

Dr. Öğr. Üyesi DİLVİN İPEK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 618 4525](tel:+902866184525) Dahili: 112

Fax Telefonu: [+90 286 618 4546](tel:+902866184546)

E-posta: dilvinipek@comu.edu.tr

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/877>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ezine Meslek Yüksekokulu Yahya Çavuş Yerleşkesi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2946-5437

Yoksis Araştırmacı ID: 38139

Biyografi

Dr. Dilvin İPEK, Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olmuştur (Lisans, Y.lisans ve doktora. Doktora tezi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği ve Konkuk Üniversitesi Çevre Mühendisliği bölümleri (Seul, Güney Kore) danışmalıklarında tamamlanmıştır. Doktora sonrası; İspanya, Valensiya'da bulunan Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC)'de Dr.Gloria Sanchez koordinatörlüğünde gıda virüsler üzerine çalışmalar yapmıştır. 2010 yılından beri Ezine Meslek Yüksekokulu'nda çalışan Dilvin İPEK, 2019 yılından beri aynı birimde Dr.Öğr.Üyesi olarak çalışmaktadır.

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, IATA CSIC - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Gıda Güvenliği, İspanya 2019 - 2019

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yunanca, A1 Başlangıç

Korece, A1 Başlangıç

İspanyolca, A1 Başlangıç

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Hands-on course in advanced techniques to study food-biofilms, Cost Action FA1202-2nd BacFoodNet, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, VIII. Uygulamalı Moleküler Mikrobiyoloji Kursu, Ulusal Moleküler Biyoloji Referans Laboratuvarı, 2013

Kalite Yönetimi, ISO 19011-Baş Tetkikçi, sisbel (sistem belgelendirme), 2012

Kalite Yönetimi, ISO 19011, SİSBEL, 2011

Yaptığı Tezler

Doktora, EZİNE PEYNİRİ ÜRETİM HATTINDA DEZENFEKSİYONUN YENİ DEZENFEKTAN FORMÜLLERİ İLE YAPILABİLİRLİĞİ: ANTİBİYOFİLM-ANTİQUORUM SENSİNG MADDELER, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017

Yüksek Lisans, Üretim Aşamaları ve Farklı Ambaljlama Tekniklerinin Lokum Kalitesine Etkisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2010 - 2019

Verdiği Dersler

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2021 - 2022

Gıda Muhafaza, Ön Lisans, 2018 - 2019

Süt Tesis Tasarımı, Ön Lisans, 2018 - 2019

Gıda Endüstri Makinaları, Ön Lisans, 2017 - 2018

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Carbapenem resistance and biofilm formation status of Enterobacterales isolated from raw milk via molecular versus phenotypic methods**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., Numanoglu Cevik Y., Tosun M. N., Taylan Yalcin G., KAYA B., İPEK D., Bakkaloglu Z., Simsek H., DEMİREL ZORBA N. N.
Antonie van Leeuwenhoek, International Journal of General and Molecular Microbiology, cilt.116, sa.1, ss.67-80, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Corrigendum to "Microbial load of white cheese process lines after CIP and COP: A case study in Turkey" [LWT-Food Science and Technology 90 (2018) 505-512]**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.114, ss.1, 2019 (SCI-Expanded)
- III. **Microbial load of white cheese process lines after CIP and COP: A case study in Turkey**
İPEK D., Zorba N. N. D.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.90, ss.505-512, 2018 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of process stages on Turkish delight/lokum microbiological quality**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.9, ss.2061-2066, 2014 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **EVALUATION OF QUORUM SENSING SIGNALS OF STRONG BIOFILM PRODUCING BACTERIA VIA LC-MS/MS, HPLC AND BIOSENSORS**
İpek D.
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, cilt.24, sa.2, ss.1-2, 2023 (ESCI)
- II. **Therapeutic Effect of Honey on blaCTX-M Positive and Biofilm-Producing Enterobacteriales Isolated from Bovine Mastitis**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., KAYA B., İPEK D.
KSU TARIM VE DOĞA DERGİSİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, 2022 (ESCI)
- III. **Ezine Yöresel Pazarlarında Satılan Ev Yapımı Tereyağların Mikrobiyolojik Kalitesi**
İPEK D.
Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, cilt.10, sa.2, ss.315-323, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **Türk Lokumuna Uygulanan Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Mikrobiyolojik Kaliteye Etkisi**
İPEK D., ZORBA N. N.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, ss.1-6, 2008 (Hakemli Dergi)
- V. **Gıda Endüstrisinde Risk Analizi ve Yönetimi**
İPEK D., ZORBA M.
AKADEMİK GIDA, cilt.5, sa.28, ss.28-35, 2007 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gıda endüstrisinde risk analizi ve yönetimi**
İPEK D., ZORBA M.
AKADEMİK GIDA, cilt.5, sa.28, ss.28-35, 2007 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Applicability Of Natural Quorum Quenching Disinfectant For Food Industry**
İPEK D.
Research & Review in Engineering, BAŞYİĞİT KILIÇ G., ÇİFÇİ A., YILMAZ A., Editör, Gece Açık Akademi Yayınları, Ankara, ss.187-196, 2019
- II. **Importance of Biofilms on Dairy Industry Safety.**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
Understanding microbial pathogens: current knowledge and educational ideas on antimicrobial research, A.Mendez-Vilas, Editör, Microbiology Book Series #7, Badajoz, ss.146-152, 2018
- III. **Importance of Biofilms on Dairy Industry Safety**
İPEK D., ZORBA N. N.
Understanding microbial pathogens: current knowledge and educational ideas on antimicrobial research, (Enrique Torres-Hergueta and A. Méndez-Vilas, Eds.), Editör, Formatex Research Center, ss.146-152, 2018
- IV. **Karmaşık (Kompleks) Sayılar**
AYGÜN S., KANMAZ K., baykal m., AŞKIN A., ZAYİM B., İPEK D., ÜNLÜ E., KANMAZ E., KOCABIYIK H., HACIKURU İ., et al.
Temel Matematik, Can AKTAŞ, Editör, Kriter, 2013
- V. **Çarpınlara Ayırma**
İPEK D., AYGÜN S., Kanmaz K., Baykal M., AŞKIN A., ZAYİM B., ÜNLÜ E., Kanmaz E., Kocabiyik H., HACIKURU İ., et al.
Temel Matematik, Can Aktaş, Editör, Kriter, İstanbul, 2013

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Protected Geographical Indication Products And Improving The Value Chain: The Case of Ezine Cheese with Intelligent Tracking Systems**
ARSLAN E., İPEK D., HATİPOĞLU S.
VIII. INTERNATIONAL ICONTECH CONFERENCE ON INNOVATIVE SURVEYS IN POSITIVE SCIENCES, Baku,

Azerbaycan, 16 - 18 Mart 2024

- II. **Perception of Employees in the Dairy Industry towards Digital-Smart Tracking Systems: A Case Study on Ezine Cheese Producers**
İpek D., Erenoğlu R. C.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology- TURJAF 2023, Malatya, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.103
- III. **Beyaz Peynirden İzole Edilmiş Laktik Asit Bakterilerinin Doğal Koruyucu ve Pestisit Potansiyelinin Tespiti: Quorum Quenching, Antibakteriyel ve Antitümör**
İpek D., Adsız Z. N.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology- TURJAF 2023, Malatya, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.104
- IV. **Sanitizing Stainless Steel Process surfaces by New Natural Disinfectant Formula**
İPEK D., ZORBA N. N.
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Konya, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2022, cilt.1, ss.381
- V. **Antiviral and Antibacterial Effects of Anatolian Folk Medicinal Plants Sideritis Trojana Ehrend and Hypericum perforatum Extracts via Ethanolic and Ultrasound**
İpek D., Falcó I., Sánchez G., Tuncel N. B., Özdikmenli Tepeli S.
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2022, ss.380
- VI. **Çiğ Sütlerde Genişlemiş Spektrumlu Beta-Laktamaz Üreten Enterobacterales Suşları ve Biyofilm Özellikleri**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., Tosun M., Taylan G., Kaya B., İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
1. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2019, ss.64
- VII. **Biofilm Formation of blaCTX-M positive Enterobacterales Isolated from Bovine Milk with Subclinical Mastitis**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
3 rd Union of Thrace Universities International Health Sciences Congress, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.188-189
- VIII. **Biofilm Formation of blaCTX-M positive Enterobacterales Isolated from Bovine Milk with Subclinical Mastitis.**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
Union of Thrace universities 3. International Health Sciences Congress, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019
- IX. **Quorum Sensing Signal Presence Determination of Food Process Line Isolated Biofilm Positive Gram Positive/Negative Isolates By LC/MSMS**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
XXXVII Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 4 - 08 Kasım 2018
- X. **APPLICABILITY OF NATURAL QUORUM QUENCHING DISINFECTANT FOR FOOD INDUSTRY**
İPEK D.
The 4th International Conference on Sustainable Development (ICSD), Atina, Yunanistan, 11 - 15 Nisan 2018, ss.58
- XI. **THE ANTIMICROBIAL AND QUORUM QUENCHING EFFECTS OF NATURAL COMPOUNDS ON BIOFILM FORMING BACTERIA**
İPEK D., ZORBA N. N., KWEON J. H., LADE H.
Microbiologia Balkanica'2017, sofya, Bulgaristan, 16 - 18 Kasım 2017, ss.13
- XII. **Microbial Load of White Cheese Process Lines after CIP and COP: A Case Study in Turkey. Poster Presentation**
İPEK D., ZORBA N. N.
3 rd. European Congress on Microbial Biofilms-Basic and Clinical Aspects, Foodmicro201, 19 - 22 Temmuz 2016
- XIII. **Milky Göce Production Nutritional Value**
YALMAN M., ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., PALA Ç., İPEK D.
3.International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015, ss.125

- XIV. **Importance of the Biofilms on Food Safety Sustainability**
İPEK D., ZORBA N. N.
Regional Workshop on Sustainable Management of Food Security, 9 - 10 Nisan 2015
- XV. **Importance of the Biofilms on Food Safety Sustainability**
İPEK D., ZORBA N. N.
Regional Workshop on Sustainable Management of Food Security, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Nisan 2015
- XVI. **Hazard Analyses and Critical Control Points System Optimization in Tahini Halva Production**
İPEK D., ZORBA N. N.
International Journal of Food Science and Technology (Ijst) 50 th Volume Celebration Conference, 17 - 19 Şubat 2015
- XVII. **Hazard Analysis and Critical Control Points System Optimization in Tahini Helva Production**
İPEK D., ZORBA N. N., ZORBA M.
ICFST 50TH CELEBRATION CONFERENCE: THE FUTURE OF FOOD INNOVATION, 17 - 19 Şubat 2015, ss.92
- XVIII. **Biofilm Risk in Turkish Dairy Industry**
İPEK D., ZORBA N. N.
3 rd. European Congress on Microbial Biofilms-Basic and Clinical Aspects, Eurobiofilm2013, 9 - 12 Eylül 2013
- XIX. **Determination of Dairy Companies' Problems in The Ezine Region. Poster Presentation**
İPEK D., ÖZATAY Ş., ŞENTÜRK E.
23 rd. International ICFMH Symposium, FoodMicro2012 Global Issues in Food Microbiology, 3 - 07 Eylül 2012
- XX. **Effects of Production Stages on Turkish Delight or Lokhum**
İPEK D., ZORBA N. N.
23 rd. International ICFMH Symposium, FoodMicro2012 Global Issues in Food Microbiology, 3 - 07 Eylül 2012
- XXI. **The Antimicrobial Effect of Origanum onites and Ocimum basilicum Essential oils against Salmonella serovar Typhimurium in Minced Beef Meat**
İPEK D., ZORBA N. N.
23rd International ICFMH Symposium Food Micro-2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.777
- XXII. **Effects of Production Stages on Turkish Delight Lokum Microbiological Quality**
İPEK D., ZORBA N. N.
23rd International ICFMH Symposium Food Micro-2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012
- XXIII. **Kaşar Peyniri Üretim Hattı Mikroflorasının Belirlenmesi**
İPEK D., ZORBA N. N., BAYRAM A.
Türkiye 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2009
- XXIV. **Geleneksel Bayramiç Tahin Helvası**
İPEK D., ZORBA N. N., GÜNEŞER O., ZORBA M., GÜVEN S.
Bayramiç Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Ağustos 2007, ss.185

Desteklenen Projeler

- Arslan E., Erenoğlu R. C., İpek D., TÜBİTAK Projesi, Coğrafi İşaretli Ürünlerde Coğrafi İşaret İhlali ve Hileli/Standart Dışı Ürün Tespiti için Akıllı Takip Yazılımı, 2022 - 2024
- İpek D., Adsız Z. N., TÜBİTAK Projesi, Beyaz Peynirden İzole Edilmiş Laktik Asit Bakterilerinin Quorum Quenching Etkinliğinin Tespiti , 2023 - 2023
- Berber N., Öge Ç., Baruk Bulut G., Katra H., Erenoğlu R. C., İpek D., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Ezine Yöresinde Süt ve Ürünleri Alanında İş Gücü Niteliğinin Arttırılmasına Yönelik Yenilikçi Mesleki Eğitimlerin Verilmesi, 2018 - 2019
- İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Üretim Hatlarından İzole edilen Biyofilm Pozitif Gram Negatif ve Pozitif İzolatların Quorum Sensing Sinyal Varlığının LCMSMS ile Araştırılması, 2018 - 2019
- DEMİREL ZORBA N. N., İPEK D., KWEON J., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine peyniri üretim hattında

dezenfeksiyonun yeni dezenfektan formülleri ile yapılabilirliği: antibiyofilm-antiquorumsensing maddeler, 2016 - 2017
DEMİREL ZORBA N. N., İPEK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine Peyniri Üretim Hattında Pseudomonas spp, Bacillus spp, Enterobacteriaceae spp.ve Listeria spp.'nin Biofilm Oluşturma Kapasitesi, 2014 - 2017
DEMİREL ZORBA N. N., İPEK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üretim Aşamaları ve Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Lokum Kalitesine Etkisi, 2007 - 2009

Patent

İpek D., Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: TR-2017/19941 , 2017, 2020

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Beyaz Peynirden İzole Edilmiş Laktik Asit Bakterilerinin Quorum Quenching Etkinliğinin Tespiti , Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, Türkiye, 2023 - 2023

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Üye, 2016 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kasım 2018

Turkish Journal Of Agriculture-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

BAOJ Food sciences & Technology, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mart 2018

Metrikler

Yayın: 58

Atıf (WoS): 10

Atıf (Scopus): 13

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 2

Burslar

Training School: Hands-on course in advanced techniques to study food-biofilms Scholarship, Avrupa Birliği Komisyonu, 2014 - Devam Ediyor

Ödüller

İpek D., Demirel Zorba N. N., Grand Prize and Gold Medal- Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect-Innovation Week IWA 2020 -OFEED by IFIA-International International Federation of Inventors Associations, Ofed By Ifia-International International Federation Of Inventors Associations, Kasım 2020

İpek D., Demirel Zorba N. N., Uluslararası Group Renault- Licence to Clean Yarışması, Uluslararası Group Renault, Ekim 2020

İpek D., Demirel Zorba N. N., GOLD MEDAL- in recognition of excellent and creative efforts to invent, Turkish Patent And Trademark Office-Türkpatent, Eylül 2020

İpek D., Demirel Zorba N. N., Erdem Kaya Patent, Gün + Partners ve Atabay İlaç sponsorluğunda Patent Effect tarafından düzenlenen "PatentMeet - Üniversite Patentleri Demo Günü" etkinliği, Patentmeet Etkinliği: Erdem Kaya Patent, Temmuz 2020

İPEK D., Excellence in Research, Konkuk Üniversitesi Çevre Mühendisliği Bölümü, Nisan 2016

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, NTV Ortak Programı, Türkiye, İstanbul, 2021 - 2021

Akademi Dışı Deneyim

Consejo Superior de Investigaciones Científicas, IATA CSIC - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

Consejo Superior de Investigaciones Científicas, IATA CSIC - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

Konkuk Üniversitesi

T.C. Ziraat Bankası

Eceabat Süt ürünleri ltd. şti.