



CURRICULUM VITAE

1. Name /Surname : ELİF ÇAKIR
2. E- Mail : elifcakir@aydin.edu.tr
3. Title : Doctor
4. Education Status : PhD
5. Çalışma Alanları : Food Microbiology, Food Biotechnology, Food Engineering and Technology

Derece	Alan	Üniversite	Mezuniyet Yılı
Under Graduate	Food Engineering	Atatürk University	2005
Post Graduate	Food Engineering	Namık Kemal University	2011
Doctorate	Food Engineering	Yıldız Technical University	2020

6. Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

Coskun F, and Cakir E, 2014. Effect of the addition of different spices on some characteristics of boza during storage. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 20:(5) 1079-1084

Çakır, E., Arıcı, M., Durak, M. Z., & Karasu, S. (2020). The molecular and technological characterization of Lactic acid bacteria in einkorn sourdough: effect on bread quality. Journal of Food Measurement and Characterization, [https:// doi:10.1007/s11694-020-00412-5](https://doi.org/10.1007/s11694-020-00412-5)—SCI-Accepted

Çakır, E., Arıcı, M., Durak, M. (2020). Biodiversity and Techno-Functional Properties of LAB in Fermented Hull-less Barley Sourdough, Journal of Bioscience and Bioengineering, <https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2020.05.002>—SCI-Accepted

8. Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

Identification of Lactic Acid Bacteria Isolated from Turkish Industrial Sourdough Samples, Çakır E., DURAK M. Z. , Metin Yıldırım R., Özülkü G., ARICI M. , SAĞDIÇ O.30 Eylül-2 Ekim 2015 Sourdough Congress s:73,Fransa

Improvement Functionality of Bread With Olive Pulp Powder. Çakır E., DURAK M. Z.,TOKER Ö.,ARICI M., IFT Congress, Chicago, 2016-USA

Some properties of essential oil added Turkish traditional beverage Boza 1st international congress on medical and aromatic plants. Cakir E., Kirtıl H. E. , DURAK M. Z. , ARICI M.-9-12 May,2017 Konya

Determination of the Characteristic of Yoghurt like product from buffalo milk with probiotic strains. Bekiroğlu H. , Çakır E., Arıcı M. , Sağdıç O. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" 19-21 April 2018 ss:282 Kyrenia / Northern Cyprus

Identification of Commercial Starters by FTIR Spectrometry I.International Agricultural Science Congress ÇAKIR E., ŞENOL E., DURAK M. Zeki, ARICI M., 09-12 May 2018 s:341 VAN

Reduced Calorie Lentil Chips Production in Different Formulations, ÇAKIR E., ÖZCAN YARDIM D., DURAK M.Z., I.International Agricultural Science Congress 09-12 May 2018 ss:357 VAN

Comparison of Molecular Identification of Moulds Isolated From Turkish Traditional Mould-ripened Cheeses by Using 5.8S rRNA and 28S rRNA Gene Regions, KIRTIL H. E. , ÇAKIR E., DURAK M. Z. , ARICI M. I.International Agricultural Science Congress .09-12 May 2018 ss:374 VAN

Synthesis, Antioxidant Activity and Nanofiber Material applications of Naphthoquinone Dyes, Özkök F., Onul N., Şahin Y. M., Buluş E., Çakır E., Uluslar arası 7. İlaç Kimyası: İlaç Etkin Maddesi Tasarımı,Sentezi, Üretimi ve Standardizasyonu Kongresi,Kemer Antalya,14-17 Mart 2019

Synthesis and Biological Activities of Novel 1,4-Naphthoquinone Derivatives, ASGAROVA K. , ÖZKÖK F., ÇAKIR E., ONUL N.,Uluslar arası 7. İlaç Kimyası: İlaç Etkin Maddesi Tasarımı,Sentezi, Üretimi ve Standardizasyonu Kongresi,Kemer Antalya,14-17 Mart 2019

Farklı Baharat İlavesinin Depolama Süresince Bozanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi Çakır E., Coşkun F. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 10-12 Mayıs 2012. Konya. ss:426.

İncir Posası katılarak Üretilen Ekmeklerin Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi, Yıldırım R. M. , Özülkü G., Çakır E., Törnük F., Toker Ö. S. , Sağdıç O. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi Nevşehir,28-30 Nisan 2015 ss:391

Ekşi Hamurdan Laktik Asit Bakterilerinin İzole Edilmesi ve FTIR (Fourier İnfrared Transform Spektroskopisi) ile Tanımlanması ÇOLAK S., ÇAKIR E., DURAK M.Z,Türkiye 12. Gıda Kongresi 5-7 Ekim 2016 Edirne ss:540.

9.SEMİNARS

İSO 9001-HACCP Seminar GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, Erzurum (2005)

Gıda Üretim, Ambalajlama, Dağıtım Aşamalarında Yapılan Mikrobiyolojik Ve Kimyasal Testlerde Yeni Teknolojiler -TEKNO SİSTEM, İzmir (2004)

TRFOODMICRORISK 2014-1ST Predictive Modelling And FoodBorne Microbial Risk Assesment Workshop -YTÜ

FHTT From Hive To Table –İTÜ Bal Kongresi, 2015 –İTÜ

Vİth SOURDOUGH Symposium-Fransa 2.11.2015

V.Yıldız Biyomühendislik Günleri 26.05.2015-YTÜ

XIII. IUGEN International Molecular Biology And Genetics Students Winter School –İstanbul Üniversitesi 4-6. 03.2016

IFT16 Congress -Chicago USA 16-19,2016

Türkiye 12. Food Congress –Edirne 05-07.11. 2016

10. CERTIFICATES

İSO 9001-HACCP GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI, Erzurum (2005)

Real Time PCR Analizi İstanbul üniversitesi Aziz Sancar Deneysel Tıp Araştırma Enstitüsü 23-24 Kasım 2017

Temel genetiğe giriş, Nükleik asit İzolasyon yöntemleri, PCR analizleri İstanbul üniversitesi Aziz Sancar Deneysel Tıp Araştırma Enstitüsü 28-29 Aralık 2017

Western Blot Teknikleri ve kullanım alanları İstanbul üniversitesi Aziz Sancar Deneysel Tıp Araştırma Enstitüsü-5-6 Nisan 2018

Anton Paar-Reometri Eğitimi- 2019-İstanbul

11. PROJECTS

Metisiline Dirençli Staphylococcus Aureus (MRSA) ve Vankomisine Dirençli Enterokok (VRE) İnfeksiyonlarının Yüzey Plazmon Rezonans Tabanlı Kit Sistemi ile Hızlı ve Hassas Olarak Belirlenmesi - TUBITAK Project-Yürütücü: Doç. Dr. M. Zeki Durak 2015/2016--- (04/16-10/16) Project assistance

Geleneksel Ekşi Hamur Ekmeđi Üretimine Yönelik Teknolojik Özellikleri Yüksek Yerli Ticari Starter Kültür Üretimi, TUBITAK Projecet,5150003 Yürütücü: Doç. Dr. M. Zeki Durak-- (2017-2018) Project assistance
Ülkemize Özgü Yođurt Peynir Kültürü Geliştirilmesi ve Pilot Ölçekli üretimi-TUBITAK Project Yürütücü: Prof.Dr. Osman Sağdıç -03/2018-06/2019 Project assistance