Asst. Prof. SEVAL DAĞBAĞLI

Personal Information

Email: seval.dagbagli@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/seval.dagbagli

International Researcher IDs
ScholarID: Ohdou7YAAAAJ
ORCID: 0000-0001-9465-0116
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAS-9418-2020
ScopusID: 20435245900
Yoksis Researcher ID: 39815

Education

Doctorate, Ege University, Turkey 2003 - 2009
Postgraduate, Turkey 1998 - 2002
Undergraduate, Turkey 1994 - 1998

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Beta-galaktosidaz enzim üretiminin optimizasyonu ve saflaştırılması, Ege University, 2009
Postgraduate, Meşe palamutundan elde edilen tanenin şarapta durultma maddesi olarak kullanılması, 2001

Research Areas

Avesis Research Areas: Agricultural Sciences, Engineering and Technology
WoS Research Areas: Engineering Computing & Technology (Eng)
Scopus Research Areas: Life Sciences

Academic Positions

Assistant Professor, 2011 - Present
Research Assistant, 2010 - 2011
Research Assistant, 1998 - 2003

Academic and Administrative Experience

2015 - Present

2017 - 2018
2014 - 2017
2014 - 2015

Courses

Undergraduate
Reaksiyon Kinetiği, Undergraduate, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
ENZİM BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013
Biyoteknoloji, Undergraduate, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
Biyokimya, Undergraduate, 2012-2013
Undergraduate Double Major
Enzim Kİnetiği, Undergraduate Double Major, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
Biyoprosesler, Undergraduate Double Major, 2011-2012

Supervised Theses

DAĞBAĞLI S., Balıkta tazeliğin belirlenmesine yönelik biyosensör tasarımı, Doctorate, P.ÖZKAYA(Student), 2024
DAĞBAĞLI S., UYARCAN M., Kahve atığından selüloz temelli biyoplastik üretimi, Postgraduate, E.ÇELEBİ(Student), 2024
DAĞBAĞLI S., Aflatoksin M1 tayinine yönelik elektrokimyasal immünosensör geliştirilmesi, Postgraduate, G.SÖZEN(Student), 2019

Articles

I. **Effect of Ultrasonication on Enzyme Activation Ultrases İşleminin Enzim Aktivasyonu Üzerine Etkileri**
DAĞBAĞLI S.
Akademik Gida, vol.22, no.2, pp.158-166, 2024 (Scopus, TRDizin)

II. **Utilization of food waste in production of bacterial cellulose Gıda atıklarının bakteriyel selüloz üretiminde kullanımı**
Özkaya P., Dağbağlı S., Uyarcan M.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, vol.60, no.4, pp.737-749, 2023 (Scopus, TRDizin)

III. **DETECTION OF MEAT FRESHNESS: NEW APPROACHES**
özkaya p., Dagbagli S., Kayaardı S.
GIDA, vol.46, no.4, pp.1053-1067, 2021 (TRDizin)

IV. **Usage of Natural Colour Indicators in Packaging Materials for Monitorization of Meat Freshness**
özkaya p., Dagbagli S.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, vol.9, no.10, pp.1869-1875, 2021 (TRDizin)

V. **Gıda Ambalajlamada Nanoteknolojinin Kullanımı**
Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, no.255, pp.58-65, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Levan production by Zymomonas mobilis in batch and continuous fermentation systems**
Silbir S., DAĞBAĞLI S., YEĞİN S., BAYSAL T., Goksungur Y.
Carbohydrate Polymers, vol.99, pp.454-461, 2014 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Optimization of pullulan production from hydrolysed potato starch waste by response surface methodology**
Göksungur Y., Uzunoullari P., DAĞBAĞLI S.
Carbohydrate Polymers, vol.83, no.3, pp.1330-1337, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

VIII. **Optimization of β-Galactosidase Production in Stirred Tank Bioreactor Using *Kluyveromyces lactis***

NRRL Y-8279
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, no.6, pp.1342-1350, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Optimization of β-galactosidase production using *Kluyveromyces lactis* NRRL Y-8279 by response surface methodology**
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.11, no.4, 2008 (SCI-Expanded, Scopus)

X. **Optimization of pullulan production using Ca-alginate-immobilized *Aureobasidium pullulans* by response surface methodology**
Uerkuet Z., DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
JOURNAL OF CHEMICAL TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, vol.82, no.9, pp.837-846, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

XI. **Optimization of pullulan production from synthetic medium by Aureobasidium pullulans in a stirred tank reactor by response surface methodology**
Göksungur Y., Dăgbağli S., Uçan A., Güvenç U.
Journal of Chemical Technology and Biotechnology, vol.80, no.7, pp.819-827, 2005 (SCI-Expanded, Scopus)

Books

I. **Bitkisel Atık Kaynaklı Selülozun Biyoplastik Üretiminde Kullanımı**
ÇELEBİ E., UYARCAN M., DAĞBAĞLI S.
in: Araştırma, Geliştirme ve Yenilikçilik Konularında Güncel Çalışmalar, ÇULHA OSMAN, KOÇAK SÜLEYMAN, Editor, SİDAS MEDYA LTD. ŞTİ., İzmir, pp.215-224, 2025

II. **Gıdaların Kalite ve Güvenilirliğinin Değerlendirilmesinde Biyosensörler**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
in: Mühendislik, Fen ve Sağlık Bilimleri'nde AR-GE ve İnovasyon Çalışmaları, ÇETİN AHMET, AY KADİR, ÜÇER OKTAY, TÜRK AHMET, DEMİR ALİ, ÇULHA OSMAN, MIZRAK ÖZFIRAT PINAR, DENİZ CAN İREM, YEŞİLDAĞ ESER, BAŞARAN ANIL, BAŞARI ENDER, YALKIN HÜSEYİN ERDEM, YAĞCI TUĞÇE, Editor, Sidas, İzmir, pp.523-533, 2024

III. **Biyoteknolojik Proseslerle Üretilen Biyoaktif Bileşenler**
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
in: Besleyici ve Sağlıklı Gıda : Gıda Endüstrisinden Sofraya, EL S.N., Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.47-54, 2023

IV. **Sürdürülebilir Mikrobiyal Polisakkarit Üretiminde Gıda Endüstrisi Yan Ürünleri ve Atıkların Kullanımı**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S.
in: Sürdürülebilir gıda sistemleri üzerine araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editor, Sidas, pp.196-207, 2022

V. **Reaction Kinetics in Food Engineering**
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
in: FOOD: SCIENCE, TECHNOLOGY AND ENGINEERING, Anlı R. Ertan, Şanlıbaba Pınar, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.811-854, 2022

VI. **İleri ambalajlama teknolojileri (aktif ve akıllı ambalajlama, yenilebilir film ve kaplamalar)**
DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.
in: Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojil, Semra Kayaardı, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.57-63, 2021

VII. **Fermantasyon ve Enzim Kinetiği**
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
in: Fermente Gıdalar, Anlı E. ve Şanlıbaba P., Editor, Nobel, pp.83-138, 2019

VIII. **Exopolysaccharide Production of Acetic Acid Bacteria**
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
in: Acetic Acid Bacteria: Fundamentals and Food Applications, İlkin Yücel Şengun, Editor, CRC Press, Boca Raton, pp.120-141, 2017

IX. **MİKROBİYAL POLİSAKKARİTLER**
DAĞBAĞLI S., GÖKSUNGUR M. Y.
in: Gıda Mühendİslİğİnde Isıl Olmayan Teknolojİler, Baysal Taner, İçier Filiz, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., pp.113-152, 2012

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **Elektroeğirme Yöntemi ile Üretilen Probiyotik İlaveli Nanoliflerin Taze Et Ambalajlanmasında Kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Akpınar A., Dağbağlı S., Kayaardı S.
Kayseri II. Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Turkey, 23 - 25 October 2025, pp.19, (Summary Text)

II. **Simultaneous Electrochemical Biosensing of Hypoxanthine, Xanthine And Uric Acid with The Electrospun Polyacrylonitrile (PAN) Nanomodified Pencil Graphite Electrodes (PGE) for Detection of Fish Freshness**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
VI. Eser Analiz Kongresi, Manisa, Turkey, 5 - 08 September 2024, (Summary Text)

III. **Gıdaların Kalite ve Güvenilirliğinin Değerlendirilmesinde Biyosensörler**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
MCMCBÜ V. Ulusal Üniversite Sanayi İşbirliği, Arge ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Turkey, 13 - 14 December 2023, (Full Text)

IV. **Et ve Et Ürünlerinin Güvenilirliğinin Değerlendirilmesinde Biyosensörler**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
I. Kayseri Geleneksel Et Ve Et Ürünleri Çalıştayı, 16 - 18 November 2023, (Summary Text)

V. **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)

VI. **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)

VII. **An Investigation About Voltmetric Biosensing Performance of Pencil Graphite Electrode (PGE) for Simultaneous Detection of Xanthine, Hypoxanthine And Uric Acid**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KARA P.
V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, 18 - 20 September 2023

VIII. **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)

IX. **Effects of Electrospinning Paramethers on Production of Poly(Vinyl Alcohol)/Pullulan Blend Nanofibres**
Dağbağlı S., Akpınar A., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
32nd International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 01 December 2022, pp.124, (Summary Text)

X. **Effects of Electrospinning Parameters on Production of Poly (Vinyl Alcohol)/Pullulan Blend Nanofibres**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., UYARCAN M., KAYAARDI S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 1 - 02 December 2022, pp.124, (Summary Text)

XI. **Usage of Bioplastics in Food Industry**
Özkaya P., Uyarcan M., Dağbağlı S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia And

Herzegovina, 01 December 2022 - 02 January 2023, pp.8, (Summary Text)

XII. **Utilization Of Food Wastes in Production of Bacterial Cellulose**
ÖZKAYA P., UYARCAN M., DAĞBAĞLI S.
I.International Congress On Biotech Studies (ICBIOS), 8 - 10 November 2022

XIII. **Evaluation of The Use of Non-Thermal Technologies in Production of Meat and Meat Products in terms of Food Safety**
Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A.
7th International Food Safety Congress, İstanbul, Turkey, 03 November 2022, (Summary Text)

XIV. **Bebek Mamaları ve Yeni Doğan Formülasyonlarında Gıda güvenilirliğine Yönelik Biyosensör Tasarımları**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda (SAFFI) Sempozyumu, 16 - 17 October 2022

XV. **Etin Tazelik Kriterlerinin Belirlenmesinde Yeni Yaklaşımlar**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı. 6-8 Ekim, Kuşadası Aydın., Aydın, Turkey, 06 October 2020, (Summary Text)

XVI. **Doğal Gıda Koruyucularının Gıda Güvenliği Yönünden Değerlendirilmesi**
Dağbağlı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.
1. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 - 21 December 2019, pp.63, (Summary Text)

XVII. **Geleneksel Fermente Gıdalarda Gıda Güvenliği Riskleri**
Kayaardı S., Dağbağlı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C.
1. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Turkey, 19 - 21 December 2019, pp.65, (Summary Text)

XVIII. **Süt Endüstrisinde Kullanılan Starter Kültürlerin Çoğaltılması veDondurularak Kurutulması**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, Turkey, 25 - 26 April 2019, (Summary Text)

XIX. **Meyve Atıklarının Fermente Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Uyarcan M., Kayaardı S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.121-122, (Summary Text)

XX. **Electrospinning Nanofibers Used In Food Packaging Applications**
Dağbağlı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.165, (Summary Text)

XXI. **Electrospinning Nanofıbers Used In Food Packaging Applications**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.165, (Summary Text)

XXII. **Gıda Proseslerinin Optimizasyonunda Cevap Yüzey Yöntemi**
Dağbağlı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.167, (Summary Text)

XXIII. **Gıda Alerjenleri ve Sanitasyonla İlişkisi**
Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, pp.166, (Summary Text)

XXIV. **DETECTION OF MYCOTOXINS WITHBIOSENSORS FOR ASSURANCE OFFOOD SAFETY**
DAĞBAĞLI S., Talu Özkaya P., KAYAARDI S.
II. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION,RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 14 - 15 November 2018, (Full Text)

XXV. **. Detectıon Of Mycotoxıns Wıth Bıosensors For Assurance Of Food Safety**
DAĞBAĞLI S., Özkaya P., KAYAARDI S.

2. International University Industry Cooperation, RD and Innıvation Congress, 14 - 15 November 2018, (Full Text)

XXVI. **Development of Electrochemical Immunosensor for the Detection of Aflatoxin in Milk Samples**
İbek G., DAĞBAĞLI S., KARA KADAYIFCILAR P.
2. International Students Science Congress, 4 - 05 May 2018, (Summary Text)

XXVII. **POSSIBILITIES OF USING FOOD INDUSTRY WASTE IN BIOTECHNOLOGICAL PROCESSES**
Çakır M., DAĞBAĞLI S.
1. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION, RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Turkey, 18 - 19 December 2017, pp.104, (Summary Text)

Peer Reviews in Scientific Publications

Other journals, April 2025
Conference Paper (Full Text), January 2017
AKADEMIK GIDA, Other Journals, January 2017
Other Journals, January 2017
GIDA, Other Journals, January 2016
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Other Journals, January 2016

Metrics

Publication: 50
Citation (WoS): 235
Citation (Scopus): 342
H-Index (WoS): 5
H-Index (Scopus): 6

Non Academic Experience

Celal Bayar Üniversitesi , Araştırma Görevlisi
Ege Üniversitesi , Araştırma Görevlisi
Celal Bayar Üniversitesi , Araştırma Görevlisi