

Öğr. Gör. EDA ŞENSU DEMİR

Kişisel Bilgiler

E-posta: esensu@gelisim.edu.tr

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/esensu>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-6240-8381

Yoksis Araştırmacı ID: 317432

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2019 - 2024

Yüksek Lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2016 - 2019

Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2013 - 2016

Yaptığı Tezler

Doktora, Makroalglerden saflaştırılan ade inhibitör peptitlerin karakterizasyonu ve nanoenkapsülasyonu:

Biyoaktivitelerinin ve stabiliteilerinin araştırılması, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024

Yüksek Lisans, Bayburt'a özgü üç farklı Berberis ve Hippophae rhamnoides bitkilerinin biyoaktif bileşiklerinin,

biyoaktivitelerinin ve İn Vitro biyoyararlılıklarının belirlenmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2019

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, 2020 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2023 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Tahıl Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

Gıda Muhafaza Yöntemleri, Ön Lisans, 2020 - 2021

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2020 - 2021

Bitkisel Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, Ön Lisans, 2019 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Determination of Mineral, Fatty Acid, and Soluble Carbohydrate Profiles of Green Algae *Ulva rigida*, *Chaetomorpha linum*, *Codium fragile*, *Caulerpa prolifera* and *Caulerpa racemosa f. requienii* Collected from Türkiye Coasts**
Yucetepe A., Altuntas U., Sensu E., Izci Y., Özçelik B., OKUDAN E. Ş.
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.25, sa.1, 2025 (SCI-Expanded)
- II. **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**
Şensu E., Ayar E. N., Okudan E. Ş., Özçelik B., Yucetepe A.
ACS OMEGA, cilt.8, sa.51, ss.48586-49478, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **A comparative study on the encapsulation of black carrot extract in potato protein-pectin complexes**
Yavuz Düzgün M., Ayar E. N., Şensu E., Topkaya C., Günşar B.
Journal of Food Science and Technology, cilt.60, sa.10, ss.2628-2638, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Ultrasound-assisted enzymatic extraction of proteins from *Gracilaria dura*: Investigation of antioxidant activity and techno-functional properties**
Bozdemir A., Şensu E., OKUDAN E. Ş., Günşar B., Yucetepe A.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.8, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **The impact of pH and biopolymer ratio on the complex coacervation of *Spirulina platensis* protein concentrate with chitosan**
Yucetepe A., Yavuz Düzgün M., Şensu E., Bildik F., Demircan E., Günşar B.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.4, ss.1274-1285, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Orange, red and purple barberries: Effect of in-vitro digestion on antioxidants and ACE inhibitors**
Şensu E., Kasapoğlu K. N., Gültekin-Özğüven M., Demircan E., Arslaner A., Günşar B.
LWT, cilt.140, 2021 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimization of Protein Extraction from *Halopteris scoparia* Macroalgae by Ultrasonic-Assisted Enzymatic Extraction (UAEE): Bioactive, Chemical, and Technological Properties**
Yucetepe A., Aydar E. F., DOĞU BAYKUT E., Dinç H., Onat İ. A., Demircan E., Şensu E., OKUDAN E. Ş., Özçelik B.
ACS Food Science and Technology, cilt.4, sa.6, ss.1375-1387, 2024 (Scopus)
- II. **ULTRASOUND-ASSISTED ENZYMATIC EXTRACTION OF ANTIOXIDATIVE PROTEIN EXTRACTS FROM *SARGASSUM VULGARE*: OPTIMIZATION OF EXTRACTION PARAMETERS USING RSM**
Dinç H., Şensu E., Altuntaş Ü., Okudan E. Ş., Özçelik B., Yucetepe A.
GIDA, cilt.49, sa.3, ss.439-452, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **INVESTIGATION OF CHANGES IN SOME BIOACTIVE PROPERTIES OF PHENOLIC EXTRACTS FROM PULP AND SEED TISSUES OF *ZIZIPHUS JUJUBA* DURING IN VITRO DIGESTION**
ŞENSU E., DURAN A., ÖZÇELİK B., YÜCETEPE A.
GIDA, cilt.48, sa.3, ss.602-613, 2023 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. ***Cladostephus spongiosum* as a novel protein source: Bioactive, techno-functional, and physicochemical properties**
YÜCETEPE A., AYDAR E. F., ŞENSU E., MERTDİNÇ Z., CAN KARAÇA A., OKUDAN E. Ş., ÖZÇELİK B.
22nd World Congress of Food Science and Technology, İtalya, 08 Eylül 2024
- II. **In vitro Protein Digestibility and ACE Inhibitory Activity of Bioactive Peptides from *Ulva rigida***
ŞENSU E., OKUDAN E. Ş., ÖZÇELİK B., YÜCETEPE A.
6th International ISEKI-Food Conference, Avusturya, 22 Kasım 2023
- III. ***Ulva rigida* makroalginden enkapsüle ADE-I inhibitör peptitlerin pH ve ısıl stabilitesinin araştırılması**

ŞENSU E., Koşar M., AYDAR E. F., OKUDAN E. Ş., ÖZÇELİK B., YÜCETEPE A.

1. Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi 2023, İzmir, Türkiye, 28 Eylül 2023

IV. Optimization of Hydrolysis Conditions of Cladostephus spongiosum Proteins Using Response Surface Methodology

ŞENSU E., OKUDAN E. Ş., ÖZÇELİK B., YÜCETEPE A.

4th International Conference on Advanced Engineering, Bayburt, Türkiye, 28 - 30 Eylül 2022

V. Optimization of enzymatic hydrolysis degree of Sargassum vulgare protein using response surface methodology

Dinç H., ŞENSU E., OKUDAN E. Ş., ÖZÇELİK B., YÜCETEPE A.

Gıda Kimyası Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Mart 2022

VI. BIOACTIVE COMPOUNDS, ANTIOXIDANT AND ACE-INHIBITORY ACTIVITIES OF Hippophae rhamnoides L. PLANTS AND IN-VITRO BIOACCESSIBILITY STUDIES

ŞENSU E., Gültekin Özgüven M., ÖZÇELİK B.

The Sixth International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, İzmir, Türkiye, 15 - 17 Ekim 2020, ss.65

VII. BERBERIS PLANTS WITH ORANGE, RED AND PURPLE FRUITS:ANTIOXIDANT AND ANTI-HYPERTANSIVE ACTIVIES

ŞENSU E., KASAPOĞLU K. N., GÜLTEKİN ÖZGÜVEN M., DEMİRCAN E., ERŞAN S., ARSLANER A., ÖZÇELİK B.

The Fifth International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Nevşehir, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2019, ss.60