



Sebahat Öztekin

Dr. Öğr. Üyesi · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Atatürk Üniversitesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

İş telefonu: 04422311675

ORCID: 0000-0003-0859-1776 · Scopus Yazar ID: 57224998494 · Publons / ResearcherID: AFS-1475-2022 · Google Scholar ID: UbbvYP4AAAAJ

<https://akademik.atauni.edu.tr/cv/sebahat.oztekin>

Genel Bakış

Görev yeri: Dr. Öğr. Üyesi · Ziraat Fakültesi Dekanlığı · Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı · Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Web of Science Araştırma Alanları: Engineering

Scopus Konu Alanları (ASJC): General Engineering

Eğitim ve Yetkinlikler

Eğitim Bilgileri

- Doktora** (2015 – 2023)
İstanbul Teknik Üniversitesi · Türkiye
- Yüksek Lisans** (2011 – 2014)
İstanbul Teknik Üniversitesi · Türkiye
- Lisans** (2006 – 2010)
Ege Üniversitesi · Türkiye

Yabancı Diller

- İngilizce** (2020)
Belge Yok

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

- Avrupa Birliği Yeşil Mutabakatı ve Türk Tarımına Etkileri** (2025)
Çevre ve Sürdürülebilirlik · Türkiye

Yaptığı Tezler

- Bioprospection of antagonistic yeasts for biocontrolling postharvest pathogenic fungi and physicochemical characterization of a yeast exopolysaccharide** (2023)

Sebahat Öztekin

Yaptığı Tez · Doktora · Danışman: DOÇ. DR. HATİCE FUNDA KARBANCIOĞLU GÜLER · Devam ediyor · İstanbul Teknik Üniversitesi · Türkiye

2. Kırmızı pul biberlerde Aflatoksin ve Okratoksin A varlığının incelenmesi (2014)

Sebahat Öztekin

Yaptığı Tez · Yüksek Lisans · Danışman: HATİCE FUNDA KARBANCIOĞLU GÜLER · Devam ediyor · İstanbul Teknik Üniversitesi · Türkiye

Mesleki Deneyim

Akademik Ünvanlar/Görevler

1. Dr. Öğr. Üyesi (2025 – Devam ediyor)

Atatürk Üniversitesi

2. Dr. Öğr. Üyesi (2012 – Devam ediyor)

Atatürk Üniversitesi > Ziraat Fakültesi Dekanlığı > Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı > Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Başkanlığı

Akademi Dışı Deneyim

1. ZİYARETÇİ ARAŞTIRMACI (2018 – 2019)

Sebahat Öztekin

Akademi Dışı Deneyim · YÜKSEKÖĞRETİM KURULU BAŞKANLIĞI

Proje & Tasarımlar

1. Kuşburnu Sanayi Atığından Karbon Kuantum Noktalarının Sentezi ve Biyobozunur Film/Kaplama Sistemlerinde Kullanımının Turuncgillerin Muhafazasına Etkisinin Araştırılması (2026)

Sebahat Öztekin, Merve Şenol Kotan, ESA ABİSO GODANA, SUZAN UZUN, GÜLDEN GÖKŞEN, Dicle ÇİÇEK

Proje · Ulusal · Rol: Yürütücü · Devam Ediyor · Atatürk Üniversitesi · Türkiye

2. Siyah ve Beyaz Haşhaş Tohumlarında Ön İşleme Dayalı Çimlenme Sürecinin Optimizasyonu ve Çimlendirilmiş Tohumlardan Elde Edilen Fonksiyonel ve Besinsel Potansiyelin Çok Yönlü Analizi (2025 – 2028)

Sebahat Öztekin, Özge Süfer, Azime Özkan Karabacak, Osman Cem Altıncı, Yasemin Saygıdeğer

Proje · Ulusal · Rol: Araştırmacı · Devam Ediyor · Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi · Türkiye

3. Dedem Korkut Diyarında Bilimin Işığında, “Haydi Fermantasyonu Öğrenelim!” (2025 – 2026)

Sebahat Öztekin

Proje · Ulusal · Rol: Eğitmen · Tamamlandı · Bayburt Üniversitesi · Türkiye

4. Sinbiyotik su kefir üretimi ve bazı kalite parametrelerinin incelenmesi (2025 – 2026)

Sebahat Öztekin, İlknur Yamaç, Zeynep Sude Sarıaslan

Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Gerçek Kişi Olan Projede) · Devam Ediyor · TÜBİTAK · Türkiye

5. Mikrodalga ve geleneksel kızartma işlemlerinin yemeklik yağların bazı kalite parametrelerine etkisi (2024 – 2025)

Sebahat Öztekin, Betül Nazlan

Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Gerçek Kişi Olan Projede) · Tamamlandı · Bayburt Üniversitesi · Türkiye

6. Aquafaba ve meyve atıklarından elde edilen pektin ile vegan ve kalorisi azaltılmış mayonez üretimi (2024 – 2025)

Sebahat Öztekin, Burcu Yıldırım

Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Gerçek Kişi Olan Projede) · Tamamlandı · Bayburt Üniversitesi · Türkiye

7. **Meyve kaynaklı antagonistik mayaların izolasyonu ve antifungal aktivitelerinin araştırılması** (2024 – 2026)
Sebahat Öztekin, Neşe Öndüç, Rabia Soykaran
Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Tüzel Kişi Olan Projede) · Tamamlandı · TÜBİTAK · Türkiye
8. **Yeni nesil sağlıklı ve besleyici atıstırmalık: Dondurularak kurutulmuş meyveli yoğurt damlaları** (2023 – 2025)
Sebahat Öztekin, Talha Yılmaz
Proje · Ulusal · Rol: Danışman (Yürütücü Gerçek Kişi Olan Projede) · Tamamlandı · Bayburt Üniversitesi · Türkiye

Yayınlar

Makaleler

- The Regenerative Loop: A Systems Review of Waste Valorization, Nanomaterials, and Policy Alignment in Circular Food Packaging** (2026)
Sebahat Öztekin
Food Reviews International, Cilt 42 · DOI: [10.1080/87559129.2026.2651250](https://doi.org/10.1080/87559129.2026.2651250)
Derleme · Uluslararası
- Postharvest biocontrol agents in fruits and vegetables: mechanisms, applications, challenges, and future perspectives** (2026)
EA Godana, GS Edo, **Sebahat Öztekin**, QY Yang, KL Wang, HY Zhang
Frontiers in nutrition, Cilt 13, Sayı 13, ss. 1–12, Makale no. 1929304 · DOI: [10.3389/fnut.2026.1929304](https://doi.org/10.3389/fnut.2026.1929304)
Derleme · Uluslararası
- Honey-associated microorganisms and antimicrobial activity: Probiotic, synbiotic, and postbiotic properties** (2026)
H. Saadiye Eryılmaz, Deniz Günel-Koroğlu, Gülay Özkan, **Sebahat Öztekin**, Esra Çapanoğlu Güven
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, Cilt 452 · DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2026.111686](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2026.111686)
Derleme · Uluslararası
- Fermentation-based valorization of agro-industrial cereal wastes and by-products** (2026)
Muhammad Zeeshan Adil, **Sebahat Öztekin**, Afifa Aziz, Deniz Gunal-Koroglu, Esra Çapanoğlu Güven, Andres Moreno, Waseem Khalid, Tuba Esatbeyoglu
Trends in Food Science and Technology, Cilt 168 · DOI: [10.1016/j.tifs.2025.105464](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.105464)
Derleme · Uluslararası
- Hybrid Foods: The Rise of Mixed Plant-Animal Products** (2026)
Songül Şahin Ercan, **Sebahat Öztekin**, Özge Süfer, GÜLŞAH ÇALIŞKAN KOÇ, Yeliz Tekgül Barut, YASEMİN ÇELEBİ
Food Reviews International · DOI: [10.1080/87559129.2026.2708895](https://doi.org/10.1080/87559129.2026.2708895)
Derleme · Uluslararası
- Effects of plant-derived antioxidants to the oxidative stability of edible oils under thermal and storage conditions: Benefits, challenges and sustainable solutions** (2025)
Aysun Yurdunuseven Yıldız, **Sebahat Öztekin**, Katya Anaya
FOOD CHEMISTRY, Cilt 479 · DOI: [10.1016/j.foodchem.2025.143752](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143752)
Derleme · Uluslararası

7. **Evaluation of the Effect of Sustainable Drying Techniques and Intensification Technologies on Color Profile of Dehydrated Fruits and Vegetables** (2025)

Ozge Sufer, Gülşah Çalışkan Koç, **Sebahat Öztekin**, Azime Özkan Karabacak, Dianbin Su, Deqing Wang, Salih Eroğlu, Senanur Durgut Malcok, Ulku Hilal Uslu, Samiye Adal, G. Jeevarathinam, Seema Ramniwas, Sarvesh Rustagi, Ravi Pandiselvam

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, Cilt 18, Sayı 4, ss. 3148–3194 · DOI: [10.1007/s11947-024-03599-3](https://doi.org/10.1007/s11947-024-03599-3)

Derleme · Uluslararası

8. **Thawing frozen foods: A comparative review of traditional and innovative methods** (2025)

Gülşah Çalışkan Koç, Azime Özkan Karabacak, Ozge Sufer, Samiye Adal, Yasemin Çelebi, Berrak Delikanlı Kıyak, **Sebahat Öztekin**

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, Cilt 24, Sayı 2 · DOI: [10.1111/1541-4337.70136](https://doi.org/10.1111/1541-4337.70136)

Derleme · Uluslararası

9. **Using synthetic biology to understand the gut-brain axis** (2025)

Angela Cesaro, Esther Broset, Gregory J. Salimando, **Sebahat Öztekin**, David Mai, Mariko L. Bennett, Cesar De La Fuente-Nunez

CELL REPORTS PHYSICAL SCIENCE, Cilt 6, Sayı 3 · DOI: [10.1016/j.xcrp.2025.102458](https://doi.org/10.1016/j.xcrp.2025.102458)

Derleme · Uluslararası

10. **A novel exopolysaccharide from cold-adapted yeast *Rhodotorula glutinis*, along with structural, rheological, antioxidant, and antibiofilm properties** (2025)

Sebahat Öztekin, Dilara Nur Dikmetaş, Hatice Funda Karbancıoğlu Güler

Biomass Conversion and Biorefinery, Cilt 15, ss. 1507–1523 · DOI: [10.1007/s13399-023-05208-3](https://doi.org/10.1007/s13399-023-05208-3)

Tam Makale · Uluslararası

11. **Oxidative stability, quality, and bioactive compounds of oils obtained by ultrasound and microwave-assisted oil extraction** (2024)

Noman Walayat, Aysun Yurdunuseven-Yildiz, Manoj Kumar, Gulden Goksen, **Sebahat Öztekin**, Jose Manuel Lorenzo

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, Cilt 64, Sayı 27, ss. 9974–9991 · DOI: [10.1080/10408398.2023.2219452](https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2219452)

Derleme · Uluslararası

12. **Quality and stability of frying oils and fried foods in ultrasound and microwave-assisted frying processes and hybrid technologies** (2024)

Aysun Yurdunuseven Yildiz, Noemi Echegaray, **Sebahat Öztekin**, Jose Manuel Lorenzo

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, Cilt 23, Sayı 4 · DOI: [10.1111/1541-4337.13405](https://doi.org/10.1111/1541-4337.13405)

Derleme · Uluslararası

13. **Recruiting grape-isolated antagonistic yeasts for the sustainable bio-management of *Botrytis cinerea* on grapes** (2024)

Sebahat Öztekin, Hatice Funda Karbancıoğlu Güler

FOOD AND ENERGY SECURITY, Cilt 13, Sayı 1 · DOI: [10.1002/fes3.528](https://doi.org/10.1002/fes3.528)

Tam Makale · Uluslararası

14. **Structure-function-guided design of synthetic peptides with anti-infective activity derived from wasp venom** (2023)

Andreia Boaro, Lucia Ageitos, Marcelo Der Torossian Torres, Esther Broset Blasco, **Sebahat Öztekin**, Cesar de la Fuente-Nunez

CELL REPORTS PHYSICAL SCIENCE, Cilt 4, Sayı 7 · DOI: [10.1016/j.xcrp.2023.101459](https://doi.org/10.1016/j.xcrp.2023.101459)

Tam Makale · Uluslararası

15. **Recent Insights into the Use of Antagonistic Yeasts for Sustainable Biomangement of Postharvest Pathogenic and Mycotoxigenic Fungi in Fruits with Their Prevention Strategies against Mycotoxins** (2023)
Sebahat Öztekin, Dilara Nur Dikmetaş, Dilara Devocioğlu, Emine Gizem Acar, Hatice Funda Karbancıoğlu Güler
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, Cilt 71, Sayı 26, ss. 9923–9950 · DOI: [10.1021/acs.jafc.3c00315](https://doi.org/10.1021/acs.jafc.3c00315)
Derleme · Uluslararası
16. **Biological control of green mould on mandarin fruit through the combined use of antagonistic yeasts** (2023)
Sebahat Öztekin, Hatice Funda Karbancıoğlu Güler
BIOLOGICAL CONTROL, Cilt 180 · DOI: [10.1016/j.biocontrol.2023.105186](https://doi.org/10.1016/j.biocontrol.2023.105186)
Tam Makale · Uluslararası
17. **Simultaneous Detection of Ochratoxin A and Aflatoxins in Industrial and Traditional Red and isot Pepper Flakes along with Dietary Exposure Risk Assessment** (2022)
Sebahat Öztekin, Hatice Funda Karbancıoğlu Güler
ACS OMEGA, Cilt 7, Sayı 36, ss. 31756–31766 · DOI: [10.1021/acsomega.2c02236](https://doi.org/10.1021/acsomega.2c02236)
Tam Makale · Uluslararası
18. **Bioprospection of Metschnikowia sp. isolates as biocontrol agents against postharvest fungal decays on lemons with their potential modes of action** (2021)
Sebahat Öztekin, Hatice Funda Karbancıoğlu Güler
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, Cilt 181 · DOI: [10.1016/j.postharvbio.2021.111634](https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2021.111634)
Tam Makale · Uluslararası

Bildiriler

1. **The Effect of Microwave and Conventional Frying Processes on Certain Quality Parameters of Olive Oil and Sunflower Oil** (2025)
BETÜL NAZLAN, Sebahat Öztekin
ICENSTED 2025 – 2nd International Conference on Engineering, Natural Sciences, and Technological Developments, 20.06.2025, ss. 130–137, Tam metin bildirisi
Tam Metin Bildiri · Uluslararası

Kitapta Bölümler

1. **Introduction to Fungal Contributions in Food Engineering** (2026)
Sebahat Öztekin
Perspectives on Edible Mushrooms and Fungal Biotechnology in Modern Food Production Systems, Bentham Science Publ, ss. 1–32 · DOI: [10.2174/9798898814052126010004](https://doi.org/10.2174/9798898814052126010004)
Bilimsel Kitap Bölümü · Uluslararası
2. **KURUTMA TEKNOLOJİSİNDE İNOVASYONLAR VE GELECEK** (2025)
Sebahat Öztekin, SAMİYE AKIN ADAL, SEMİH LATİF İPEK, OSMAN CEM ALTINCI
Kurutma Teknolojisi, Editör: SÜFER ÖZGE, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., ss. 635–680
Kitapta Bölüm · Uluslararası

3. **Chapter 10 - Electrosprayed particles for improved delivery of carotenoids, vitamins, and minerals**

(2025)

Sebahat Öztekin, ZAHRA NAJAFİ, TURGAY ÇETİNKAYA, MEHMET TURAN AYSELİ, İSMAİL ASLAN, GÜLDEN GÖKŞEN, ZOHRE Delshadian

Electrospinning and Electro spraying Encapsulation of Food Bioactive Compounds, Editör: Falsafi Seid Reza, Luo Yangchao, Rostamabadi Hadis, Academic Press, Elsevier, ss. 191-215

Kitapta Bölüm · Uluslararası

4. **VAKUM ALTINDA KURUTMA** (2025)

Sebahat Öztekin

Kurutma Teknolojisi, Editör: SÜFER ÖZGE, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., ss. 101-128

Kitapta Bölüm · Uluslararası

5. **2.1 PASTIRMA: GIDA İŞLEME** (2025)

Sebahat Öztekin

Gıda, Beslenme ve Gastronomi Yaklaşımıyla GELENEKSEL FERMENTE GIDALAR, Editör: ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ÇELEBİ YASEMİN, Nobel Akademik Yayıncılık, ss. 49-68

Kitapta Bölüm · Uluslararası

6. **Microbial Production of Galactooligosaccharides** (2025)

Senanur Durgut Malçok, **Sebahat Öztekin**, SAMİYE AKIN ADAL, NURAY İNAN ÇINKIR, YASEMİN ÇELEBİ, AZİME ÖZKAN KARABACAK, GÜLŞAH ÇALIŞKAN KOÇ, ÖZGE SÜFER, BERRAK DELİKANLI KIYAK

Microbial Production of Food Bioactive Compounds, Editör: Harzevili Farshad Darvishi, Jafari Seid Mahdi, CAN KARAÇA ASLI, Springer Nature Switzerland, ss. 1-31

Kitapta Bölüm · Uluslararası

7. **Utilization of Fruit and Vegetable Wastes in Food Packaging** (2024)

AYSUN YURDUNUSEVEN YILDIZ, **Sebahat Öztekin**

Agro-Wastes for Packaging Applications, Editör: Bangar Sneh Punia, Kajla Priyanka, CRC Press, ss. 1-22

Kitapta Bölüm · Uluslararası

8. **Bölüm 1.1. Fiziksel Özellikler** (2024)

Sebahat Öztekin

Gıdaların mühendislik ve kalite özellikleri, Editör: ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Nobel Akademik Yayıncılık, ss. 21-69

Kitapta Bölüm · Uluslararası

9. **Regulation of Natural Food Additives** (2023)

Sebahat Öztekin, KATYA ANAYA, AYSUN YURDUNUSEVEN YILDIZ

Natural Additives in Foods, Editör: German Ayala Valencia, Springer Link, s. 343

Kitapta Bölüm · Uluslararası

10. **Safety Aspects of Non-Thermal Processing Applications for Fruit and Vegetable Processing** (2022)

DİLARA DEVECİOĞLU, DİLARA NUR DİKMETAŞ, **Sebahat Öztekin**, HATİCE FUNDA KARBANCIOĞLU GÜLER

Non-Thermal Processing Technologies for the Fruit and Vegetable Industry, Editör: M. Selvamuthukumaran, Taylor and Francis Group, s. 11

Kitapta Bölüm · Uluslararası

Bilimsel & Mesleki Faaliyetler

1. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION
2. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · BIOLOGICAL CONTROL
3. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY
4. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS
5. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION
6. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · ARCHIVES OF MICROBIOLOGY
7. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
8. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY
9. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION
10. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · FOOD SCIENCE & NUTRITION
11. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY
12. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · BIOLOGICAL CONTROL
13. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)
Sebahat Öztekin
Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY

14. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Sebahat Öztekin

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · Biomass Conversion and Biorefinery · BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY

15. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Sebahat Öztekin

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · PEST MANAGEMENT SCIENCE

16. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Sebahat Öztekin

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE

17. **Bilimsel Yayınlarda Hakemlik** (2025)

Sebahat Öztekin

Hakemli Bilimsel Dergi · Uluslararası · INTERNATIONAL JOURNAL OF PLANT PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY

Başarılar & Tanınırlık

Kongre ve Sempozyum Katılımları

1. **Session - 17 (in English)Head of Session: Asst. Prof. Dr. Sebahat Oztekin** (2025)

Sebahat Öztekin

Konferans · Uluslararası · Oturum Başkanı · Bayburt · Türkiye

Ödüller

1. **Caregiver Travel Grant** (2024)

Sebahat Öztekin

Ödül · Uluslararası · Mothers in Science · Amerika Birleşik Devletleri

2. **TÜBİTAK MAM-MYCOTWIN** (2023)

Sebahat Öztekin

Ödül · Ulusal · TUBITAK · Türkiye

3. **Pınar Enstitüsü - Bilimsel Makale Ödülü** (2023)

Sebahat Öztekin

Ödül · Ulusal · Pınar Enstitüsü · Türkiye