

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı :EDA ŞENSU DEMİR

İletişim Bilgileri

Adres :

Telefon :

Mail :

:sensueda34@gmail.com/ esensu@gelisim.edu.tr

3. Öğrenim Durumu :

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Doktora	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2019-2024
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2016-2019
Lisans	Gıda Mühendisliği /	Yıldız Teknik Üniversitesi	2013-2016

4. İş Tecrübeleri :

İstanbul Gelişim Üniversitesi- Gıda Teknolojisi Programı (Öğretim görevlisi)	2020-
İstanbul Teknik Üniversitesi Yarı Zamanlı Gıda Denetçisi	2017-2019
TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü Laboratuvar Stajı	2015
İstanbul Halk Ekmek İşletme Stajı	2015

5.Bitirme Tezleri :

Doktora: Makroalglerden Saflaştırılan ADE İnhibitör Peptitlerin Karakterizasyonu ve Nanoenkapsülasyonu: Biyoaktivitelerinin ve Stabilitelerinin Araştırılması Danışman: Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK Eş Danışman: Doç. Dr. Aysun YÜCETEPE	2024
Yüksek Lisans: Bayburt'a Özgü Üç Farklı Berberis ve <i>Hippophae Rhamnoides</i> Bitkilerinin Biyoaktif Bileşiklerinin, Biyoaktivitelerinin ve in vitro Biyoyararlılıklarının Belirlenmesi Danışman: Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK	2019
Lisans: Biyosensörler ve Uygulama Alanları Danışman: Prof. Dr. Muhammed Zeki DURAK	2016

6. Sertifikalar :

Yıldız Teknik Üniversitesi Pedagojik Formasyon Eğitimi
YDS 71.25

7.Yayınlar

7.1 Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- Yücepete, A., Aydar, E. F., Dogu-Baykut, E., Dinç, H., Onat, I. A., Demircan, E., **Şensu, E.**, ... & Özçelik, B. (2024). Optimization of Protein Extraction from *Halopteris scoparia* Macroalgae by Ultrasonic-Assisted Enzymatic Extraction (UAEE): Bioactive, Chemical, and Technological Properties. *ACS Food Science & Technology*.
- Şensu, E.**, Ayar, E. N., Okudan, E. S., Özçelik, B., & Yücepete, A. (2023). Characterization of Proteins Extracted from *Ulva* sp., *Padina* sp., and *Laurencia* sp. Macroalgae Using Green Technology: Effect of In Vitro Digestion on Antioxidant and ACE-I Inhibitory Activity. *ACS omega*, 8(51), 48689-48703.
- Yavuz-Düzgün, M., Ayar, E. N., **Şensu, E.**, Topkaya, C., & Özçelik, B. (2023). A comparative study on the encapsulation of black carrot extract in potato protein-pectin complexes. *Journal of Food Science and Technology*, 60(10), 2628-2638.
- Bozdemir Ayşegül, **Şensu Eda**, Okudan Emine Şükran, Özçelik Beraat, Yücepete Aysun, "Ultrasound-assisted enzymatic extraction of proteins from *Gracilaria dura*: Investigation of antioxidant activity and techno-functional properties" *Journal of Food Processing and Preservation*, 0145-8876, (2022)
- Eda Şensu**, Mine Gültekin-Özgüven, Kadriye Nur Kasapoğlu, Evren Demircan, Ayla Arslaner, Beraat Özçelik, "Orange, red and purple barberries: Effect of *in-vitro* digestion on antioxidants and ACE inhibitors", *LWT*, vol.140, pp.100000, 0023-6438, (2020)
- Yücepete Aysun, Yavuz Düzgün Merve, **Şensu Eda**, Bildik Fatih, Demircan Evren, Özçelik Beraat, "The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation of *Spirulina platensis* protein concentrate with chitosan", *Journal of Food Science and Technology*, 0022-1155, (2020)

7.2 Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

- Dinç, H., **Şensu, E.**, Altuntaş, Ü., Okudan, E. Ş., Özçelik, B., & Yücepete, A. (2024). Ultrasound-Assisted Enzymatic Extraction of Antioxidative Protein Extracts From *Sargassum Vulgare*: Optimization of Extraction Parameters Using RSM. *Gıda*, 49(3), 439-452.
- Şensu, E.**, Duran, A., Özçelik, B., & Yücepete, A. (2023). Investigation of Changes in Some Bioactive Properties of Phenolic Extracts From Pulp and Seed Tissues of *Ziziphus Jujuba* During *in vitro* Digestion. *Gıda*, 48(3), 602-613.

7.3 Ulusal Bildiri

- Eda Şensu**, Maide Koşar, Elif Feyza Aydar, Emine Şükran Okudan, Beraat Özçelik, Aysun Yücepete, *Ulva rigida* Makroalginden Enkapsüle ADE-I İnhibitör Peptitlerin Ph ve Isıl Stabilitesinin Araştırılması (Sözlü Sunum). 1. Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi (28 Eylül 2023), İzmir, TÜRKİYE.
- Eda ŞENSU**. (2016). Bir Enkapsülasyon Tekniği Olarak Koaservasyon. Gıda Metabolizma&Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi. İstanbul Teknik Üniversitesi. (Poster)

7.4 Uluslararası Bildiri

- Eda Şensu**, Emine Şükran Okudan, Beraat Özçelik, Aysun Yücepete, "In vitro Protein Digestibility and ACE Inhibitory Activity of Bioactive Peptides from *Ulva rigida*", 6th International ISEKI-Food Conference (22 November 2023), AVUSTURYA, (Oral Presentation)
- Eda Şensu**, Emine Şükran Okudan, Beraat Özçelik, Aysun Yücepete, "Optimization of hydrolysis conditions of *Cladostephus spongiosum* proteins using response surface methodology", 4th International Conference on Advanced Engineering Technologies (28-30 September 2022), Bayburt, TÜRKİYE, (Oral Presentation)
- Eda ŞENSU**, Hatice Dinç, Emine Şükran Okudan, Beraat Özçelik, Aysun Yücepete, "Optimization of Enzymatic Hydrolysis Degree of *Sargassum vulgare* Protein Using Response Surface Methodology", *Gıda Kimyası Kongresi*, pp.7 -7, (2022) (Oral Presentation)

Eda Şensu, Mine Gültekin-Özguven, Beraat Özçelik, "Bioactive Compounds, Antioxidant and Ace-Inhibitory Activities of *Hippophae rhamnoides* L. Plants and *in-vitro* Bioaccessibility Studies", The 6th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, pp.65-65, 978-605-612-61-8-5, (30.10.2020) (Oral Presentation)

Eda Şensu, Kadriye Nur Kasapoğlu, Mine Gültekin-Özguven, Evren Demircan, Sevcan Erşan, Ayla Arslaner, Beraat Özçelik. "Berberis Plants with Orange, Red And Purple Fruits: Antioxidant and Anti-Hypertansive Activities", The 5th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Kapadokya-NEVŞEHİR (2019) (Oral Presentation)

8. Projeler

Bir bitkisel protein kaynağı olan nohut ununun vegan dondurma üretiminde kullanılabilirliğinin araştırılması, **2209-A-TÜBİTAK Projesi** (2023)- (Danışman)

Gracilaria spp.ten fikobiliproteinlerin ekstraksiyonunda sub-kritik ekstraksiyon ile geleneksel ekstraksiyon yönteminin kıyaslanması, (43728 numaralı)-**İTÜ-BAP Projesi** (2022)- (Araştırmacı)

Türkiye Denizlerinden Toplanan Bazı Makroalg Örneklerinin Alternatif Protein Kaynağı Olarak Değerlendirilmesi: Biyoaktif Peptit Eldesi, Biyoaktif ve Teknofonksiyonel Özelliklerinin Araştırılması, Enkapsülasyonu ve Stabilite Çalışmaları, (1190149 numaralı)-**3501 TÜBİTAK Projesi** (2019)- (Araştırmacı)

9. Kongreler

6th International ISEKI-Food Conference	2023
Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi	2023
4th International Conference on Advanced Engineering Technologies	2022
Gıda Kimyası Kongresi	2022
6th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants	2020
5th International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants	2019
Gıda Güvenliği Kongresi	2018
Gıda Metabolizma&Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi	2016
Arı Ürünleri Gıda Güvenliği ve Otantisitesi Uluslararası Kongresi	2015

10. Son üç yılda verilen önlisans ve lisans dersleri

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenim Düzeyi
			Teorik	Uygulama	
2021-2022	Güz	Gıda Kimyası ve Biyokimyası	2	0	Önlisans-Gıda teknolojisi
		Meyve ve Sebze Ürünleri Teknolojisi	3	0	Önlisans-Gıda teknolojisi
		Yaz Stajı	0	0	Önlisans-Gıda teknolojisi
	Bahar	Gıda Muhafaza Yöntemleri	2	2	Önlisans-Gıda teknolojisi
		Gıda Teknolojisi	3	0	Önlisans- Aşçılık
2022-2023	Güz	Hijyen ve Sanitasyon	2	0	Önlisans-(Gıda Teknolojisi- Aşçılık)
		Bitkisel Yağ Teknolojisi	2	0	Önlisans-Gıda Teknolojisi
		Pişırmeye Kimyasal Reaksiyonlar	3	0	Lisans-Gastronomi
	Bahar	Gıda Muhafaza Yöntemleri	2	2	Önlisans-Gıda teknolojisi
		Et ve Et Ürünleri Teknolojisi	2	0	Önlisans- Gıda teknolojisi
2023-2024	Güz	Gıda Kimyası	2	0	Önlisans-(Gıda Teknolojisi- Aşçılık)
		Gıda Analizleri	1	2	Önlisans-Gıda Teknolojisi
		Pişırmeye Kimyasal Reaksiyonlar	3	0	Lisans-Gastronomi
	Bahar	Hijyen ve Sanitasyon	3	0	Lisans-Gastronomi
		Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı	2	0	Önlisans- Gıda teknolojisi
		Gıda Teknolojisi	3	0	Önlisans-Aşçılık