

# Elif Kaya

Junior Biotechnoloog

Delft, Nederland | e.kaya@gmail.com | +31 6 43 17 52 89 | [linkedin.com/in/elifkaya](https://www.linkedin.com/in/elifkaya)



Innovatieve junior biotechnoloog, recent afgestudeerd aan de TU Delft. Tijdens mijn afstudeerstage bij DSM-Firmenich gewerkt aan de optimalisatie van **3 fermentatieprocessen** met een opbrengstverhoging van **12%**. Ervaring met bioreactorbesturing, downstream processing, HPLC-analyse en het opschalen van labprocessen naar pilotschaal. Sterk in het combineren van biologisch inzicht met procesengineering.

## ■ ERVARING

**Afstudeerstagiair Biotechnologie**, DSM-Firmenich, Delft

Jan 2025 – Jul 2025

Afstudeeropdracht bij de afdeling Fermentatie & Downstream Processing.

- Optimalisatie van **3 fermentatieprocessen** in 5L en 50L bioreactoren
- Opbrengstverhoging van **12%** gerealiseerd door aanpassing van voedingsmedium en procesparameters
- Downstream processing geoptimaliseerd met **chromatografie en filtratie**
- HPLC-analyses uitgevoerd voor **400+ monsters**

**Werkstudent Laboratorium**, Corbion, Gorinchem

Feb 2024 – Dec 2024

Ondersteuning bij R&D-projecten in de melkzuurbio-technologie.

- Fermentatie-experimenten uitgevoerd op **labschaal (2L)**
- Microbiologische analyses (**kiemgetal, pH, titratie**) op 30+ monsters per week
- Procesdata geanalyseerd en gerapporteerd voor **4 projecten**

## ■ OPLEIDING

**Diploma en studierichting**, Technische Universiteit Delft, Delft

Sep 2023 – Jul 2025

Afgestudeerd cum laude. Masterscriptie over de optimalisatie van industriële fermentatieprocessen.

- Relevante vakken: Industriële Microbiologie, Bioprocestechnologie, Downstream Processing, Enzymtechnologie

**Diploma en studierichting**, Technische Universiteit Delft, Delft

Sep 2020 – Jul 2023

Afgestudeerd met een gemiddelde van **7,7**.

## ■ VAARDIGHEDEN

Fermentatie (5L-50L bioreactoren) • Downstream processing • HPLC • Chromatografie • Microbiologische technieken • Procesoptimalisatie • GMP (basis) • Design of Experiments (DoE) • MATLAB • Wetenschappelijk rapporteren

## ■ CERTIFICATEN

**GMP Awareness Training**, DSM Academy

Feb 2025 – Feb 2025

## ■ TALEN

Nederlands (moedertaal) • Engels (vloeiend) • Turks (moedertaal)

## ■ PROJECTEN

**Masterscriptie - Optimalisatie Industriële Fermentatieprocessen**

Jan 2025 – Jul 2025

Opschaling en optimalisatie van een fermentatieproces voor de productie van enzymen van labschaal (5L) naar pilotschaal (50L).

- Opbrengstverhoging van **12%** gerealiseerd
- Beoordeeld met een **9,0**

## ■ REFERENTIES

**Dr. Ir. Marco van den Berg**, Senior Scientist Fermentation, DSM-Firmenich, [m.vandenberg@dsm-firmenich.com](mailto:m.vandenberg@dsm-firmenich.com), +31 6 28 43 71 59

## ■ BUITENSCHOOLSE ACTIVITEIT

**Lid - iGEM Team TU Delft 2023**

Jan 2023 – Nov 2023

Deelname aan de internationale iGEM synthetic biology competitie.

- Genetisch gemodificeerd micro-organisme ontwikkeld voor **plasticafbraak**
- **Gouden medaille** behaald op de iGEM Giant Jamboree in Parijs