

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

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-ANTIQUORUM SENSİNG MADDELER, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017

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

Araştırma Alanları

Çevre Mühendisliği, Çevre Bilimleri, Çevre Mikrobiyolojisi, 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 Kalite Kontrol Ve Analizi, 2019 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ezine Myo, Gıda İşleme, 2010 - 2019

Verdiği Dersler

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2017 - 2018

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- II. **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 İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Türk Lokumuna Uygulanan Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Mikrobiyolojik Kaliteye Etkisi**
İPEK D., ZORBA N. N.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, ss.1-6, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **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

III. **Çarpanlara Ayırma**

İPEK D., AYGÜN S., Kanmaz K., Baykal M., AŞKIN A., ZAYİM B., ÜNLÜ E., Kanmaz E., Kocabıyık H., HACIKURU İ., et al.
Temel Matematik, Can Aktaş, Editör, Kriter, İstanbul, 2013

IV. **Bağıntı ve Fonksiyonlar, İşlem ve Modüler Aritmetik**

GÜMÜŞ M., AYGÜN S., AŞKIN A., ZAYİM B., İPEK D., ÜNLÜ E., HACIKURU İ., BATTALOĞLU M.
Temel Matematik, Dr. Öğr. Can AKTAŞ, Editör, Kriter, İstanbul, ss.147-190, 2013

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **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
- III. **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
- IV. **mportance of the Biofilms on Food Safety Sustainability**
İPEK D., ZORBA N. N.
Regional Workshop on Sustainable Management of Food Security, 9 - 10 Nisan 2015
- V. **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
- VI. **Hazard Analyses and Critical Control Point s System Optimization in Tahini Halva Production**
İPEK D., ZORBA N. N.
International Journal of Food Science and Technology (Ifst) 50 th Volume Celebration Conference, 17 - 19 Şubat 2015
- VII. **Hazard Analysis and Crtical 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
- VIII. **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
- IX. **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
- X. **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
- XI. **Effects of Production Stages on Turkish Delight Lokum Microbiological Quality**
İPEK D., ZORBA N. N.
23rd International ICFMH Symposium Food Micro-2012 Global Issuesin Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012
- XII. **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

XIII. Çanakkale İlinde Satılan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri

İPEK D., ZORBA N. N. , GÜNEŞER O., ZORBA M., GÜVEN S.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.273

XIV. 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

XV. 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

DEMİREL ZORBA N. N. , İPEK D., KWEON J., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine peyniri üretim hattında dezenfeksiyonun yeni dezenfektan formülleri ile yapılabirliği: 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 , Birden Fazla Ülkede Tescil, 2017, 2020

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 İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):5

h-indeksi (WOS):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. , GOLD MEDAL- in recognition of excellent and creative efforts to invent, Turkish Patent And Trademark Office-Türkpatent, Eylül 2020

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