

Lect. PhD ALİ SERHAT ÖZKÜTÜK

Personal Information

Email: aliserhat@cu.edu.tr

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

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-7464-3015

Yoksis Researcher ID: 130101

Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilimdalı, Turkey 2002 - 2014

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilimdalı, Turkey 1999 - 2002

Postgraduate, University of Florida, College Of Agricultural And Life Sciences, Fisheries And Aquatic Sciences, United States Of America 1995 - 1998

Undergraduate, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Turkey 1989 - 1993

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, GAMA İŞINLAMANIN TÜTSÜLENMİŞ ALABALIK (*Oncorhynchus mykiss*) FİLETOLARININ DUYUSAL, KİMYASAL ve MİKROBİYOJİK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Anabilim Dalı, 2014

Postgraduate, Tütsülenmiş ve tütsülenmemiş tilapia (O.N.L.1758) filetolarında vakum paketlemenin raf ömrü üzerine etkileri, Cukurova University, 2002

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies, Food Engineering, Food Technology, Aquaculture Products Technology, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Lecturer PhD, Cukurova University, Yumurtalık Meslek Yüksekokulu, Su Ürünleri, 2014 - Continues

Lecturer, Cukurova University, Yumurtalık Meslek Yüksekokulu, Su Ürünleri, 2008 - 2014

Research Assistant, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, 2000 - 2008

Academic and Administrative Experience

Courses

Yabancı Dil II, Associate Degree, 2014 - 2015
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi II, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki Yabancı Dil II, Associate Degree, 2014 - 2015
Su Bitkileri, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda ve Personel Higiyeni, Associate Degree, 2014 - 2015
Su Ürünleri İstatistik Uygulamaları, Associate Degree, 2014 - 2015
Yabancı Dil I, Associate Degree, 2015 - 2016
Oşinografi, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki Yabancı Dil I, Associate Degree, 2015 - 2016
Kalite Güvencesi ve Standartları, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki Yabancı Dil I, Associate Degree, 2015 - 2016
Yabancı Dil II, Associate Degree, 2014 - 2015
Su Ürünleri İstatistik Uygulamaları, Associate Degree, 2013 - 2014
Kalite Güvencesi ve Standartları, Associate Degree, 2013 - 2014
Çevre Biyolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
İstatistik, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki Yabancı Dil II, Associate Degree, 2013 - 2014
Yabancı Dil I, Associate Degree, 2014 - 2015
Su Ürünlerinde Kalite Kontrol, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki Yabancı Dil I, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda ve Personel Higiyeni, Associate Degree, 2013 - 2014
İşleme Teknolojisi Mevzuatı, Associate Degree, 2013 - 2014
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2013 - 2014
Yabancı Dil II, Associate Degree, 2013 - 2014
Yabancı Dil II, Associate Degree, 2013 - 2014
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi I, Associate Degree, 2014 - 2015
Yabancı Dil II, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Yabancı Dil I, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2012 - 2013
Yabancı Dil II, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
Mesleki Yabancı Dil II, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
Gıda ve Personel Higiyeni, Associate Degree, 2012 - 2013
Su Ürünleri İstatistik Uygulamaları, Associate Degree, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010
Su Ürünlerinde Kalite Kontrol, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil I, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
Su Ürünleri Mevzuatı, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Kalite Güvencesi ve Standartları, Associate Degree, 2012 - 2013
Yabancı Dil I, Associate Degree, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Microencapsulation of fish oil with olive leaf extract instead of synthetic antioxidant and its effects on nutraceutical properties of fish oil at different inlet temperatures**
Özyurt G., Durmuş M., Özkütük A. S., Ucar Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Antimicrobial effects of carnosic acid, kaempferol and luteolin on biogenic amine production by**

- spoilage and food-borne pathogenic bacteria**
ÖZKÜTÜK A. S.
FOOD BIOSCIENCE, vol.46, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **A simple method for fish silage production: Using yoghurt as inoculum**
Özkütük A. S., Özyurt G.
SU URUNLERİ DERGİSİ, vol.39, no.3, pp.8, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Bioconversion of Discard Fish (*Equulites klunzingeri* and *Carassius gibelio*) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.11, no.4, pp.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Evaluation of the potential use of discard species for fish silage and assessment of its oils for human consumption**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.54, no.4, pp.1081-1088, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **The Effects of Fermentation Process with Acid and Lactic Acid Bacteria Strains on the Biogenic Amine Formation of Wet and Spray-Dried Fish Silages of Discards**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., Boga E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.28, no.3, pp.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **Fatty acid composition and oxidative stability of oils recovered from acid silage and bacterial fermentation of fish (Sea bass - *Dicentrarchus labrax*) by-products**
Ozyurt G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.53, no.5, pp.1255-1261, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Biotransformation of Seafood Processing Wastes Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; The Quality of Fermented Products and Their Use in Animal Feeding**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa M., DURMUŞ M., Boga E.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.17, no.3, pp.543-555, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Quality and Shelf Life of Cold and Frozen Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets: Effects of Fish Protein-Based Biodegradable Coatings**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ŞİMŞEK A., YESILSU A. F., Ergüven M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.18, no.9, pp.1876-1887, 2015 (SCI-Expanded)
- X. **Capability of the rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract on the oxidative stability of cooked sea bream (*Sparus aurata*) during frozen storage**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Polat A.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.6, no.2, pp.167-174, 2011 (SCI-Expanded)
- XI. **Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice**
ÖZYURT G., Kuley E., Ozkutuk S., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, vol.114, no.2, pp.505-510, 2009 (SCI-Expanded)
- XII. **Seasonal effects in the nutritional quality of the body structural tissue of cephalopods**
ÖZOĞUL Y., DUYSAK O., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Tuereli C.
FOOD CHEMISTRY, vol.108, no.3, pp.847-852, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Hydrolysis and oxidation of European eel oil during frozen storage for 48 weeks**
Ozogul Y., Ozogul F., Ozkutuk S., Kuley E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.224, no.1, pp.33-37, 2006 (SCI-Expanded)
- XIV. **Chemical and sensory quality changes of fish fingers, made from mirror carp (*Cyprinus carpio L.*, 1758), during frozen storage (-18 degrees C)**
Tokur B., Ozkutuk S., Atıcı E., Ozyurt G., Ozyurt C. E.
FOOD CHEMISTRY, vol.99, no.2, pp.335-341, 2006 (SCI-Expanded)

- XV. Biochemical, sensory and microbiological attributes of wild turbot (*Scophthalmus maximus*), from the Black Sea, during chilled storage
 Ozogul Y., Ozogul F., Kuley E., Ozkutuk A., Gokbulut C., Kose S.
FOOD CHEMISTRY, vol.99, no.4, pp.752-758, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. Seasonal changes in the fatty acids of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and white sea bream (*Diplodus sargus*) captured in Iskenderun Bay, eastern Mediterranean coast of Turkey
 Ozyurt G., Polat A., Ozkutuk S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.220, no.2, pp.120-124, 2005 (SCI-Expanded)
- XVII. Changes in the quality of fishburger produced from Tilapia (*Oreochromis niloticus*) during frozen storage (-18 degrees C)
 Tokur B., Polat A., Beklevik G., Ozkutuk S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.218, no.5, pp.420-423, 2004 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. Türk Marketlerinde Satışa Sunulan Çeşitli Balık Ürünlerinin Biyojenik Amin ve Trimetilamin İçerikleri
 ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY E.
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.18, pp.13-23, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. Nutritive value and safety aspects of acidified mantis shrimp during ambient storage
 ÖZYURT G., ÖZYURT C. E., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S.
SU URUNLERİ DERGİSİ, vol.36, no.2, pp.155-161, 2019 (ESCI)

Books & Book Chapters

- I. Advances in Discard and By-product Processing
 Özyurt G., Özkütük A. S.
 in: Innovative Technologies in Seafood Processing, Özogul Yeşim, Editor, Crc Press, Florida, pp.323-345, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşağı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetolarının Raf Ömrü ve Kaliteleri Üzerine Etkileri.
 ÖZYURT G., YEŞİLSU A. F., ÖZKÜTÜK A. S., ŞİMŞEK A., Ergüven M.
 5. Doğu Anadolu Bölgesi Su ürünleri sempozyumu, Elazığ, Turkey, pp.370
- II. Farklı Dozlarda Işınlanan Tütsülenmiş Vakum Paketli Gökkuşağı Alabalığının (*Oncorhyncus mykiss*) Soğuk Depolanması Süresince Kimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Değişimi.
 ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
 XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Antalya, Turkey, pp.258
- III. Freshness assessment of red mullet (*Mullus barbatus*) and Goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) stored in ice
 ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S.
 1st International congress of seafood technology, İzmir, Turkey, pp.1
- IV. The impact of the addition of fish protein isolate on the oxidative stability of microencapsulated anchovy fish oil (*Engraulis encrasiculus*)
 Özyurt G., Durmuş M., Uçar Y., Özkütük A. S., Özogul Y.
 2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology, 26th to 30th June 2018 Podgorica, Montenegro, Podgorica, Montenegro, 26 - 30 June 2018, pp.1
- V. Inhibition effects of phenolic compounds on biogenic amines formation by spoilage and pathogenic

- bacteria in ornithine decarboxylase broth**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.139
- VI. Physical properties of microencapsulated anchovy fish oil with discard fish protein isolate**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.
7th International Molecular Biology and Biotechnology, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.18
- VII. The effects of addition of fish protein isolate on the nutritive value of microencapsulated anchovy fish oil (*Engraulis encrasicolus*)**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZYURT C. E., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y.
The 4 th International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.129
- VIII. Changes in Biogenic Amine Concents of Acidified Mantis Shrimp during Ambient Storage**
ÖZYURT G., AKSUN TÜMERKAN E. T., ÖZYURT C. E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.
ICAFOF 2017 - International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- IX. Fatty Acid Profiles of Oils Extracted from Fish Silage Treated with Formic Acid and Different Bacteria Strains**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., POLAT A., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.443
- X. The Effects Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Fish On Biogenic Amine Contents Of Fish Waste Silage**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., AKYOL İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.517
- XI. Organic Acid Concentrations in Acid and Fermented Fish Silage Made from Equulites klunzingeri**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.211
- XII. Changes in Biogenic Amine Contents of Acidified Mantis Shrimp during Ambient Storage**
ÖZYURT G., AKSUN E. T., ÖZYURT C. E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.212
- XIII. Metal Concentrations in Fish Species from the Northeast Mediterranean Sea (Karataş and Iskenderun Bay) in the New Millennium**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZYURT C. E.
Ecology 2017 International Symposium, Kayseri, Turkey, 11 - 13 May 2017, pp.1
- XIV. Metal Concentrations in Fish Species from the Northeast Mediterranean Sea (Karataş and Iskenderun Bay) in the New Millennium**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZYURT C. E.
Ecology 2017 International Symposium, Kayseri, Turkey, 11 - 13 May 2017, pp.1
- XV. Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With Lactic Acid Bacteria**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeste, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144
- XVI. Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With Lactic Acid Bacteria**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeste, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144
- XVII. Biogenic amine formations in wet and spray-dried fish (Equulites klunzingeri) silage prepared with**

- lactic acid bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapest, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.83
- XVIII. **The effects of vacuum packaging on shelf life of smoked and non smoked tilapia fillets**
ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.
FABA 2016 International symposium on fisheries and aquatic sciences, 3 - 05 November 2016
- XIX. **THE EFFECTS OF VACUUM PACKAGING ON SHELF LIFE OF SMOKED AND NON SMOKED TILAPIA *Oreochromis niloticus L 1758* FILLETS**
ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.
FABA 2016 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 2 - 05 November 2016
- XX. **QUALITY EVALUATION OF FISH OILS EXTRACTED FROM SILAGE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.202-203
- XXI. **QUALITY EVALUATION OF FISH OILS EXTRACTED FROM SILAGE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.202-203
- XXII. **ACIDIFICATION FOR STABILIZATION AND STORAGE OF MANTIS SHRIMP (*Erugosquilla massavensis*)**
ÖZYURT G., AKSUN E. T., ÖZYURT C. E., ÖZKÜTÜK A. S.
", International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.501
- XXIII. **ACIDIFICATION FOR STABILIZATION AND STORAGE OF MANTIS SHRIMP (*Erugosquilla massavensis*)**
ÖZYURT G., AKSUN E. T., ÖZYURT C. E., ÖZKÜTÜK A. S.
", International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.501
- XXIV. **THE PROXIMATE, AMINO ACID AND FATTY ACID COMPOSITIONS OF EQUULITES KLUNZINGERI FROM ISKENDERUN BAY, NORTHEAST MEDITERRANEAN SEA**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E.
41st CIESM Congress, Kiel, Germany, 12 - 16 September 2016, pp.437
- XXV. **THE PROXIMATE, AMINO ACID AND FATTY ACID COMPOSITIONS OF EQUULITES KLUNZINGERI FROM ISKENDERUN BAY, NORTHEAST MEDITERRANEAN SEA**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E.
41st CIESM Congress, Kiel, Germany, 12 - 16 September 2016, pp.437
- XXVI. **THE NUTRITIONAL COMPOSITION AND THE CHANGES IN QUALITY PARAMETRES OF SMOKED EUROPEAN EEL (*Anguilla anguilla*) STORED AT +4°C**
ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.
International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.163
- XXVII. **Effects of Different Extraction Methods on the Fatty Acid Compositions of Fish Silage**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
1st International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 August - 29 September 2016, pp.154
- XXVIII. **THE NUTRITIONAL COMPOSITION AND THE CHANGES IN QUALITY PARAMETRES OF SMOKED EUROPEAN EEL (*Anguilla anguilla*) STORED AT +4°C**
ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.
International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.163

- XXIX. **Effects of Different Extraction Methods on the Fatty Acid Compositions of Fish Silage**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
1st International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 August - 29 September 2016, pp.154
- XXX. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils sunflower canola corn olive soybean and hazelnut oils on the fatty acid compositions of farmed sea bass stored at 2 2 oC**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.
TAFT 2015 - 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Nantes, France, 12 - 15 October 2015
- XXXI. **Fatty acid compositions of cyprinid fish oil Carassius gibelio extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.
TAFT 2015 - 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Nantes, France, 12 - 15 October 2015
- XXXII. **Özyurt G Özkütük A S Boga E K İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karekterizasyonu**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa E.
Ulusal Tarım Kongresi, Turkey, 29 - 31 October 2015
- XXXIII. **İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu.**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.75-76
- XXXIV. **İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karekterizasyonu**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boga E. K.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.75
- XXXV. **Biyogenic amine content of fish products sold in Turkish market.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.10
- XXXVI. **Fatty acid compositions of cyprinid fish oils Carassius gibelio**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., ERGÜVEN M., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), 12 - 15 October 2015
- XXXVII. **Fatty acid compositions of cyprinid fish oils (Carassius gibelio) extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- XXXVIII. **Fatty acid compositions of cyprinid fish oils (Carassius gibelio) extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- XXXIX. **The effect of lactic acid bacteria isolated from fish on microbiological quality of silage made from fish processing waste**
ÖZYURT G., Boğa M., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.42
- XL. **Biogenic Amine Content of Fish Products Sold in Turkish Market.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.10
- XLI. **Fatty acid composition of cyprinid fish oils extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., ERGÜVEN M., UÇAR Y.

- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (45th WEFTA MEETING), 12 - 15 October 2015
- XLII. **Özkütük A S Özyurt G Özogul Y Gama Işınlanmanın Tütsülenmiş Alabalık *Oncorhynchus mykiss* Filetolarının Yağ Asidi Kalitesi Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜRK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XLIII. **Gama Işınlanmanın Tütsülenmiş Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) Filetolarının Yağ Asidi Kalitesi Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜRK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.465
- XLIV. **Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşağı Alabalığı (*Onchorynchus mykiss*) Filetolarının Raf Ömrü ve Kaliteleri Üzerine Etkileri**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜRK A. S., Şimşek A., Yeşilsu A. F., Ergüven M.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Turkey, 31 May - 02 June 2014, pp.370-371
- XLV. **Effects of Gamma Irradiation on the Biogenic Amines Formation in Frog (*Rana Esculanta*) Legs During Cold Storage (+2°C)**
Ergüven M., ÖZYURT G., ÖZKÜTÜRK A. S., Etyemez M.
1st International Congress on Food Technology, Lefkoşe, Cyprus (Kktc), 15 - 17 May 2014, pp.100
- XLVI. **Effects of Gamma Irradiation on the Biogenic Amines Formation in Frog (*Rana esculanta*) Legs during Cold Storage (+2°C).**
ÖZYURT G., Ergüven M., ÖZKÜTÜRK A. S., ETYEMEZ M.
1 st International Symposium on Aquatic Sciences and Technology, Girne, Cyprus (Kktc), 15 - 17 May 2014, pp.74
- XLVII. **Farklı dozlarda işinlanan tütsülenmiş vakum paketli gökkuşağı alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) soğuk depolanması (+2°C) süresince kimsal, duyusal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin değişimi.**
ÖZKÜTÜRK A. S., ETYEMEZ M., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.331
- XLVIII. **Farklı Dozlarda İşinlanan Tütsülenmiş Vakum Paketli Gökkuşağı Alabalığının (*Oncorhyncus Mykiss*) Soğuk Depolanması Süresince Kimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Değişimi**
ÖZKÜTÜRK A. S., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 29 September - 02 November 2011, pp.258
- XLIX. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (*Sparus aurata*)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜRK A. S., ÖZYURT G.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.173
- L. **Kekik İlavesinin Sardalyanın(*Sardina Pilchardus*) Buzda Depolanma Süresi Üzerine Etkilerinin Duyusal ve Kimyasal Yönden Değerlendirilmesi**
Beklevik G., Karakaya B., ÖZKÜTÜRK A. S., Korkmaz K.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.491
- LI. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (*Sparus aurata*)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜRK A. S., ÖZYURT G.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.173
- LII. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (*Sparus aurata*)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜRK A. S., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.173
- LIII. **Kekiki İlavesinin Sardalyanın (*Sardina pilchardus*) Buzda Depolanma Süresi Üzerine Etkilerinin Duyusal ve Kimyasal Yönden Değerlendirilmesi**
ÖZYURT G., KARAKAYA B., ÖZKÜTÜRK A. S., KORKMAZ K.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.491
- LIV. **Freshness assesment of red mullet (*Mullus barbatus*) and goatfish (*Upeneus molucasus*) stored in**

ice

ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.

International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Turkey, 21 - 24 May 2008, pp.290

- LV. Freshness assessment of red mullet (*Mullus barbatus*)and Goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) stored in ice

ÖZYURT G., BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.

1 st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Turkey, 18 - 21 May 2008, pp.290

- LVI. Freshness assessment of red mullet (*mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) stored in ice.

ÖZYURT G., BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.

1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Turkey, 18 - 21 May 2008, pp.290

- LVII. Soğukta depolanan(+2°C,+4°C) sudaklarda (*Sander lucioperca* Bogustkaya&Naseka,1996) kimyasal ve duyusal değişimler

POLAT A., ÖZKÜTÜK A. S., Beklevik G.

XI.Uluslararası Su Ürünleri Sempozyumu, Hatay, Turkey, 4 - 06 September 2001, vol.1, pp.415-425

- LVIII. Soğukta Depolanan Sudaklarda Kimyasal ve Duyusal Değişimler

POLAT A., ÖZKÜTÜK A. S., BEKLEVİK ÖZYURT G.

XI. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Hatay, Turkey, 4 - 06 September 2001, vol.1, pp.415-425

Supported Projects

Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellemenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027

Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026

ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasiculus*) yağılarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıklarını üzerine etkileri, 2019 - 2021

ÖZYURT G., ÖZYURT C. E., ÖZKÜTÜK A. S., AKSUN E. T., Project Supported by Higher Education Institutions, Lüfer avcılığında tercih edilen olta yemlerinin kimyasal ve fiziksel karekterizasyonlarının belirlenmesi, 2017 - 2019

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., YAZGAN H., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019

ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Determination of organic acid concentrations in wet and spraydried fish silage prepared with lactic acid bacteria, 2017 - 2018

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., POLAT A., Project Supported by Higher Education Institutions, *Eruosquilla massavensis*'den hazırlanan asit silajlarının besinsel kaliteleri ve depolanma süresince kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin değerlendirilmesi, 2016 - 2017

ÖZYURT C. E., PERKER M., KİYAĞA V. B., ÖZKÜTÜK A. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kayalık Alanda Kaybolan Uzatma Ağlarının Hayalet Avcılık Etkisi, 2016 - 2017

ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Ergüven M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazi Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretilimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZYURT C. E., Project Supported by Higher Education Institutions, The Proximate Amino Acid and Fatty acid Compositions of Equulites klunzingeri from Iskenderun Bay Northeast Mediterranean Sea, 2016 - 2016
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ERGÜVEN M., ÖZKÜTÜK A. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi balığından (Equulites klunzingeri) geliştirilen fermente silajların besin kalitesi ve karakterizasyonlarının asit silajlarla karşılaştırılması, 2014 - 2016
ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015

Metrics

Publication: 80

Citation (WoS): 464

Citation (Scopus): 587

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 9

Congress and Symposium Activities

Ecology 2017 International Symposium, Attendee, Kayseri, Turkey, 2017

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Attendee, Nevşehir, Turkey, 2017

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Attendee, Budapest, Hungary, 2017

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Attendee, Antalya, Turkey, 2016

41st CIESM Congress, Attendee, Kiel, Germany, 2016

1st International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2016

2015 Ulusal Tarım Kongresi, Attendee, Afyon, Turkey, 2015

5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Attendee, Nantes, France, 2015

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015

5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Elazığ, Turkey, 2014

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Antalya, Turkey, 2011

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Rize, Turkey, 2009

XI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Hatay, Turkey, 2001

X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 1999

Non Academic Experience

Çukurova Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi

University of Florida