



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BATI AKDENİZ TARIMSAL ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ / ANTALYA

DR. DEMET YILDIZ TURGUT

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Akdeniz Üniversitesi
2013-2019 Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans Süleyman Demirel Üniversitesi
2009-2012 Gıda Mühendisliği

Lisans Selçuk Üniversitesi
1996-2000 Gıda Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce YDS 56

İŞ TECRÜBESİ

2008-devam Araştırmacı, BATEM, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü- ANTALYA

2007-2008 Mühendis, Bozkır İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü - KONYA

2001-2006 Mühendis, Özel Sektör- ANTALYA

HAKKIMDA

1979 Yılında Elmalı'da doğmuştur. 2000 Yılında ise Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olmuştur. Meslek kariyerine 2007 yılına kadar meyve suyu ve süt ürünleri alanında özel sektörde devam etmiştir.

2008 yılından bu yana Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde gıda bilimi, meyve ve sebze kurutma, reçel ve marmelat teknolojisi konularında projeler yürütmektedir.

İLETİŞİM

Demircikara Mah. Paşakavakları Cad.
No:13 Muratpaşa / Antalya
07100 TÜRKİYE

demet.yildizturgut@tarimorman.gov

0242 321 67 97



DR. DEMET YILDIZ TURGUT

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Farklı acılık giderme yöntemlerinin geleneksel turunç kabuğu reçelinin flavonoid içeriği üzerine etkisi (2013-2015, TAGEM, Proje lideri)
2. Kamkat (*Fortunella margarita* Swing) meyvesinin farklı ürünlere işlenmesi ve elde edilen ürünlerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi (2017-2018, TAGEM, Proje lideri)
3. Düşük şeker içerikli turunç marmelatı üretiminde steviol glikoziti rebaudioside A kullanım olanaklarının araştırılması (2019-2021, TAGEM, Proje lideri).
4. Kurutulmuş Nar (*Punica granatum*) Danesi Üretimi ve Ürün Kalitesi Üzerine Kurutma Metodu Ambalajlama Tekniği ve Depolama Süresinin Etkisi (2010-2013, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
5. Antalya yöresinde yetiştirilen Washington Navel ve Valencia Late portakal çeşitlerinde farklı derim zamanları ve derim sonrası uygulamaların soğukta muhafaza üzerine etkileri (2011-2015, TAGEM, Yardımcı araştırmacı)
6. Bazı uçucu yağlar ve antioksidan bileşiklerin kurutulmuş domateslerin ürün kalitesi ve raf stabilitesi üzerine etkilerinin araştırılması (2013-2016, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
7. Melezleme ıslahı ile elde edilmiş ve ateş yanıklığı hastalığına karşı dayanıklı armut genotiplerinin biyokimyasal içeriklerinin belirlenmesi (2016-2018, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
8. Farklı depolama koşullarının ve depolama süresinin bazı tıbbi ve aromatik bitki yağlarının kalite özellikleri üzerine etkisi (2015-2018, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
9. Enkapsüle edilen *Origanum minutiflorum* ve *Citrus sinensis* uçucu yağları ve izole edilen karvakrol' ün in vitro salım davranışlarının belirlenmesi (2017-2021, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
10. Bazı pikan (*Carya illinoensis*) anaç ve çeşitlerinin antalya sahil kuşağındaki performanslarının belirlenmesi (2018-2021, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
11. Antalya doğal florasında yayılış gösteren kocayemiş (*Arbutus unedo* L.) ve sandal (*arbutus andrachne* L.)'in toplanması, bazı fiziksel kimyasal ve biyolojik özelliklerinin belirlenmesi (2017-2021, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
12. Stevia bitkisinden (*Stevia rebaudiana* B.) yüksek kalitede kuru yaprak ve mikroenkapsüle stevia ekstraktı üretim koşullarının saptanması ve bazı düşük enerjili ürünlerin formülasyonlarına uygunluğunun belirlenmesi (2018-2020, TAGEM ARGE, Yardımcı araştırmacı).



DR. DEMET YILDIZ TURGUT

Gıda Yüksek Mühendisi



Devam Eden Projeler

1. Bazı turunçgil tür ve çeşitlerinin kabuk uçucu yağ verim ve bileşiminin hasat zamanı ve işleme yöntemine göre değişimi (2021-2023, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).
2. Değişim için ürünler; bitkilerde küresel ısınmanın etkileri ile mücadele etme (2021-2024, ERA-NET Cofund FOSC, Yardımcı araştırmacı).
3. Üzüm pekmezi üretiminde farklı maserasyon, asit giderme ve evaporasyon uygulamalarının kalite ve toksik bileşik miktarları üzerine etkilerinin incelenmesi (2021-2023, TAGEM, Yardımcı araştırmacı).



DR. DEMET YILDIZ TURGUT

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. YILDIZ TURGUT, D., Seydim, A.C., 2013. Akdeniz Bölgesi'nde yetiştirilen bazı nar (*Punica granatum*, L.) çeşit ve genotiplerinin fenolik bileşenleri ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. Akademik Gıda, 11 (2): 51-59.
2. YILDIZ TURGUT, D., Seydim, A.C., 2014. Akdeniz bölgesinde yetiştirilen bazı nar çeşit ve genotiplerinin organik asit ve şeker kompozisyonu. Akademik Ziraat Dergisi, 2 (1): 35-42.
3. YILDIZ TURGUT, D., Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2015. Kamkat (*Fortunella margarita* Swing.) meyvesi ve reçelinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri. Derim, 32 (1): 71-80.
4. Tokgöz, H., Gölükcü, M., Toker, R., YILDIZ TURGUT, D., 2015. Karpuzun (*Citrullus Lanatus*) bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine aşılı fide kullanımı ve hasat zamanının etkileri. Gıda, 40 (5): 263-270.
5. Gölükcü, M., Toker, R., Tokgöz, H., YILDIZ TURGUT, D., 2015. Farklı yöntemlerle elde edilen turunç (*Citrus aurantium* L.) kabuk yağlarının uçucu yağ bileşimleri. Derim, 32 (2):161-170.
6. Toker, R., Gölükcü, M., Tokgöz, H., Özdemir, M., YILDIZ TURGUT, D., 2015. Bazı pikan cevizi çeşitlerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşiminin belirlenmesi. Akademik Gıda, 13 (4): 299-303.
7. Gölükcü, M., Toker, R., Tokgöz, H., YILDIZ TURGUT, D., 2015. Farklı hasat zamanlarının turunç (*Citrus aurantium* L.) çekirdeklerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşimine etkileri. Bahçe, 44(2): 65-70.
8. YILDIZ TURGUT, D., Tokgöz, H., Gölükcü, M., Toker, R., Bayır Yeğin, A., 2016. Farklı acılık giderme yöntemlerinin geleneksel turunç kabuğu reçelinin toplam fenolik madde ve flavonoid içeriği üzerine etkisi. Gıda, 41 (3): 155-162.
9. Gölükcü, M., Tokgöz, H., YILDIZ TURGUT, D., 2018. Defne (*Laurus Nobilis*) uçucu yağ bileşimi üzerine distilasyon süresinin etkisi. Food and Health, 4(1): 37-42.
10. YILDIZ TURGUT, D., Çınar, O., Seçmen, T., 2019. Farklı yöntemlerle elde edilen kamkat (*Fortunella Margarita* Swing.) tozlarının fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi. Gıda, 44 (4): 605-617 .
11. TURGUT, D. Y., Yeğin, A. B., 2019. Kamkat tozunun fizikokimyasal özellikleri üzerine kurutma uygulamalarının etkisi. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 23(4): 477-488.
12. YILDIZ TURGUT, D., Topuz, A., 2019. Kamkatın (*Fortunella* spp.) biyoaktif bileşenleri ve biyolojik aktiviteleri. Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 7(10): 1581-1588.



DR. DEMET YILDIZ TURGUT

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

13. TURGUT, D. Y., Topuz, A., 2020. Depolama süresinin farklı kurutma yöntemleri ile kurutulmuş kamkat dilimlerinin bazı kalite özelliklerine etkisi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 30(1): 44-56.
14. TURGUT, D. Y., Özdemir, M., Seçmen, T., Çınar, O., 2020. Antalya ilinde yetiştirilen bazı pıkan cevizi [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] çeşitlerinin antioksidan özellikleri. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, 35(3): 526-533.
15. Gölükcü, M., Tokgöz, H., TURGUT, D. Y. 2020. Farklı hasat zamanlarının bergamot (*Citrus bergamia* Risso et Poiteau) kabuk uçucu yağının bazı kalite parametrelerine etkisi. Bahçe, 49(2): 67-73.
16. TURGUT, D. Y., Tokgöz, H., Gölükcü, M., Yeğin, A. B. 2021. Geleneksel turuncgil kabuk reçellerinin fiziko-kimyasal ve antioksidan özellikleri. Gıda, 46(1): 216-228.
17. TURGUT, D. Y., Tokgöz, H., Gölükcü, M., 2021. Bütün ve parça meyvelerden üretilen kamkat reçellerinin fizikokimyasal ve fitokimyasal özellikleri. Akademik Gıda, 19(3), 267-274.
18. Guler, A., TURGUT, D. Y., 2021. Fatty acids, phenolic compounds and antioxidant capacity of the seeds from nine grape cultivars (*Vitis vinifera* L.). Ciência e Técnica Vitivinícola, 36(2): 116-125.

▪ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. Tokgöz, H., Gölükcü, M., Toker, R., YILDIZ TURGUT, D., 2014. Effects of extraction techniques on compositions of bergamot (*Citrus bergamia*) peel essential oil. International Symposium on Essential Oils. 7-10 September 2014. İstanbul.
2. Gölükcü, M., Toker, R., Tokgöz, H., YILDIZ TURGUT, D., 2014. Determination of difference in bitter orange (*Citrus aurantium*) peel essential oil compositions obtained with cold press and hydro-distillation. International Symposium on Essential Oils. 7-10 September 2014. İstanbul.
3. Toker, R., YILDIZ TURGUT, D., Gölükcü, M., H., Tokgöz, H., 2014. Evaluation of changes in lemon (*Citrus limon*) essential oil compositions obtained by different extraction techniques. International Symposium on Essential Oils. 7-10 September 2014. İstanbul.
4. Toker, R., YILDIZ TURGUT, D., Gölükcü, M., H., Tokgöz, H., 2015. Changing phenolic compositions of traditional grapefruit (*Citrus paradisi*) and bergamot (*Citrus bergamia*) peel jams at production steps. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". 01-04 October 2015 Sarajevo / Bosnia and Herzegovina.
5. YILDIZ TURGUT, D., Çınar, O., Yüksel, K., Tanriseven, M., Seçmen, T. and Tanır, A. 2018. Determination of phytochemical properties of kumquat (*Fortunella margarita* Swing.) peel and seed extracts. 4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, 2-4 October 2018, İzmir, Turkey, p. 86.



6. YILDIZ TURGUT, D., Seçmen, T. and Tanır, A. 2018. A comparative study the antioxidant properties of different citrus juices. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, 2-5 September 2018, Edirne, Turkey, pp. 179-185.
7. Yıldırım, I., YILDIZ TURGUT, D., Bayır Yeğın, A., Yüksel, K. 2018. Drying dipping in some essential oil emulsions on quality and nutrients of dehydrated tomatoes. 30. International Horticultural Congress. 12-16 August, İstanbul.
8. Dal, B., YILDIZ TURGUT, D. 2018. Effect of some chemical treatments on storability and fruit quality of Washington Navel under cold storage. 30. International Horticultural Congress. 12-16 August, İstanbul.
9. YILDIZ TURGUT, D., Çınar, O., 2019. Total phenolic, flavonoid and antioxidant activity of different citrus fruits. International Erciyes Agriculture, Animal and Food Sciences Conference. 24-27 April, Kayseri, TURKEY.
10. YILDIZ TURGUT, D., Yüksel, K., Çınar, O. 2019. Effect of different drying methods on the essential oil content and composition of kumquat (*Fortunella margarita* Swingle). 1st International / 11th National Food Engineering Congress. 7-9 November, Antalya-Turkey.
11. Konak, R., YILDIZ TURGUT, D., Çiçek, E., Tan, N. 2019. Fatty acid composition of fig seed oil obtained by different methods. 1st International / 11th National Food Engineering Congress. 7-9 November, Antalya-Turkey.



▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. YILDIZ TURGUT, D., Ayas, F., Ve Çınar, O.,2014. Domatesin geleneksel yöntemle reçele işlenmesi ve bazı kimyasal özelliklerinin belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Çukurova Üniversitesi, 17-19 Nisan 2014, Adana.
2. YILDIZ TURGUT, D., Gölükcü, M.,Toker, R., ve Tokgöz, H., 2014. Bergamot (*Citrus bergamia*) esansının uçucu yağ bileşimi. 2. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 23-24 Eylül 2014. Yalova.
3. Tokgöz, H., Gölükcü, M., Toker, R., YILDIZ TURGUT, D., 2014. Farklı ekstraksiyon tekniklerinin kan portakalı (*Citrus sinensis* L. osbeck) kabuk yağı bileşimine etkisi. II. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 23-24 Eylül 2014, Yalova.
4. YILDIZ TURGUT, D., Toker, R., Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2015. Bergamot uçucu yağı ilavesinin zeytinyağının duyu kalitesi ve yağ asitleri bileşimine etkisi. Yabited II.Bitkisel Yağ kongresi , 07-09 Mayıs 2015, Tekirdağ.
5. Toker, R., Gölükcü, M., H., Tokgöz, H., Özdemir, M., YILDIZ TURGUT, D.,2015. Bazı pikan cevizi çeşitlerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşiminin belirlenmesi, Yabited II.Bitkisel Yağ kongresi , 07-09 Mayıs 2015, Tekirdağ.
6. Gölükcü, M., Toker, R., Tokgöz, H., YILDIZ TURGUT, D., 2015. Turunç (*Citrus aurantium*) çekirdeklerinin yağ içeriği ve yağ asitleri bileşimi. Yabited II. Bitkisel Yağ kongresi, 07-09 Mayıs 2015, Tekirdağ.
7. YILDIZ TURGUT, D., Bayır, Yeğın, A., Yüksel, K., Er, E.E. 2015. Kocayemiş (*Arbutus unedo* L.) meyvesi ve marmelatının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi. 12-14 Kasım 2015, Selçuk-İzmir.
8. YILDIZ TURGUT, D., Bayır Yeğın, A.,Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2016. Bazı turunçgil meyvelerinden elde edilen flavono ekstraktlarının antioksidan özellikleri. 3. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu. 4-6 Ekim 2016, Antalya.
9. YILDIZ TURGUT, D., Bayır Yeğın, A., Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2017. Geleneksel yöntemle üretilen turunçgil kabuk reçellerinin bazı fonksiyonel özellikleri. 10. Gıda mühendisliği Kongresi. 9-11 Kasım 2017, Antalya.



DR. MUSTAFA POYRAZ

Ziraat Yüksek Mühendisi



▪ DİĞER YAYINLAR

▪ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

1. Akdeniz Bölgesi'nde yetiştirilen bazı nar (*Punica granatum*, L.) çeşit ve genotiplerinin fenolik bileşenleri ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi (Yüksek lisans tezi).
2. Farklı yöntemlerle kurutulmuş kamkatın (*Fortunella margarita* Swing.) bazı kalite özellikleri ve depolamaya bağlı değişimi (Doktora tezi).
3. TURGUT, D., 2008, Taze Meyve ve Sebzelerin Modifiye Atmosferde Paketlenmesi, Tarımın Sesi Dergisi, Sayı 9.
4. YILDIZ TURGUT, D., 2010, Mis Kokulu Turunç Reçeli, Antalya Kültür ve Turizm Dergisi, Sayı 2, 122-123 s.
5. YILDIZ TURGUT, D., Dal, B., Ayas, F., 2014. Farklı Hasat Zamanlarının Valencia Late Portakal Çeşidinin Bazı Fitokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi. Hasad Bitkisel Üretim. 29 (346): 44-48.
6. YILDIZ TURGUT, D.,2014. Katkı Maddesiz, Ev Yapımı Tarifleriyle; Akdeniz Yöresinin Ünlü Reçelleri. Agroskop. 26: 56-57.
7. YILDIZ TURGUT, D., Gölükcü, M., Tokgöz, H., 2014. Nar ve Narı Değerlendirme Olanakları. Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi. 3(9): 47-49.



DR. MUSTAFA POYRAZ Ziraat Yüksek Mühendisi



▪ Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Çukurova Üniversitesi, 17-19 Nisan 2014, Adana.
2. Yabited II. Bitkisel Yağ Kongresi, 07-09 Mayıs 2015. Tekirdağ.
3. Tübitak Proje Hazırlama Eğitimi – Belconti Otel- Belek-Antalya- Şubat 2014.
4. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi- Kasım 2015.
5. III. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 4-6 Ekim 2016, Antalya
6. Nar Çalıştayı, 24 Kasım 2014, Antalya.
7. V. Uluslararası Gıda Ar-ge Proje Pazarı, 25 Mayıs 2017, İzmir
8. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım 2017, Antalya
9. IV. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, 2-4 Ekim 2018, İzmir
10. 1. Uluslararası/11. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, 7-9 Kasım 2019, Antalya
11. Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) turunç ve bergamot kabuğu reçeli coğrafi işaret denetim komisyonu üyeliği.
12. Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü danışma kurulu üyeliği