

C.V.



Yrd. Doç. Dr. REYHAN İRKİN

Doğum Yeri ve Tarihi: İzmir, 1969

Adres : Balıkesir Üniversitesi Susurluk Meslek Yüksekokulu
10600, Susurluk-BALIKESİR

Tel : 0 266 865 71 53

e-mail : reyhan@balikesir.edu.tr

Akademik Kariyer ve Çalışma Alanları:

Lisans: Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü (İng.) (1987-1992).

Y.Lisans: Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği (1993-1996).

Doktora : Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği (2003-2007)

2000- Balıkesir Üniversitesi, Susurluk Meslek Yüksekokulunda öğretim görevlisi olarak göreve başlama.

2000-2003- Susurluk Meslek Yüksekokulunda Müdür Yardımcılığı.

2007- Balıkesir Üniversitesi, Susurluk Meslek Yüksekokulunda Yardımcı Doçent (Teknik Programlar Bölüm Başkanı) olarak görev yapmaktadır.

Son 5 yıl içinde Katıldığı Bilimsel Toplantılar:

Temmuz 2003	Quality in Chain Symposium (QUICK), Wageningen, Hollanda
Ekim 2003	3. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara.
Şubat 2004	Leonardo da Vinci Study Visit, Oslo, Norveç.
Nisan 2004	1 st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals Antalya, Turkey.
Mayıs 2004	Recent Developments In Dairy Science and Technology, International Dairy Symposium, Isparta, Turkey.
Mayıs 2006	2 nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, İstanbul.
Mayıs 2006	Türkiye 9. Gıda kongresi, Bolu.
Mayıs 2007	4.Ulusal Meslek Yüksekokulları Kongresi Bergama-İzmir
Kasım 2007	5.Gıda Mühendisliği Kongresi-Ankara
Mayıs 2008	Third Annual Balkan Week of Plant Health, Kostinbrod, Bulgaristan.
Mayıs 2008	I.Ulusal Maya Moleküler Biyolojisi ve Biyoteknolojisi Sempozyumu, Bursa
Mayıs 2009	Food Safety and Hygiene Networking within new member states and associated candidate countries. Risk management by hygienic design and efficient sanitation programs, Tallinn, Estonia.
Mayıs 2009	3.Ulusal Veteriner Hijyen Kongresi, Bursa
Mayıs 2009	Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli.
Eylül 2009	15 th International Workshop on Campylobacter, Helicobacter and Related Organisms (CHRO2009), Niigata, Japonya
Eylül 2009	IDF World Dairy, United Dairy World 2009 Congress, Berlin, Almanya

Hakemli Dergi ve SCI' de Yayınlanmış Makaleleri

1. Esmer O.K., Balkir, P., Seckin, A.K., **IRKIN, R.** 2009. The effect of modified atmosphere and vacuum packaging on the physicochemical, microbiological, sensory and textural properties of Crottin de Chavignol Cheese. Food Science and Technology Research 15(4):367-376.
2. **IRKIN,R.** and Korukluoglu, M. 2009. Effectiveness of *Cymbopogon citratus* L essential oil to inhibit the growth of some filamentous fungi and food spoiling yeasts. Journal of Medicinal Food 12(1) 193-197.
3. **IRKIN, R.** and KORUKLUOGLU, M. 2009. Growth inhibition of pathogenic bacteria and some yeasts by selected essential oils and survival of *L.monocytogenes* and *C.albicans*

in apple-carrot juice. Foodborne Pathogens and Disease Journal 6(3), 387-394.
4. DEGIRMENCIOGLU, N. and IRKIN, R. 2009. Survival of some microorganisms in the presence of onion (<i>Allium cepa</i> L.) extracts in vitro. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences 59(1): 61-66.
5. IRKIN, R. and KORUKLUOGLU, M. 2009. Control of some filamentous fungi and yeasts by dehydrated <i>Allium</i> extracts . Journal for Consumer Protection and Food Safety 4 (1): 3-6.
6. Korukluoğlu, M. Şahan, Y., Yiğit, A. IRKIN, R. 2006. Antifungal Activity of Olive Leaf (<i>Olea Europaea</i> L.) Extracts From The Trilye Region of Turkey, Annals of Microbiology 56 (4) , 62-65.
7. IRKIN, R. and Arslan, M. 2009. Effect of onion (<i>Allium cepa</i> L.) extract on microbiological quality of beef meat. Journal of Muscle Food 21(3) (in press).
8. IRKIN, R. and Vapur-Eren , U. 2008. A research about viable <i>Lactobacillus bulgaricus</i> and <i>Streptococcus thermophilus</i> numbers in the market yoghurts. World Journal of Dairy and Food Sciences 3(1),25-28.
9. IRKIN, R. , KORUKLUOGLU, M. 2007. Control of <i>Aspergillus niger</i> with garlic, onion and leek extracts. African Journal of Biotechnology, 6 (4):384-387.
10. IRKIN, R. and Korukluoglu, M. 2008. Bazı <i>Allium</i> sebzelerinin antifungal etkileri. Natural and Applied Sciences Food Engineering Journal, 3 (3), 452-462.
11. İRKİN, R. , Eren Vapur, U. 2007. Starter kültür bakterilerinin oluşturduğu konjuge linoleik asit ve sağlık yönünden önemi. Gıda Teknolojisi Derneği Gıda dergisi, 33(2), 83-89.
12. Şahan, Y., İRKİN, R. , Korukluoğlu, M. 2007. Bazı baharat ve tıbbi bitkilerin antimikrobiyel özellikleri. Gıda Mühendisliği Odası Dergisi 10 (25),41-48.
13. İRKİN, R. , Korukluoğlu, M., Tavşanlı, H. 2007. İhracata yönelik hazırlanan bazı deniz ürünlerinin mikrobiyal özellikleri. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi 64 (1), 26-30.
14. İRKİN. R. ve Korukluoğlu, M. 2006. Geleneksel Bir Peynirimiz: Sepet Peyniri ve Özellikleri. Gıda 3, 169-172.
15. Korukluoğlu, M., İRKİN, R. , Sertel, S. 2006. Salmonella ve Shigella türlerinin gelişmesini engelleyen tıbbi bitkiler ve esansiyel yağlar. Gıda, 31(6):319-324.
16. IRKIN, R. , Değirmencioğlu, N. 2009. Microbial characteristics of herby cheeses. Plant Science Journal 46, 315-318.
17. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2009. HACCP Implementation and microbiological quality of frozen onion process. Plant Science Journal 46, 311-314.
18. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2009. Gıda Kaynaklı bir patojen: <i>Arcobacter</i> . Gıda Teknolojisi Dergisi 34(5), 331-335.

19. Değirmencioğlu, N., **İRKİN, R.**, Değirmencioğlu, A., Kabasakal, A. 2009. Kitosan ve gıda sanayindeki uygulamaları. Akademik Gıda dergisi 7(4), 35-41.

ULUSAL BİLDİRİLER

1. Çetin, B., E. Arabacı, **R. İRKİN**. 2002. Firma aktivitelerine Kalite Uygulamalarının Etkilerinin Sonuçları; Bir Süt İşletmesi Örneği. 11. Türkiye Kalite Kongresi, 23-24 Ekim, İstanbul.
2. **İRKİN, R.**, Korukluoğlu, M. 2003. Sarımsak, pırasa ve soğanın antimikrobiyel etkileri. 3. Türkiye Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim, Ankara.
3. **R. İRKİN**, Savaş, E. 2003. Balıkesir’de Süt Endüstrisinin Sorunları ve Çözüm Önerileri” Konferansı. Balıkesir’in Sorunları Konulu Etkinlikler Konferansı. 16, Temmuz, Balıkesir.
4. **İRKİN, R.**, M.Korukluoğlu. 2004. Piyasada satışa sunulan farklı sarımsak yağlarının bazı küfler üzerine etkileri. 8.Türkiye Gıda Kongresi, 26-28 Mayıs, Bursa.
5. **İRKİN, R.**, S. SERTEL, M.KORUKLUOĞLU. 2005. Fenolik Bileşiklerin antimikrobiyel Etkileri. Ege Üniversitesi, Gıda Kongresi. 19-21 Nisan, İzmir.
6. Korukluoğlu, M. , Sertel,S., **İRKİN,R.**.2005. Bazı tıbbi bitki ve Uçucu Yağlarının Salmonella ve Shigella üzerine inhibisyon etkileri. Ege Üniversitesi Gıda Kongresi. 19-21 Nisan, İzmir.
7. **R. İRKİN**, E. Savaş, H.Tavşanlı. 2005. Yumurtanın Uzun Süreli Dayandırılması ve Pastörizasyonu. S. D. Ü. Burdur Meslek Yüksekokulu. Ulusal Meslek Yüksekokulları, Sempozyumu, 28-30 Eylül.
8. Savaş, E., **İRKİN, R.**, İ.Gökgözoğlu. 2005. Enerji İçecekleri Tüketimi ve Metabolizmaya Etkileri. S.D.Ü.Burdur Meslek Yüksekokulu.Ulusal Meslek yüksekokulları, Sempozyumu, 28-30 Eylül.
9. **İRKİN, R.** Yiğit, A., Şahan,Y., Korukluoğlu, M. 2006. Güvenli Gıda Üretimi ve Mikrobiyel Risk Değerlendirmesi.Türkiye 9.Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
10. Yiğit, A., Şahan Y.,**İRKİN, R.**, Korukluoğlu M. 2006. Bursa’da satışa sunulan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
11. **İRKİN, R.**, Değirmencioğlu, N. 2006. Organo-Sülfür Bileşiklerinin Sağlık Üzerine Etkileri. Türkiye 9.Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
12. Arslan, M., **İRKİN, R.**, Savaş, E., Kabasakal, A. 2006. Market Sütlerinin Tüketim Tercih Üzerine bir Araştırma. Türkiye 9.Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.
13. Şahan,Y.,Yiğit,A., **İRKİN,R.**, Korukluoğlu,M. 2006. Höşmerim tatlısının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 9.Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs, Bolu.

14. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2007. Laktik asit bakterilerinin anti-clostridial aktiviteleri. 4.Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 14-16 Mayıs, Bergama, İzmir.
15. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2007. Doğal antimikrobiyeller ve etki mekanizmaları. 4.Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 14-16 Mayıs, Bergama, İzmir.
16. DEGIRMENCIOGLU , N. ve R. İRKİN. 2007. Anti- Listerial Aktiviteye Sahip Doğal Antimikrobiyeller. 5.Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, 8-10 Kasım 2007 Ankara.
17. İRKİN, R. ve N. DEGIRMENCIOGLU . 2007. Süt ve Süt rnlerinde <i>Bacillus</i> Türlerinin Yol Açtığı Sorunlar. 5.Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi, 8-10 Kasım 2007 Ankara
18. İRKİN, R. ve N. DEGIRMENCIOGLU . 2007. Peynirin Olgunlaşmasında Laktik Asit Bakterilerinin nemi. XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, 28-31 Ekim 2007, 53 s, Antalya.
19. DEGIRMENCIOĞLU N., R. İRKİN ve A. DEĞİRMENCİOĞLU. 2007. Fonksiyonel Starter Kültürler Ve Et rnlerinde Kullanımı. XV. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, 28-31 Ekim 2007, 52 s, Antalya
20. IRKIN,R. , Ertürk, ., Korukluoğlu, M. 2008. Hasat sonrası meyvelerin korunmasında kullanılan doğal antifungal maddeler. 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
21. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2008. Gıda kaynaklı bir patojen; <i>Arcobacter</i> . 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
22. IRKIN, R. , Ertürk, ., Korukluoğlu, M. 2008. Meyvelerdeki bileşiklerin sağlık yönünden nemi. 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
23. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2008. Tarçın, Isırgan otu, Defne, Adaçayı ve Biberiyenin bazı mayalar üzerine etkileri. I.Ulusal Maya Moleküler Biyolojisi ve Biyoteknolojisi Sempozyumu, 30-31 Mayıs, Bursa.
24. Yavuz, M., IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2008. Bazı fitokimyasalların gıda bozucu mayalar üzerine etkileri. I.Ulusal Maya Moleküler Biyolojisi ve Biyoteknolojisi Sempozyumu, 30-31 Mayıs, Bursa.
25. IRKIN, R. , KORUKLUOĞLU, M. 2009. Dil peyniri üretiminde mikrobiyal bulaşma kaynakları. Pamukkale Süt ve Süt rnleri Sempozyumu, 21-23, Mayıs, Denizli.
26. IRKIN, R. , YAVUZ, M.; KORUKLUOĞLU, M. 2009. Satışa sunulan probiyotik ürünlerindeki laktik asit bakteri sayısının araştırılması. Pamukkale Süt ve Süt rnleri Sempozyumu, 21-23, Mayıs, Denizli.
27. IRKIN, R. , DEGIRMENCIOGLU, N., DEGIRMENCIOGLU, A., KABASAKAL,A. 2009.Peynir salamuralarının peynir kalitesine etkileri. Pamukkale Süt ve Süt rnleri Sempozyumu, 21-23, Mayıs, Denizli.

28. IRKIN, R. , TAVSANLI, H. 2009. Satışa sunulan mayonezli salataların bazı patojenler yönünden araştırılması. 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyen Kongresi, 14-16 Mayıs, Bursa.
29. IRKIN, R. , ARSLAN, M., KABASAKAL, A., DEGIRMENCIOGLU, A. 2009. Balıkesir’de çiftlik tipi tank sütlerinde <i>Psychrotrophic</i> bakteri sayısının araştırılması. 3.Ulusal Veteriner Gıda Hijyen Kongresi, 14-16 Mayıs, Bursa.
30. IRKIN, R. , Korukluoğlu, M. 2009. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ve <i>Saccharomyces uvarum</i> ’un Bazı Ağır Metaller Olan Duyarlılıklarının Araştırılması. 6. Gıda Mühendisliği Odası Kongresi, 6-9 Kasım, Antalya
31. Değirmencioğlu, A., Kabasakal, A., Değirmencioğlu, N., IRKIN, R. 2009. Hayvan Beslemede Kullanılan Bitki Ekstrelerinin Hayvansal Ürünlerin Kaliteleri Üzerindeki Etkileri. 6. Gıda Mühendisliği Odası Kongresi, 6-9 Kasım, Antalya.
32. Değirmencioğlu, N., IRKIN, R. 2009. Kitosan ve Gıda Sanayiindeki Uygulamaları. 6. Gıda Mühendisliği Odası Kongresi, 6-9 Kasım, Antalya.

ULUSLARARASI BİLDİRİLER

1. Çetin, B., Turhan,S., R. IRKIN. 2003. Competitive Strategies in Fruit and Vegetable Processing Industries in Turkey. Quality in Chain (QUICK) Symposium. 6-9 Temmuz, Wageningen, Hollanda.
2. Korukluoğlu,M.,Y.Sahan,A.Yiğit, R. IRKIN. 2004. Inhibition Effect of Olive Leaf upon Some Yeasts. 1 st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals April 27-29, Antalya.
3. IRKIN, R. , M. Korukluoğlu 2004. Cinnamon and Ginger: as a Food Ingredient. 1 st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals April 27-29, Antalya.
4. IRKIN, R. M.Korukluoğlu. 2004. Microbial Risks in Cheese Productions. Recent Developments In Dairy Science and Technology,International Dairy Symposium Proceedings 24-28 May , Isparta.
5. IRKIN, R. , A.Kabasakal, Savaş, E. Some Physical and Chemical Changes Occur in Market Milks. Recent Developments In Dairy Science and Technology,International Dairy Symposium Proceedings, 24-28 Mayıs, Isparta.
6. Kızılırmak, E. O., IRKIN,R. 2006. The Role of Natural Antimicrobials in Active Packaging. 2 nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, 4 - 6 Mayıs, İstanbul.
7. Kızılırmak Esmer, Ö., Balkır, P. IRKIN,R. 2007. Extending Shelf Life of “ Crottin de Chavignol Type Goat Cheese” Under Different Packaging Conditions. 5 th International Congress on Food Technology, 9-11 Mart, Thessaloniki, Greece.

8. Degirmencioglu, N, Y.Şahan And IRKIN, R. 2007 . Alternative Trends For Nitrite-Free Meat Production.2 nd International Congress on Food and Nutrition. 24-26 October 2007, İstanbul
9. IRKIN, R. , Y. Sahan and N. Degirmencioglu .2007. Microbial Transglutaminase Applications In Food Industry. 2 nd International Congress on Food and Nutrition. 24-26 October 2007, İstanbul
10. IRKIN, R. and Korukluoglu, M. 2008. HACCP Implementation and microbiological quality of frozen onion process. Third Annual Balkan Week of Plant Health Congress, 12-16 May, Bulgaria.
11. IRKIN,R. and Degirmencioglu, N. 2008. Microbiological characteristics of herby cheeses.Third Annual Balkan Week of Plant Health Congress, 12-16 May, Bulgaria.
12. IRKIN, R. , Degirmencioglu, N., Esmer,O., Degirmencioglu, A. 2008. Microbial evaluation of MAP and vacuum packaged minced beef meat during cold storage. The 21 st International ICFMH Symposium “Evolving microbial food quality and safety”, 1-4 Sept., Aberdeen, Scotland.
13. IRKIN, R. and Korukluoglu, M. 2008. Growth inhibition of pathogenic bacteria and some yeasts by essential oils. The 21 st International ICFMH Symposium “Evolving microbial food quality and safety”, 1-4 Sept., Aberdeen, Scotland.
14. Esmer, O. and IRKIN, R. 2008. Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> by different packaging techniques. The 21 st International ICFMH Symposium “Evolving microbial food quality and safety”, 1-4 Sept., Aberdeen, Scotland.
15. Esmer,O, IRKIN,R. , Degirmencioglu, N., Degirmencioglu, A. 2008. Effects of modified atmosphere gas composition on the microbiological criteria color and oxidation values of minced beef meat.4th International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments supporting safety and quality, Prague, Czech Republic.
16. Arslan, M., IRKIN, R. , Kabasakal, A.2009. Microbiological quality and composition properties of selected cow’s milk produced in Balikesir region. IDF World Dairy, United Dairy World, 20-24 Sept., Berlin, Germany.

Katılmakta Olduğu Projeler:

1. Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik Küflere İnhibe edici etkileri. Korukluoğlu,M.,F. Başoğlu, N. Azkan, O.Gürbüz,Y.Sahan, A.Yiğit, O.Kaçar, **R. İRKİN**. Uludağ Üniversitesi Araştırma Fon Saymanlığı Projesidir (2002-2005).
2. Farklı koşullarda ambalajlamanın Crottin de Chavignol keçi peynirinin raf ömrü üzerine etkisi. Üçüncü,M.,Kızılırmak Esmer,Ö., Balkır, P.,Seçkin,K.,**İRKİN, R.** Ege Üniversitesi, Gıdaların Ambalajlanması Anabilim Dalı projesidir (2005-2006).

3. Broyler yemlerine Avilomycine ve Manan oligosakkarit katkısının besi performansına ve bağırsak mikroflorası üzerine etkileri. Eseceli, H., Demir, E., Değirmencioğlu, N., **İR KİN, R.** Balıkesir Üniversitesi projesidir.(2007-2009)