

## KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı:	Esen ALP ERBAY	
Unvanı:	Gıda Yüksek Mühendisi	
Bölümü:	Gıda Teknolojisi	
E-Posta:	<a href="mailto:esen.alp@tarimorman.gov.tr">esen.alp@tarimorman.gov.tr</a>	
Telefon:	0462 341 10 53 /3101	
Doğum Tarihi ve Yeri	1983 - Bursa	

## EĞİTİM BİLGİLERİ

<b>Lisans</b>	
Üniversite	Atatürk Üniversitesi
Bölüm	Ziraat Fakültesi / Gıda Mühendisliği Bölümü
Mezuniyet Yılı	2006
<b>Yüksek Lisans</b>	
Üniversite	Atatürk Üniversitesi
Bölüm	Fen Bilimleri Enstitüsü / Gıda Mühendisliği Bölümü
Mezuniyet Yılı	2008
<b>Doktora</b>	
Üniversite	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Bölüm	Fen Bilimleri Enstitüsü / Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü
Mezuniyet Yılı	2016- Devam ediyor

## YABANCI DİL BİLGİSİ

İngilizce	81- KPDS
-----------	----------

## GÖREVLER

Kurum	Görev	Yıl
Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü -TRABZON	Araştırmacı	2011- Halen
Özel sektör- İSTANBUL	Mühendis	2008-2011

## YAYINLAR

### Uluslararası Yayınlar

#### Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler (SCI, SCI-expanded, SCI ve AHCI):

Alp-Erbay, E., Figueroa-Lopez, K. J., Lagaron, J. M., Çağlak, E., & Torres-Giner, S. (2019). The impact of electrospun films of poly ( $\epsilon$ -caprolactone) filled with nanostructured zeolite and silica microparticles on in vitro histamine formation by *Staphylococcus aureus* and *Salmonella*

Paratyphi A. Food Packaging and Shelf Life, 22, 100414.  
<https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100414>

**Alp-Erbay, E., Yesilsu, A.F., Türe, M., 2019.** Fish Gelatin Antimicrobial Electrospun Nanofibers for Active Food-Packaging Applications. Journal of Nano Research 56, 80-97.  
<https://doi.org/10.4028/www.scientific.net/JNanoR.56.80>

**Alp-Erbay, E., Dağtekin, B. B. G., Türe, M., Yeşilsu, A. F., & Torres-Giner, S. 2017.** Quality improvement of rainbow trout fillets by whey protein isolate coatings containing electrospun poly ( $\epsilon$ -caprolactone) nanofibers with *Urtica dioica* L. extract during storage. LWT-Food Science and Technology, 78, 340-351. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.01.002>

Çankırlılıgil E. C., Berik N., **Alp -Erbay E., 2020.** Optimization of Hydrolization Procedure for Amino Acid Analysis in Fish Meat with HPLC-DAD by Response Surface Methodology (RSM). Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (Accepted).

**Alp, E., Aksu, M., İ. 2010.** Effects of water extract of *Urtica dioica* L. and modified atmosphere packaging on the shelf life of ground beef. Meat Science (86): 468-473.  
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.05.036>

Aksu, M.İ., **Alp, E. 2012.** Effects of Sodium Tripolyphosphate and Modified Atmosphere Packaging on the Quality Characteristics and Storage Stability of Ground Beef. Food Technology and Biotechnology 50 (1) 81–87.

#### **Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler**

Yeşilsu, A.F., Özyurt, G., Dağtekin, M., & **Alp-Erbay, E. (2019).** Wild Fish vs. Farmed Fish: Consumer Perception in Turkey. Aquaculture Studies, 19, 37-43.  
[http://doi.org/10.4194/2618-6381-v19\\_1\\_04](http://doi.org/10.4194/2618-6381-v19_1_04)

Yesilsu, A.F., Ture, M., **Alp-Erbay, E., Dagtekin, B.B., Eroglu, O. 2018.** Identification of Lactic Acid Bacteria from Spoiled Marinated Anchovy (*Engraulis encrasicolus*) Using 16S rRNA Gene Sequence Analysis. Genetics of Aquatic Organisms, 2: 11-15.  
[http://doi.org/10.4194/2459-1831-v2\\_1\\_05](http://doi.org/10.4194/2459-1831-v2_1_05)

Çankırlılıgil E. C., **Alp Erbay, E., 2017.** Effect of different thawing techniques on color of Black Sea trout (*Salmo labrax* PALLAS, 1814) fillets. International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences. 1 (1): 27-32.  
<http://dergipark.gov.tr/jaefs/issue/33546/348552>.

#### **Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan Bildiriler:**

**Alp-Erbay, E., & Yesilsu, A.F. 2019.** Functionalization of Electrospun Biopolymer Nanofibers With Molecular Sieving Particles For Entrapment of Biogenic Amines For Active Food Packaging Applications. 3th International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, April, 16-18, 2019, Trabzon, Turkey (Sözlü).

**Alp-Erbay, E., & Yesilsu, A.F. 2019.** Fabrication and Optimization of Poly ( $\epsilon$ -caprolactone) /Rosemary Extract Electrospun Nanofibers by Electrospinning Using Response Surface Methodology for Active Food Packaging Applications. 3th International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, April, 16-18, 2019, Trabzon, Turkey (Sözlü).

Kutlu, S., Balcık Misir, G., Dagtekin, M., Yesilsu, A.F., **Alp-Erbay, E., & Erteken, A. 2019.** Determination of Consumer Preferences on Trout, Seabass, Shad, and Bonito Smoked with Beech and Oak Sawdust. 3th International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, April, 16-18, 2019, Trabzon, Turkey (Sözlü)

**Alp Erbay, E., 2016.** Electrospun Nanofiber Based Drug Delivery Systems: Food Applications. 12th International Nanoscience and Nanotechnology Conference (NanoTR-12), Gebze Technical University, 3-5 June 2016, Darıca in Kocaeli, Turkey.

Cankiriligil, E.C., **Alp Erbay, E., 2016.** Effect of Different Thawing Techniques on Color of Black Sea Trout (*Salmo trutta labrax*) Fillets. FABA 2016, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 3-5 November 2016, Antalya-Turkey

Kutlu, S., Yeşilsu, A.F., Mısır-Balçık, G., **Alp, E.**, Erteken, A., Türe, M., Dağtekin, M., **2015.** Determination of Storage Stability of Hot Smoked Atlantic Bonito and Trout with Different Wood Chips. 1st International Conference on Sea and Coastal Development in the Frame of Sustainability, (Macodesu-2015), 18-20 September 2015, Trabzon, Turkey. Abstract Book, p:189. (Poster).

Kutlu, S., Dağtekin, M., Mısır-Balçık, G., Yeşilsu, A.F., **Alp, E.**, Erteken, A., **2015.** Determination of Consumer Trends on Shad an Seabass Smoked with Beech and Oak Sawdust. 1st International Conference on Sea and Coastal Development in the Frame of Sustainability, (Macodesu-2015), 18-20 September 2015, Trabzon, Turkey. Abstract Book, p:186. (Poster).

**Alp, E.**, Yeşilsu, A.F., Gözü-Dağtekin, B.B., Türe, M., **2014.** Electrospinning Parameters to Obtain Nanaofibers from Stinging Nettle (*Urtica dioica* L.) to Reinforce Edible Coatings for Fish: A Novel Method. International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 25-27, September 2014, Trabzon, Turkey, Symposium Abstract Book, 462-463. (Poster).

**Alp, E.**, Aksu, M.İ., **2013.** Traditional Fishery Product in Black Sea: Anchovy. The second International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake)/ Macedonia. TFP\_2182, 323pp.

#### **Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan Bildiriler:**

Polat, H., İ. Aydın, E. Küçük., O. T. Özel., **Alp, E., 2014.** Kalkan Balığında (*Psetta maxima*) Fotoperiyod Yöntemiyle Erken Dönemde Elde Edilen Spermin Özellikleri. 31/05-02/06. 2014 X. Doğu Anadolu Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ. (Poster).

Akbulut B., S. Kutlu, Aksungur N., E. Çakmak, Yeşilsu A.F. ve **Alp, E., 2013.** Sivriburun Mersin Balıklarında Besleme Sıklığının Büyüme, Yem Değerlendirme, Et Verimi ve Et Kalitesine Etkisi. 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 3-6 Eylül, 2013, İstanbul. Bildiri Özetleri Kitabı.

## **PROJELER**

TAGEM - Mersin Balığı Yetiştiriciliği ve Koruma Stratejisi Geliştirilmesi - **Araştırmacı** (2011-2013)

TAGEM- Balık Gen Bankası Oluşturulması için Ön Çalışma: Sperm Muhafazası - **Araştırmacı** (2011-2013)

TAGEM - Doğu Karadeniz'de avlanan ve yetiştirilen bazı balıkların tütsülenmesinde tüketici kabulünün ve depolama stabilizesinin belirlenmesi - **Araştırmacı** (2013-2015)

TAGEM - Peynir Altı Suyu Protein İzolatlı Nanokompozit Film ile Kaplanmış Alabalığın Kalite Kriterlerinin ve Raf Ömrünün Belirlenmesi – **Proje lideri** (2014-2015)

TAGEM – Doğal Antioksidanlar Katılarak Mikroenkapsüle Edilen Hamsi Yağlarının Oksidatif Stabilitelerinin İncelenmesi - **Araştırmacı** (2015-2016)

TAGEM - Hamsinin Değerlendirilmesinde Alternatif Marinasyon Kaynaklarının Kullanımı-  
**Araştırmacı** (2016-2017)

TAGEM - Laktoferrin - Balık Jelatini Nanolif Membranların Antimikrobiyal Etkilerinin  
Araştırılması – **Proje Lideri** (2017-2018)

TAGEM - Bazı Fitobiyotik Katkılı Diyetlerin Karadeniz Alabalığı (*Salmo trutta labrax* Pallas, 1811)  
Beslenmesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması (2017-2020) – **Araştırmacı**

## DİĞER

### Editörlük

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences – Yönetici Editör (2019-)

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences – Teknik Editör (2011- 2018)

### Ödüller

2010 Yılı "Tez Makalesi" Dalında Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Birincilik Ödülü.

2010 Yılı "Tez Makalesi" Dalında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği  
Bölümü Birincilik Ödülü.

## KATILDIĞI ULUSAL/ULUSLARARASI EĞİTİM, KURS, SEMİNER VB.

Eğitimin Adı	Tarih	Eğitim Alınan Birim
Use of Biosensors for Food Safety and Quality Control	2016 (5 gün)	IAMZ-CHIEAM (Zaragoza/İspanya)
Electrospinning for Food/ Nanotechnology for Food Packaging	2018 (30 gün)	IATA-CSIC (Valencia/İspanya)
Yağ Asitleri Analizleri	2011 (9 gün)	Ankara İl Kontrol Laboratuvarı
AB Hibe Fonları ve Proje Döngüsü Yönetimi	2013 (4 gün)	Company Training Consultancy Development
Editör ve Yazar 6. Eğitim Yazar Semineri	2015 (1 gün)	TÜBİTAK