

## Assoc. Prof. DİLEK SAY

### Personal Information

Office Phone: [+90 322 581 2188](tel:+903225812188) Extension: 108

Office Phone: [+90 322 581 2180](tel:+903225812180)

Fax Phone: [+90 322 581 2190](tel:+903225812190)

Email: [dsay@cu.edu.tr](mailto:dsay@cu.edu.tr)

Web: <https://avesis.cu.edu.tr//dsay>

Address: Cumhuriyet Mah. Atatürk Cad. No:39 01470 Pozantı/ADANA

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-3932-6414

Yoksis Researcher ID: 53968

### Education Information

Undergraduate, Anadolu University, Open Education Faculty, İşletme, Turkey 2004 - 2010

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2002 - 2008

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 1996 - 2001

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 1992 - 1996

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İşyeri Hekimliği ve İş Güvenliği Uzmanlığı Eğitici Belgesi, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, 2017

Education Management and Planning, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitimi, Tubitak, 2012

Education Management and Planning, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitimi, Adana Valiliği AB ve Dış İlişkiler Koordinasyon Merkezi, 2011

Education Management and Planning, Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, Adana Valiliği AB ve Dış İlişkiler Koordinasyon Merkezi, 2011

Quality Management, Haşere Kontrol Eğitimi, ISS, 2008

Other, NLP Eğitimi, Pepsi Cola, 2008

Quality Management, AIB Training, Pepsi Cola, 2008

Education Management and Planning, Problem Çözme Teknikleri, Case Danışmanlık, 2008

Quality Management, Sanitation and Microbiology, Aquafina Water Certification Training, Pepsi Cola, 2008

Education Management and Planning, PBG Liderlik Becerileri Eğitimi, İş Kavramları Danışmanlık Hizmetleri, 2007

Other, Winning Edge University Academy Master Class Expert Eğitimleri, Pepsi Cola, 2007

Other, Winning Edge University, Pepsi Cola, 2006

Education Management and Planning, Ön Cephe Gelişim Programı Eğitimi, Bordo Eğitim Çözümleri, 2006

Other, Taçlı Kapak Eğitimi, Altıntaş Goldcap Kapak, 2006

Quality Management, Trade Age Management Training, Pepsi Cola, 2006

Other, Plastik Kapak ve Kapama Makinaları Eğitimi, Bericap Kapak, 2006  
Occupational Health and Safety, Yangın ve Yangınla Mücadele Eğitimi, Öztaş Mühendislik ve Danışmanlık, 2005  
Occupational Health and Safety, İş Kazalarının Oluşumu ve Etkileri, Öztaş Mühendislik ve Danışmanlık, 2005  
Quality Management, Quality Leadership Training, Pepsi Cola, 2005  
Occupational Health and Safety, Safety Leadership Training, Pepsi Cola, 2005  
Other, Winning Edge Liderlik Eğitimi, Pepsi Cola, 2005  
Quality Management, Su ve Mikrobiyoloji Eğitimi, Pepsi Cola, 2005  
Occupational Health and Safety, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, TSE, 2004  
Quality Management, ISO 9000:2000 İç Denetçi Eğitimi, TSE, 2004  
Other, Satış Teknikleri ve Müşteri ilişkileri, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004  
Quality Management, HACCP Eğitimi, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004  
Quality Management, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004  
Quality Management, Toplam Kalite Yönetimi Eğitimi, Milli Prodüktivite Merkezi, 2004  
Quality Management, Süreç Yönetimi ve Kritik Süreçlerin Belirlenmesi, Bureau Veritas, 2003  
Quality Management, ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi, Bureau Veritas, 2003  
Education Management and Planning, Fed Training, Eğiticinin Eğitimi, 2003  
Quality Management, HACCP Eğitimi, Bureau Veritas, 2002  
Quality Management, Gıda Etiketleri ve Besin Değeri, Bureau Veritas, 2002  
Quality Management, ISO 9000:2000 İç Denetçi Eğitimi, Bureau Veritas, 2002  
Education Management and Planning, Food Quality Management, Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICh), 2001

## **Dissertations**

Doctorate, Haşlama Suyunun Tuz Konsantrasyonu ve Depolama Süresinin Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2008  
Postgraduate, İnek ve Keçi Sütlerinden Üretilen Tuzlu Yoğurtların Özellikleri ve Bu Özelliklere Depolama Koşullarının Etkisi, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2001

## **Research Areas**

Tourism and Hotel Management, Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

## **Academic Titles / Tasks**

Associate Professor, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Continues  
Assistant Professor, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2018 - 2023  
Assistant Professor, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, 2013 - 2018  
Lecturer PhD, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, 2009 - 2013

## **Academic and Administrative Experience**

Deputy Quality Coordinator, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Continues  
Member of University Quality Commission, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2023 - Continues

Erasmus Program Department Coordinator, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2022 - Continues  
Head of Department, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2015 - Continues  
Vocational School Board Member, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2009 - Continues  
Assistant Director of Vocational School, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, 2017 - 2021  
Assistant Director of Vocational School, Cukurova University, Pozantı Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri, 2009 - 2015

## Courses

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Undergraduate, 2023 - 2024  
Süt Hijyeni ve Teknolojisi, Undergraduate, 2023 - 2024  
Meslek Etiği, Associate Degree, 2014 - 2015  
Yiyecek İçecek Servisi II, Associate Degree, 2014 - 2015  
Ziyafet Servisi Yönetimi, Associate Degree, 2014 - 2015  
Beslenme, Undergraduate, 2014 - 2015  
Yiyecek İçecek Servisi I, Associate Degree, 2014 - 2015  
Kalite Yönetim Sistemleri, Associate Degree, 2013 - 2014  
Menü Planlama, Associate Degree, 2014 - 2015

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Changes in texture profile and mineral content of ultrafiltered white cheese produced using different salt concentrations** Promjene teksture i udjela mineralnih tvari u bijelom siru od ultrafiltriranog mlijeka proizvedenog korištenjem različitih koncentracija soli  
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.  
Mljekarstvo, vol.74, no.1, pp.64-74, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Physicochemical, colour, microbiology, sensory and mineral attributes of set-type yoghurt produced from Gundelia tournefortii L. and its gum**  
SAY D.  
Journal of Food Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of freeze-dried black carrot fiber addition on the physicochemical, color, sensory attributes, and mineral contents of ayran**  
SAY D., Saydam I. B., GÜZELER N.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.12, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Physicochemical composition, nitrogen fraction and volatile profiles of goat cheese made with artisanal liquid coagulant**  
Say D.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.6, pp.2469-2478, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Texture, colour and sensory properties of non-fat yoghurt as influenced by taro gum or combinations of tara gum with buttermilk powder**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
MLJEKARSTVO, vol.70, no.4, pp.313-324, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Physical, chemical, and microstructural properties of nonfat yogurts fortified with the addition of tara gum alone or in combination with buttermilk powder**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

- JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.11, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Changes in chemical and mineral contents of Awassi ewes' milk during lactation**  
Sahan N., Say D., Kacar A.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.29, no.3, pp.589-593, 2005 (SCI-Expanded)
- VIII. **Microbiological properties of labneh (concentrated yoghurt) stored without vegetable oil at room or refrigeration temperatures**  
SAHAN N., Var I, SAY D., AKSAN E.  
ACTA ALIMENTARIA, vol.33, no.2, pp.175-182, 2004 (SCI-Expanded)
- IX. **The Microbiological Properties of Labneh (Concentrated Yoghurt) Stored with Oil at Room and Refrigerator Temperatures**  
Say D., Güzeler N.  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.57, no.9-10, pp.528-531, 2002 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. **Dairy Products Made from Yogurt in Hatay Region**  
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.  
Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, vol.8, no.4, pp.882-888, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Çilek ve Kayısı Aromalı Kefirlerin Depolanması Sırasında Mikrobiyolojik Özelliklerindeki Değişim**  
SAY D., TANGÜLER H., GÜZELER N.  
Academic Platform Journal of Engineering and Science, vol.7, no.2, pp.306-311, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Some Properties of Ayran Fortified with Black Carrot Powder.**  
SAY D., SAYDAM İ. B., GÜZELER N.  
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, vol.3, no.3, pp.54-60, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz**  
GÜNDÜZ S., ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU C., SAY D.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.16, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF ACID-TYPE CHEESE: YOGURT CHEESE**  
SAY D., Çayır M., GÜZELER N.  
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, vol.47, no.1, pp.229-234, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Some Properties of Freeze-Drying Whey Powders**  
GÜZELER N., KALENDER M., SAY D.  
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, vol.47, no.1, pp.141-146, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Production of Traditional Cheese Coagulant in Farmhouse and Coagulating Effect**  
SAY D., GÜZELER N.  
CURRENT RESEARCH IN NUTRITION AND FOOD SCIENCE, vol.4, pp.133-137, 2016 (ESCI)
- VIII. **Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese**  
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.  
Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University, vol.30, pp.454-457, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **SÜT Pıhtılaştırılmasında Kullanılan Bazı Bitkiler**  
SAY D., GÜZELER N.  
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGID, vol.5, no.1, pp.253-261, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Kurutulmuş Yoğurt Kurut ve Kashk**  
SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.21, no.9, pp.428-432, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Türkiye'den Kurut İran'dan Kashk**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.21, no.9, pp.428-432, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

- XII. **KURUTULMUŞ YOĞURTLAR KURUT VE KASHK**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **DRIED YOGHURTS: KURUT AND KASHK**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSİTESİ MUHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.21, no.9, pp.428-432, 2015 (ESCI)
- XIV. **Production and Quality Properties of Doogh**  
Soltani M., SAY D., GÜZELER N.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.4, pp.50-53, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream.**  
GÜZELER N., Kaçar A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.2, pp.26-30, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **The Effects of different stabilizers emulsifiers and storage time on some properties of ice cream**  
GÜZELER N., KACAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.  
AKADEMİK GIDA, vol.10, no.2, pp.26-30, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Effects of Different Stabilizers and Emulsifiers on Some Properties of Ice Cream**  
GÜZELER N., KAÇAR A., KEÇELİ MUTLU T., SAY D.  
Akademik Gıda, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Compositional Changes of Saanen xKilis Goats? Milk During Lactation**  
GÜZELER N., SAY D., Kaçar A.  
Gıda, vol.35, no.5, pp.325-330, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **The Effects of Milk Powder, Maltodextrin and Polydextrose on Physical and Sensory Properties of the Energy Reduced Ice Cream**  
GÜZELER N., Kaçar A., SAY D.  
Akademik Gıda Dergisi, vol.9, no.2, pp.6-12, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Dairy Products Made from Sheep and Goat s Milk in Turkey**  
SAY D., SOLTANI M., GÜZELER N.  
Special Issue of the International Dairy Fedaration, pp.73-76, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Effect of Milk Powder, Maltodextrin and Polydextrose Use on Physical and Sensory Properties of Low Calorie Ice Cream during Storage.**  
GÜZELER N., KAÇAR A., SAY D.  
Akademic Food Journal, vol.9, no.2, pp.6-12, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **The Situation of Sheep and Goat s Milk in Iran**  
SOLTANI M., SAY D., GÜZELER N.  
Special Issue of the International Dairy Fedaration, pp.6-8, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Taze Kaşar Peynirlerinin Randıman, Bileşim ve Duyusal Özellikleri Üzerine Haşlama Suyunun Tuz Konsantrasyonunun Etkisi**  
SAY D., GÜZELER N.  
Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, vol.19, no.3, pp.30-41, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Tuzlu Yoğurtların Besin Değerleri ve Mineral İçerikleri**  
GÜZELER N., SAY D.  
Ç.Ü.Z.F. Dergisi, vol.18, no.3, pp.115-122, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma**  
GÜZELER N., SAY D.  
Gıda, vol.28, no.1, pp.31-37, 2003 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Siyah Alaca İnek Sütlerinin Enerji Değeri ve Mineral Madde Miktarı**  
GÜZELER N., SAY D.

## Books & Book Chapters

### I. Hatay Bölgesinde Üretilen Peynirler

ÇAYIR M. S., SAY D., GÜZELER N.

in: Türkiye’de Mühendislik Alanında Akademik Çalışmalar, Sinan Aydın, Editor, İksad, pp.163-207, 2019

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **ARDAHAN, KARS İLLERİNDE ÜRETELEN GELENEKSEL TÜRKMEN SAÇAK PEYNİRİ**  
GÜZELER N., Kılınçlı B., SAY D.  
INTERNATIONAL ASIAN CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENCES-V AZERBAIJAN Nakhchivan State University  
819 June 1-2, 2021, Nahcivan, Azerbaijan, 01 June 2021, pp.819-829
- II. **Damaskus (Şam) İnek Sütünün Kompozisyonu, Somatik Hücre Sayımı, Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri Sayısı ve Mineral İçeriği**  
GÜZELER N., SAY D., YAŞAR K., SALER M.  
2. uluslararası hayvansal gıdalar kongresi, Bafra, Cyprus (Kkctc), 8 - 11 November 2018, pp.45-46
- III. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Gıda Ürünlerinin Değerlendirilmesi:Pozantı Örneği**  
SAY D., ÇOLAK G.  
VI. ULUSAL II. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, Gaziantep, Turkey, 14 - 15 April 2017,  
pp.689-698
- IV. **Physicochemical Properties of Set-Type Yoghurts Produced by Addition of Tara Gum and Buttermilk Powder at Different Ratios**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
27 th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.214
- V. **Production Method and Some Properties of Salted Künefe Cheese**  
SAY D., ÇAYIR M. S., GÜZELER N.  
27th International Scientific-EXPERT Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.82
- VI. **Salep ve Süt Endüstrisinde Kullanımı**  
SAY D., GÜZELER N.  
3rd International Food Congress-Bursa, Bursa, Turkey, 26 - 27 September 2014, pp.19
- VII. **Şalgam Suyunun Özellikleri ve Adana Bölgesi Gastronomi Turizmindeki Yeri**  
SAY D., BALLI E.  
2. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları, Antalya, Turkey, 12 - 15 April 2012, pp.612-620
- VIII. **Dairy Products Made from Sheep and Goat’s Milk in Turkey. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk**  
SAY D., Soltani M., GÜZELER N.  
IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Atina, Greece, 16 - 18 May 2011, pp.73-76

## Supported Projects

GÜZELER N., Bakır İ. D., SAY D., Project Supported by Higher Education Institutions, COĞRAFİ İŞARETLİ KARS KAŞAR PEYNİRİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİ, 2023 - Continues

GÜZELER N., ÖZBEK Ç., SAY D., Project Supported by Higher Education Institutions, Süt Reçeli Üretiminde Farklı Tür Sütlerin Kullanım Olanakları, 2022 - Continues

SAY D., GÜZELER N., ÇAYIR M. S., KALENDER M., Project Supported by Higher Education Institutions, Halep Sünme Peynirlerinin Fizikokimyasal, Mineral, Duyusal Özellikleri ile Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

SAY D., Saydam İ. B., GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Dondurularak Kurutulmuş Siyah Havuç Tozu İlavesinin Ayranın Fiziksel Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Mineral Madde İçeriği Üzerine Etkileri, 2017 - 2018

SAY D., GÜZELER N., Project Supported by Higher Education Institutions, Some Microbiological Properties of FruitFlavored Kefir During Storage, 2017 - 2017

SAY D., Project Supported by Higher Education Institutions, Tara Gam ve Yayıkaltı Suyu Tozu İlavesinin Set Tipi Yağsız Yoğurt Üretimi ve Özellikleri Üzerine Etkisi, 2012 - 2013

## Scientific Refereeing

Journal of Dairy Science, SCI Journal, November 2014

International Journal of Livestock Production, SCI Journal, December 2012

Journal of Agricultural Science and Technology, SCI Journal, August 2012

## Metrics

Publication: 99

Citation (WoS): 26

Citation (Scopus): 31

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 2

## Congress and Symposium Activities

IV. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 2014

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Struga-Ohrid, Macedonia, 2013

11. Gıda Kongresi, Attendee, Hatay, Turkey, 2012

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Konya, Turkey, 2012

1. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Attendee, Mersin, Turkey, 2012

II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Attendee, Antalya, Turkey, 2012

International Dairy Federation International Symposium on Sheep, Goat & non-Cow Milk, Attendee, Athens, Greece, 2011

11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Attendee, Cairo, Egypt, 2010

Türkiye I. Organik Hayvancılık Kongresi, Attendee, Gümüşhane, Turkey, 2010

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2010

1st Open Seminar arranged by SAFOODNET-Food Safety and Hygiene Networking within New Member States and Associated Candidate Countries, Attendee, Espoo, Finland, 2007

Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Van, Turkey, 2004

International Dairy Symposium, Attendee, Isparta, Turkey, 2004

83rd EAEA Seminar Food Quality Products in the Advent of the 21st Century, Attendee, Chania, Greece, 2003

I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 2003

Türkiye 7. Gıda Kongresi, Attendee, Ankara, Turkey, 2002

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Geleneksel Süt Ürünleri, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 1998

## Scholarships

## **Awards**

SAY D., Poster Birincilik Ödülü, 11th Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, November 2010

SAY D., Yılın Çalışanı Ödülü, Pepsi Cola, March 2007

SAY D., KAÇIRANLAR S., YAYIN TEŞVİK, TÜBİTAK, June 2002

## **Non Academic Experience**

Universidade Catolica Portuguesa, Department of Escola Superior de Biotecnologia, Porto, Portuqal

Warsaw University of Life Sciences, Faculty of Food Science, Division of Milk Biotechnology, Warsaw, Poland.

Pepsi Cola

Odeon Tours A.Ş.

Bureau Veritas Gözetim Hizmetleri Ltd. Şti.

Mediterranean Agronomic Institute of CHANIA, Department of Food Quality Management, Crete, Greece. (MAICH Postgraduate Scholarship)