

Doç.Dr. Derya Kahveci Karıncaoğlu

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 285 7342](tel:+902122857342)

E-posta: kahvecid@itu.edu.tr

Web: <https://avesis.itu.edu.tr/kahvecid>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0450-5682

ScopusID: 57191856067

Yoksis Araştırmacı ID: 190092

Eğitim Bilgileri

Doktora, Aarhus Universitet (University of Aarhus), Danimarka 2008 - 2011

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2005 - 2008

Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Concentration of Omega 3 Polyunsaturated Fatty Acids in Salmon Oil Via Enzymatic Reactions, Aarhus Universitet (University of Aarhus), 2011
Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans, Production of diglycerides by lipase-catalyzed glycerolysis in ionic liquids, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2008

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor

Dr.Öğr.Üyesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2022

Dr.Öğr.Üyesi, Yeditepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2019

Araştırma Görevlisi, Aarhus Universitet (University of Aarhus), 2008 - 2011

Araştırma Görevlisi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2008

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, Yeditepe Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

Kahveci Karıncaoğlu D., Utilization of hazelnut meal as an ingredient for protein enriched drink, Yüksek Lisans, D.ŞEN(Öğrenci), 2019

Kahveci Karıncaoğlu D., Effect of the type of the emulsifier on the physical and chemical stability of oil-in-water emulsions, Yüksek Lisans, D.KIBICI(Öğrenci), 2017

Kahveci Karıncaoğlu D., Özçelik B., Formation of epoxy fatty acids during autoxidation of linseed, sunflower and olive oil, Yüksek Lisans, S.HANDE(Öğrenci), 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Production of a Protein Concentrate from Hazelnut Meal Obtained as a Hazelnut Oil Industry By-Product and Its Application in a Functional Beverage**
Sen D., Kahveci Karıncaoğlu D.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, sa.10, ss.5099-5107, 2020 (SCI-Expanded)
- II. **Optimization of enzyme assisted extraction of lycopene from industrial tomato waste**
Çatalkaya G., Kahveci Karıncaoğlu D.
SEPARATION AND PURIFICATION TECHNOLOGY, cilt.219, ss.55-63, 2019 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of Emulsifier Type, Maltodextrin, and β -Cyclodextrin on Physical and Oxidative Stability of Oil-In-Water Emulsions**
Kibici D., Kahveci D.
Journal of Food Science, cilt.84, sa.6, ss.1273-1280, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of dietary fibre addition in tomato sauce on the in vitro bioaccessibility of carotenoids**
Tomas M., SAĞDIÇ O., Çatalkaya G., Kahveci D., CAPANOGLU E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.3, ss.277-283, 2018 (SCI-Expanded)
- V. **Hepatocytes respond differently to major dietary trans fatty acid isomers, elaidic acid and trans-vaccenic acid**
Krogager T. P., Nielsen L. V., Kahveci D., Dyrlund T. F., Scavenius C., Sanggaard K. W., Enghild J. J.
Proteome Science, cilt.13, sa.1, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **Bioimprinted immobilization of Candida antarctica lipase A for concentration of omega-3 polyunsaturated fatty acids**
Kahveci D., Xu X.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.89, sa.10, ss.1839-1845, 2012 (SCI-Expanded)
- VII. **Enhanced catalytic activity of lipase encapsulated in PCL nanofibers**
Song J., Kahveci D., Chen M., Guo Z., Xie E., Xu X., Besenbacher F., Dong M.
Langmuir, cilt.28, sa.14, ss.6157-6162, 2012 (SCI-Expanded)
- VIII. **Repeated hydrolysis process is effective for enrichment of omega 3 polyunsaturated fatty acids in salmon oil by Candida rugosa lipase**
Kahveci D., Xu X.
Food Chemistry, cilt.129, sa.4, ss.1552-1558, 2011 (SCI-Expanded)
- IX. **Enhancement of activity and selectivity of Candida rugosa lipase and Candida antarctica lipase A by bioimprinting and/or immobilization for application in the selective ethanolysis of fish oil**
Kahveci D., Xu X.
Biotechnology Letters, cilt.33, sa.10, ss.2065-2071, 2011 (SCI-Expanded)
- X. **Optimisation of enzymatic synthesis of diacylglycerols in binary medium systems containing ionic liquids**
Kahveci D., Guo Z., Özçelik B., Xu X.
FOOD CHEMISTRY, cilt.119, sa.3, ss.880-885, 2010 (SCI-Expanded)
- XI. **Lipase-catalyzed glycerolysis in ionic liquids directed towards diglyceride synthesis**
Kahveci D., Guo Z., Özçelik B., Xu X.
PROCESS BIOCHEMISTRY, cilt.44, sa.12, ss.1358-1365, 2009 (SCI-Expanded)
- XII. **Improving enzymatic production of diglycerides by engineering binary ionic liquid medium system**

- Guo Z., Kahveci D., Özçelik B., Xu X.
NEW BIOTECHNOLOGY, cilt.26, ss.37-43, 2009 (SCI-Expanded)
- XIII. **Production of lipase-catalyzed structured lipid from olive oil with omega-3 polyunsaturated fatty acids**
Kahveci D., Can A., Özçelik B.
Food Science and Biotechnology, cilt.18, sa.1, ss.79-83, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Consumers' purchase intention for upcycled foods: Insights from Turkey**
Yilmaz E., Kahveci Karincaoglu D.
Future Foods, cilt.6, 2022 (Scopus)
- II. **Enzim ön uygulamasının siyah üzüm ve ahududu sularının fiziksel ve kimyasal özellikleri, toplam fenolik madde içeriği ve toplam antioksidan kapasitesi üzerine etkisi**
Aydın E., Sarıkaya Ö., ÇATALKAYA G., KAHVECİ KARINCAOĞLU D.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.22, ss.502-512, 2018 (Hakemli Dergi)
- III. **Sulu enzimatik ekstraksiyon ile fındık yağında verim ve kalitenin geliştirilmesi**
Ermiş Ö., Kazma C., Kibici D., KAHVECİ D.
Akademik Gıda, cilt.16, ss.301-306, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. **Enzymatic processing of omega 3 long chain polyunsaturated fatty acid oils**
Kahveci D., Wei W., Xu X.
Current Nutrition and Food Science, cilt.11, sa.3, ss.167-176, 2015 (ESCI)
- V. **Upgrading of farmed salmon oil through lipase catalyzed hydrolysis**
KAHVECİ D., Falkeborg M., Gregersen S., Xu X.
The Open Biotechnology Journal, cilt.4, sa.1, ss.47-55, 2010 (Scopus)
- VI. **Attitudes of Turkish consumers towards genetically modified foods**
KAHVECİ D., ÖZÇELİK B.
International Journal of Natural and Engineering Sciences, cilt.2, sa.2, ss.53-57, 2008 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Applications of extremozymes in the food industry**
MUTLU İNGÖK A., KAHVECİ KARINCAOĞLU D., KARBANCIOĞLU GÜLER H. F., ÖZÇELİK B.
Microbial Extremozymes Novel Sources and Industrial Applications, , Editör, Elsevier, ss.197-206, 2022
- II. **Applications of extremozymes in the food industry**
İngök A. M., Kahveci Karincaoğlu D., Karbancioğlu Güler H. F., Özçelik B.
Microbial Extremozymes:Novel Sources and Industrial Applications, Mohammed Kuddus, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , London, ss.197-206, 2021
- III. **Ionic Liquids in Acylglycerol Synthesis and Modification**
KAHVECİ D., Zhong N., Xu X.
Ionic Liquids in Lipid Processing and Analysis, Xu, X., Guo, Z., Cheong, L-Z., Editör, AOCS Press, ss.251-278, 2016
- IV. **Phenolipids as new antioxidants: Production, activity, and potential applications**
KAHVECİ D., Laguerre M., Villeneuve P.
Polar Lipids Biology Chemistry and Technology, Ahmad MA, Xu X, Editör, AOCS Press, ss.185-214, 2015
- V. **Oxidative stability of enzymatically processed oils and fats**
KAHVECİ D., Guo Z., Cheong L., Falkeborg M., Panpipat W., Xu X.
Lipid Oxidation Challenges in Food Systems, Logan Amy, Nienaber Uwe, Pan Xiangqing (Shawn), Editör, AOCS Press, ss.211-242, 2013

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Production of a protein concentrate from hazelnut meal obtained as a hazelnut oil industry by product its application in a functional beverage**
Sen D., KAHVECİ D.
II. International Agricultural, Biological Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2020
- II. **Bazı meyve sularında verim arttırma ve durultma amacıyla pektinaz uygulamaları**
KAHVECİ D.
5. Ulusal Tarım Kongresi, Bursa, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2018
- III. **Enzymatic extraction of sunflower oil**
KAHVECİ D.
International Conference on Sunflower Oil Production, Quality Applications, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018
- IV. **Enzyme assisted aqueous extraction of sunflower oil**
Şen D., KAHVECİ D.
International Conference on Sunflower Oil Production, Quality Applications, Edirne, Türkiye, 05 Eylül 2018
- V. **Comparison of oil-in-water emulsions stabilized by beta cyclodextrin and its blend with monodiglycerides in terms of physical and oxidative stability**
Kibici D., KAHVECİ D.
15th Euro Fed Lipid Congress, Uppsala, İsveç, 27 - 30 Ağustos 2017
- VI. **Su içinde yağ emülsiyonlarına maltodekstrin eklenmesinin, emülsiyonun fiziksel stabilitesine olan etkisi**
Kibici D., KAHVECİ D.
3. Yabited Bitkisel Yağ Kongresi, İzmir, Türkiye, 13 - 15 Nisan 2017
- VII. **Domates proses atıklarının değerlendirilmesi: Farklı çözgenler kullanarak likopen ekstraksiyonu**
ÇATALKAYA G., KAHVECİ D.
Gıda, Metabolizma Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016
- VIII. **Enzimatik muamele ile meyve ve sebze sularının durultulması**
Ağaçdelen Z., Çimen P., Tezcan E., Kibici D., Kazma C., KAHVECİ D.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- IX. **Enzim uygulamasının siyah üzüm ve ahududu sularının kimyasal özellikleri, toplam fenolik madde içeriği ve toplam antioksidan kapasitesi üzerine etkisi**
Aydın E., Sarıkaya Ö., ÇATALKAYA G., KAHVECİ D.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- X. **Sulu enzimatik ekstraksiyon ile fındık yağında verim ve kalitenin geliştirilmesi**
Ermiş Ö., Kazma C., Kibici D., KAHVECİ D.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XI. **Antep fistığının kavrulma koşullarının Antep fistığı yağından antioksidan özelliklerine etkisi**
Kibici D., KAHVECİ D.
2. Yabited Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015
- XII. **Production of low calorie diacylglycerols with medium chain fatty acids through lipase catalyzed glycerolysis Searching for the optimum lipase**
Başaran H., KAHVECİ D., ÖZÇELİK B.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, 14 - 17 Ekim 2014
- XIII. **Concentration of omega 3 polyunsaturated fatty acids in salmon oil by lipase-catalyzed hydrolysis**
KAHVECİ D.
International Enzymes for Biocatalysis Workshop, 3 - 05 Haziran 2014
- XIV. **Concentration of omega 3 PUFA in salmon oil via lipase catalyzed ethanolysis A focus on Candida antarctica lipase A**
KAHVECİ D., Xu X.
11th Euro Fed Lipid Congress, 27 - 30 Ekim 2013
- XV. **Bioimprinting and/or immobilization of lipases for selective ethanolysis of fish oil**

- KAHVECİ D., Xu X.
104th AOCS Annual Conference Expo, 28 Nisan - 01 Mayıs 2013
- XVI. **Lipase catalyzed hydrolysis of salmon oil to concentrate omega 3 PUFA: Modeling and optimization of the process**
KAHVECİ D., Xu X.
102nd AOCS Annual Meeting Expo, 1 - 04 Mayıs 2011
- XVII. **Enzymatic production of omega 3 specialty oils Emerging process technologies**
KAHVECİ D., Sandnes K., Xu X.
101th AOCS Annual Meeting Expo, 16 - 19 Mayıs 2010
- XVIII. **Lipase catalyzed glycerolysis in ionic liquids directed towards diglyceride synthesis**
KAHVECİ D., Guo Z., ÖZÇELİK B., Xu X.
25th LipidForum Symposium, 15 - 17 Haziran 2009
- XIX. **Lipase catalyzed enrichment of grape seed oil with conjugated linoleic acid**
KAHVECİ D., ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., ÖZÇELİK B., Karaali A.
2nd International Congress on Food and Nutrition, 24 - 26 Ekim 2007
- XX. **Improvement of oxidative stability of olive oil enzymatically enriched by omega 3 fatty acids**
KAHVECİ D., ÖZÇELİK B.
5th Euro Fed Lipid Congress, 16 - 19 Ekim 2007
- XXI. **Enzymatic production of human milk fat substitutes from tripalmitin hazelnut oil fatty acids and medium chain fatty acids**
ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., KAHVECİ D., ÖZÇELİK B., Karaali A.
5th Euro Fed Lipid Congress, 16 - 19 Ekim 2007
- XXII. **Effect of heating methods on antioxidant activity and color of pomegranate juice concentrates**
KAHVECİ D., Dikici A., Pakaydın S., ÖZÇELİK B.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, 27 Temmuz - 01 Ağustos 2007
- XXIII. **Dietary diacylglycerol production by lipase catalyzed glycerolysis and process optimization by RSM**
KAHVECİ D., ŞAHİN YEŞİLÇUBUK N., ÖZÇELİK B.
4th Euro Fed Lipid Congress, 1 - 04 Ekim 2006
- XXIV. **Lipase catalyzed structured lipid production from hazelnut oil and conjugated linoleic acid and optimization by RSM**
ÖZÇELİK B., Bakır N., KAHVECİ D.
World Conference and Exhibition on Oilseed and Vegetable Oil Utilization, 14 - 16 Ağustos 2006
- XXV. **Production of lipase catalyzed structured lipids from olive oil with n 3 polyunsaturated fatty acids: Optimization by RSM**
KAHVECİ D., ÖZÇELİK B., Can A.
Institute of Food Technologists Annual Meeting, 25 - 28 Haziran 2006
- XXVI. **A survey study on attitudes of Turkish consumers towards functional foods**
Gülbay D., ÖZÇELİK B., KAHVECİ D.
2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, 4 - 06 Mayıs 2006

Desteklenen Projeler

Kahveci Karıncaoğlu D., SİRKECİ C. B., YAVUZ E., Devecioğlu D., Gürmen S., Karbancıoğlu Güler H. F., DEMİRÖZ A., Uysal E., EKMEKÇİ H., DEMİR M., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Endüstriyel Portakal Suyu Atıklarından Geri Kazanılan Biyoaktif Maddelerin Hidrojel ve Nanolif Temelli Yara Örtülerinde Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2022 - Devam Ediyor

Kahveci Karıncaoğlu D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nar Kabuğundan Enzim ve Ultrason Destekli Ekstraksiyon Yöntemi ile Fenolik Madde ve Pektin Elde Edilmesi, 2021 - 2022

Kahveci Karıncaoğlu D., Bayrak R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sulu Enzimatik Ekstraksiyon Yöntemi ile Ayçiçek Yağı ve Proteini Eldesi, 2020 - 2022

Metrikler

Yayın: 52

Atıf (WoS): 409

Atıf (Scopus): 494

H-İndeks (WoS): 10

H-İndeks (Scopus): 11