

Prof.Dr. Zeynep Banu SEYDİM

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 246 211 1681](tel:+902462111681)

E-posta: zeynepseydim@sdu.edu.tr

Web: <https://avesis.sdu.edu.tr/zeynepseydim>

Posta Adresi: Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta

Eğitim Bilgileri

Doktora, Clemson University, Gıda Bilimi, Amerika Birleşik Devletleri 1996 - 2001

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi, Türkiye 1987 - 1991

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Devam Ediyor

Prof.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Devam Ediyor

Prof.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A comparison of milk kefir and water kefir: Physical, chemical, microbiological and functional properties**
Guzel-Seydim Z. B. , Gokirmakli C., Greene A. K.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.113, ss.42-53, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **The use of yeast-rich kefir grain as a starter culture in bread making**
Atac F., ERTEKİN FİLİZ B., Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Effects of Ozonation on Apple Juice Quality**
Arı B., Budak N. H. , SEYDİM A. C. , Güzel-Seydim Z. B.
International Journal of Fruit Science, cilt.20, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **The effect of kefir produced from natural kefir grains on the intestinal microbial populations and antioxidant capacities of Balb/c mice**
Erdogan F. S. , Ozarslan S., Guzel-Seydim Z. B. , KÖK TAŞ T.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.115, ss.408-413, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Production and quality of kefir cultured butter**
KARACA Y., Gun I., SEYDİM A. C. , GUZEL-SEYDIM Z. B.
MLJEKARSTVO, cilt.68, sa.1, ss.64-72, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Effects of Kefir Powder Fortification on yogurt Quality**
Bozova B., KÖK TAŞ T., Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.24, sa.2, ss.238-244, 2018 (SCI

İndekslerine Giren Dergi)

- VII. **Effect of dietary kefir on the growth performance, feed utilization and fatty acid profile of juvenile rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss***
Gümüş E., Kubilay A., Guney S., Guzel-Seydim Z., Kok-Tas T., Metin S., Ulukoy G.
AQUACULTURE NUTRITION, cilt.23, sa.5, ss.964-972, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **The Effect of Kefir as a Dietary Supplement on Nonspecific Immune Response and Disease Resistance in Juvenile Rainbow Trout, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum 1792)**
Ulukoy G., Metin S., Kubilay A., GÜNEY S., YILDIRIM P., GUZEL-SEYDIM Z. B. , Kok-Tas T., GÜMÜŞ E.
JOURNAL OF THE WORLD AQUACULTURE SOCIETY, cilt.48, sa.2, ss.248-256, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Antioxidant Activity and Phenolic Acid Content of Selected Vegetable Broths**
Ertekin Filiz B., Korkmaz N., Budak N. H. , Seydim A. C. , Guzel Seydim Z. B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.35, sa.6, ss.469-475, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **How kefir fermentation can affect product composition?**
ŞATIR G., GUZEL-SEYDIM Z. B.
SMALL RUMINANT RESEARCH, cilt.134, ss.1-7, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **Influence of Kefir fermentation on the bioactive substances of different breed goat milks**
ŞATIR G., Guzel-Seydim Z. B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.2, ss.852-858, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Effect of *Gluconacetobacter* spp. on kefir grains and kefir quality**
Ozdemir N., Kok-Tas T., GUZEL-SEYDIM Z.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.99-106, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Bioactive Components of Mother Vinegar**
Aykin E., Budak N. H. , Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION, cilt.34, sa.1, ss.80-89, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Effect of storage temperature on beneficial microbial load in rainbow trout feed supplemented with kefir**
Ulukoy G., KUBILAY A., GUZEL-SEYDIM Z., GÜMÜŞ E., GUNEY S., Kok-Tas T., METIN S., DILER O.
INDIAN JOURNAL OF FISHERIES, cilt.62, sa.2, ss.137-139, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Functional Properties of Vinegar**
BUDAK N. H. , Aykin E., SEYDİM A. C. , Greene A. K. , GUZEL-SEYDIM Z. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.5, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Effects of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir**
KOK-TAS T., SEYDİM A. C. , Ozer B., GUZEL-SEYDIM Z. B.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.96, sa.2, ss.780-789, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Comparison of antioxidant properties of traditional and commercial pomegranate sours**
Budak N. H. , Ertekin-Filiz B., SEYDİM A. C. , Koşkan Ö., Guzel-Seydim Z. B.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.11, ss.368-371, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Determination of Fatty Acid Profiles Including Conjugated Linoleic Acids in Various Dairy Products**
OKUR O. D. , Guzel-Seydim Z. B.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.24, sa.3, ss.1104-1106, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Identification of microbial flora in kefir grains produced in Turkey using PCR**
Tas T., Ekinci F. Y. , Guzel-Seydim Z. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.65, sa.1, ss.126-131, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Optimization of the experimental conditions for macrolide antibiotics in high performance liquid chromatography by using response surface methodology and determination of tylosin in milk samples**
Sanli S., Palabiyik I. M. , Sanli N., Guzel-Seydim Z. B. , Alsancak G.
JOURNAL OF ANALYTICAL CHEMISTRY, cilt.66, sa.9, ss.838-847, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Effects of Apple Cider Vinegars Produced with Different Techniques on Blood Lipids in High-Cholesterol-Fed Rats**
Budak N. H. , Doguc D., Savas C. M. , SEYDİM A. C. , Tas T. K. , Ciris M. I. , Guzel-Seydim Z. B.

- JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.59, sa.12, ss.6638-6644, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Effect of different growth conditions on biomass increase in kefir grains**
Guzel-Seydim Z. B. , Kok-Tas T., Ertekin-Filiz B., SEYDİM A. C.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.94, sa.3, ss.1239-1242, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Review: Functional Properties of Kefir**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , KOK-TAS T., Greene A. K. , SEYDİM A. C.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.51, sa.3, ss.261-268, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Antioxidant activity and phenolic content of wine vinegars produced by two different techniques**
Budak H. N. , Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.90, sa.12, ss.2021-2026, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Effect of fat replacers on kefir quality**
Ertekin B., Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.90, sa.4, ss.543-548, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Effects of fat replacers on the quality criteria of probiotic fermented milk**
Kok-Tas T., Guzel-Seydim Z. B.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.65, sa.3, ss.284-286, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Use of fat replacers in the production of reduced-calorie vanilla ice cream**
Aykan V., Sezgin E., Guzel-Seydim Z. B.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.110, sa.6, ss.516-520, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Effects of probiotic bacteria and oils on fatty acid profiles of cultured cream**
EKINCI F. Y. , OKUR O. D. , Ertekin B., Guzel-Seydim Z.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.110, sa.3, ss.216-224, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Determination of antimutagenic properties of acetone extracted fermented milks and changes in their total fatty acid profiles including conjugated linoleic acids**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , Seydim A. C. , GREENE A. K. , TAS T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.59, sa.3, ss.209-215, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Isocratic separation of some food additives by reversed phase liquid chromatography**
Demiralay E., OZKAN G., GUZEL-SEYDIM Z.
CHROMATOGRAPHIA, cilt.63, ss.91-96, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Effects of rosemary extract and sodium lactate on quality of vacuum-packaged ground ostrich meat**
Seydim A. C. , GUZEL-SEYDIM Z. B. , ACTON J., DAWSON P.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.71, sa.1, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Influences of exopolysaccharide producing cultures on the quality of plain set type yogurt**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , SEZGIN E., Seydim A. C.
FOOD CONTROL, cilt.16, sa.3, ss.205-209, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Effectiveness of ozone, heat and chlorine for destroying common food spoilage bacteria in synthetic media and biofilms**
DOSTI B., Guzel-Seydim Z. B. , GREENE A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.58, sa.1, ss.19-24, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **Turkish kefir and kefir grains: microbial enumeration and electron microscobic observation**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , WYFFELS J., Seydim A. C. , GREENE A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.58, sa.1, ss.25-29, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **Effect of inulin and Dairy-Lo (R) as fat replacers on the quality of set type yogurt**
Seydim Z. B. , SARIKUS G., OKUR O.

- MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, sa.1, ss.51-55, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **Effects of using glucono delta-lactone (GdL) on set type plain yogurt quality**
Guzel-Seydim Z. B. , KORKUSUZ N., SEZGIN E.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.60, sa.2, ss.185-188, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **Efficacy of ozone to reduce bacterial populations in the presence of food components**
Guzel-Seydim Z. B. , BEVER P., GREENE A.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.21, sa.4, ss.475-479, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **Use of ozone in the food industry**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , GREENE A., Seydim A. C.
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, sa.4, ss.453-460, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **Comparison of amino acid profiles of milk, yogurt and Turkish kefir**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , Seydim A. C. , GREENE A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.158-160, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **Removal of dairy soil from heated stainless steel surfaces: Use of ozonated water as a prerinse**
Guzel-Seydim Z. B. , WYFFELS J., GREENE A., BODİNE A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.83, sa.8, ss.1887-1891, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **Determination of Organic Acids and Volatile Flavor Substances in Kefir during Fermentation**
Güzel-Seydim Z. B. , Seydim A. C. , Greene A., Bodine A.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.13, sa.1, ss.35-43, 2000 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **Organic acids and volatile flavor components evolved during refrigerated storage of kefir**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , Seydim A. C. , GREENE A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.83, sa.2, ss.275-277, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of kefir consumption on carbohydrate profile of mother's milk**
Kurt T. T. , Gokirmaklı C., Guzel-Seydim Z. B.
FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, cilt.11, sa.9, ss.473-483, 2021 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Probiyotiklerin Kolon Mikrobiyotasına Etkileri: Güncel Çalışmalar**
Gökırmaklı Ç., SEYDİM Z. B.
Journal of Biotechnology and Strategic Health, cilt.4, sa.3, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **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)
- IV. **Sirkenin Antimikrobiyel Etkisi**
Gökırmaklı Ç., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, sa.10, ss.1635, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Gokirmaklı, Ç., Budak, N. H., Guzel-Seydim, Z. B., Seydim, A. C., Filiz, B. E., Karakulak, I. D. 2019. Antioxidant Properties of Strawberry Vinegar. International Journal of Food Engineering Vol. 5, No. 3, doi: 10.18178/ijfe.5.3.171-174**
Gökırmaklı Ç., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , ERTEKİN FİLİZ B., Karakulak İ. D.
International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.171-174, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Antioxidant Properties of Strawberry Vinegar**
Gökırmaklı Ç., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , ERTEKİN FİLİZ B., Karakulak D.
ETP International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.171-174, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Aromatic and Sensorial Properties of Çökelek Cheese Produced by Different Methods**
GÜN İ., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., SEYDİM Z. B. , Torun F., Çakıcı S.

Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.23, ss.131-138, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

VIII. SİRKENİN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ

Gökırmaklı Ç., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B.

GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.44, ss.1042-1058, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

IX. Immunological effects of Kefir produced from Kefir grains versus starter cultures when fed to mice

Davras F., Kök Taş T., Guzel-Seydim Z. B.

FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, cilt.8, sa.8, ss.412-423, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

X. Effects of grape wine and apple cider vinegar on oxidative and antioxidative status in high cholesterol-fed rats

SEYDİM A. C. , Guzel-Seydim Z. B. , Doguc D. K. , SAVAŞ M. Ç. , Budak H. N.

FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, cilt.6, sa.9, ss.569-577, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)

XI. Farklı mayalarla üretilen yoğurtların bazı özelliklerinin belirlenmesi

Erdoğan F. S. , Atılgan S., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.

Süt Dünyası, cilt.11, sa.61, ss.44-46, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XII. FARKLI MAYA KAYNAKLARIYLA ÜRETİLEN YOĞURTLARINBAZI ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

ERDOĞAN F. S. , ATILGAN S., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.

Süt Dünyası, cilt.11, sa.61, ss.44-46, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XIII. Obezite Tedavisinde Destekleyici Önemli Gıda Doğal Kefir

YILMAZ T., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.

Gıda Teknolojisi Dergisi, cilt.19, sa.6, ss.69-71, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XIV. Antioxidant Activity and Phenolic Content of Apple Cider

BUDAK H. N. , ÖZÇELİK F., SEYDİM Z. B.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology,, cilt.3, sa.6, ss.356-360, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XV. Laktoz, Sitrat ve Lipit Metabolizmalarının Peynirde Lezzet BileşenlerininOluşumuna Etkileri

ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM Z. B.

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.43, sa.3, ss.97-104, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XVI. Isparta İlinde Ambalajsız Dondurmaların Kalite Düzeylerinin BelirlenmesiSüleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi

SOFU A., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B. , KADIPAŞAOĞLU F. Y.

Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.3, ss.206-210, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Kefir

SEYDİM Z. B. , KÖK TAŞ T.

Fermente Gıdalar, R. Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel, ss.233-248, 2019

II. Effects of Fermented Dairy products against Cancer, Pathogens and other Health Issues

SEYDİM Z. B. , GREENE A. K. , SEYDİM A. C. , KÖK TAŞ T.

Functional Foods andCancer: Functional Foods in Integrative Oncology, Danik M. Martirosyan, Jin-Rong Zhou, Editör, CreateSpace Independent Publishing Platform First Edition edition (September 17, 2017), ss.35-61, 2017

III. Effects of Fermented Dairy Products against Cancer, Pathogens and Other Health Issues

SEYDİM Z. B. , Greene A. K. , SEYDİM A. C. , KÖK TAŞ T.

Functional Foods and Cancer: Functional Foods in Integrative Oncology, Danik M Martirosyan and Jin-Rong Zhou, Editör, CreateSpace Independent Publishing Platform First Edition edition (September 17, 2017), ss.35-61, 2017

IV. Hücrelerimizdeki Enerji Metabolizması

SEYDİM Z. B.

Fonksiyonel Beslenme, Prof.Dr. Zeynep Banu Güzel Seydim, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., Isparta, ss.57-78, 2016

- V. **Yaş a ve Koş ullara Gö re Beslenme**
Ş ATIR G., SEYDİM Z. B.
Fonksiyonel Beslenme, Prof. Dr. Zeynep Banu Gü zel Seydim, Editör, Sidas Medya, İ zmir, ss.369-381, 2016
- VI. **Gı daların Vü cutta Sindirimi ve Emilimi**
SEYDİM Z. B. , GÜN İ .
Fonksiyonel Beslenme, Prof.Dr. Zeynep Banu Gü zel Seydim, Editör, Sidas Medya Ltd. Ş ti, Isparta, ss.49-55, 2016
- VII. **Kalın Bağı rsak Sağı ğ ı: Probiyotikler ve Fonksiyonel Etkileri**
SEYDİM Z. B. , YILDIRIM Z., KÖ K TAŞ T.
Fonksiyonel Beslenme, Prof.Dr. Zeynep Banu Gü zel Seydim, Editör, Sidas Medya Ltd. Ş ti, Isparta, ss.79-96, 2016
- VIII. **Fonksiyonel Beslenmeye Giriş**
SEYDİM Z. B.
Fonksiyonel Beslenme, Prof. Dr. Zeynep Banu Gü zel Seydim, Editör, Sidas Medya Ltd. Ş ti, Isparta, ss.1-11, 2016
- IX. **Yaş a ve Koş ullara Gö re Fonksiyonel Beslenme**
Ş ATIR G., SEYDİM Z. B.
Fonksiyonel Beslenme, Prof.Dr. Zeynep Banu Gü zel Seydim, Editör, Sidas Medya Ltd. Ş ti, Isparta, ss.369-381, 2016
- X. **Ozone in Food Processing**
Greene A. K. , Seydim Z. B. , Seydim A. C.
Chemical and Physical Properties of Ozone., Editors: Colm O'Donnell,B. K. Tiwari,P. J. Cullen,Rip G. Rice.290s., Editör,
Wiley-Blackwell, Oxford, ss.100-130, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Microbial Metabolism During Yogurt Fermentation**
Ü çgöl B., Mutlu A., Aslantaş M., Sö ğ üt O., SÖ Ğ Ü T E., SEYDİM Z. B.
International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR), 8 - 10 Nisan 2019
- II. **Antioxidant Properties of Strawberry Vinegar.**
BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , ERTEKİN FİL İ Z B., Karakulak İ . D.
10th International Conference on Biotechnology and Food Science, 8 - 10 Nisan 2019, ss.18
- III. **A new functional beverage made with rose petals and Kombucha culture.**
ERTEKİN FİL İ Z B., Oral K., Ç akroğ lu N., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B.
10th International Conference on Biotechnology and Food Science, 8 - 10 Nisan 2019
- IV. **Antimicrobial Effect of Kefir Made from Kefir Grains Against Some Pathogenic Microorganisms**
KIYAK E., SARI T., BÜ YÜ KYILDIRIM G., AŞ IK CANBAZ E., SÖ Ğ Ü T E., SEYDİM Z. B.
1st International Food and Medicine (IFMC), 24 - 27 Mayıs 2018
- V. **Antimicrobial Effect of Vinegar**
SEYDİM Z. B. , BUDAK H. N. , SEYDİM A. C.
International Conference, Agriculture, Food, Forest (ICAFOF), 02 Nisan 2018 - 05 Ocak 2019, ss.618
- VI. **The importance of using authentic kefir grains in kefir production**
KÖ K TAŞ T., SEYDİM Z. B.
19 th International Conference on Food Processing Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- VII. **The Effects of Different Production Techniques on Bioactive Substances of Vinegars**
BUDAK H. N. , SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, ss.109
- VIII. **USE OF KEFIR MADE FROM NATURAL KEFIR GRAINS IN SOUR DOUGH BREAD MAKING**
ATAÇ F., ERTEKİN FİL İ Z B., KÖ K TAŞ T., SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- IX. **Total Antioxidant Capacities of World Vinegars**
GREENE A. K. , SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- X. **-Total Antioxidant Capacities of World Vinegars**

Greene A. K. , SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.

19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017

- XI. **Phenolic Compounds of Kiwi Vinegar**
BUDAK H. N. , DAVRAS F., ÖZEN M., SEYDİM Z. B.
!9th International Conference On Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XII. **Production of β -galactosidase enzymes from Kluyveromyces spp. Isolated from Natural Kefir**
ÖZARSLAN S., SEYDİM Z. B. , KÖK TAŞ T.
19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XIII. **The Importance of Using Authentic Kefir Grains in Kefir Production**Tuğba Kök Taş, Zeynep Banu Güzel Seydim
KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XIV. **FERMENTE ÜRÜNLERİN SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ**
BUDAK H. N. , KÖK TAŞ T., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM Z. B.
I. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017, ss.691
- XV. **Budak, H.N., Kök-Taş, T., Ertekin- Filiz, B., Güzel-Seydim, Z. 2017. The Effects Of Fermente Products On Health. I. International Health Sciences Congress. 29 haziran-1 Temmuz 2017 Pp. 691.**
BUDAK H. N. , KÖK TAŞ T., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM Z. B.
I. International Health Sciences Congress, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017
- XVI. **The Effects Of Fermente Products On Health. I. International Health Sciences Congress. 29 haziran-1 Temmuz 2017 Pp. 691.**
BUDAK H. N. , ERTEKİN FİLİZ B., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.
I st International Health Sciences Congress, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017
- XVII. **Characterization of waste skins used in tulum cheese production**
ZENGİN G., GÜN İ., MUTLU M. M. , ORK n., SEYDİM Z. B. , CANDAS ADIGÜZEL ZENGİN A.
ICAMS 2016-6th International Conference on Advanced Materials and Systems, 20 - 22 Ekim 2016
- XVIII. **Effects of grape wine and apple cider vinegar on oxidative and antioxidative status in high cholesterol fed rats 2016 158 160**
SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B. , KUMBUL DOĞUÇ D., SAVAŞ M. Ç. , BUDAK H. N.
The 20th International Conference, Boston, MA, USA, 22 - 23 Eylül 2016, ss.158-160
- XIX. **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
- XX. **Effects of Grape Wine and Apple Cider Vinegar on Oxidative and Antioxidative Status in High Cholesterol Fed Rats**
SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B. , KUMBUL DOĞUÇ D., SAVAŞ M. Ç. , BUDAK H. N.
20th International Conference on Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers, Boston, MA, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016, ss.158-160
- XXI. **Effect of kefir on Fusobacterium nucleatum in potentially preventing intestinalcancer**
Dibekçi M., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers, 22 - 23 Eylül 2016
- XXII. **The Natural Probiotic Mine Kefir Grains**
SEYDİM Z. B. , ATILGAN S., KÖK TAŞ T., SEYDİM A. C.
Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers, Boston, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016
- XXIII. **THE EFFECT OF KEFIR PRODUCED FROM THE NATURAL KEFIR GRAINS ON THE INTESTINAL MICROORGANISMS OF THE BALB C MICE**
ERDOĞAN F. S. , KURTULMUŞ S., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.
20th International Conference of FFC, Boston, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016, ss.115-116
- XXIV. **Geleneksel yöntemlerle üretilmiş farklı sirkelerin antioksidan ve organik asit düzeylerinin**

belirlenmesi

SEYDİM Z. B. , BUDAK H. N. , ERTEKİN FİLİZ B., DAVRAS F.

8. Ulusal Analitik Kimya Kongresi, Isparta, Türkiye, 30 Mayıs - 03 Haziran 2016, ss.137

- XXV. **Effects of goat skin bag and innovating casing materials on volatile aroma compounds of Tulum cheese**
GÜN İ., SEYDİM Z. B.
IV Symposium „Environmental resources, sustainable development and food production “ - OPORPH 2015, Tuzla, Bosna-Hersek, 12 - 13 Kasım 2015, cilt.1
- XXVI. **Farklı Irk Yaş Ve Cinsiyetteki Hayvan Derilerine Basılan Tulum Peynirlerinin Proteoliz Düzeyleri**
GÜN İ., ADIGÜZEL ZENGİN A. C. , ZENGİN G., MUTLU M. M. , SÜMER g., SEYDİM Z. B. , AKKAYA d.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, cilt.1
- XXVII. **In vitro Antibacterial Activities of Pomegranate Punica granatum L and Grape Vitis vinifera vinegar Against Bacterial Fish Pathogen**
KUBİLAY A., METİN S., YILDIRIM p., BUDAK H. N. , ULUKÖY G., GÜMÜŞ E., SEYDİM Z. B.
17th International Conference on Diseases of Fish and Shellfish, 7 - 11 Eylül 2015
- XXVIII. **Metabolik Sendroma Karşı Korunmada Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Etkileri**
ŞATIR G., SEYDİM Z. B.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 2015
- XXIX. **Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
ŞATIR G., SEYDİM Z. B.
Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 2015
- XXX. **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
- XXXI. **Organik Gıda Kalitesi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
KURTULMUŞ S., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B.
İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XXXII. **Farklı Normlarda Normal Santrifüj ve Liyofilize Kefir İlave Edilen Gökkuşluğu Alabalığı Oncorhynchus mykiss Yemlerinde Mikrobiyal İçeriğin Belirlenmesi**
KUBİLAY A., ŞEFİK G., KÖK TAŞ T., GÜMÜŞ E., SEYDİM Z. B. , METİN S., YILDIZ H. E.
3. ULUSAL ALABALIK SEMPOZYUMU, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2013
- XXXIII. **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
- XXXIV. **Polimeraz Zincir Reaksiyonu Yöntemi İle Kefir Dane Bakteri Florasının Belirlenmesi**
KÖK TAŞ T., SOFU A., KADIPAŞAOĞLU F. Y. , SEYDİM Z. B.
1st International Traditional Foods from Adriatic to Caucasus ” Symposium, 15 - 17 Nisan 2010
- XXXV. **Süt Ürünlerinde Laktik Asit Bakterilerinin Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması. Pamukkale Süt Ürünleri Sempozyumu**
SOFU A., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B. , KADIPAŞAOĞLU F. Y.
Pamukkale Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-23 Mayıs 2009, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009
- XXXVI. **Production of Exopolysaccharides by Propionibacterium thoenii (jensenii) P126 and Propionibacterium jensenii B1264 in Yogurt Cultures**
SOFU A., KÖK TAŞ T., SEYDİM Z. B. , KADIPAŞAOĞLU F. Y.
Proceedings of International Symposium on Engineering and Architectural Sciences of Balkan, Caucasus and Turkic Republics, 1 - 03 Mayıs 2009
- XXXVII. **Sülfonamidlerin Ters Faz Sıvı Kromatografi ve Yapay Sinir Ağları Yöntemi ile Analizi.**
SOFU A., ÇUBUK DEMİRALAY E., KADIPAŞAOĞLU F. Y. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , KÖK TAŞ T.
KROMATOĞRAFİ2008., Türkiye, 9 - 11 Haziran 2008
- XXXVIII. **Exopolysaccharides From Dairy Propionibacteria.**

KÖK TAŞ T., SOFU A., SEYDİM Z. B. , KADIPAŞAOĞLU F. Y.

2 nd International Congress on Food and Nutrition. İstanbul, 2007., 24 - 26 Ekim 2007

Desteklenen Projeler

SEYDİM A. C. , KORKMAZ E., ÇETİNTAŞ G., SEYDİM Z. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı ambalaj kullanımını fındık yağının depolama stabilitesi üzerine etkisi, 2002 - 2005

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

ACREC Conference, Davetli Konuşmacı, South Carolina, Amerika Birleşik Devletleri, 2020

ChromLab-Antioxidant. Reinforcement of the WBC Research Capacities for Food Quality Characterization. FP-7-Regpot-2007-3.Regional Network on Antioxidants Characterization , Davetli Konuşmacı, Skopje, Makedonya, 2009

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):1333

h-indeksi (WOS):19