Res. Asst. PhD DİLAY YILDIZ

Personal Information

Office Phone: +90 236 201 2289 Extension: 2289
Email: dilay.yildiz@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/dilay.yildiz

International Researcher IDs
ScholarID: EWEVS-wAAAAJ
ORCID: 0000-0001-9288-0508
Publons / Web Of Science ResearcherID: JQH-8164-2023
ScopusID: 57222086276
Yoksis Researcher ID: 338185

Education

Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2017 - 2024
Postgraduate, Manisa Celal Bayar University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turkey 2014 - 2017
Undergraduate Minor, Canakkale Onsekiz Mart University, Biga İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi, İşletme, Turkey 2011 - 2013
Undergraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2009 - 2013

Dissertations

Doctorate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2024
Postgraduate, Eriğin kurutulmasında mikrodalga tekniğinin ürün kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, Manisa Celal Bayar University, 2017

Research Areas

Avesis Research Areas: Food Engineering, Fruits, Vegetables and Nuts
WoS Research Areas: Food Science & Technology
Scopus Research Areas: General Engineering, Life Sciences

Academic Positions

Research Assistant, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Present

Courses

Undergraduate
Undergraduate, 2024 - 2025

Articles

I. **Impact of different milk types on probiotic smoothies produced with blueberries and chia: in vitro antioxidant potential and some characteristic properties**
Köfteci A., Saygılı D., KARAGÖZLÜ N., YILDIZ D., KARAGÖZLÜ C.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.20, no.2, pp.1825-1836, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Effects of Red Grape (Vitis Vinifera L.) Pomace Powder on Physicochemical and Textural Properties of Sucuk**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M.
AKADEMIK GIDA, no.Yeşil Dönüşüm Özel Sayısı, pp.7-15, 2024 (Scopus, TRDizin)

III. **Effect of non-thermal ultraviolet and ultrasound technologies on disinfection of meat preparation equipment in catering industry**
Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I., Yıldız D., Benzer Gürel D.
Food Science and Technology International, vol.30, no.3, pp.282-289, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Effect of Sun and Microwave Drying on Physical Quality of Mürdüm Plums (Prunus domestica subsp. Insititia) Güneş ve Mikrodalga ile Kurutmanın Mürdüm Eriğinin (Prunus domestica subsp. Insititia) Fiziksel Kalitesi Üzerine Etkisi**
YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö.
Akademik Gida, vol.20, no.1, pp.40-53, 2022 (Scopus, TRDizin)

V. **Heat treatment and microwave applications on homemade sour cherry juice: The effect on anthocyanin content and some physicochemical properties**
YILDIZ D., Gürel D. B., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
Current Plant Biology, vol.29, 2022 (Scopus)

VI. **Peanut and linseed oil emulsion gels as potential fat replacer in emulsified sausages**
NACAK B., Öztürk-Kerimoğlu B., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., Serdaroğlu M.
Meat Science, vol.176, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Determination of Antioxidant Activity and Total Anthocyanin Content of Frozen and Thawed Strawberries under Different Conditions**
GÜREL D. B., KART D., ÇAĞINDI Ö., BAĞDATLIOĞLU N.
Uluslararası tarım araştırmalarında yenilikçi yaklaşımlar dergisi (Online), vol.2, no.3, pp.177-186, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Cold Plasma and Ultrasound Applications in Cleaning of Food Contact Surfaces**
Kart D., Benzer Gürel D., Kayaardı S.
International Journal of Scientific and Technological Researc, vol.4, no.8, pp.17-27, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Determination of Antioxidant Properties of Dry Rose Tea**
Kart D., Çağındı Ö.
INTERNATIONAL JOURNAL OF SECONDARY METABOLITE, vol.4, pp.384-390, 2017 (TRDizin)

Books

I. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.462-472, 2022

II. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., Atmaca I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.359-367, 2022

III. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., pp.119-

127, 2022

IV. **İyonize Radyasyon**
Kayaardı S., Yıldız D.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, Prof. Dr. Semra KAYAARDI, Editor, Türkiye Klinikleri Yayınevi, Ankara, pp.28-34, 2021

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Sirke Kullanım Alanları ve İnsan Sağlığına Etkisi**
YILDIZ D., ARSLAN İ., GÜREL BENZER D., ÖZER M.
III. International Biological and Life Sciences Congress, Antalya, Turkey, 16 November 2025, (Summary Text)

II. **Gıda İşletmelerinde Tuz Azaltma ve Temiz Etiket Uygulamalarının Avantaj ve Zorlukları**
Benzer Gürel D., Özer M., İşitmezoğlu E., Gürhan M., Yıldız D., Kayaardı S.
6. Ulusal üniversitesi sanayi iş birliği Ar-Ge ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Turkey, 17 - 18 December 2024, pp.109, (Summary Text)

III. **Bezelye Proteininden Bitki Bazlı Et Alternatifleri Üretimi**
Durgut Ö., Kayaardı S., Yıldız D.
9th International Students Science Congress, Manisa, Turkey, 22 - 23 May 2025, pp.202-208, (Full Text)

IV. **Gıda İşletmelerinde Biyofilm Sorununun Çözümüne Yönelik Yenilikçi Bir Yaklaşım: Yeşil Sentez ile Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Kullanımı**
Yıldız D., Kayaardı S.
X. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Diyarbakır, Turkey, 25 - 27 April 2024, (Summary Text)

V. **Consumers' Acceptence, Behaviours and Attitudes Towards Genetically Modified Foods (GMD)**
Yıldız K., Yıldız D., Günç Ergönül P., Ergönül B.
10. Internatıonal Paris Congress on Socıal Sciences and Humanities, Paris, France, 17 - 19 February 2024, pp.395-406, (Full Text)

VI. **Factors Affecting Consumer Acceptance in Enriched Processed Meat Products**
Yıldız D., Yıldız K., Söbeli C., Kayaardı S.
10th International Paris Congress on Social Sciences and Humanities, Paris, France, 17 - 19 February 2024, pp.963-972, (Full Text)

VII. **Nanoliflerin Et ve Et Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D.
Kayseri Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Turkey, 16 - 18 November 2023, pp.23, (Summary Text)

VIII. **The Effect of Different Baking Methods on Physical and Chemical Properties of Blackberry Fortified Biscuits**
Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Yıldız D., Özkaya P., Köse E.
V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, 20 - 23 September 2023, pp.279, (Summary Text)

IX. **Dünyada Yaşanan Hızlı Değişimin Bir Yansıması Olan Küresel Gıda Krizinin Endüstriyel Gıda Üretimine Etkisi**
GÜREL BENZER D., YILDIZ D., YILMAZ M., BAKİLER B., SÖBELİ C.
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi, İzmir, Turkey, 28 - 29 September 2023, (Summary Text)

X. **Determination of Anthocyanin Content and Some Physicochemical Properties of Reyhan Drink Obtained by Different Methods**
Yıldız D., Özkaya P., Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Kayaardı S.
V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, 20 - 23 September 2023, pp.278, (Summary Text)

XI. **Meatball Production From Beef With Wet Basil (Ocimum Basilicum) Addition**
Özkaya P., Yıldız D., Beylikçi S. C., Erdağ Akca E., Dağbağlı S.
V. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.533, (Summary Text)

XII. **Effect of Different Drying Methods on The Bioactive Compounds and The Physical Properties of Bitter Gourd (Mormordica Charantia)**
Beylikçi S. C., Erdağ Akca E., Özkaya P., Yıldız D., Eren İ.
V. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.534, (Summary Text)

XIII. **Investigation of waste grape pulp for healthy, functional beverage production**
Yıldız D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Kayaardı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 May 2023, pp.138-142, (Full Text)

XIV. **Production of New Generation Packaging Materials with Utilization of Food Wastes**
Özkaya P., Yıldız D., Uyarcan M., Dağbağlı S.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 - 13 May 2023, pp.122-126, (Full Text)

XV. **Kanatlı Sakatatı Ciğerin Nugget Formunda Değerlendirilmesi**
Benzer Gürel D., Yılmaz M., Yıldız D., Avşar E., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S., Çağındı Ö.
6. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Turkey, 1 - 05 March 2023, pp.456-459, (Full Text)

XVI. **Tahıl bazlı bebek ve küçük çocuk ek gıdalarında aflatoksinlerin önemi**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Erdağ Akça E., Kayaardı S.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda (SAFFI) Sempozyumu, Manisa, Turkey, 17 - 18 October 2022, pp.111-119, (Full Text)

XVII. **The Utilization of Pectin Extracted from Watermelon Skin as An Emulsifier In Hamburger Patties.**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C., Karakulak E., Kayaardı S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 02 December 2022, pp.44, (Summary Text)

XVIII. **Bitki Bazlı Et Alternatiflerinde Kullanılan Bileşenler**
Kayaardı S., Karakulak E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, pp.133-134, (Summary Text)

XIX. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., ATMACA I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, (Summary Text)

XX. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, (Summary Text)

XXI. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, (Summary Text)

XXII. **Et Endüstrisinde Ultrases Tekniğinin Kullanımı**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 - 12 November 2022, pp.154-155, (Summary Text)

XXIII. **Balda Gıda Güvenliği**
Yıldız D., Çimen S., Kılınç G. S., Bağdatlıoğlu N.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

XXIV. **Cold Plasma Treatment in Decontamınatıon of Poultry Meat And Products and Evaluatıon in Terms of Food Safety**
GÜREL BENZER D., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

XXV. **İnfrared Spektroskopisi ile Gıdalarda Taklit ve Tağşişin Belirlenmesi**
Çimen S., Kılınç G. S., Yıldız D., Bağdatlıoğlu N.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, (Summary Text)

XXVI. **Bebek Mamaları Formülasyonlarında Biyoakitf Bileşenlerin Yeri**
Erdağ Akca E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D., Akpınar A.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda Sempozyumu (SAFFI), Manisa, Turkey, 17 - 18 October 2022, pp.92-101, (Full Text)

XXVII. **Vişne Posasından Biyoaktif Bileşenlerin Ekstraksiyon Parametrelerinin Optimizasyonu**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C.

Ulusal Meyvecilik Sempozyumu, Isparta, Turkey, 27 September 2022, pp.121, (Summary Text)

XXVIII. **The Effect of Heat Treatment and Microwave Applications on Some Physicochemical Properties of Homemade Sugar Free Sour Cherry Juice**
YILDIZ D., GÜREL BENZER D., İNCE C., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
3rd International Conference on Food Bioactives and Health, Parma, Italy, 21 - 24 June 2022, (Summary Text)

XXIX. **Extraction of Phenolic Compounds From Red Grape Waste with Traditional and Innovative Methods**
Gürel Benzer D., Yıldız D., Özdemir G. D., Çağındı Ö., Ercan U. K., Kayaardı S.
3rd International Conference on Food Bioactives and Health, Parma, Italy, 21 - 24 June 2022, (Summary Text)

XXX. **Isırgan Otu ve Hindiba İçeren Formulasyonlar ile Kaplamalı Et Ürünü Üretimi**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.134, (Summary Text)

XXXI. **Türkiye'den İhraç Edilen Kuru Meyvelerde Mikotoksin Varlığı**
Yıldız D., Karagözlü N., Bağdatlıoğlu N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 October 2020, pp.171, (Summary Text)

XXXII. **İleri İşlem Piliç Eti Ürünlerinde Ürün Grubu Bazlı Raf Ömrü Sürecini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi**
Kayaardı S., Yıldız D., Öğüten Ö., Özgökçen D.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 06 October 2020, pp.122, (Summary Text)

XXXIII. **Fenolic, Anthocyanin And Some Quality Properties Of Fruit Plum Jam Obtained Using Different Processing Technologies**
İnce C., Kart D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö.
Manisa Celal Bayar Üniversitesi II. Uluslararası Üniversite-sanayi İş birliği, Ar-ge ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Turkey, 14 November 2018, (Full Text)

XXXIV. **Determination of Antioxidant Activity and Total Anthocyanin Content of Frozen and Thawed Strawberries under Different Conditions**
Gürel Benzer D., Kart D., Çağındı Ö., Bağdatlıoğlu N.
International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 October 2018, pp.728, (Summary Text)

XXXV. **Determination of Ochratoxin A in Sun and Microwave Dried Plums**
Kart D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Bağdatlıoğlu N.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, 2 - 05 October 2018, pp.186-193, (Full Text)

XXXVI. **Gıda Güvenliği Sistemleri: Alerjenlerin Gıda Endüstrisinde Yönetimi**
Kart D., İnce C., Çağındı Ö.
6.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 03 May 2018, pp.143, (Summary Text)

XXXVII. **Gıda Güvenliği ve İç Denetimlerin Önemi**
Kart D., Çağındı Ö.
6.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 03 May 2018, pp.142, (Summary Text)

XXXVIII. **Determination of Antioxidant Properties of Dry rose Tea**
Kart D., Çağındı Ö.
I. International Congress On Medicinal And Aromatic Plants, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, (Summary Text)

XXXIX. **Eriğin Yapay Kurutucular ile Kurutulması**
Kart D., Çağındı Ö.
12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, (Summary Text)

XL. **Meyve ve Sebze İşlemede Vurgulu Elektrik Alan Uygulamaları**
Kart D., Yıldız H.
9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, Turkey, 12 - 14 November 2015, (Summary Text)

XLI. **Comparison of Pekmez Produced by Traditional and Modern Methods**
Kart D., Yıldız H., Kaya Ö.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, (Summary Text)

Funded Projects

Yıldız D., Söbeli C., Bozer R., Kayaardı S., İşitmezoğlu E., Gürel Benzer D., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Pancar Kvass İçeceğinin Muhafazasında Yenilikçi Isıl Olmayan UV-C Teknolojisinin Kullanımının Fizikokimyasal, Fonksiyonel ve Mikrobiyal Kalite Üzerindeki Etkisi, 2026 - 2028
Yıldız D., Kayaardı S., Gürel Benzer D., İşitmezoğlu E., Uyarcan M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Hardal Sosunda Yakıcılığın Uzun Süreli Korunması İçin Allil İzotiyosiyanat/β- Siklodekstrin Kompleksi İçeren Zein Bazlı Yenilikçi Nanolif Taşıyıcı Sisteminin Geliştirilmesi, 2026 - 2028
Yıldız D., Şener E. Ç., Kulak Ö., TUBITAK Project, 2209-A - Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı, Aronya Sirkesi:Yeni Nesil Fonksiyonel Gıdalardan Güçlü Antioksidan ve Postbiyotik Kaynağı, 2025 - 2026
Yıldız O., Atmaca I., Yıldız D., Uyarcan M., Project Supported by Other Official Institutions, TEKNOFEST Girişim Yarışması/ Çevre, Enerji ve İklim Değişiklikleri Kategorisi Ön Kuluçka Programı- The Car B'ON, 2023 - 2023
Atmaca I., Yıldız O., Yıldız D., Uyarcan M., Project Supported by Other Official Institutions, TEKNOFEST/ Çevre ve Enerji Teknolojileri Yarışması Final/ The Car B'ON, 2023 - 2023
KAYAARDI S., YILDIZ D., UYARCAN M., SÖBELİ C., KARAKULAK E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Et Alternatifi Bitki Bazlı Burger, Köfte ve Kaplamalı Ürünlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024
KAYAARDI S., YILDIZ D., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Üzüm Posası ve Yaprağından Yeşil Sentez Yolu İle Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Bazı Meyve Sebzelerin Aktif Ambalajlanmasında Kullanımı, 2022 - 2025
Atmaca I., Yıldız D., Uyarcan M., Project Supported by Other Official Institutions, TEKNOFEST/ Biyoteknoloji İnovasyon Yarışması Final /Fonksiyonel Et Çikolatası Üretimi (Takım Adı: Meat Chocolate), 2022 - 2022

Patent

Uyarcan M., Yıldız D., Yıldız O., Atmaca I., Kasalı Araçlarda Araç İçi Isıtma Sistemi ve Yöntemi, Patent, CHAPTER F Mechanical engineering; Lighting; Heating; Weaponry; Destroyed Materials, The Invention Recourse Number: 2023/006775 , Standard Registration, 2023

Metrics

Publication: 56
Citation (WoS): 27
Citation (Scopus): 161
H-Index (WoS): 2
H-Index (Scopus): 3

Scholarships

TÜBİTAK 2224-A Yurt Dışı Bilimsel Etkinliklere Katılımı Destekleme Programı, TUBITAK, 2022 - 2022
2211/A Yurt İçi Genel Doktora Bursu, TUBITAK, 2018 - 2022
100/2000 Doktora Bursu, YOK, 2018 - 2022

Awards

YILDIZ D., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ) Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm İkinciliği, ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, January 2013
YILDIZ D., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ) Mühendislik Fakültesi 2011-2012 Öğretim Yılı Onur Öğrencisi,

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, January 2011

Representation and Promotion Activities

Institutional Representation, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Turkey, Manisa, 2023 - 2023

Non Academic Experience

PAGYSA A.Ş., Kalite Güvence Mühendisi ve Laboratuvar Sorumlusu