

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Lütfiye YILMAZ-ERSAN

Doğum Tarihi: 13.06.1976

Öğrenim Durumu: @

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	1999
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2002
Doktora/S.Yeterlik/ Tıpta Uzmanlık	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2006
Doç. / Prof.	Gıda Mühendisliği	Uludağ Üniversitesi	2014

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :

Salamuraya katılan sorbik asit ve tuzlarının olgunlaşma süresince beyaz peynirin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi

Danışman: Prof. Dr. Ekrem KURDAL

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı : Yoğurt benzeri fermente süt ürünleri üretiminde farklı probiyotik kültür kombinasyonlarının kullanımı

Danışman: Prof. Dr. Ekrem KURDAL

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar. Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2000-2006
Dr. Ar. Gör.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2006-2012
Visitor Scientist	University of Nebraska- Lincoln, Department of Food Science and Technology, USA	2007-2008 (14 ay)
Yrd. Doç. Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2012-2014
Doç. Dr.	Ziraat Fakültesi, Uludağ Üniversitesi	2014

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri:

Usta, B. "Bazı Bifidobakterium Türlerinin Gelişmesi Üzerine Salep Tozunun Etkisinin İncelenmesi" (2013-2015)

Omak, G. "Yenilebilir Mantarın Bazı *Lactobacillus* Türlerinin Gelişmesi Üzerine Etkisi" (2014-)

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları:

Projelerde Yaptığı Görevler :

Uluslararası

Fermentation of Galactooligosaccharides by Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria, 2007
2008, **Yardımcı Araştırmacı.**

Ulusal

TÜBİTAK, TOVAG-105 O 041 ve U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, 2002-2006.

Peynir Altı Suyundan Küflerle Mikrobiyel Yağ Üretimi. **Yardımcı Araştırmacı.**

TÜBİTAK, TOVAG-105 O 463, 2006-2007.

Boza Fermentasyonu ve Depolanması Sırasında Organik Asitlerin Belirlenmesi,
Yardımcı Araştırmacı.

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: 2012-7), 2012-

Kefirin Antioksidan Özelliği Üzerine Farklı Hayvan Sütlerinin Etkisi. **Proje Yürütücüsü**

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: KUAP(Z)- 2013/50), (24.211.-TL

Bazı Bifidobakterium Türleri Tarafından Salep Tozunun İn Vitro Fermentasyonu.
Proje Yürütücüsü

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: HDP(Z) - 2014/9), (2.500-TL),

2014- 2015 Meyveli Probiyotik Süt İçeceğinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığının
Belirlenmesi. **Yardımcı Araştırmacı**

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: KUAP(Z) - 2015/29), (37.280,00-TL), 2015-

Yenilebilir Mantarın Probiyotik Bakterilerin Gelişimi Üzerine Etkisi ve Fermente Süt
Ürünlerinde Kullanımı. **Yardımcı Araştırmacı**

U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri (Proje No: KUAP(Z) - 2015/30), (69.870,00-TL), 2015-

Bazı Mikroalglerden Üretilen Biyokütle Ve Fonksiyonel Bileşenlerin
Biyoyararlılıklarının İncelenmesi. **Yardımcı Araştırmacı**

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2011-2012	Güz	GMD 4219 Süt İşleme Teknolojisi	2	2	74
		GMD 3237 Mesleki Uygulama	0	4	98
		GESZ 105 Hijyen ve Sanitasyon (MYO-Örgün Öğretim)	2	0	102
		GESZ 105 Hijyen ve Sanitasyon (MYO-II. Öğretim)	2	0	99
	Bahar	GMD 3206 Süt Teknolojisi	2	0	73
		GMD 4224 Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi	2	2	39
		GMD 4210 Bitirme Çalışması	0	2	10
		GMD 3237 Mesleki Uygulama	0	4	98
2012-2013	Güz	GSD 4219 Süt İşleme Teknolojisi	2	2	81
		GMD 3237 Mesleki Uygulama	0	4	13
		GESZ 105 Hijyen ve Sanitasyon (MYO-Örgün Öğretim)	2	0	101
		GESZ 105 Hijyen ve Sanitasyon (MYO-II. Öğretim)	2	0	98
		Lisansüstü: GMB 5041 Süt Teknolojisinde Alternatif Koruma Yöntemleri	3	0	3

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- A1.** Ozcan-Yilsay, T., **Yilmaz, L.** ve Akpınar-Bayizit, A. "The effect of using a whey protein fat replacer on textural and sensory characteristics of low-fat vanilla ice cream", *European Food Research and Technology*, Vol. 222 (1/2): 171-175, (2006).
- A2.** **Yilmaz, L.**, Ozcan-Yilsay, T. ve Akpınar-Bayizit, A. "The sensory characteristics of berry-flavored kefir", *Czech Journal of Food Sciences*, Vol. 24 (1): 26-32, (2006).
- A3.** Akpınar-Bayizit, A., Ozcan-Yilsay, T. ve **Yilmaz, L.** "A study on the use of yoghurt, whey, lactic acid and starter culture on carrot fermentation", *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, Vol. 57 (2): 147-150, (2007).
- A4.** **Yilmaz, L.** ve Kurdal, E. "Effect of sorbic acid and potassium sorbate addition to the brine on microbiological and chemical properties of Turkish white cheese during ripening", *Food Science and Technology Research*, Vol. 14 (5): 437-444, (2008).

- A5.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Membrane processes in production of functional whey components", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 59 (4): 282–288, (2009).
- A6.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Milk-based traditional Turkish desserts", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 59 (4): 349–355, (2009).
- A7.** Akpınar-Bayizit, A., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Özcan, T. "Determination of organic acid composition of boza as affected by raw material and fermentation process", *International Journal of Food Properties*, Vol. 13 (3): 648–656, (2010).
- A8.** Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Akpınar-Bayizit, A., Sahin, O.I. ve Aydinol, P. "Viability of *Lactobacillus acidophilus* La-5 and *Bifidobacterium bifidum* BB-12 in rice pudding", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 60 (2): 135–144, (2010).
- A9.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan T., **Yılmaz-Ersan L.** ve Gurbuz, O. "Impact of processing methods on nutritive value and fatty acid profile of hen eggs", *Pakistan Veterinary Journal*, Vol. 30 (4): 219–222, (2010).
- A10.** Guldaz, M., Akpınar-Bayizit, A., Özcan T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Effects of edible film coatings on shelf-life of mustafakemalpasa sweet, a cheese based dessert", *Journal of Food Science and Technology*, Vol. 47 (5): 476-481, (2010).
- A11.** Akpınar-Bayizit, A., Turan, M.A., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Taban, N. "Inductively Coupled Plasma Optical-Emission Spectroscopy Determination of Major and Minor Elements in Vinegar", *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, Vol. 38 (3): 64-68, (2010).
- A12.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., Sahin, O.I. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanooates (PHA) in food industry", *Research Journal of Biotechnology*, Vol. 5 (3): 76–79, (2010).
- A13.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Turkish cheese-based dessert", *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, Vol. 16 (4): 493–499, (2010).
- A14.** Özcan, T., Akpınar-Bayizit, A., Sahin, O.I. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "The formation of polycyclic hydrocarbons during smoking process of cheese", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 61 (3): 193-198, (2011).
- A15.** Özgür, M., Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Effect of dehydration on several physico-chemical properties and the antioxidant activity of leeks (*Allium porrum* L.)", *Not Bot Hort Agrobot Cluj*, Vol. 39 (1): 144-151, (2011).
- A16.** Özgür, M., Özcan, T., Akpınar-Bayizit, A. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Functional compounds and antioxidant properties of dried green and red peppers", *African Journal of Agricultural Research*, Vol. 6 (25): 5638-5644, (2011).

- A17. Yilmaz-Ersan, L.,** Akpinar-Bayizit A., Ozcan, T., Sahin, O.I. ve Aydinol, P. "Assesment of some microbiological and chemical properties of pismaniye sweet", *African Journal of Microbiology Research*, Vol. 5(9): 1119-1122, (2011).
- A18. Yilmaz-Ersan, L.** ve Turan, M.A. "Major and minor element concentrations in fermented shalgam beverage" *International Journal of Food Properties*, 15 (4), 903-911 (2012).
- A19. Yilmaz-Ersan, L."** Fatty acid composition of cream fermented by probiotic bacteria" *Mljekarstvo* 63 (3), 132-139 (2013).
- A20.** Akpinar-Bayizit, A., Ozcan, T. ve **Yilmaz-Ersan, L.** "Single cell oil (SCO) production by *Fusarium* species using cheese whey as a substrate", *Mljekarstvo (Dairy)*, Vol. 64 (2): 111-118, (2014).
- A21. Yilmaz-Ersan, L.** ve Kurdal, E. "The Production of Set-Type-Bio-Yoghurt With Commercial Probiotic Culture", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 402-408, (2014).
- A22.** Ozcan, T., Akpinar-Bayizit, A., **Yilmaz-Ersan, L.** ve Delikanli, B. "Phenolics in :Human Health", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 5 (5): 393-396, (2014).
- A23.** Akpinar-Bayizit, A., Ozcan, T. **Yilmaz-Ersan, L.** ve Basoglu. F. "A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production by *Saprolegnia diclina*", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 7 (1): 56-61, (2016).
- A24.** Akpinar-Bayizit, A., Ozcan, T. **Yilmaz-Ersan, L.** ve Yildiz, E. "Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 7 (1): 71-74, (2016).
- A25.** Ozcan, T., Akpinar-Bayizit, A., **Yilmaz-Ersan, L.**, Cetin, K. ve Delikanli, B. "Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter", *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 7 (3): 190-194, (2016).
- A26.** Ozcan, T., **Yilmaz-Ersan, L.**, Akpinar-Bayizit, A., ve Delikanli, B. "Survival of *Lactobacillus* spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages", *International Journal of Food Engineering*, Vol. 1 (1): 44-49, (2015).

A27. Yilmaz-Ersan, L., Ozcan, T., Akpinar-Bayizit A. ve Sahin, S. "The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 7 (1): 22–26, (2016).

A28. Yilmaz-Ersan, L., Ozcan, T., Akpinar-Bayizit A., Turan, M.A., ve Taskin, M.B. "Probiotic Cream: Viability Of Probiotic Bacteria and Chemical Characterization", *Journal of Food Processing and Preservation*, doi:10.1111/jfpp.12797. (2015).

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

B1. Akpinar-Bayizit, A., Ozcan-Yilsay, T., **Yilmaz, L.** ve Ozgur, M. "The suitability of some vegetables for drying", 2nd International Conference on Horticultural Science, 10 – 12 September, Kafr El-Sheikh, Tanta University, Egypt, 71, (2002).

B2. Akpinar-Bayizit, A., Ozcan-Yilsay, T. ve **Yilmaz, L.** "A Study on the use of yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation", 2nd International Conference on Horticultural Science, 10 – 12 September, Kafr El-Sheikh, Tanta University Egypt, *Journal of Agricultural Research, Special Issue*, 28 (3/1), 247 – 256, Egypt, (2002). (Bildiri)

B3. Akpinar-Bayizit, A., Ozcan-Yilsay, T., **Yilmaz, L.,** Gurbuz, O. ve Yucel, A. "Comparison of the cholesterol content and nutritional value of chicken eggs processed by different methods", 1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium. 27 – 29 April, Antalya, Türkiye, (2004).

B4. Akpinar-Bayizit, A., **Yilmaz, L.,** Ozcan-Yilsay, T. ve Guldaz, M. "The organic acid profile of boza: a fermented beverage", 5th International Congress on Food Technology, 9–11 March, Thessaloniki, Greece, (2007). (Bildiri)

B5. Yilmaz-Ersan, L. ve Kurdal, E. "Viability of Yoghurt and Commercial Probiotic Cultures in Set-type Yoghurt-Like Fermented Milks during Storage", The IPA World Congress, 11-12 April, Los Angeles, CA, USA, Poster Session Abstracts, p 9, USA, (2008).

B6. Akpinar-Bayizit, A., **Yilmaz-Ersan, L.** ve Ozcan, T. "Production of single cell oil during growth of *Aspergillus species* on whey", Joint Annual Meeting of ADSA & ASAS, July 11–15, Denver, Colorado, USA, *Journal of Dairy Science*, Vol. 93, Suppl 1., 608, (2010).

B7. Ozcan, T., Akpinar-Bayizit, A., **Yilmaz-Ersan, L.,** Delikanli, B. ve Yildiz, E. "Bioavailability of food polyphenols", International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26–29 May, İzmir, Türkiye, 842–847, (2011).

- B8.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Delikanlı, B. ve Yıldız, E. "The use of microorganisms for vanillin flavour production", International Food Congress- Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May, İzmir, Türkiye, 4-9, (2011).
- B9.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Yıldız, E. ve Delikanlı, B. "Functional properties and anti-microbial activity of some macrofungal extracts", International Food Congress- Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May, İzmir, Türkiye, 10-15, (2011).
- B10.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Effect of herbs and spices on chemical and organoleptic Properties of black table olives", IV Conference Table Olives Conference, 16-17 February, Cordoba, Spain, 132, (2012).
- B11.** **Yılmaz-Ersan, L.**, Akpınar-Bayizit A. ve Özcan, T. "The effect of prebiotics on the bioavailability of mineral elements in infant formulas", International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, 24-26 February, Istanbul, Turkey, 89, (2012).
- B12.** **Yılmaz-Ersan, L.**, Özcan, T. ve Akpınar-Bayizit, A. "Lactose and Its derivatives in infant formulas", International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, 24-26 February, Istanbul, Turkey, 90, (2012).
- B13.** **Yılmaz-Ersan, L.**, Özcan, T. ve Akpınar-Bayizit, A. "Fermented Cream Production with Probiotic Strains", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 154, (2013).
- B14.** Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Akpınar-Bayizit, A., Delikanlı, B. "Survival of Selected Probiotic Bacteria in Set-type Yogurt Supplemented with Chestnut Flour", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 155, (2013).
- B15.** Usta, B., **Yılmaz-Ersan, L.**, "Functional properties of salep beverage", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October, Struga-Ohrid, Macedonia, 557, (2013).
- B16.** Özcan, T. Özcan, O. Akpınar-Bayizit, A. Yılmaz-Ersan, L. Delikanlı, B. Therapeutic potential of mushroom polysaccharides, 3rd International Food Congress, September 26-27, Bursa, Türkiye, 24, (2014).
- B17.** Özcan, O., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.** Akpınar-Bayizit, A. "Plant prebiotics for the development of fermented dairy products", International Conference on Engineering and Natural Science, 15-19 May 2015, Skopje, Macedonia, (2015).
- B18.** Özcan, T., Akpınar-Bayizit, A., **Yılmaz-Ersan, L.** and Delikanlı, B. "Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter" 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International*

Journal of Chemical Engineering and Applications, Vol.7 (3): 190-194, (2016).
(Bildiri)

- B19.** Akpınar-Bayızit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.** and Basoğlu, F. A Research on "Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By *Saprolegnia diclina*" 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 56-61, (2016). (Bildiri)
- B20.** Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Akpınar-Bayızit, A., Delikanlı, B. and A. Balatı. "Survival of *Lactobacillus* spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages" 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Food Engineering*, Vol.1 (1):44-49, (2015). (Bildiri)
- B21.** Akpınar-Bayızit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.** and Yıldız, E. "Evaluation of Antioxidant Activity of Pomegranate Molasses by 2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl (DPPH) Method" 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, Madrid, Spain, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 71-74, (2016). (Bildiri)
- B22.** **Yılmaz-Ersan, L.**, Özcan, T., Akpınar-Bayızit, A., and, S. Şahin. "The antioxidative capacity of kefir produced from goat milk", 4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), 15-16 June, 2015, *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol.7 (1): 22-26 (2016). Madrid, Spain, Vol.7 (1): 22-26 (2015). (Bildiri)
- B23.** Özcan, T., Yıldız, E., **Yılmaz-Ersan, L.**, and Akpınar-Bayızit, A. "Edible Flowers of Turkey: Innovative Nutraceuticals", 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 341, (2015).
- B24.** Akpınar-Bayızit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Yıldız, E., Delikanlı, B. and Vural, H. "Consumer Preferences and Perception: An Analysis on Table Olives", 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 537, (2015).

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

Ulusal

- C1.** Kurdal, E., Özcan, T. ve **Yılmaz, L.** "Süt Teknolojisi", U. Ü. Ders Notu, No: 99, Bursa, 240 s, (2011).

Uluslararası

Uluslararası

- C2.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. and **Yılmaz-Ersan, L.** "The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer", *In Cancer Prevention*, Edited by A.G. Georgakilas, InTech Open Access Publisher, Rijeka Croatia, ISBN 979-953-307-510-4, 331-372, (2012).

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

- D1.** Özcan-Yılsay, T., Akpınar-Bayizit, A. ve **Yılmaz, L.** "Alglerden elde edilen ve gıda sanayiinde kullanılan stabilize edici maddeler ve fonksiyonları", *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 18 (1): 233-240, (2001).
- D2.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan-Yılsay, T. ve **Yılmaz, L.** "Alglerin nutrasötik özellikleri", *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 18 (1): 265-272, (2001).
- D3.** **Yılmaz, L.** ve Kurdal, E. "Eskimeyen bir süt içkisi: kırmız", *Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi*, 1 (1): 43 – 47, (2002).
- D4.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan-Yılsay, T. ve **Yılmaz, L.** "Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi", *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi*, 2 (4): 35-42, (2003).
- D5.** **Yılmaz, L.**, Özcan-Yılsay T. ve Akpınar-Bayizit, A. "Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi", *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi*, 3 (4): 34-38, (2004).
- D6.** **Yılmaz, L.** ve Kurdal, E. "Peynir muhafazasında kullanılan doğal bir antimikrobiyal: natamisin", *Gıda (GTD)*, 30 (6): 385 – 388, (2005).
- D7.** **Yılmaz, L.**, Özcan-Yılsay, T. ve Kurdal, E. "Keçi sütü ve terapötik özellikleri", *Akademik Gıda*, 4 (21): 17-18, (2006).
- D8.** Özcan-Yılsay, T. ve **Yılmaz, L.** "Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin "Hepatik Ensefalopati" hastalığı üzerine etkisi", *Süt Dünyası*, Mart/ Nisan (7): 35-37, (2007).
- D9.** **Yılmaz, L.**, Akpınar-Bayizit, A. ve Özcan-Yılsay, T. "Süt proteinlerinin yenilebilir film ve kaplamalarda kullanılması", *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2 (1): 59-64, (2007).
- D10.** **Yılmaz, L.**, Özcan-Yılsay, T. ve Akpınar-Bayizit, A. "Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri", *Hasad Gıda*, 23 (272): 34-37, (2008).

D11. Yılmaz -Ersan, L., Akpınar-Bayizit, A. ve Özcan. T. "Yöresel bir kebab: İskender döner kebab", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 13 (30): 108-110, (2010).

D12. Yılmaz -Ersan, L., "Türkiye'de koyun sütü üretimi ve değerlendirilmesi", *tarım Türk*, 8 (40): 64-65, (2013).

D13. Usta, B. ve **Yılmaz -Ersan, L.,** "Sütün Antioksidan Enzimleri ve Biyolojik Etkileri", *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27 (2): 123-130, (2013).

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1. Yılmaz, L., Özcan-Yılsay, T. ve Akpınar-Bayizit, A. "Aromalı kefir üretimi", *Ulusal Kivi Ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu*. Ekim, 23-25, Ordu, 485-490, (2003). (Bildiri)

E2. Yılmaz, L., Özcan-Yılsay, T. ve Akpınar-Bayizit, A. "Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi", 2. Marmara Arıcılık Kongresi, 28-30 Nisan, Yalova, (2003).

E3. Akpınar-Bayizit, A., Özcan-Yılsay, T., **Yılmaz, L.** ve Kurdal, E. "Developments in membrane separation techniques used in production of whey protein concentrate", *Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu*, 22-23 Mayıs, İzmir, 217-221, (2003).

E4. Akpınar-Bayizit, A., Ozcan, T., Sahin, O.I. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanooates (PHA) in food industry", *IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi*, 15-18 Ekim, İzmir, 141-142, (2008).

E5. Ozcan, T., Akpınar-Bayizit, A., Sahin, O.I. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "The occurrence of PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) in smoked cheeses", *IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi*, 15-18 Ekim, İzmir, 149-150, (2008).

E6. Akpınar-Bayizit, A., Ozcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Mustafakemalpaşa cheese-based dessert: A traditional Turkish taste", *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu*, 21-23 Mayıs, Denizli, s 145, (2009).

E7. Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.,** Akpınar-Bayizit, A., Şahin, O.I. ve Aydınol, P. "Sütlaç'da *Lactobacillus acidophilus* LA-5 ve *Bifidobacterium bifidum* BB-12'nin Aktivitesi ve Gelişimi", *Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu*, 21-23 Mayıs, Denizli, s 50, (2009).

E8. Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.,** Akpınar-Bayizit, A. ve Aydınol, P. "Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri", *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs, Van, 100-103, (2009). (Bildiri)

- E9. Yılmaz-Ersan, L.,** Akpınar-Bayizit A., Özcan, T., Şahin, O.I. ve Aydınol, P. "İzmit pişmaniyesi'nin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 337-340, (2009).
- E10.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Şahin, O.I. "Türk kahvesi'nin tarihçesi ve özellikleri", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 599-603, (2009).
- E11. Yılmaz-Ersan, L.,** Akpınar-Bayizit A. ve Özcan, T. "Yöresel Bir Kebap: İskender", II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, 547-549, Van, (2009).
- E12. Özcan, T., Yılmaz-Ersan, L.** ve Aydınol, P. "Süt yağından elde edilen krema ürünleri", 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 06-08 Kasım Antalya, 389-395, (2009).
- E13.** Özcan, T., Akpınar-Bayizit, A., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Çetin, K. "Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi", III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10-11 Mayıs Konya, 189-191, (2012).
- E14.** Delikanlı, B., **Yılmaz-Ersan, L.,** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. "*Thymus serpyllum*'un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri", III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, 10-11 Mayıs Konya, 192-193, (2012).
- E15.** Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.,** Akpınar-Bayizit, A. ve Delikanlı, B. "Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 489, (2012).
- E16.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Özgür, M. "Bazı sebzelerin hijyenik kalitesi üzerine kurutma işleminin etkisi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 487, (2012).
- E17. Yılmaz-Ersan, L.,** Özcan, T., ve Akpınar-Bayizit A. "Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 488, (2012).
- E18.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Şahin, O.I. "Mikrobiyel polihidroksialkanoat (PHA) üretimi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim Hatay, 490, (2012).
- E19. Yılmaz-Ersan, L.,** Özcan, T., ve Akpınar-Bayizit A. "Süt ve ürünlerinin doğal antioksidan bileşenleri ve etki mekanizmaları", Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli, 142, (2012).
- E20.** Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T. ve **Yılmaz-Ersan, L.** "Yenilenebilir karbon kaynağı olarak peynir altı suyundan *Mortierella isabellina* CBS 224.35 ile mikrobiyel yağ üretimi", Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, 15-16 Kasım Acıpayam Denizli, 143, (2012).

- E21.** Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Delikanlı, B., Akpınar-Bayizit, A., Vural, H. "Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi", Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan Adana, 664, (2014).
- E22.** Akpınar-Bayizit, A., Vural, H., Özcan, T., Yılmaz-Ersan, L., Delikanlı, B. "Sofralık zeytin ve zeytinyağı tüketici alışkanlıkları: Bursa ili örneği", Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan Adana, 665, (2014).
- E23.** **Yılmaz-Ersan, L.**, Özcan, T., Akpınar-Bayizit, A. ve Omak, G. "Probiyotik bakterilerin antioksidan etki mekanizmaları", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, 320, (2015).
- E24.** Usta, B., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Özcan, T. "Prebiyotik etkinin değerlendirilmesinde nicel yaklaşımlar", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, 321, (2015).
- E25.** Özcan, T., **Yılmaz-Ersan, L.**, Akpınar-Bayizit, A.ve Delikanlı, B. "Beslenme genomiği ve nutrigenetik", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan, Nevşehir, 322, (2015).
- E.26.** Aydınol, P., Delikanlı, B., Omak. G., **Yılmaz-Ersan, L.** ve Özcan, T., "Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler", Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 38, (2015). (Bildiri)
- E.27.** Ergül, S., Özcan, T., ve **L. Yılmaz-Ersan** "Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı", Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, 6-9 Ekim, Pazar, Rize, 41, (2015). (Bildiri)
- E.28.** Güldaş, M., Özcan, T., ve **L. Yılmaz-Ersan** "Karacabey Yöresi Geleneksel Peyniri: Mihaliç Peyniri", Karacabey Sempozyumu, 1-3 Ekim, Karacabey, Bursa, 41, (2015). (Bildiri)