



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

ATATÜRK BAHÇE KÜLTÜRLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ / YALOVA



DR. SEDA KAYAHAN

Kimya Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Yalova Üniversitesi
2016-2021 Kimya Mühendisliği

Yüksek Lisans Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
2011-2013 Kimya Bölümü

Lisans Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
2005-2009 Kimya Mühendisi / Kimya Bölümü

YABANCI DİL İngilizce / YÖK DİL 86,25

İŞ TECRÜBESİ

2015-... Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü -
Yalova

2014-2015 Soma Elektrik Üretim ve Tic. Aş. Bursa Linyitleri
İşletmesi Müdürlüğü Laboratuvar Başmühendisliği

2011-2014 Türkiye Kömür İşletmeleri Garp Linyitleri İşletmesi
Müessesesi Müdürlüğü Ar-Ge Başmühendisliği

2011-2011 Starwood Orman Ürünleri A. Ş Tutkal Üretim Prosesi

HAKKIMDA

1987 Yılında Bursa'da doğmuştur. 2009 Yılında Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Kimya Bölümünden derece ile mezun olmuştur. Aynı yıl çift anadal öğrencisi olarak başladığı Mühendis Fakültesi Kimya Mühendisliği bölümünden de mezun olmuştur.

Yeni Teknolojilerin kullanıldığı, birçok sofralık zeytin yönteminin geliştirildiği projelerde görev almıştır. "Enginar genotiplerinin biyoaktif içeriklerinin belirlenerek, enkapsülasyonu ve biyoyararlılığının incelenmesi" projesinin yürütücü olarak görev yapmış. Bitkisel ürünlerin ekstraksiyonu, enkapsülasyonu ve biyoerişilebilirliğinin incelenmesi konularından görev almaktadır.

İLETİŞİM

Süleyman Bey Mh., 77100 Merkez /
YALOVA

seda.kayahan@tarimorman.gov.tr

(0226) 814 25 20



DR. SEDA KAYAHAN

Kimya Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi (2017-2020) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
2. Bazı Çeşit ve Çeşit Adaylarına Ait Cevizlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Yeni Ceviz İçi Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi (2017-2019) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
3. Etilen ve CO₂ Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi (2017-2020) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
4. Organik Zeytin Yetiştiriciliğinde Bahçe Zemin Yönetimi (2016-2019) Destekleyen Kurum: TAGEM Görevi: Araştırmacı
5. Karadeniz Bölgesinde Seleksiyon Sonucu Seçilen Karayemiş Tiplerinin Kimyasal Özelliklerinin İncelenerek Gıda Sanayinde Pekmez Üretimine ve Kurutmaya Uygunluğunun Araştırılması Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
6. Enginar genotiplerinin biyoaktif bileşenlerinin belirlenerek artıklarından biyoaktif madde ekstraksiyonu' isimli Yalova Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Geliştirme Destekleme Birimi, Doktora Projesi, 2019- 2022. (Proje no.:2019/DR/0001).
7. Çocuklar Yesin diye zeytini kuruttuk Yaygınlaştırılması Projesi (2018-2020) Destekleyen Kurum: GTHB Eğitim Yayım ve Yayınlar Daire Başkanlığı; Görevi: Araştırmacı

■ **Devam Eden Projeler**

1. Enginar Genotiplerinin Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenerek Artıklarından Biyoaktif Madde Ekstraksiyonu, Enkapsülasyonu ve İn Vitro Biyoerişebilirliğinin İncelenmesi (2020- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Proje Yürütücüsü
2. Reishi Suşları Mantar ve Misellerinin Özellikleri ve Fonksiyonel Bileşen Ekstraksiyonu (2019- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
3. Ultrases Destekli Salamura ile Siyah Sofralık Zeytin Üretiminin Geliştirilmesi (2019- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
4. Uçucu Yağ Üretimine Uygun Nane (*Mentha L.*) Genotiplerinin Belirlenmesi (2019- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
5. Innovative High Pressure Process To Increase The Preservation Of Ready-To-Eat Organic FOOD (2020- devam ediyor) Destekleyen Kurum: ERANET; Görevi: Araştırmacı
6. Bazı Eski Bahçe Güllerinden Melezleme İslahı Yoluyla Bahçe ve Yağlık Gül Çeşit Adaylarının Geliştirilmesi (2021- devam ediyor); Destekleyen Kurum: TÜBİTAK 3501; Görevi: Araştırmacı
7. Kök Kültürü Yöntemi İle Ginseng, Tavşan Memesi Ve Censiyan Köklerinin Üretimi Ve Etken Madde İçeriklerinin Belirlenmesi (2021- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
8. Ceviz (*Juglans regia L.*) Yeşil Meyve Kabuk Ekstraktının Biyoherbisidal Potansiyelinin Araştırılması (2021- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı
9. Ayvanın Kurutulması ve Artıklarının Katma Değeri Yüksek Ürünlerin Üretimi İçin Değerlendirilmesi (2021- devam ediyor) Destekleyen Kurum: TAGEM; Görevi: Araştırmacı



DR. SEDA KAYAHAN

Kimya Mühendisi



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. S. Kayahan, D. Saloğlu, Optimization and kinetic modelling of microwave- assisted extraction of phenolic contents and antioxidants from Turkish Artichoke, *CyTA-Journal of Food*, 18 (2020) 635-643
2. S. Kayahan, D. Saloğlu, Microwave-assisted extraction of antioxidant phenolic compounds from artichoke (*Cynara scolymus L. cv Bayrampaşa*): optimisation and kinetic modelling, *International Food Research Journal*, 28 (2021) 704 -715
3. S. Kayahan, D. Saloğlu, Comparison of phenolic compounds and antioxidant activities of raw and cooked Turkish artichoke cultivars, in *Frontiers in Sustainable Food Systems*, section Nutrition and Sustainable Diets, 5 (2021) 1-8
4. S. Kayahan, D. Saloğlu, Farklı olgunluklarda tüketilen Sakız enginarının (*Cynara scolymus L.*) biyoaktif bileşenlerinin incelenmesi, *Journal of Advanced Research in Natural and Applied Sciences*, doi.org/10.28979/jarnas.940286
5. Y. Özdemir, S. Kayahan, N. Aktepe Tangu, Quality, sensory and oxidative stability characteristics of olive oils obtained by crossing of Ascolana with Karamürselsu, Tavşanyuregi and Uslu cultivars, *International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research*, 4 (2020) 407-413
6. Y. Özdemir, A. Ozturk, S. Kayahan, O. Keskinel, Determination of table olive and olive oil consumption and preference of children from Yalova/Turkey, *Eurasian Journal of Food Science and Technology*, 1 (2017) 9-15.
7. Y. Özdemir, S. Kayahan, S.S. Erdogan, U. Ozyurt, Oil content and fatty acid composition of seeds of selected 13 cherry laurel types, *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 3 (2020) 1-6.
8. Y.Özdemir, O.N. Cam,S. Kayahan, Artificial Intelligence in Food Safety Control. *Acta Scientific Computer Sciences* (2021) 3.7: 23-28
9. Y. Özdemir, S.Kayahan, S.S.Erdogan,U Ozyurt. Oil Content and Fatty Acid Composition of Seeds of Selected 13 Cherry Laurel Types. (2020) *J Nutr Res Food Sci* 1(03):1-6.
10. Y.Özdemir, S.Kayahan, Ö. Keskinel. Effect of Plant Growth Regulators on Bitterness, Physical and Chemical Characters of Black Olives in Water. In *J Food Nutri: IJFN-(2019)* 114 (1):1-5.
11. Y.Ozdemir , S. Kayahan, Ö. Utku. Developing a system for walnut husking to reduce wastewater formation and its comparison with industrial husking system for environmental perspective. *J Food Technol Pres* 2018;2(2):22-27.
12. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö Keskinel. Assessment of bitterness reduction on green olive by using plant growth regulators,(2018) *Open Access Journal of Agricultural Research*, 3:1-5.
13. Y. Özdemir, N. Aktepetangu, S. Kayahan, Ö. Keskinel. Olive Characteristic Determination of Six Cultivar Candidates for Scratched Green Table Olive Production. *Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics*, (2018). 1: 1-5.
14. Y. Özdemir, A. Öztürk, S. Kayahan, Ö. Keskinel. Determination of Table Olive and Olive Oil Consumption and Preference of Children from Yalova/Turkey. *Eurasian Journal of Food Science and Technology*, (2017) 1(1), 9-15.
15. Y. Özdemir, S. Kayahan, N. Aktepe Tangu. Some Fruit and Oil Characteristics of Ever Green Type Olive Cultivar Candidates (Le002 and Mt087). *J Agri Horti Res*, (2021). 4(2): 62-64.



DR. SEDA KAYAHAN

Kimya Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. S. Kayahan, D. Saloğlu, Y. Özdemir, Effect of Preparation Methods on the Total Phenolic Content and Antioxidant Activity of Artichoke Extracts, 3 rd International Eurasian Conference On Science, Engineering and Technology, 2021, Ankara,Turkey
2. S. Kayahan, D. Saloğlu, Y. Özdemir, Sensory and color characteristics of artichoke leaf mixed herbal tea, 3 rd International Eurasian Conference On Science, Engineering and Technology, 2021, Ankara,Turkey
3. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk. Subject assessment of postgraduate theses relating to olive leaf between 2000-2019 years in Turkey" (USA) 3rd Edition of "Webinar on Nutrition & Food Science" 12-13 July 2021.
4. S. Kayahan, Y. Özdemir, Y. Kaya. Herbal drog extraction used in phytotherapy, Online Summit on Plant Science and Agriculture PSA-2021, March 2021
5. Y. Özdemir, S.Kayahan, A. Öztürk. Health claim olive oils and their nutraceuticals. 3rd International Conference on Nutaceuticals Agust 23-24 2021 Webinar, Online
6. Y. Özdemir, S. Kayahan. Pharmacological Properties of Fullerene C60. International Conference of Food Nutrition & Dietetics, Agust 27 2021 (ISY) Live Conference on GoToMeeting
7. A. Öztürk, Y. Özdemir, S. Kayahan. Total phenolic content and antioxidant activity of aronia fruit of neo and viking cultivars cultivated in Yalova, The International 3. Halal and Healthy Food Congress, 3 (2015)14-40.
8. S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Öztürk, Z. Göksel, Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı,2017, İzmir Türkiye

▪ ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

▪ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel. Türkiye’de 2000-2019 yıllarındaki zeytinyağı teknolojisi, kalitesi ve analizleri ile ilgili lisansüstü tezlerde çalışılan konuların analizi, Bahçe (2021) 50(2): 149-153
2. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel. Tüketicinin ambalajlı ve ambalajsız sofralık zeytin satın alma tercihleri ve buna etki eden bazı faktörler. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 17 (2017) 41-50.
3. Y. Özdemir, S. Kayahan, Kurutma yöntemi ile sofralık tuzsuz zeytin üretimi, Agrotime, 25 (2017) 2147-7639.
4. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Zeytin 20 dakikada işlenecek, Türk Tarım, 240 (2017) 1303-2364.
5. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel, Tüketicilerin sofralık zeytin tercihinin belirlenmesi, Bahçe, 45 (2016) 1300-8943.
6. Y. Özdemir, N. Aktepe Tangu, M.A. Nebioğlu, S. Kayahan, Gemlik ve Edincik Su melezlemesi ile elde edilmiş zeytin tiplerinin yağ miktarlarının ve yağ asitleri kompozisyonlarının belirlenmesi, Zeytin Bilimi, 6 (2016) 41-47.
7. Y. Özdemir, S. Kayahan, Ö. Keskinel, Tüketicinin sofralık zeytin tercihlerinin belirlenmesi, Bahçe, 45 (2016) 11-19.
8. Y. Özdemir, S. Kayahan, M. Özkan, Ö. Keskinel, Kontrolsüz şartlar altında geleneksel yöntem ile hazırlanan zeytinlerin neden olduğu botulizim zehirlenmesinin incelenmesi, İtalya Vakası. Analiz, 35 (2016) 2146-6106.



▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. S. Kayahan, D. Saloğlu, Enginar genotiplerinin biyoaktif bileşenlerinin belirlenerek artıklarından biyoaktif madde ekstraksiyonu, enkapsülasyonu ve in vitro biyoerişilebilirliğinin incelenmesi, Uşak Üniversitesi TTO 2.Ar-Ge ve Tasarım Proje Pazarı, 2019, Uşak, Türkiye.
2. S. Kayahan, D. Saloğlu, Bursa'da Yetiştirilen 'Bayrampaşa' enginarının farklı kısımlarının toplam fenol ve antioksidan aktivitesinin belirlenmesi, INSAC Doğa ve Sağlık Bilimleri, 2020, İstanbul, Türkiye.
3. [6] S. Kayahan, D. Saloğlu, Bursa'da yetiştirilen "Imperial Star" enginarın farklı kısımlarının toplam fenol ve antioksidan aktivitesi, 31. Kimya Kongresi, 2019, İstanbul, Türkiye.
4. S. Kayahan, D. Saloğlu, İzmir'de yetiştirilen "Sakız" enginarın farklı kısımlarının toplam fenol ve antioksidan aktivitesinin belirlenmesi, 3. Fitoterapi, Aromaterapi, Apiterapi ve Kozmetikte Yenilikler Kongresi, 2019, İstanbul, Türkiye.
5. S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Öztürk, Z. Göksel, Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
6. S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Öztürk, Z. Göksel, Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, FARABİ VI. Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Zonguldak, Türkiye
7. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Etilen ve CO2 Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
8. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk, Bazı Çeşit ve Çeşit Adaylarına Ait Cevizlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Yeni Ceviz İçi Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
9. Y. Özdemir, M. K. Soylu, S. Kayahan, Reishi Suşları Mantar ve Misellerinin Özellikleri ve Fonksiyonel Bileşen Ekstraksiyonu, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
10. S. Kayahan, Y. Özdemir, Ceviz yağının oksidasyonu ve ürün kalitesine etkisi. 3. Ulusal Ceviz Sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2016, Bolu, Türkiye
11. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk. Ceviz Ağız Alerjisi Ve Ceviz Seleksiyonunda Kullanım. 3. Ulusal Ceviz Sempozyumu, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2016, Bolu, Türkiye
12. A. Öztürk, S. Kayahan, Y. Özdemir, A. Fidancı, Türkiye'de yeni bir üzümü: aronya türkiye'de yeni bir üzümü: Aronya (*Aronia melanocarpa*), Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016, Edirne, Türkiye

▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. S. Kayahan, Enginar genotiplerinin Biyoaktif Bileşenlerinin Belirlenmesi,2021, Yalova Üniversitesi Lisansüstü Enstitüsü.(Doktora Tezi)
2. S. Kayahan, Bazı 1-Aril-3- hidroksi-1,2,4-triazolo0llerin Teorik Olarak İncelenmesi, 2013, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. (Yüksek Lisans Tezi)



DR. SEDA KAYAHAN Kimya Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

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

1. Tarımsal Araştırmalarda İstatistiksel SPSS Paket Kullanımı, 11-15.04.2016, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, Eğirdir/Isparta.
2. Tarımsal Araştırmalarda İstatistiksel Yazılım Paketi Kullanımı, 03-06.11.2015, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, Eğirdir/Isparta.
3. İstatistik ve Deneme Teknikleri 05-08.10.2015, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, Eğirdir/Isparta.
4. TS EN ISO/17025 Deney Laboratuvarları Akreditasyonu Temel ve Dokümantasyon Eğitimi, 06-07.05.2013, Kimya Mühendisleri Odası, Ankara.
5. TS EN ISO/17025 Kapsamında Laboratuvar İstatistiği Eğitimi. 08-10.05.2013, Kimya Mühendisleri Odası, Ankara.
6. TS EN ISO/IEC 17025 İç Tetkik Eğitimi. 06-07.06.2013, Kimya Mühendisleri Odası, Ankara.
7. TS EN ISO/IEC 17025 Kapsamında Metot Validasyonu Eğitimi. 25-26.09.2013, Kimya Mühendisleri Odası, Ankara.
8. TS EN ISO/IEC 17025 Kapsamında İstatistiksel Proses Kontrol ve Kontrol Kartları Oluşturulması ve Uygulaması Eğitimi. 23-24.09.2013, Kimya Mühendisleri Odası, Ankara.
9. TS EN ISO/IEC 17025 Kapsamında Laboratuvarda Olası Uygunsuzluk Kaynakları, Uygunsuzlukların Değerlendirilmesi ve Laboratuvar Denetimi Eğitimi. 27.09.2013, Kimya Mühendisleri Odası, Ankara.
10. Workshop on Clean Coal Technologies, 08-10.12.2011, Türkiye Kömür İşletmeleri, Antalya.