

# ECE SÖĞÜT

## ARŞ.GÖR.DR.

E-posta : [ececadgas@sdu.edu.tr](mailto:ececadgas@sdu.edu.tr)

İş Telefonu : [+90 246 211 1734](tel:+902462111734)



### Öğrenim Bilgisi

Doktora  
2012 - 2018

Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans  
2009 - 2011

Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Lisans  
2005 - 2009

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

Doktora, ANTİOKSİDAN, ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİK KAZANDIRILMIŞ NANOKOMPOZİT FİLMLEİN GELİŞTİRİLMESİ VE GIDA UYGULAMALARI, Süleyman Demirel Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, 2018

Yüksek Lisans, Tavuk Etlerinin Üzüm Çekirdeği Tozu Katkılı Kaplama Harcıyla Kaplanarak Pişirilmesi İşleminin İncelenmesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2011

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi  
2011 - Devam Ediyor

Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

### Burslar

2214 A Yurt Dışı Doktora Sırası Araştırma Burs Programı, Üniversite, 2015 - Devam Ediyor

2211 A Yurtiçi Lisansüstü Burs Programı, TÜBİTAK, 2012 - Devam Ediyor

### SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Development of chitosan/cycloolefin copolymer and chitosan/polycaprolactone active bilayer films incorporated with grape seed extract and carvacrol**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C. , Chiralt A.  
JOURNAL OF POLYMER RESEARCH, cilt.28, sa.8, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **Determination of bioactive properties of different edible mushrooms from Turkey**  
Alkin M., SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
3. **Classification of honeys collected from different regions of Anatolia by chemometric methods**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
4. **Effect of whey protein edible films containing plant essential oils on microbial inactivation of sliced Kasar cheese**  
SEYDİM A. C. , Sarikus-Tutal G., SÖĞÜT E.  
Food Packaging and Shelf Life, cilt.26, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
5. **Utilization of carrot (*Daucus carota* L.) fiber as a filler for chitosan based films**  
SÖĞÜT E., Cakmak H.  
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.106, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
6. **Active whey protein isolate films including bergamot oil emulsion stabilized by nanocellulose**  
SÖĞÜT E.  
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, cilt.23, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
7. **Fabrication of kappa-carrageenan and whey protein isolate-based films reinforced with nanocellulose: optimization via RSM**  
SÖĞÜT E.  
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
8. **A model system based on glucose–arginine to monitor the properties of Maillard reaction products**  
SÖĞÜT E., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.  
Journal of Food Science and Technology, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
9. **The properties of kappa-carrageenan and whey protein isolate blended films containing pomegranate seed oil**  
SÖĞÜT E., Balqis A. M. I. , Hanani Z. A. N. , SEYDİM A. C.  
POLYMER TESTING, cilt.77, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
10. **The effects of chitosan- and polycaprolactone-based bilayer films incorporated with grape seed extract and nanocellulose on the quality of chicken breast fillets**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.101, ss.799-805, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
11. **The effects of Chitosan and grape seed extract-based edible films on the quality of vacuum packaged chicken breast fillets**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, cilt.18, ss.13-20, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
12. **Development of Chitosan and Polycaprolactone based active bilayer films enhanced with nanocellulose and grape seed extract**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
Carbohydrate Polymers, cilt.195, ss.180-188, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
13. **Characterization of cyclic olefin copolymer-coated chitosan bilayer films containing nanocellulose and grape seed extract**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.31, sa.7, ss.499-508, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
14. **Effect of grape seed powder on oxidative stability of precooked chicken nuggets during frozen storage**  
Cagdas E., KUMCUOĞLU S.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.5, ss.2918-2925, 2015 (SCI İndekslerine Giren

Dergi)

15. **Effects of the Addition of Grape Seed Powder on the Thermorheological Properties of Frying Batters**  
Cagdas E., KUMCUOĞLU S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.11, sa.2, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
16. **EFFECTS OF GRAPE SEED POWDER AND WHEY PROTEIN ON QUALITY CHARACTERISTICS OF CHICKEN NUGGETS**  
KUMCUOĞLU S., Cagdas E.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.38, sa.2, ss.83-93, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

1. **Development of Chitosan and Polycaprolactone Based Trilayer Biocomposite Films for Food Packaging Applications**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
JOURNAL OF POLYTECHNIC-POLİTEKNİK DERGISİ, cilt.24, sa.1, ss.263-273, 2021 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **THE EFFECT OF GLYCEROL ON THE FORMATION OF CHITOSAN/POLYCAPROLACTONE AND CHITOSAN/CYCLOOLEFINCOPOLYMER BILAYER FILMS**  
Söğüt E., Seydim A. C.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.45, sa.4, ss.763-773, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
3. **Changes in carbohydrate profile in kefir fermentation**  
Hikmetoglu M., SÖĞÜT E., SÖĞÜT O., Gokirmaklı C., Guzel-Seydim Z. B.  
Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, cilt.23, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
4. **Chitosan and Starch Based Intelligent Films with Anthocyanins from Eggplant to Monitor pH Variations**  
Bilgiç S., SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, sa.7, ss.61-66, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
5. **Properties of Solvent Cast Polycaprolactone Films Containing Pomegranate Seed Oil Stabilized with Nanocellulose**  
SÖĞÜT E.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, sa.7, ss.67-72, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
6. **Development of Antioxidant Chitosan Films Incorporated with Quinoa Extract**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
Euroasian Journal of Food Science and Technology, ss.19-27, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
7. **CHARACTERIZATION OF CHITOSAN BASED FILMS INCORPORATED WITH ESSENTIAL OILS**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.43, sa.4, ss.624-634, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
8. **BİYOBAZLI NANOKOMPOZİTLER VE GIDA AMBALAJLAMADAKİ UYGULAMALARI**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, sa.6, ss.821-833, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
9. **Üzüm çekirdeğinden fenolik bileşen ekstraksiyonunun yüzey yanıt metodu ile optimizasyonu**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
Gıda, cilt.41, sa.6, ss.403-410, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
10. **Effect of kefir on Fusobacterium nucleatum in potentially preventing intestinal cancer**  
GUZEL-SEYDİM Z. B., DİBEKÇİ M., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, cilt.6, sa.7, ss.469-477, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
11. **ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ TOZU VE PEYNİR ALTI SUYU TOZUNUNTAVUK NUGGET KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ**  
ÇAĞDAŞ E., KUMCUOĞLU S.

- GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.39, sa.5, ss.291-298, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
12. **MOLEKÜLER HAREKETLİLİK: GIDALARIN MUHAFAZASI ve İŞLEMESİNDE YENİ BİR YAKLAŞIM**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.39, sa.5, ss.307-313, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
13. **Farklı Miktarlarda Üzüm Çekirdeği Tozu İlave Edilmiş Kaplama Harçlarının Reolojik Özellikleri**  
SÜFER Ö., ÇAĞDAŞ E., KUMCUOĞLU S.  
Gıda, cilt.38, sa.1, ss.17-31, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
14. **Ultrasound assisted extraction of polyphenols silymarin from milk thistle Silybum marianum l**  
ÇAĞDAŞ E., KUMCUOĞLU S., GÜVENTÜRK S., TAVMAN Ş.  
Gıda, cilt.36, sa.6, ss.311-318, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
15. **Mikrodalga Destekli Vakum Kurutma Tekniği ve Gıdaların Kurutulmasında Kullanımı**  
ÇAĞDAŞ E., KUMCUOĞLU S., TAVMAN Ş.  
Akademik Gıda, cilt.9, sa.1, ss.40-48, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

### Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Functional Biobased Composite Polymers for Food Packaging Applications**  
ÇAKMAK H., SÖĞÜT E.  
Reactive and Functional Polymers Volume One, Tomy Gutierrez, Editör, Springer, ss.95-136, 2020
2. **PROTEİNLER BU KADAR ÖNEMLİ**  
SEYDİM A. C. , ÇAĞDAŞ E.  
FONKSİYONEL BESLENME, SEYDİM, ZEYNEP, Editör, SİDAS MEDYA, İzmir, ss.115-137, 2016

### Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **ZEYTİN YAPRAĞI EKSTRAKTI İÇEREN KİTOSAN VE KARAGENAN KAPLAMALARIN TÜRK İNCİRLERİNİN MİKROBİYAL İNAKTİVASYONU ÜZERİNE ETKİSİ**  
SÖĞÜT E., Yalçın H., Akpınar K., Gökçen S., SEYDİM A. C.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
2. **Synthetic polymer coating on biopolymers intended for food packaging applications**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
International Packaging Industry Congress, 21 - 22 Kasım 2019
3. **Production of Whey Protein Isolate Films Containing Pomegranate Seed Oil Adhered With Nanocellulose**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
Innovations in Food packaging, Shelf Life Food Safety, 8 - 10 Ekim 2019
4. **Development of bilayer films composed of chitosan-cycloolefin copolymer with the combination of grape seed extract and carvacrol**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
Innovations in Food packaging, Shelf Life Food Safety, 8 - 10 Ekim 2019
5. **The effect of different water use on water kefir grains**  
Doyuk M., Söğüt E., Kök Taş T.  
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), Afyonkarahisar, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
6. **Properties of Solvent Cast Polycaprolactone Films Containing Pomegranate Seed Oil Stabilized with Nanocellulose**  
SÖĞÜT E.  
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), 20 - 22 Nisan 2019
7. **Chitosan and Starch Based Intelligent Films with Anthocyanins from Eggplant to Monitor pH**

## Variations

BİLGİÇ S., SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.

4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), 20 - 22 Nisan 2019

8. **Microbial Metabolism During Yogurt Fermentation**  
Üçgül B., Mutlu A., Aslantaş M., Söğüt O., SÖĞÜT E., SEYDİM Z. B.  
International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR), 8 - 10 Nisan 2019
9. **DEVELOPMENT OF CHITOSAN AND POLYCAPROLACTONE BASED TRI-LAYER BIOCOMPOSITE FILMS AS ACTIVE FOOD PACKAGING APPLICATIONS**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
IV. International Ege Composite Materials Symposium (KOMPEGE), 6 - 08 Eylül 2018
10. **CHARACTERIZATION OF BIOCOMPOSITE FILMS BASED ON WHEY PROTEIN ISOLATE AND CARRAGEENAN**  
SÖĞÜT E., Şahin E., SEYDİM A. C.  
IV. International Ege Composite Materials Symposium (KOMPEGE), 6 - 08 Eylül 2018
11. **Antimicrobial Effect of Kefir Made from Kefir Grains Against Some Pathogenic Microorganisms**  
KIYAK E., SARI T., BÜYÜKYILDIRIM G., AŞIK CANBAZ E., SÖĞÜT E., SEYDİM Z. B.  
1st International Food and Medicine (IFMC), 24 - 27 Mayıs 2018
12. **Development of Antioxidant Chitosan Films Incorporated with Quinoa Extract**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies (ICAFOF), 2 - 05 Nisan 2018
13. **Probiyotik Süt Ürünleri için Ambalajlama Sistemleri**  
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.  
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2017
14. **Comparison of chemometric methods for classification of Turkish honeys by phenolic properties**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016, ss.99
15. **Antioxidant properties of maillard reaction products from glucose arginine model system**  
ÇAĞDAŞ E., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.  
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.93
16. **Üzüm Çekirdeği Ekstraktının Kitosan Filmlerin Özelliklerine Etkilerinin Belirlenmesi**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
17. **Effect of kefir on Fusobacterium nucleatum potentially causing intestinal cancer**  
SEYDİM Z. B., DİBEKÇİ M., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
20th International Conference of FFC - 8th International Symposium of ASFFBC, BOSTON, MA, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016, ss.117-119
18. **Polimer nanokompozitlerden nano materyallerin salınım mekanizması**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
Uluslararası Katılımlı III. Ege Kompozit Malzemeler Sempozyumu, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2015
19. **Sıvı karıştırma yöntemiyle hazırlanmış kitosan ve sikloolefin kopolimer bazlı kompozit filmlerin su buharı geçirgenliklerinin ve optik özelliklerinin belirlenmesi**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
Uluslararası Katılımlı III. Ege Kompozit Malzemeler Sempozyumu, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2015
20. **Antioxidative and Antimicrobial Properties of Grape Seed Powder Incorporated Poly Capro Lactone Films**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, Munich, Almanya, 15 - 17 Eylül 2015
21. **Gıdalardaki patojen bakterilerin Floresan In Situ Hibridizasyonu FISH ile belirlenmesi**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.

5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
22. **Türkiye de Kültürü Yapılan Doğal Yenilebilir Mantarların Toplam Fenolik Miktarı ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**  
MUSTAFA a., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
23. **Kolon kanserine neden olabilen Fusarium Nucleatum a karşı kefir örneklerinin etkilerinin belirlenmesi**  
merve d., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM Z. B.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
24. **Çay poşetlerinde kullanılan filtre kağıtlarının güvenliği**  
DENİZ b., MERVE ö., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
25. **Farklı Kurutma Sıcaklıkları ve Ekstraksiyon Tipinin Lactarius Deliciosus Türü Mantarların Antioksidan ve Fenolik Madde Miktarı Üzerine Etkisi**  
mustafa a., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
26. **Radio Frequency Applications in Food Industry**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
Novel Approaches in Food Industry International Food Congress, 26 - 29 Mayıs 2014
27. **Effect of CO2 application in Lor cheese production**  
BURÇİN f., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
IDF World Dairy Summit, 28 Ekim - 01 Kasım 2013
28. **Gıda Güvenliğinde Yeni Bir Kavram Moleküler Hareketlilik**  
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.  
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013
29. **Ozon Uygulamasının Çiğ Sütün Kimyasal Ve Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Etkileri**  
AYKIN E., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.  
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2012, cilt.1
30. **Üzüm Çekirdeği Tozu ve Sıcaklığın Kaplama Harcının Reolojik Özellikleri Üzerine Olan Etkisinin İncelenmesi**  
ÇAĞDAŞ E., KUMCUOĞLU S., TURGUT A.  
Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.1
31. **Effect of Ozone Processing on Some Quality Characteristics of Apple Juice**  
ÇAĞDAŞ E., AYKIN E., KÖK TAŞ T.  
Advanced Non-Thermal Food Processing Technology: Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages Congress, 07 Mayıs 2012 - 10 Mayıs 2010, cilt.1
32. **Ultrasound Assisted Extraction of Polyphenols Silymarin from Milk Thistle Silybum marianum L**  
ÇAĞDAŞ E., KUMCUOĞLU S., sezen g., TURGUT A., TAVMAN Ş.  
Novel Approaches in Food Industry International Food Congress, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.1

## Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):64

h-indeksi (WOS):5

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji