**, 2004.

Yayınlar

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI & SSCI & Arts and Humanities)

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*, Volume: 242 Issue: 9 Pages: 1523-1532 Published: SEP 2016.

F.Y. Ekinci, G.M. Baser, E. Özcan, Ö. Güçlü-Üstündağ, M. Korachi, A. Sofu, J.B. Blumberg, C-Y O Chen. Characterization of Chemical, Biological and Antiproliferative Properties of Fermented Black Carrot Juice, Shalgam. *European Food Research and Technology*, Volume: 242 Issue: 8 Pages: 1355-1368 Published: AUG 2016.

A. Sofu and **F.Y. Ekinci**. 2016. Bacterial diversity dynamics of traditional Turkish ezine cheese as evaluated by PCR-DGGE and SSCP analysis. *International Journal of Dairy Technology* Volume: 69 Issue: 4 Pages: 592-600 Published: NOV 2016.

K. Aydın, **F.Y. Ekinci**, M. Korachi. Expression profiles of TGF- β and TLR pathways in *Porphyromonas gingivalis* and *Prevotella intermedia* challenged osteoblasts. *Jundishapur J Microbiol.* 2015 April; 8(4): e17920.

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.

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.

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.

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.

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](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.02.016).

T. Kök Taş, **Y. Ekinci**, Z. B. Guzel-Seydim, 2012. Identification of microbial flora in kefir grains sourced from three regional universities in Turkey, *International Journal of Dairy Technology*, Volume 64, doi: 10.1111/j.1471-0307.2011.00733.x.

F. Y. Ekinci, A. Sofu, H. Sağlam, O. Çakır, M. S. Arıkan, I. Goren, M. Isler, A. K. Adiloglu. Comparative Analysis of *Helicobacter pylori* in Natural and Drinking Waters of Isparta and Its Surroundings with Gastric Mucosa of *H. pylori* Infected Patients. *Nobel Medicus*, 2011; 7(2).

Ekinci, F. Y. ve M. Gurel, “Effect of Using Propionic Acid Bacteria as Adjunct Culture in Yogurt Production”, *Journal of Dairy Science*, 91, 892-899, doi:10.3168/jds.2007-0244, (2008).

Ekinci, F. Y., O. D. Okur, B. Ertekin ve Z. Guzel-Seydim, “Effects of probiotic bacteria and oils on fatty acid profiles of cultured cream”, *European Journal of Lipid Science and Technology*, DOI 10.1002/ejlt.200700038, (2008).

Sofu, A. ve **F. Y. Ekinci**, “Estimation of Storage Time of Yogurt by Using Artificial Neural Network Modelling”, *Journal of Dairy Science*, 90, 3118–3125, (2007).

Ekinci, F. Y. ve S. F. Barefoot, “Fed-batch enhancement of jenseniin G, a bacteriocin produced by *Propionibacterium jensenii* (thoenii) P126”. *Food Microbiology*, Volume 23, Issue 4, 325-330, (2006).

Baker, S. H., **F. Y. Ekinci**, R. G. Quattlebaum ve S. F. Barefoot, “Sensitization of gram-negative and gram-positive bacteria to jenseniin G by sublethal injury”. *Journal of Food Protection* Vol 67 No. 5, 1009-1013, (2004).

Lam, B. J., A. Bakshi, **F. Y. Ekinci**, J. Webb, B. R. Graveley ve K. J. Hertel, “Enhancer Dependent 5' Splice Site Control of *Fruitless* Pre-mRNA Splicing”, *Journal of Biological Chemistry*, Vol. 278, No. 25, 22740–22747, (2003).

Ekinci, F. Y. ve S. F. Barefoot, “pH effects on production of jenseniin G, a *Propionibacterium* bacteriocin”, *Lett. Appl. Microbiol.* 29:176-180, (1999).

Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

Zeynep Seydim and **F. Yeşim Ekinci**. 2007. Metabolism of Lactic acid bacteria. Chapter in Bacteriocins of Lactic acid bacteria, Ed. Barbaros Özer, ISBN: 978-81-308-0203-9.

Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

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

Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler. Editors: Taner Baysal, Filiz İçier. Bölüm 15: Plazma Teknolojisi : May Korachi, **F. Yeşim Ekinci**, Necdet Aslan Copyright 2012, 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.

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler

S. Helvacıoğlu, M. Hamitoğlu, E. Turkoz-Acar, G. Ozan, **Y. Ekinçi**, A. Aydın. Comparative Investigation of Sugar Composition, Furfural Derivatives and Mutagenicity of Molasses Produced by Conventional and Modern Techniques, 14th European ISSX Meeting, 24-29 June, 2017, Cologne, Germany.

G. Özcan and **F.Y. Ekinçi**. Growth Characteristics of *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014, *Lactobacillus plantarum* Lp-115 and *Lactobacillus brevis* ATCC 8287 in European Cranberrybush Juice added Fermentation Medium, 3rd International Conference on Engineering and Natural Science (ICENS), 03-07 May 2017, Budapest, Hungary.

G. Ozan and **F. Y. Ekinçi**. 2016. Investigation of European cranberrybush phenolics on *Lactobacillus plantarum* growth. FoodMicro2016, 19-22 July, Dublin, Ireland.

Gezen, S., **Ekinçi, F.Y.** 2016. Investigation of Effects of Turkish Black Tea on *Lactobacillus* and *Enterobacteriaceae* spp. present in Gut Microbiota by Using Real-Time PCR. Probiota 2016, Amsterdam, Holland.

G. Özcan and **F. Y. Ekinçi**. 2015. Growth promoting effect of chlorogenic acid on *Lactobacillus plantarum*, 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE), 28-31 May 2015, Mykonos Island, Greece.

S. Gezen and **F. Y. Ekinçi**. 2015. Culture-Dependent and- Independent Methods for Analysis of Human Gut Microbiota, 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE), 28-31 May 2015, Mykonos Island, Greece.

Ozcan, E. Güclü Üstündag, Ö., **Ekinçi, F.Y.** 2014. Could diet link to changes in gut microbiota? 2014 European Network for Gastrointestinal Health Research Conference, Karlsruhe, Germany.

Ekinçi F. Y. 2014. Detection of Pathogens in Food and Environment. NanoBacterhageSERS, 29-30 August, 2014, Koycegiz, Turkey.

Burca Oktar, O. Sarı, A. Sofu and **F.Y. Ekinçi**, “Production of biodegradable polylactic acid (PLA) by homofermentative lactic acid bacteria using whey as an energy source”, 2nd International NanoBioTechnology Symposium, September 8-12, 2015, Köyceğiz, Muğla, Turkey.

Cansu Gürsoy, A. Sofu and **F.Y. Ekinçi**, “Cellulose production potential of lactic acid bacteria”, 2nd International NanoBioTechnology Symposium, September 8-12, 2015, Köyceğiz, Muğla, Turkey.

F. Yeşim Ekinçi, N. Kayra, A. Ebrahimi, E. Piskin, “Antibacterial properties of electrospun chitosan/polycaprolactone matrices”, 2nd International NanoBioTechnology Symposium, September 8-12, 2015, Köyceğiz, Muğla, Turkey.

Özan, G., **Ekinci, F.Y.** 2015. Growth Promoting Effect of Chlorogenic Acid on *Lactobacillus plantarum*. 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos, Greece.

Gezen, S., Ekinci, F.Y. 2015. Culture-Dependent and –Independent Methods for Analysis of Human Gut Microbiota. 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos, Greece.

Ozcan, E. Güçlü Üstündağ, Ö., **Ekinci, F.Y.** (2014). Could diet link to changes in gut microbiota? 2014 European Network for Gastrointestinal Health Research Conference, Karlsruhe, Germany.

Ekinci F. Y. (2014). Detection of Pathogens in Food and Environment. NanoBacterhageSERS, 29-30 August, 2014, Koycegiz, Turkey.

Sofu, A. Günes, **Ekinci, F.Y.** (2014). Production of Optically Pure L(+) Lactic Acid by Using Homofermentative Lactic Acid Bacteria from Whey. NanoBacterhageSERS. 29-30 August, 2014, Koycegiz, Turkey.

Ekinci, F.Y., Candogan, K. (2014). Control of Foodborne Pathogens on Fresh Beef by Jensenin G, a Bacteriocin Produced by *Propionibacterium thoenii (jensenii)* P126. International Congress of Meat Science and Technology, August 17, 2014, Punta del Este, Uruguay.

Özcan, E., Ö. Güçlü-Üstündağ, **F.Y. Ekinci.** In Vitro Fermentation of Turkish Black Tea Phenolics By Human Feecal Microbiota: Impact On The Phenolic Content. Asm2014, 114th General Meeting in Boston, Massachusetts, May 17-20, 2014.

Ersan, S., Ozan, G., Kayra, N., Ozcan, E., **Ekinci, F.Y.,** Güçlü Üstündağ, Ö. (2014). Subcritical Water Extraction of Phenolic Compounds from Black Tea Processing Waste. 14th European Meeting on Supercritical Fluids, May 18-21, 2014, Marseille, France.

Özan, G., Kayra, N., Ersan, S., Ozcan, E., **Ekinci, F.Y.,** Güçlü Üstündağ, Ö. (2014). Black Tea Waste As a Source of Antimicrobial Phenolics. Polyphenols 2014, June 4-6, 2014, Lisbon, Portugal.

Özan, G., Kayra, N., **Ekinci, F.Y.,** and Güçlü-Üstündağ, Ö. Subcritical Water Extraction of Bioactive Compounds from Black Tea Processing Waste. 6th International Bioengineering Congress (BEC2013) Izmir, Turkey, 12-15 November, 2013.

Özcan, E., Guclu-Ustundag, Ö., Korachi, M., **Ekinci F.Y.** 2013. In Vitro Metabolism of Turkish Black Tea Phenolics in Static Fecal Batch Cultures Conference Proceedings of 2013 ENGIHR CONFERENCE: The Intestinal Microbiota and Gut Health: Contribution of the Diet, Bacterial Metabolites, Host Interactions and Impact on Health and Disease, September 18-20, CSIC-IATA, Valencia, Spain, Pages 128-131.

Özcan, E. and **Ekinci, F.Y.** Mechanisms Underlying the Effects of Lactic Acid Bacteria (LAB) on Phenolic Compounds. International Conference of Food and Biosystem Engineering (FABE), May 30-June 2, 2013.

Erşan S., Özcan, E. **Ekinci, Y.**, Güçlü Üstündağ Ö. Antioxidant Capacity, Total Phenolic Content and Antimicrobial Activity of Black Tea Processing Waste as Affected by Extraction Solvent. EUROFOODCHEM XVII, May 7-10, 2013-İstanbul, Turkey.

Aydin, K., **F.Y. Ekinci**, and M. Korachi. Expression of Bone Related Genes on *Porphyromonas gingivalis* Invaded Osteoblasts. PER-IADR Congress, 12-15 September 2012, Helsinki, Finland.

Demirbas, G., F. Ozen, G. Duman, I. Aslan, **F.Y. Ekinci**, and M. Korachi. The Effect of Essential Oil Incorporated Nanoliposomes on Oral Microorganisms. PER-IADR Congress, 12-15 September 2012, Helsinki, Finland.

Ozen Fatma, **F. Y. Ekinci** and May Korachi. Inhibition of Food-borne Pathogens by *Lentinula edodes* (Shiitake Mushroom) Essential Oil Extract. New Biotechnology, Vol 29, Supplement, Abstracts of the 15th European Congress on Biotechnology, 23–26 September 2012, Istanbul, Turkey.

Baser, G. M., **F.Y. Ekinci** and O. Guclu-Ustundag. The Antioxidant Capacity of Traditional Fermented Beverage, Shalgam Juice. New Biotechnology, Vol 29, Supplement, Abstracts of the 15th European Congress on Biotechnology, 23–26 September 2012, Istanbul, Turkey.

E. Özcan, K. Aydın, G.M. Başer, Ö. Güçlü-Üstündağ, M. Korachi, **F.Y. Ekinci**. Evaluation of shalgam juice antiproliferative activity against a colon cancer cell line. New Biotechnology, Vol 29, Supplement, Abstracts of the 15th European Congress on Biotechnology, 23–26 September 2012, Istanbul, Turkey, Pages S115.

Başer, G.M., A.Sofu, E. Özcan, M. Korachi, **F.Y. Ekinci** “Characterization of dominant microbial populations in shalgam juice using 16S rRNA” New Biotechnology, Vol 29, Supplement, Abstracts of the 15th European Congress on Biotechnology, 23–26 September 2012, Istanbul, Turkey, Pages S118.

Çalış, A., **F. Ekinci**, E. Pişkin. Nanomarkers for Detection of *E.coli* Species in Milk. III. Türkiye Nanobilim - Nanoteknoloji Kongresi ve IANM 3rd World Congress. 5- 29 Haziran 2012, Ankara, Turkey.

Erşan S., Özcan, E., **Ekinci, Y.**, Güçlü Üstündağ Ö. 2012. Black tea waste as a source of bioactive phenolic compounds: Antioxidant capacity, antibacterial activity and anticancer effect. ISANH Polyphenols 2012: 6th International Conference on Polyphenols Applications, June 7-8, Paris, France. p.66.

F. Ozen, C. Gurol, **F.Y. Ekinci**, N.Aslan, E. Guerzoni, L. Vannini, Davide Gottardi, M. Korachi, The Effect of Low Temperature Plasma on Volatile Profile of Milk. EUROBIOTECH 2012 Agriculture Symposiyum 12-14 April 2012.

K. Aydin, G. Demirbas, I. Aslan, G. Duman, **F.Y. Ekinci** and M. Korachi. Antimicrobial Activity of Novel Nanoliposome (P85G 1014) on Foodborne pathogen *Escherichia coli* 0157:H7. EUROBIOTECH 2012 Agriculture Symposiyum 12-14 April 2012.

G. Demirbas, I. Aslan, G. Duman, F. Şahin, **F.Y. Ekinci**, M. Korachi. Comparison of Four Liposome Formulations on *Streptococcus mutans*. EUROBIOTECH 2012 Agriculture Symposiyum 12-14 April 2012.

F. Ozen, E. Ozcan, M. Korachi, **F.Y. Ekinici**. The Susceptibility of Important Foodborne Pathogens to Shalgam Juice. ASM 2012 112th General Meeting June16-19, 2012.

C. Gurol, **F.Y.Ekinici**, N. Aslan, E.Guerzoni, L. Vannini, M. Korachi. Non thermal plasma as an alternative tool for milk processing, Current Opinion in Biotechnology, Volume 22, Supplement 1, September 2011, Pages S100, European Biotechnology Congress 2011, Istanbul, Turkey.

F.Ozen, G. Solmaz, I. Aslan, G.I Duman, **F.Y. Ekinici**, M.Korachi. Novel liposomal incorporation of natural oil extracts from Asian herbs for use in oral biofilm therapy, Current Opinion in Biotechnology, Volume 22, Supplement 1, September 2011, Pages S118, European Biotechnology Congress 2011, Istanbul, Turkey.

E. Pişkin and **F.Y. Ekinici**, “Biobased/biodegradable/compostable polymers/blends/nanocomposites for packaging and agro-based uses”, European Polymer Congress Epc2011, and XII Congress of The Specialized Group of Polymers GEP, 26 June- July 1 2011, Granada, Spain.

Ekinici, F.Y., Genc, S. and Guclu-Ustundag, O. 2011. Measures for prevention of salmonella in oilseed meals. World Conference on Oilseed Processing, Fats and Oils Processing, Biofuels and Applications, June 21-23, İzmir, Turkey.

F.Y. Ekinici, M. Baser, M. Korachi, “Is Nutrigenomics the future of functional food?”, Novel Approaches in Food Industry, International Food Congress, 26-29 May, 2011.

F.Y. Ekinici and M. Korachi, “Personalised Nutrition-The SNP's behind the revolution”, Novel Approaches in Food Industry, International Food Congress, 26-29 May, 2011.

N. Aslan, **F.Y. Ekinici**, M. Korachi, “Plasma-A Novel Food Processing Technology”, Novel Approaches in Food Industry, International Food Congress, 26-29 May, 2011.

G. Demirbas, C. Gurol, F. Sahin, **F.Y. Ekinici**, and M. Korachi. AntiMicrobial Activity of *S. Hortensis* Essential Oil On Periodontal Pathogens, 16-19 March, 2011, 89 th IADR, San diego, CA, USA.

G. Demirbas, C. Gurol, F. Sahin, **F.Y. Ekinici**, and M. Korachi. AntiMicrobial Activity of *S. Hortensis* Essential Oil On Periodontal Pathogens, 16-19 March, 2011, 89 th IADR, San diego, CA, USA.

G. Solmaz, P.S. Bird, **F.Y. Ekinici**, and M. Korachi. Biofilm Inhibition Properties of Natural Asian Herbs, 16-19 March, 2011, 89 th IADR, San diego, CA, USA.

G. Solmaz, P.S. Bird, **F.Y. Ekinici**, and M. Korachi. Growth Inhibition Properties of Shiitake Extract On Pathogenic Oral Anaerobes, 16-19 March, 2011, 89 th IADR, San diego, CA, USA.

E. Pişkin and **F.Y. Ekinici**. Array Platforms and Detection Systems. Array Technologies Workshop, 5-6 May 2010, İstanbul, Turkey.

A. Calis, F. Sayar, **F.Y. Ekinci**, and E. Piskin. Development of Detection Kits for *Escherichia coli* in Dairy Products Based on Immunomagnetic Nanoparticles. Cost Action B-28, 8th Management Committee and WG1, WG2, WG3, WG4 and WG5 Meetings 3-5 May 2010 & Array Technologies Workshop, 5-6 May 2010, İstanbul, Turkey.

Korachi M. and **Ekinci, F.Y.** Nutrigenetics: The role of single nucleotide polymorphisms (SNP's). VII. International Nutrition and Dietetics Congress, 14-18 th April 2010, Hilton Hotel, Istanbul, Turkey.

Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Perendeci, A., **F.Y. Ekinci**, J.J. Godon, D. Süral, 2012. SSCP Profillerinin İstatiksel Değerlendirilmesinde Temel Bileşen Analizi: Atıksu Arıtma Tesisi Örneği, *Çevre Bilim ve Teknoloji Dergisi*, Çevre Müh. Odası, 3:4, 313-322, (2012).

S. Seçer, A. Özden, S. Güllüoğlu, **F.Y. Ekinci**, 2011. Diyetle İlişkili Hastalıkların Önlenmesi ve Hayat Kalitesinin İyileştirilmesi İçin Genotipleme Dayalı Kişiyel Özel Beslenme, *Akademik Gıda* 9(4) (2011) 51-59.

İ. Gün, **F. Y. Ekinci**. **Biyofilmler: Yüzeylerdeki Mikrobiyal Yaşam**, *Gıda* (2009). 34 (3): 165-173.

Sofu, A., Taş Kök T., Güzel-Seydim Z., **Ekinci F. Y.** “İsparta İlinde Açıkta Satılan Dondurmalarda Kalite Düzeylerinin Belirlenmesi”, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 12-3 (2008),206-210.

Sofu, A., N. Demir, **F. Y. Ekinci**, “Gıda Bilimi ve Teknolojisi Alanında Yapay Zeka Uygulamaları” *Gıda*, Mart-Nisan, 2, 93-99, (2007).

Demir, N., **F. Y. Ekinci** ve G. Arıkan, “Balıklardan Proteinlerin İzole Edilme Yöntemleri”, *Akademik Gıda*, Kasım-Aralık, 4:24, 11-17, (2006).

Ekinci, F. Y., A. Sofu, A. Ilgın, B. Ertekin, A. Yıldız ve Ö. Göl, “Gıda Sistemlerindeki Doğal Koruyucu Maddeler: Bakteriyosinler”, *Akademik Gıda*, Temmuz-Agustos 4:22, 3-6, (2006).

Kitiş, M., F. Soroushian, M. Başbuğ, A. Köksal ve **F. Y. Ekinci**, “Arıtma Süreçlerinde Ultraviyole Radyasyonu İle Dezenfeksiyon”, *Çevre Bilim ve Teknoloji Dergisi*, Çevre Müh. Odası, 1:4, 3-17, (2003).

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

G.Özan, **F. Y. Ekinci**, ‘European Cranberrybush Meyve Suyu ve İnülin ilaveli Peynir Altı Suyu Ortamının Probiyotik Bakterilerin Canlılığı ve Gelişimi Üzerine Etkisi’, 1. Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs 2017, Ankara, Türkiye

G. Özan, **F. Y. Ekinci**, J. B. Blumberg, C.-Y. O. Chen. 2016. European cranberrybush meyvesinde bulunan fenolik maddelerin HPLC-ECD ve HPLC-PDA ile karşılaştırmalı analizi. GIDA, METABOLİZMA & SAĞLIK Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi 2016, İstanbul, Turkey.

G. Özan, E. Karabulut, D. Şen, **F. Y. Ekinci**. 2016. European cranberrybush (*Viburnum Opulus*) meyve suyunun patojenik ve bozulma etmeni gıda mikroorganizmaları üzerinde antimikrobiyal etkisinin incelenmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016; Edirne, Turkey.

S. Gezen, D. Kıbıç, **F. Y. Ekinci**. 2016. Alternatif Probiyotik Üretme Teknikleri: Genetik Modifiye Probiyotikler. Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016, Edirne, Turkey.

Özen, F., Gürol, C., Aslan, N., **Ekinci, F.Y.**, Korachi, M. 2015. Soğuk Atmosferik Plazma Teknolojisi Kullanılarak Sütte *Staphylococcus aureus* ve *Salmonella typhimurium* Bakterilerinin Dekontaminasyonu. 18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Turkey.

Gezen, S., **Ekinci, F.Y.** 2015. Türk Siyah Çayının Bağırsak Mikrobiyotasına Etkisinin Kantitatif-PCR (Q-PCR) ile Belirlenmesi. 18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Turkey.

Perendeci, N. A., **Ekinci F. Y.**, Godon J. J. “Gerçek Ölçekli Anaerobik Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisinde Arke Topluluğu 16S rRNA Sekanslarının SSCP ile Değerlendirilmesi”, İ.T.Ü. 11. Endüstriyel Kirlenme Kontrolü Sempozyumu, 11-13 Haziran 2008.

Bilimsel Komite Görevleri

- | | |
|-------|---|
| 2014- | Sanayi Bakanlığı Proje İzleyicisi |
| 2015 | Kalkınma Bakanlığı Proje Değerlendirme Panelistliği |
| 2014- | EUROSTARS Proje Değerlendirme Panelistliği |
| 2014- | TÜBİTAK-KBAG Proje değerlendirme panelistliği 1001, 1002 |
| 2014 | Sanayi Bakanlığı Proje Değerlendirme Panelistliği |
| 2014 | Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Teknolojik Ürün Yatırım Destek Programı Hakemliği |
| 2015 | TÜBİTAK-TTGV-TÜSİAD XII. Teknoloji Ödülleri Hakemliği |
| 2006- | TUBİTAK Gıda Biyoteknolojisi Proje Değerlendirme Panelistliği (1001, 1002, 1003) |
| 2006- | TUBİTAK Gıda Mikrobiyolojisi Proje Değerlendirme Panelistliği (1001, 1002, 1003) |
| 2010 | EU Proje FP7-KBBE- Proje Değerlendirme Panelistliği |

- 2006- Biyomedikal Teknolojiler Derneği Yönetim Kurulu Üyesi
- 2011-2014 Yeditepe Üniv., Mühendislik Fak. Fakülte kurulu, Doçent temsilcisi
- 2008-2013 Erasmus Koordinatörü, Yeditepe Üniv., Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.
- 2010 Cost B-28 Projesi 8. Yönetim Komite ve Array Teknolojileri Toplantısı Organizasyon Başkan Yardımcısı, Cost Action B-28, 8th Management Committee and WG1, WG2, WG3, WG4 and WG5 Meetings 3-5 May 2010 & Array Technologies Workshop, 5-6 May 2010, İstanbul, Turkey.
- 2010 Anaerobik Mikrobiyoloji Kursu düzenleme komitesi Başkan Yardımcısı, Anaerobic Microbiology Course: Isolation, Culturing and Identification Techniques in Health, Food & the Environment, Istanbul, Turkey, Aralık 18-20, 2010 Üyeliği
- 2009- Gıda Güvenliği Derneği Danışma Kurulu Üyesi
- 2004-2006 Danışma Kurulu Üyesi, Tübitak Gen Mühendisliği ve Biyoteknoloji Araştırma Enstitüsü.
- 2005-2008 Gıda Kulübü Akademik Danışmanı, Süleyman Demirel Üniversitesi.
- 2005 Çalıştay Düzenleme Komitesi Başkanı, Anaerobik Arıtım Teknolojileri ve Moleküler Ekoloji Tanımlama Teknikleri Çalıştayı, 31 Ekim–02 Kasım.
- 2004 International Dairy Symposium Kongre Sekreteri, Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 24-28 Mayıs.
- 2003 Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı Düzenleme Kurulu Üyesi, Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, 20-22 Ekim.

Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

American Society for Microbiology Ülke Temsilcisi

Biyomedikal Teknolojiler Derneği

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti

Biyoteknoloji Derneği

Ödüller

MASHAV Bursiyeri, Gıda Bilimi Bölümü, İsrail Tarım Bakanlığı, Volcani Araştırma Merkezi, İsrail, 2005.

Gamma Sigma Delta Onur Derneği Yüksek Başarı Ödülü Clemson Üniversitesi, ABD, 1997.

Alpha Epsilon Lambda Lisansüstü Öğrenci Şeref Derneği Yüksek Başarı Ödülü, Clemson Üniversitesi, ABD, 1999.

Milli Eğitim Bakanlığı Bursiyeri, ABD, USA, 1995-2001.