

MERAL YILDIRIM YALÇIN

E-posta : meralyildirimyalcin@aydin.edu.tr
Telefon : 444 1 428 dahili 27007
Adres : İstanbul Aydın Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü 34295 Küçükçekmece
İstanbul

Öğrenim Bilgisi

Doktora
Gebze Teknik Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü/ Kimya Mühendisliği/ Gıda Teknolojileri 2014-2021
Tez Adı: *Preparation and Characterization of Grape-Based Edible Film and Its Application to Edible Coating*

Yüksek Lisans
Gebze Teknik Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü/ Kimya Mühendisliği/ Gıda Teknolojileri 2012-2014
Tez Adı: *Dondurarak Kurutucu Kullanılarak Üretilen Tuzlanmış ve Baskılanmış Hindi Etinin Bazı Fiziksel Özelliklerinin İncelenmesi*

Lisans
İstanbul Teknik Üniversitesi 2006-2011
Kimya Metalurji Fakültesi/ Gıda Mühendisliği Bölümü

Deneyim

Dr. Öğr. Üyesi
İstanbul Aydın Üniversitesi 2021-halen
Mühendislik Fakültesi/ Gıda Mühendisliği Bölümü/ Gıda Teknolojileri

Araştırma Görevlisi
Gebze Teknik Üniversitesi 2012-2021
Mühendislik Fakültesi/ Kimya Mühendisliği Bölümü/ Gıda Teknolojileri

SCI, SCIE İndekslerinde Taranan Dergilerdeki Makaleler:

1. Kurtfaki, M., & **Yildirim-Yalcin, M.** (2023). Characterization of *Laurus nobilis* L. leaf essential oil incorporated maize starch and rice protein films. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-9.
2. **Yildirim-Yalcin, M.**, Yucel, O., & Tarlak, F. (2023). Development of prediction software to describe total mesophilic bacteria in spinach using a machine learning-based regression approach. *Food Science and Technology International*, 10820132231170286.
3. Gokcan, H., Ozmen, D., **Yildirim Yalcin, M.**, Dertli, E., Toker, O. S., & Sujka, M. (2023). Determination of viscoelastic and physicochemical interactions of dextran type exopolysaccharides (EPS) with different starch samples. *Sustainability*, 15(6), 4934.
4. Kian-Pour, N., **Yildirim-Yalcin, M.**, Kurt, A., Ozmen, D., & Toker, O. S. (2023). A review on latest innovations in physical modifications of galactomannans. *Food Hydrocolloids*, 108470.
5. **Yildirim-Yalcin, M.**, Tornuk, F., & Toker, O. S. (2022). Recent advances in the improvement of carboxymethyl cellulose-based edible films. *Trends in Food Science & Technology*. 129, 179-193.
6. **Yıldırım-Yalçın M.**, Şeker M., & Sadıkoğlu H. (2022). Effect of grape derivatives and cross-linked maize starch coatings on the storage life of strawberry fruit. *Progress in Organic Coatings*, 167, 106850.
7. **Yıldırım-Yalçın M.**, Sadıkoğlu H., Şeker M. (2021). Optimization of mechanical and antioxidant properties of edible film based on grape juice and cross-linked maize starch and evaluation of its effects on the storage quality of fresh-cut pineapple. *Journal of Food Measurement & Characterization*, 1-10.
8. **Yıldırım-Yalçın M.**, Sadıkoğlu H., Şeker M. (2021). Characterization of edible film based on grape juice and cross-linked maize starch and its effects on the storage quality of chicken breast fillets. *LWT-Food Science and Technology*, 142, 111012.
9. **Yıldırım-Yalçın M.**, Şeker M., Sadıkoğlu H. (2019). Development and characterization of edible films based on modified corn starch and grape juice. *Food Chemistry*, 292, 6-13.
10. **Yıldırım-Yalçın M.**, Şeker M. (2016). Effect of salt and moisture content reduction on physical and microbiological properties of salted, pressed and freeze dried turkey meat. *LWT-Food Science and Technology*, 68, 153-159.

Diğer Dergilerdeki Makaleler:

1. Tanyıldız, A. O., Çulhacı, E., & **Yalçın, M. Y.** (2021). Production of cold green tea with natural additives. *International Journal of Food Engineering Research*, 7(2), 55-68.
2. Gümüşay Ö. A., **Yıldırım-Yalçın M.** (2019). Effects of Freeze-Drying Process on Antioxidant and Some Physical Properties of Cherry laurel and Kiwi Fruits. *Akademik Gıda*, 17(1), 9-15.

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler:

1. **Yildirim-Yalcin M.**, Gümüşay Ö. A. "The effect of cooking technique and time on the Color and nutritional values of Jerusalem artichoke" 4. International Mediterranean Congress, Nicosia, Cyprus, June 15-16, 2023.

2. Ceyhan, T., Olcay, H. S., **Yıldırım-Yalçın M.**, “Ultrasound-Assisted Extraction of Bioactive Compounds from Chokeberry Pomace” 2nd International Food Chemistry Congress, Antalya, Turkey, March 16-19 2023.
3. Gümüşay Ö. A., **Yıldırım-Yalçın M.**, “The effect of different extraction conditions applied to crushed and whole grape seeds on phenolic compound transition” 4. International Marmara Scientific Research and Innovation Congress, Istanbul, Turkey, March 11-12 2023.
4. **Yıldırım-Yalçın M.**, Gümüşay Ö. A., “Investigation of the effects of different cooking methods on the texture properties of Jerusalem artichoke” 6. International Sciences and Innovation Congress, Ankara, Turkey, February 25-26 2023.
5. **Yıldırım-Yalçın M.**, Gümüşay Ö. A., Kalbaran T. K., “Textural, sensory and thermal properties of cake added jujube (*Ziziphus jujube*) and galangal (*Alpina galangal*) during baking”, Eurofoodchem XVIII, Madrid, Spain, October 13-16, 2015.
6. Kalbaran T. K., Gümüşay Ö. A., **Yıldırım-Yalçın M.**, Özdemir M., “Rheological properties of cake batter added *Ziziphus jujube*) and galangal (*Alpina galangal*) and properties of cake”, Eurofoodchem XVIII, Madrid, Spain, October 13-16, 2015.
7. Gümüşay Ö. A., Kalbaran T. K., **Yıldırım-Yalçın M.**, “Determination of antioxidant properties, phenolic content and color of cake added jujube (*Ziziphus jujube*) and galangal (*Alpina galangal*) during baking”, Eurofoodchem XVIII, Madrid, Spain, October 13-16, 2015.
8. **Yıldırım-Yalçın M.**, Gümüşay Ö. A., “Determination of ascorbic acid content of fresh and freeze dried kiwifruit by liquid chromatography”, 30th International Symposium on Chromatography, Salzburg, Austria, September 14-18, 2014.
9. Yarar H., **Yıldırım M.**, Aran N., “Effects of some metals on growth and lipid accumulation of *Yarrowia lipolitica*”, 9th Euro Fed Lipid Congress, Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World, Rotterdam, The Netherlands, September 18-21, 2011.

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler:

1. Çulhacı E., **Yıldırım-Yalçın M.**, “Aronya meyvesinin (*Aronia melanocarpa*) besinsel özellikleri ve biyoaktif bileşenleri”, 12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi (GMÖK), Bursa, Türkiye, 21-22 Mart 2022.
2. **Yıldırım-Yalçın M.**, Gümüşay Ö. A., “Dondurarak kurutulmuş bazı meyvelerin antioksidan özellikleri”, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28-30 Nisan 2015.
3. Gümüşay Ö. A., **Yıldırım-Yalçın M.**, “Dondurarak kurutulmuş karayemiş meyvesinin antioksidan özelliklerinin araştırılması”, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28-30 Nisan 2015.

Patentler:

Şeker M., Sadıkoğlu H., **Yıldırım-Yalçın M.**, “Az tuzlu pastırma üretim yöntemi” TR 2017/00500, Tescil Tarihi: 21.09.2021.