

ZEYNEP DİLEK HEPERKAN

E-Posta Adresi : dilekheperkan@aydin.edu.tr
Telefon (İş) : 444 1 428 dahili 22406
Telefon (Cep) : 0533 341 2707
Faks :
Adres : İstanbul Aydın Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü 34295 Küçükçekmece / İstanbul

Öğrenim Bilgisi

Doktora 1981-1986	EGE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ
Lisans 1973-1978	ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ / GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ
Yüksek Lisans 1973-1978	ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ / GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ

Görevler

PROFESÖR 1995	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
DOÇENT 1992-1995	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI
YARDIMCI DOÇENT 1990-1992	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI

Üniversite Dışı Deneyim

1978-1989 TÜBİTAK-MAM, Gıda Bölümü. Araştırmacı, Araştırma uzmanı

İdari Görevler

Bölüm Başkan Yardımcısı 2006-2009	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
Anabilim Dalı Başkanı 1996-1999	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ/KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA BİLİMLERİ ANABİLİM DALI

Diğer Görevler

Fakülte Kurulu üyesi (Seçilmiş): 2004-2012; 2015-2017

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi: 2009-2012

Bölüm Kalite ve Akreditasyon Komiyonu Üyesi
Endüstriyel ilişkiler ve staj komisyonu Üyesi
Bilimsel yayınlar komisyonu Üyesi

Yönetilen Tezler

Yüksek Lisans: Yönetilen ve tamamlanmış Yüksek Lisans tezleri: 32

Doktora: Yönetilen ve tamamlanmış Doktora tezleri: 4

Dersler

Öğrenim Dili Ders Saati

Lisans

(1992-2014; 2015-2016) MİKROBİYOLOJİ	Türkçe	3
(1993-2014; 2015-2016) GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	3
(2015-2016) FOOD MICROBIOLOGY	İngilizce	3
(2015-2016) MICROBIOLOGY	İngilizce	3
(2015-2016) FOOD MICROBIOLOGY LAB	İngilizce	3
(1993-2014; 2015-2016) GIDA MİKROBİYOLOJİSİ LAB.	Türkçe	3

Yüksek Lisans

(2015-2016) İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	Türkçe	3
--	--------	---

Doktora

(2015-2016) MİKOTOKSİJENİK KÜFLER	Türkçe	
-----------------------------------	--------	--

Endüstriyel Projeler ve Danışmanlıklar

Sagra A.Ş. Çikolata kalitesinin iyileştirilmesi
Balsu A.Ş. Fındık Fabrikası HACCP sisteminin kurulması
Altınmarka A.Ş. Kakao fabrikası HACCP sisteminin kurulması
Kocaman Balıkçılık Ltd. Balık ve su ürünleri fabrikası HACCP sisteminin kurulması
Pakmaya A.Ş. Maya işletmesi personelinin hijyen ve gıda güvenliği eğitimi
İstanbul Büyük Şehir Belediyesi Restoran ve Gıda işletmeleri personelinin hijyen ve gıda güvenliği Eğitimi
SETA Mühendislik Aflatoksin oluşturan küflerin mikrodalga ile önlenmesi.
Arçelik A.Ş. Elektrik süpürgesi toz torbalarının mikrobiyal yükü ve sağlık üzerine etkileri; Mikrodalga enerjinin mikroorganizmalar üzerine etkilerinin belirlenmesi; elektrik süpürgesinde kullanılan toz torbalarının antibakteriyal özelliklerinin incelenmesi
Teknik Plastik A.Ş. Bazı ambalaj malzemelerinde mikrobiyal yükün belirlenmesi
Korhan Pazarlama ve Dış. Tic. A.Ş. ABD'ye ihraç edilen salatalık turşularının FDA standartlarına uygunluğunun belirlenmesi
Peysan Beyaz peynirde ambalaj materyalinin mikrofloraya etkisi
DPT Gıda İhraç Ürünlerinde Kalite Kontrol sağlanması

Uluslararası organizasyonlar / ortak çalışmalar

2017-Uluslararası ICFMH Gıda Mikrobiyolojisi Türkiye sorumlusu
2015-Probiotic Summit, San Francisco, USA (organizasyon komitesi üyesi)
2015- Dünya Kongresi World Congress Beneficial Microbes, Valencia, İspanya (Eş başkan)
2014-XIV. Akdeniz Fitopatoloji Kongresi (Organizasyon Komitesi Başkanı)
2012- FoodMicro2012 (XXIII. ICFMH Food Microbiology Congress) (Organizasyon Komitesi Başkanı)
2010- VI Latin American Congress of Mycotoxins & II International Symposium on Fungal and Algal Toxins in Industry, Merida-Yucatan, Mexico (organizasyon Komitesi üyesi)
2008-2010 Türk Alman Gıda güvenliği Sempozyum ve Çalıştayları (Health Bridges Across the Bosphorus -A European Multi-Society German-Turkish Workshop) (Organizasyon Komitesi üyesi)

2009-BEST Avrupa Üniveriste öğrencileri Yaz okulu (Board of European Students of Technology)
Summer Coarse on Food Technology. (Organizasyon Komitesi Başkanı)
2007- XIIth International IUPAC Symposium on Mycotoxin and Phycotoxin, Istanbul, Turkey (org.
Komitesi üyesi)
2002-2007 Dünya Mikotoksin Çalışma Grubu üyesi

Yurt dışı eğitim ve araştırma faaliyetleri

<u>Üniversite/Enstitü</u>	<u>Yeri</u>	<u>Tarihi</u>
USDA	Wyndmoor, ABD	2015 (3 ay)
University of Wisconsin, UWRF	River Falls, ABD	2008 (1 hafta)
Universite de Vigo	Ourense, İspanya	2007 (3 hafta)
University of Wisconsin, UWRF	River Falls, ABD	2001 (4 ay)
University of Wyoming	Laramie, ABD	2001 (4 ay)
Catholic University	Louvain la Neuve, Belçika	1987 (3 hafta)
Frei University	Berlin, Almanya	1984 (2 ay)
Ins für Mikrobiology, Histology, Toxicology	Kulmbach, Almanya	1984 (2 ay)
Tropical Products Institute	London, İngiltere	1983 (3 ay)
Centraalbureau voor Schimmelcultures	Baarn, Hollanda	1982 (3 hafta)

Ulusal Organizasyonlar:

2015- İstanbul Probiyotik Çalıştay-(ABD destekli) (Organizasyon Komitesi Başkanı)
2007- Gıda Mikrobiyolojisinde Hızlı Teknikler Çalıştay (uluslararası katılımlı)
2003-2005-2007 I. II. Ve III. Ulusal Mikotoksin Sempozyumları (Organizasyon Komitesi Başkanı)

Ödüller:

Uluslararası yayın teşvikleri TUBITAK ve ITU (1995'ten beri)

USDA-ABD Tarımsal Araştırma Merkezi-m Misafir Araştırmacı Bursu (3 ay) Wyndmoor, ABD.

University of Wisconsin-River Falls, USA, 2008 (International Workshop and Symposium on Rapid Methods in Food Microbiology için tam katılım bursu, 20-24 October)

Kansas State University, USA, 2002 (International Workshop and Symposium on Rapid Methods in Food Microbiology için katılım bursu, 12-19 July)

University of Wisconsin-River Falls, USA, 2001 (International Workshop and Symposium on Rapid Methods in Food Microbiology için katılım bursu, 21-24 September)

University of Budapest-Hungary, 2001 (International Workshop and Symposium on Rapid Methods in Food Microbiology için katılım bursu. 9-11 May)

UNIDO bursu (2 months) misafir araştırmacı Frei University Berlin and Kulmbach, 1981.

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. Gozde Dalkilic-Kaya, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Vijay K. Juneja, Hasan A. Heperkan. (2017). Thermal resistance of Cronobacter sakazakii isolated from baby food ingredients of dairy origin in liquid medium. J Food Process Preserv. 1-5. e13463. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13463>.
2. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Gozde Dalkilic-Kaya, Vijay K. Juneja (2017). Cronobacter sakazakii in baby foods and baby food ingredients of dairy origin and microbiological profile of positive samples. LWT - Food Science and Technology 75 (2017) 402-407.
3. Juneja Vijay K,Valenzuela Melendres Martin, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK,Bautista Derrick,David Anderson,ChengAn Hwang,Ramos Aida Pea,Camou Juan Pedro,Torrentera Olivera Noemi (2016). Development of a predictive model for Salmonella spp reduction in meat jerky product with temperature potassium sorbate pH and water activity as controlling factors. International Journal of Food Microbiology, 236, 1-8., Doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.028 (Yayın No: 2964379)
4. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Gökmen Ece (2016). Application of fourier transform infrared ftir spectroscopy for rapid detection of fumonisin B2 in raisins. JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL , 99(4), 899-905. (Yayın No: 2964187)
5. Oktay Başeğmez H imge, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2015). Aflatoxin cyclopiazonic acid and nitropropionic acid production by Aspergillus section Flavi from dried figs grown in Turkey Quality

- Assurance and Safety of Crops and Foods. Quality Assurance and Safety of Crops and Foods., 7(4), 477-485. (Yayın No: 2462587)
6. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Dikmen C.D, Bayram B. (2014). Evaluation of lactic acid bacterial strains of boza for their exopolysaccharide and enzyme production as a potential adjunct culture. Process Biochemistry, 49(10), 1587-1594. (Yayın No: 2458095)
 7. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2013). Microbiota of table olives fermentations and criteria of seslection for their use as starters. Frontiers in Microbiology(143), 1-9. (Yayın No: 697252)
 8. Dikmen C.D., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2013). Fumonisin production of black Aspergilli in vitro fumonisin and ochratoxin A production in figs of positive strains and their growth assesment. Toxin Reviews, 32(1), 10-17. (Yayın No: 696725)
 9. Altay F., Güler F.K., Dikmen C.D., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2013). A review on traditional Turkish fermented non alcoholic beverages Microbiota fermentation process and quality characteristics. International J of Food Microbiology, 167(1), 4456. (Yayın No: 696519)
 10. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Güler F.K., Oktay Hatice İmge (2012). Mycoflora and natural occurrence of aflatoxin cyclopiazonic acid fumonisin and ochratoxin A in dried figs. Food Additives and Contaminants: Part A (Yayın No: 2470177)
 11. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Antonio Moretti, Dikmen C.D., Logrieco Antonio (2012). Toxigenic fungi and mycotoxin associated with figs in the Mediterranean area. Phytopathology Mediterranean , 51(1), 119-130. (Yayın No: 697318)
 12. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Şükran Somuncuoğlu, Güler F.K., Nesrin Mecik (2012). Natural contamination of cyclopiazonic acid in dried figs and co occurrence of aflatoxin. Food Control (Yayın No: 2470356)
 13. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Gulcin Şişmanoğlu Dazkır, Duygu Zorlutuna Kansu, Güler F.K. (2009). Influence of temperature on citrinin accumulation by Penicillium citrinum and Penicillium verrucosum in black table olives. . TOXIN REVIEWS (Yayın No: 2470559)
 14. Güler F.K., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2009). Natural occurrence of fumonisin B1 in dried figs as an unexpected hazard. FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY (Yayın No: 2470625)
 15. Güler, F.K. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2007). Natural occurrence of ochratoxin A in dried figs. ANALYTICA CHIMICA ACTA (Yayın No: 2470772)
 16. Sariyar Leyla, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2003). The role of Aspergillus flavus and Aspergillus niger in the hydrolysis of hazelnut fat. International Journal of Food Science and Technology (Yayın No: 3079512)
 17. Vasavada, P.C. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2002. Non-thermal alternative processing Technologies fort he control of spoiage bacteria in fruit juices and fruit based drinks. Food Safety Magazine. 23-32.
 18. H Nur Sipahioğlu, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2000). Lipolytic activity of T roseum on hazelnut. FOOD MICROBIOLOGY (Yayın No: 2470905)
 19. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Necla Aran, Mahmut Ayfer (1994). Mycoflora and aflatoxin contamination in shelled pistachio nuts. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (Yayın No: 2470967)
 20. Sümbül, Y. ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 1990. Microbiological quality of wheat stored under different conditions in Turkey. JOURNAL OF FOOD SAFETY. 11(1): 49-61.
 21. Özay, G. ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 1989. Mould and mycotoxin contamination of stored corn in Turkey. MYCOTOXIN RESEARCH. 5: 81-89.
 22. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK ve Alperden, İ. 1988. Mycological survey of chicken feed and feed ingredients in Turkey. JOURNAL OF FOOD PROTECTION. 51: 807-810.
 23. Karaali, A., Meydanoğlu, F. ve Eke, D. 1988. Studies on composition, freeze - drying and storage of Turkish royal jelly. JOURNAL OF APICULTURAL RESEARCH. 27(3): 182-185.
 24. Aran, N. ve Eke, D. 1987. Mould mycoflora of Kasar cheese at the stage of consumption. FOOD MICROBIOLOGY. 4(2): 101-104.
 25. Aran, N. ve Eke, D. 1987. Mould mycoflora of some Turkish cereals and cereal products. APPL MICROBIOL BIOTECHNOL. 3 (3): 281-287.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. Buchanan Robert, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Gurtler Joshua, Garcia Juan Aguirre (2016). How safe is your infants powdered formula: A Tale of Cronobacter sakazakii. International association for Food Protection (IAFP 2016) (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:2992555)
2. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2016). Case good food microbiology education practices and their implementation in Turkey. FoodMicro2016 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:2992490)
3. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Dalkılıç Kaya Gözde, Juneca V K, Heperkan Hasan Alpay (2016). Cronobacter sakazakii in baby foods and baby food ingredients and the thermal resistance of isolated strains. FoodMicro 2016, 552 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:2973186)
4. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Doğal Sinem (2016). Is it possible to kill cronobacter sakazakii using lactic acid bacteria. FoodMicro 2016 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:2973209)
5. Fidan Hafize, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sapoundzhieva T (2016). Antibacterial activity of lactic acid bacteria. FoodMicro 2016 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:2973281)
6. Ece Gökmen, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2015). Encapsulation methods of probiotic lactic acid bacteria. Probiotic Summit. Healthy Bacteria for Helathier Life (Özet Bildiri/)(Yayın No:2463703)
7. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2015). Technological characteristics of probiotics in traditional fermented beverages. Probiotic Summit. Healthy Bacteria for Helathier Life (Özet Bildiri/)(Yayın No:2463504)
8. Zeynep Aslanoğlu and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, 2014. Determination of fumonisin B2 in Anatolian raisins. Abstract book. P.177. Joint International Congress, 14th Mediterranean Phytopathological Union and International Soceity of Mycotoxicology. 25-29 August, Istanbul Turkey.
9. Dikmen, C.D. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2014. Weissella confusa and Lactococcus lactis showed high antifungal activity against fumonisin producing Aspergillus niger isolated from dried fig. P. 147. Abstract book. Joint International Congress, 14th Mediterranean Phytopathological Union and International Soceity of Mycotoxicology. 25-29 August, Istanbul Turkey.
10. Zeynep ASLANOĞLU, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2013. Determination of Ochratoxin A in Turkish Raisins and Sultanas. The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. 24-26 October, Struga, Makedonya.
11. Sedefoglu, C. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2013. DETERMINATION OF OCHRATOXIN A IN TURKISH PISTACHIO NUTS. THE 5th INTERNATIONAL SCIENTIFIC MEETING, Novi Sad, Sirbistan, April 17-19, 2013.
12. Ceren Değirmenci and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2013. DETERMINATION OF OCHRATOXIN A IN TURKISH RED WINES. THE 5th INTERNATIONAL SCIENTIFIC MEETING, Novi Sad, Sirbistan, April 17-19, 2013.
13. BEKPINAR, E., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK 2012. Antimicrobial effect of lactic acid bacteria on Staphylococcus aureus. IAFP European Symposium on Food Safety, 21-23 May, Varşova-Polonya.
14. ERTUGRUL, S., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2012. Effect of different temperatures for controlling growth of Aspergillus parasiticus. P. 434. International ICFMH symposium, FoodMicro2012. 3-7 September, Istanbul/ Turkey.
15. DINCER, D., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2012. Effect of incubation days on cyclopiazonic acid production by Aspergillus tamaris and Aspergillus flavus. P. 432. 23. International ICFMH symposium, FoodMicro2012. 3-7 September, Istanbul-Turkey.
16. Hizarcı, O., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2012. Anti-Listerial Activity of Lactobacillus brevis Isolated From Cheese. IAFP European Symposium on Food Safety, 21-23 May, Varşova-Polonya.
17. DIKMEN, C.D., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. LOGRIECO, A., MORETTI, A. 2012. Assesment the mating type of Fusarium strains isolated from dried figs in Turkey. p. 438. International ICFMH symposium, FoodMicro2012. 3-7 September, Istanbul-Turkey.
18. Dikmen, C.D., Guler, F.K., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2012. Fumonisin production by Aspergillus and Fusarium species in dried figs from Turkey. p. 130. 23. International ICFMH symposium, FoodMicro2012. 3-7 September, Istanbul-Turkey. Oral presentation
19. Mülâyım, Ü. E., Dikmen, C.D., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2012. Antimicrobial activity of supernatants from lactic acid bacterias supported in wheat starch film against Listeria monocytogenes.p. 814. International ICFMH symposium, FoodMicro2012. 3-7 September, Istanbul-Turkey.

20. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Dincer, D., Dalgic-Esen, A., Dikmen, C.D. 2012. Effect of harvesting temperature on the reduction of aflatoxin B1 and cyclopiazonic acid production by *Aspergillus flavus* in figs. P. 67. International Mediterranean Phytopathological Union Workshop. 24-26 October, Bari-Italy.
21. Dincer, D. ve HEPERKAN, D.2011. Comparison of the different extraction methods of invitro aflatoxin production. P 236. ISM 2011 Conference 'Strategies to reduce the impact of mycotoxins in Latin America in a global context' (15 - 18 November, 2011), Mendoza, Argentina.
22. Dikmen, C.D. ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2011. Fumonisin Producing *Aspergillus section Nigri*: Evaluation of Ochratoxin A Production And Growth Pattern. 187. ISM 2011 Conference 'Strategies to reduce the impact of mycotoxins in Latin America in a global context' (15 - 18 November, 2011), Mendoza, Argentina.
23. Aysu Dalgic-Esen ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK.2010. Effect of Time-Temperature Combinations on Growth of *Aspergillus Flavus* and reduction of Aflatoxin B1. International Mycotoxin Conference. December 1-4, Penang-Malaysia.
24. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK and Turhan, Ö.2010. Determination of the mycoflora of moldy sucuks and the effect of isolated yeasts on mold growth. Pp. 117. FoodMicro 2010. August 30-September 4. Copenhagen, Denmark.
25. Daskaya, C. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2010. Fumonisin production by *Aspergillus section Nigri* from dried fig. Pp. 147. FoodMicro 2010. August 30-September 4. Copenhagen, Denmark.
26. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Güler F.K., Oktay H.I. 2010. The role of natural mycoflora on assesment of mycotoxin production in dried figs. VI Latin American Congress of Mycotoxins & II International Symposium on Fungal and Algal Toxins in Industry; June 27-July 1; Merida-Yucatan, Mexico. Pp.78-79.
27. Dalkılıç Kaya, G ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2010. Occurrence of *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter*) in baby foods in Turkey. Health Bridges Across The Bosphorus 3 (HBAB 3) 13-17 May 2010 Essen-Germany (sözlü bildiri)
28. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2009. Nutrition Safety in Turkey. Health Bridges across the Bosphorus 2. 31 October-2 November Antakya, Hatay-Turkey.
29. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2009. Important nutrition and health objectives in Turkey (sözlü). Health Bridges across the Bosphorus 3. May, 14-17 Essen-Germany
30. Oktay, H.İ., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2009. Analysis of aflatoxigenic properties of *Aspergillus* species from section *Flavi*. International Society for Mycotoxicology (ISM) Congress. 8-11 September. Tulln-Avusturya.
31. Oktay, H.İ. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. Yelboga, E. Karaguler, N.G. 2009. What does polyphasic approach tell us? Special attention to *Aspergillus section Flavi*. International Society for Mycotoxicology (ISM) Congress. 8-11 September. Tulln-Avusturya.
32. Dalkılıç Kaya, G ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2009. Detection of *Enterobacter sakazakii* in dairy products using conventional method and PCR. International Food Technology Congress, Boston, USA.
33. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sukran Somuncuoğlu and Nesrin Mecik. 2009. Rising hazard cyclopiazonic acid in dried figs. International Society for Mycotoxicology (ISM) Congress. 8-11 September. Tulln-Avusturya.
34. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Güler, F. K. 2009. Black *Aspergilli* and their Role in Ochratoxin A Production in Naturally Dried Figs. The Third Scientific Meeting Mycology, Mycotoxicology and Mycoses. 23-25 Nisan, Novi Sad Sirbistan.
35. Güler, F. K., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2009. Comparison of Enzyme Linked Immunoassay (ELISA) and High Performance Liquid Chromatography (HPLC) for determination of fumonisin in dried figs. The Third Scientific Meeting Mycology, Mycotoxicology and Mycoses. 23-25 April. Novi Sad Sirbistan. (Full text)
36. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK Mycotoxins. Current Concepts in foodborne Pathogens and Rapid and Automated Methods in Food Microbiology". October 19-22, 2008 UW-River Falls, A.B.D.
37. Oktay, H.İ., Yelboğa, E., Karagüler, NG., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2008. Rapid identification of unknown foodborne bacterium by 16s rRNA cloning method. Current Concepts in foodborne Pathogens and Rapid and Automated Methods in Food Microbiology" October 19-22, 2008 UW-River Falls, A.B.D.

38. Uras, Ü. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2008. Determination of the behavior of *Aspergillus niger* lipases isolated from different substrates in peanut oil 21. International ICFMH FoodMicro2008. September 1-4 Aberdeen-Scotland
39. Güler, F. K., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2008. Unexpected hazard due to *Fusarium* contamination in dried fig. IUMS, 2008. XII. International Congress of Mycology. August, 5-9., İstanbul, Turkey.
40. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2008. Mycotoxin Prevention and Control in Agriculture. ACS 6-10 April. New Orleans, A.B.D.
41. Güler, F.K. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2007. Occurrence of ochratoxin A in dried figs. 3rd. International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. November, 7-9. Prag, Çek Cumhuriyeti.
42. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2007. Biology and ecology of mycotoxigenic *aspergillus* species related to spices. Food Safety in a Sustainable Postharvest System of Agricultural Products. Uluslararası Çalıştay. 16-18 Ekim 2007, Kahraman Maraş, Turkey.
43. Güler, F.K. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2007. Fumonisin B1 contamination in dried figs. 3rd. International Symposium on Recent Advances in Food Analysis. November, 7-9. Prag, Çek Cumhuriyeti.
44. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. and Bayram, B. 2007. Biodiversity of cereal based fermented drinks and determination of enzyme profiles. BioMicroWorld2007. November, 28-30, Sevilla, İspanya
45. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Mecik, N. 2007. Determination of aflatoxins in dried figs by HPLC. 121st AOAC International Annual Meeting and Exposition. P.504. September16-20, Anaheim, California, USA.
46. Karbancıoğlu Güler, F., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2006. Potential fumonisin producing *Fusarium* spp. in dried figs. 2nd FEMS Congress of European Microbiologists, p. 196, July 4-8, Madrid, Spain (Poster)
47. Güler, F.K., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2006. Determination of aflatoxin producing *Aspergillus flavus*-*Aspergillus parasiticus* in dried figs. The World Mycotoxin Forum, The Fourth Conference, p.101. November 6-8, Cincinnati, Ohio, USA. (Poster)
48. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Oktay, H.I. 2006. "Microbiological profile of selected foods using Mini-Vidas and conventional methods:Special attention to *Listeria* and *Salmonella*" 177. Food Safety and Food Biotechnology:diversity and global impact. FoodMicro 2006. August 29-September 02. Bologna-Italy.
49. Bayram, B., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2006. Exopolysaccharide production of lactic acid bacteria isolated from boza". 349. Food Safety and Food Biotechnology:diversity and global impact. FoodMicro 2006. August 29-September 02. Bologna-Italy.
50. Erarslan, D., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2006. Investigation of Industrial Microwave Treatment in Mould Growth on Hazelnut. 534. Food Safety and Food Biotechnology:diversity and global impact. FoodMicro 2006. August 29-September 02. Bologna-Italy.
51. Uras, Ü., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2006. Determination of Lipase Activity of Some Species of *Aspergillus niger* in Walnut Oil, 2nd FEMS Congress of European Microbiologists, p. 209, July 4-8, Madrid, Spain (Poster)
52. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sarıyar, L., Sipahioğlu H. N. 2005. Lipolytic activity of different mould species on hazelnut. In 1st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld-2005), Badajoz, Spain
53. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Şişmanoğlu, G., Dalkılıç, G., Karbancıoğlu-Güler, F. 2004. Mycotoxins in black olives. 5th International symposium on olive growing, Proceeding Book. p.66. İzmir, Turkey, 27September- 2 October (Oral presentation)
54. Dalkılıç, G. ve HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2004. Effect of different parameters on *Penicillium citrinum* inhibition by microwave treatment in olives. Mycotoxins in black olives. 5th International symposium on olive growing, Proceeding Book p. 85. İzmir, Turkey, 27September- 2 October (Poster presentation)
55. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Erol-Meriç, B., Şişmanoğlu, G., Dalkılıç, G., Karbancıoğlu-Güler, F. 2003. Mycobiota, mycotoxigenic fungi & citrinin production in black olives. 5th International Workshop on Food Mycology, Denmark, October, 16-19 October. (Oral presentation)
56. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2003. Mycotoxins in Foods. In 3rd Balkan Conference of Microbiology Proceedings and Abstract Book. 109-113. (Uzun, M, Erturan, Z ve Anğ, Ö eds). İstanbul,4-6 September.

57. Işın, T.G. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 2003. Inhibition of *P.citrinum* by microwave treatment in black olives. The second World Mycotoxin Forum. Noordwijk, the Netherlands. 17-18 February. (Poster)
58. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sarıyar, L., Sipahioğlu, H.N., Tuter, M., and Aksoy, A. 2002. The behaviour of different mould species on the hydrolysis of hazelnut fat. In Microbial Adaptation to Changing Environments. Proceedings of the 18 th International ICFMH Symposium. p.75-78. (Eds. L. Axelsson, E.S. Tronrud, K.J. Merok) Lillehammer, Norway, 18-23 August.
59. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Dalkılıç, G. and Karbancıoğlu-Güler, F. 2002. The application of epifluorescence microscopic methods in the food industry as a rapid technique. In Current Concepts in Foodborne Pathogens and Rapid and Automated Methods in Food Microbiology. 22nd Food Microbiology Symposium. 12-13. River Falls, U.S.A. 13-16 October.
60. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Karbancıoğlu-Güler, F., Dalkılıç, G. and Vasavada, P.C. 2002. Evaluation of the effectiveness of microwave treatment for mold inhibition on black olives by using Malt Extract Agar, DG 18 and Petrifilm. In Current Concepts in Foodborne Pathogens and Rapid and Automated Methods in Food Microbiology. 22nd Food Microbiology Symposium. 14-17. River Falls, U.S.A. 13-16 October.
61. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Karbancıoğlu-Güler, F., Dalkılıç, G. And Vasavada, P.C. 2002. Prevention of mould growth on black olives by microwave treatment. In Microbial Adaptation to Changing Environments. Proceedings of the 18 th International ICFMH Symposium p. 310. (Eds. L. Axelsson, E.S. Tronrud, K.J. Merok.). Lillehammer, Norway, 18-23 August.
62. Oral, J. and HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 1999. Penicillic acid and citrinin production in olives. In Food Microbiology and Food Safety into the Next Millenium. Proceedings of the 17 th International ICFMH Conference. p. 138-140. (Eds.A.C.J. Tuijelaars, R.A. Samson, F.M. Rombouts, S. Notermans). Veldhoven , The Netherlands, 13-17 September.
63. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK. 1998. The influence of packaging on the microflora of feta cheese. In Foodborne Infections and Intoxications. Proceedings of the 4th World Congress. P. 645-653. 7-12 June. Berlin, Germany.
64. Alperden, İ. and Eke, D. and Gürel, A. 1986. Untersuchungen über geflügelfuttermittel und brolier. VI. Mycotoxin Workshop in Karlsruhe, Germany.
65. Alperden, İ. and Eke, D. 1986. Arbeiten über pistazein. VI. Mycotoxin Workshop in Karlsruhe, Germany.

C. 1 Uluslararası kitap içindeki bölümler:

1. HEPERKAN Z.DİLEK (2009).Mycotoxin prevention and control in agriculture. Oxford University Press, Sayfa Sayısı 13, ISBN:978-0-8412-6990-3, (Yayın No: 33979)
2. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2006). Handbook of Herbs and spices, Woodhead Publishing Lt, Sayfa Sayısı 31, ISBN:978-1-85573-562-0, İngilizce(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 33978)
3. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Ermis Özlem C, (2004). Meeting the mycotoxin menace Wageningen Academic Publishers, Editör:D.Barug, H. van Egmond, R. Lopez Farcia, T. van Osenbruggen, A. Visconti, Sayfa Sayısı 319, ISBN:9076998280, İngilizce (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 33980)

C. 2 Uluslararası kitap editörlükleri:

1. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Dikmen, C.D. Ertugrul-Cengiz, S. 2014. Plant health management for ensuring food security, safety and quality in the Mediterranean area: Challenges and prospects. Abstract book. Joint International Congress, 14th Mediterranean Phytopathological Union and International Socieity of Mycotoxicology. Pp. 186.
2. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK and Beuchat, L. 2013. Special issue: Int. J. Food Microbiology. Vol 167. Issue 1. Heperkan, D., Karbancıoğlu- Güler, F., Dikmen, D.C. 2012. 23rd. Global Issues in Food Microbiology International ICFMH Symposium Food Micro 2012. Abstract book. ITÜ, 836 Pp.

C. 3 Ulusal kitaplar/kitap içindeki bölümler:

1. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 3. Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların kaynakları) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel Yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2991984)
2. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 14. Starter

- kültürler ve bakteriyofajlar) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2992253)
3. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 1. Tarihçe ve gıda mikrobiyolojisinde gelişmeler) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, NOBEL YAYINCILIK, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2965569)
 4. Temel Gıda mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 2. Gıdalardaki baskın mikroorganizmaların özellikleri) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel Yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2991937)
 5. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 8. Gıda Bileşenlerinin mikrobiyal metabolizması) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2992036)
 6. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 15. Fermantasyonla üretilen gıdaların mikrobiyolojisi) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2992286)
 7. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm12. Bazı yararlı moleküllerin biyokimyası) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2992105)
 8. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 11. Fermente gıdalarda kullanılan mikroorganizmalar) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2992093)
 9. Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology, Bölüm adı:(Bölüm 4.Gıdaların normal mikrobiyolojik kalitesi ve önemi) (2016)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Nobel Yayıncılık, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 610, Türkçe(Kitap Tercümesi), (Yayın No: 2992017)
 10. Gıdalarda Mikotoksinler, Bölüm adı:(Bölüm 8. Mikotoksinlerin çeşitli yöntemler ile önlenmesi) (2014)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sidas, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2576879)
 11. Gıdalarda Mikotoksinler, Bölüm adı:(Bölüm 4 Okratoksin A) (2014)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sidas, Editör:Dilek Heperkan, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2576873)
 12. Gıdalarda Mikotoksinler, Bölüm adı:(Bölüm 7. Triketesinler) (2014)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sidas, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2576878)
 13. Gıdalarda Mikotoksinler, Bölüm adı:(Bölüm 1. Mikotoksinlerin önemi) (2014)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sidas, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2576871)
 14. Gıdalarda Mikotoksinler, Bölüm adı:(Bölüm 9. Mikotoksinlerin HAP sistemi ile önlenmesi) (2014)., HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Sidas, Editör:Dilek Heperkan, Basım sayısı:1, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 2576880)
 15. Gıda Mikrobiyolojisi (2010)., HEPERKAN Z.DİLEK, Efil, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 16, ISBN:978-605-4334-02-5, Türkçe (Ders Kitabı), (Yayın No: 33974)

C. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. Paker Ilgın, HEPERKAN ZEYNEP DİLEK, Demircioğlu Tekdöş Demet (2016). Peri Postmenopozal osteopenik kadınlarda kalsiyumdan zengin diyet ve egzersizlerin kemik döngüsüne etkisi Pilot çalışma. FTR İstanbul Fiziksel Tıp ve Rehabilitasyon Dergisi(2), 16-20. (Kontrol No: 2964733)
2. Kaya, G.D. ve Heperkan, D. 2009. Gıdalarda Enterobacter sakazakii (Cronobacter spp.) varlığı, önemi ve tayin metodları. Dünya Gıda. 6:79-86.
3. Güler, F.K. ve Heperkan, D. 2008. Kuru incirde okratoksin A varlığı ve siyah Aspergillus üyelerinin rolü. Dünya Gıda. 12: 80-87.
4. Heperkan, D. 2007. Koliform ve Escherichia coli:özellikleri, tipleri, son gelişmeler ve test yöntemleri. Dünya Gıda. 10:75-80.
5. Heperkan, D. 2006. Baharatlarda mikotoksin varlığı ve tayin yöntemleri. Dünya Gıda.

12:84-88.

6. Heperkan, D. ve Gökler, O. 2006. Kabuklu yumurtada patojen riskleri ve muhafaza yöntemleri. Dünya Gıda. 4: 69-75.
7. Yumlu, A. ve Heperkan, D. 2006. Organik yeni bir ürün; pekmezli fındık kreması. Dünya Gıda. 2: 32-36.
8. Oktay, İ. ve Heperkan D. 2005. Listeria ve Salmonella tayininde ISO yönteminin VIDAS otomatik sistemi ile karşılaştırılması. Dünya Gıda 11:74-81.
9. Heperkan, D. 2003. Turistik işletmelerde gıda kalite ve güvenliğinin iyileştirilmesi. Dünya-Gıda. 8(3):32-35.
10. Heperkan, D. ve Ermiş-Ankara, Ö.C. 2002. Kırmızı pul biberde aflatoksinler ve önemi. Dünya Gıda. 8(11): 64-68.
11. Karbancıoğlu, F. ve Heperkan, D. 2001. Karagenanın Gıdalarda Kullanımı. Dünya-Gıda, 3: 73-76.
12. Heperkan, D. 2000. HACCP sisteminin temel prensipleri ve tehlike analizi. Dünya Gıda. 6 (3): 61-63.
13. Heperkan, D. 1999. Yumurta ve ürünlerinde mikrobiyal kontaminasyonlar ve önlenmesi. Gıda ve Teknoloji. 3(1):72-77
14. Heperkan, D. 1998. Gıdalarda mikrobiyal kontaminasyonlar ve önlenmesi. Tabldot. 7(1): 17-19.
15. Efe A. ve Heperkan, D. 1995. Erzincan tipi tulum peynirlerde bazı fiziksel ve kimyasal özellikler. Dünya Gıda. 2:10-14.
16. Heperkan, D. 1994. Gıdalarda mikrobiyal kirlilik.. Gıda& Sağlık&Teknik. Dergisi3: 36-38.
17. Heperkan, D. 1994. Ev konserveçiliği ve sağlık açısından önemi. Sağlık Dergisi. 4(40):24-25.
18. Ayfer, M., Soylu, A., Türk, R., Tuncel, N. ve Heperkan, D. 1989. Kestane küf gelişmesi ve kalite değişimleri (Castanea sativa Mill.)stored at various conditions. Bahçe Dergisi. 18(1-2): 9-20.
19. Heperkan, D. ve Sözen, M. 1988. Fermente et ürünlerinde mikrobiyal değişiklikler ve son ürün kalitesine etkileri. Dünya Gıda. 13(5): 371-378.
20. Özay, G. ve Heperkan, D. 1988. Depolanmış mısırdaki (Zea mays L.) küf gelişmesi ve mikotoksin oluşumu. Gıda Sanayii Dergisi. 8: 9-15.
21. Eke, D. ve Gökten, D. 1987. Kabuklu fındıkta aflatoksin oluşumu. Gıda Sanayii Dergisi. 4:36, 38-39, 42-43.
22. Aran, N., Topal, Ş. ve Eke, D. 1987. Kuru baklagilde tüketim aşamasında küf kontaminasyonu ve küf florası. Gıda Dergisi. 12(1): 31-39.
23. Eke, D. ve Aran, N. 1987. Güney doğu anadoluda yetiştirilen Antep fıstığında (Pistachia vera) mikoflora ve Aspergillus flavus bulaşması. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi. Seri:B 5(2): 23-32.
24. Aran, N. ve Eke, D. 1987. Kaşar peynirinde tüketim aşamasında küf kontaminasyon düzeyinin belirlenmesi. Gıda Sanayii Dergisi. 1: 8-11.
25. Aran, N., Eke, D. ve Alperden, İ. 1986. Yarı sert katrakterdeki Türk peynirlerinde mikoflora. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi. Seri:B 4(2): 1-10.
26. Eke, D. ve Alperden, İ. 1986. Marmara Bölgesinde üretilen kanatlı yemleri ve hammaddelerinde mikoflora. Yem Sanayii Dergisi. 53: 24-31.

D. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler

1. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2016). Application of probiotics in foods and functional food production. 2nd Istanbul probiotic workshop (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:2992444)

2. HEPERKAN ZEYNEP DİLEK (2016). Yoğurt bakterileri süt ve sağlıklı gıdalar. İlk 1000 gün gebe ve çocuk beslenmesi (Özet Bildiri/Davetli Konuşmacı)(Yayın No:3299464)
3. Heperkan, D. 2006. Mikotoksinlerin biyolojik yöntemler ve kimyasal bağlayıcılarla uzaklaştırılmasındaki güncel gelişmeler. 105-108. Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı. Bolu, Abant. 24-26 Mayıs. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:33
4. Erarslan, D., Heperkan, D. 2006. Fındıkta mikrodalga ile kurutmanın küfler üzerine etkisinin incelenmesi. 457-460. Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildiriler Kitabı. Bildiri Kitabı. Bolu, Abant. 24-26 Mayıs. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:33
5. Oktay, H.İ., Heperkan, D., Kaya, G.D. 2006. Peynir, tereyağı ve kumpirde patojen mikroorganizmalar ve hızlı test yöntemi VİDAS ile Listeria ve Salmonella aranması. 643-646. Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı. Bolu, Abant. 24-26 Mayıs. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:33
6. Heperkan, D. 2006. Fındıkta aflatoksin oluşumu ve önlenmesinde HACCP sisteminin uygulanması. 544-549. 3. Milli Fındık Şurası Tebliğler kitabı. 10-14 Ekim, Giresun. (Karadeniz, T ed.). Mega Basım, İstanbul.
7. Okutan, H. ve Heperkan, D. 2006. Mikotoksinlerin gelişmesinde dünyadaki son gelişmeler. 556-558. 3. Milli Fındık Şurası Tebliğler kitabı. 10-14 Ekim, Giresun. (Karadeniz, T. ed.). Mega Basım, İstanbul.
8. Heperkan, D. Mikotoksinlerin önemi ve Türkiye’de mikotoksin çalışmaları. 2005. 3-11. II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı. (Heperkan, D., Güler, F.K., Kaya, G.D. eds) İstanbul, 23-24 Mayıs.
9. Heperkan, D. 2003. Gıdalarda mikotoksinler ve ülkemiz açısından önemi. 1-7. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı. (Heperkan, D., Dalkılıç, G and Şenyuva, H. eds). İstanbul, 18-19 Eylül.
10. Heperkan, D., Karbancıoğlu-Güler, F., Dalkılıç, G. 2003. Gıdalarda mikotoksinlerin önlenmesi. 165-169. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu Bildiriler Kitabı. (Heperkan, D., Dalkılıç, G. and Şenyuva, H. eds). İstanbul, 18-19 Eylül.
12. Efe, A. and Heperkan, D. 1995. Tulum peynirlerinde patojen bakteriler. 46-54. II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu Bildiri Kitabı. Ankara, 18-19 Eylül.
13. Heperkan, D., Sarıyar, L. ve AYTEKİN, A. 1994. Peynirlerde Escherichia coli gelişmesi ve hijyenin önemi. 195-204. II. Gıda Mühendisliği Kongresi. (Dalgıç, A.C. ve Maskan, M. eds.) Gaziantep, 21-23 Eylül.
14. Heperkan, D. ve Ekinci, E. 1992. Mikrobiyal gelişmenin kontrolü ve kritik kontrol noktalarında risk analizleri. 178-187. Gıda Mühendisliği Kongresi. Bildiri Kitabı. (Çetin, M., Baysal, T. ve Gönül, Ş.A. eds.). İzmir, 27 Nisan-1 Mayıs.

Bilimsel ve mesleki üyelikler:

1. Natural Science and Discovery, Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Lycia Press LONDON U
2. Dünya Gıda, Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Globus Dünya Yayınevi
3. Food Micro, International, Delege (1999-devam ediyor)
4. Dünya Mikotoksin Çalışma grubu üyesi (2002-2007)
5. International Mycotoxicology Association. ISM (2005-devam ediyö)
6. International Association of Food Protection-IAFP (2010-devam ediyor)

2016 yılı Akademik teşvik puanı:100

Toplam yayın sayısı: 150; H indeks: 10; atıf sayısı: 237