

Öğr. Gör. Dr. ALİ SERHAT ÖZKÜTÜK

Kişisel Bilgiler

E-posta: aliserhat@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-7464-3015

Yoksis Araştırmacı ID: 130101

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilimdalı, Türkiye
2002 - 2014

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilimdalı,
Türkiye 1999 - 2002

Yüksek Lisans, University of Florida, College Of Agricultural And Life Sciences, Fisheries And Aquatic Sciences, Amerika
Birleşik Devletleri 1995 - 1998

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye 1989 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, GAMA İŞINLAMANIN TÜTSÜLENMİŞ ALABALIK (*Oncorhynchus mykiss*) FİLETOLARININ DUYUSAL, KİMYASAL
ve MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve
İşleme Anabilim Dalı, 2014

Yüksek Lisans, Tütsülenmiş ve tütsülenmemiş tilapya (O.N.L.1758) filetolarında vakum paketlemenin raf ömrü üzerine
etkileri, Çukurova Üniversitesi, 2002

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Su Ürünleri
Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Yumurtalık Meslek Yüksek Okulu, Su Ürünleri, 2014 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Yumurtalık Meslek Yüksek Okulu, Su Ürünleri, 2008 - 2014

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, 2000 - 2008

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The impacts of biopreservation with *Latilactobacillus sakei* cell-free supernatant in combination with plant-based extracts on the quality of modified atmosphere packed sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., SAKARYA Y., Takadaş F., Özkütük S. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al.
LWT, cilt.209, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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, cilt.14, sa.9, ss.10517-10532, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Antimicrobial effects of carnosic acid, kaempferol and luteolin on biogenic amine production by spoilage and food-borne pathogenic bacteria**
ÖZKÜTÜK A. S.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.46, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **A simple method for fish silage production: Using yoghurt as inoculum**
Özkütük A. S., Özyurt G.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.39, sa.3, ss.8, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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, cilt.11, sa.4, ss.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **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, cilt.54, sa.4, ss.1081-1088, 2019 (SCI-Expanded)
- VII. **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, cilt.28, sa.3, ss.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, cilt.53, sa.5, ss.1255-1261, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **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, cilt.17, sa.3, ss.543-555, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **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, cilt.18, sa.9, ss.1876-1887, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. **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, cilt.6, sa.2, ss.167-174, 2011 (SCI-Expanded)

- XII. **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, cilt.114, sa.2, ss.505-510, 2009 (SCI-Expanded)
- XIII. **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, cilt.108, sa.3, ss.847-852, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **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, cilt.224, sa.1, ss.33-37, 2006 (SCI-Expanded)
- XV. **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., Atci E., Ozyurt G., Ozyurt C. E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.99, sa.2, ss.335-341, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **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, cilt.99, sa.4, ss.752-758, 2006 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, cilt.220, sa.2, ss.120-124, 2005 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, cilt.218, sa.5, ss.420-423, 2004 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Türk Marketlerinde Satışa Sunulan Çeşitli Balık Ürünlerinin Biyojenik Amin ve Trimetilamin İçerikleri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY E.
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.18, ss.13-23, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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 URUNLERI DERGISI, cilt.36, sa.2, ss.155-161, 2019 (ESCI)

Kitaplar

- I. **Advances in Discard and By-product Processing**
Özyurt G., Özkütük A. S.
Innovative Technologies in Seafood Processing, Özoğul Yeşim, Editör, Crc Press, Florida, ss.323-345, 2020

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşluğu 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, Türkiye, ss.370

- II. **Farklı Dozlarda Işınlanan Tütsülenmiş Vakum Paketli Gökkuşuğu Alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) Soğuk Depolanması Süresince Kimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Değişimi.**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.1
- IV. **The impact of the addition of fish protein isolate on the oxidative stability of microencapsulated anchovy fish oil (*Engraulis encrasicolus*)**
Özyurt G., Durmuş M., Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology, 26th to 30th June 2018 Podgorica, Montenegro, Podgorica, Karadağ, 26 - 30 Haziran 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.139
- VI. **Physical properties of microencapsulated anchovy fish oil with discard fish protein isolate**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y.
7th International Molecular Biology and Biotechnology, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.129
- VIII. **Changes in Biogenic Amine Concentrations 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 Mayıs 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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 İnternational symposium on fisheries and aquatic sciences, 3 - 05 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Almanya, 12 - 16 Eylül 2016, ss.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, Almanya, 12 - 16 Eylül 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 Ağustos - 29 Eylül 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 Ağustos - 29 Eylül 2016, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015

XXXII. Özyurt G Özkütük A S Boga E K İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa E.

Ulusal Tarım Kongresi, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015

XXXIII. İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu.

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

Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.75-76

XXXIV. İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boga E. K.

Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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 Ekim 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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015,

ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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 Ekim 2015
- XLII. **Özkütük A S Özyurt G Özoğul Y Gama Işınlamanın Tütsülenmiş Alabalık Oncorhynchus mykiss Filetolarının Yağ Asidi Kalitesi Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XLIII. **Gama Işınlamanın Tütsülenmiş Alabalık (Oncorhynchus mykiss) Filetolarının Yağ Asidi Kalitesi Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.465
- XLIV. **Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşluğu Alabalığı (Onchorhynchus mykiss) Filetolarının Raf Ömrü ve Kaliteleri Üzerine Etkileri**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Şimşek A., Yeşilsu A. F., Ergüven M.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 31 Mayıs - 02 Haziran 2014, ss.370-371
- XLV. **Effects of Gamma Irradiation on the Biogenic Amines Formation in Frog (Rana Esculanta) Legs During Cold Storage (+2C)**
Ergüven M., ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Etyemez M.
1st International Congress on Food Technology, Lefkoşe, Kıbrıs (Kkct), 15 - 17 Mayıs 2014, ss.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., ÖZKÜTÜK A. S., ETYEMEZ M.
1 st International Symposium on Aquatic Sciences and Technology, Girne, Kıbrıs (Kkct), 15 - 17 Mayıs 2014, ss.74
- XLVII. **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketli gökkuşluğu alabalığının (Oncorhynchus mykiss) soğuk depolanması (+2°C) süresince kimyasal, duyuşal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin değişimi.**
ÖZKÜTÜK A. S., ETYEMEZ M., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.331
- XLVIII. **Farklı Dozlarda Işınlanan Tütsülenmiş Vakum Paketli Gökkuşluğu Alabalığının (Oncorhynchus Mykiss) Soğuk Depolanması Süresince Kimyasal, Duyusal Ve Mikrobiyolojik Kalite Parametrelerinin Değişimi**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 29 Eylül - 02 Kasım 2011, ss.258
- XLIX. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (Sparus aurata)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.173
- L. **Kekik İlavasının Sardalyanın(Sardina Pilchardus) Buzda Depolanma Süresi Üzerine Etkilerinin Duyusal ve Kimyasal Yönden Değerlendirilmesi**
Beklevik G., Karakaya B., ÖZKÜTÜK A. S., Korkmaz K.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.491

- LI. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (*Sparus aurata*)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.173
- LII. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (*Sparus aurata*)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri.**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.173
- LIII. **Kekiki İlavesinin Sardalyanın (*Sardina pilchardus*) Buzda Depolanma Süresi Üzerine Etkilerinin Duyusal ve Kimyasal Yönden Değerlendirilmesi**
ÖZYURT G., KARAKAYA B., ÖZKÜTÜK A. S., KORKMAZ K.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.491
- LIV. **Freshness assesment of red mullet (*Mullus barbatus*) and goatfish (*Upeneus moluccasus*) stored in ice**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.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.Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Hatay, Türkiye, 4 - 06 Eylül 2001, cilt.1, ss.415-425
- LVIII. **Soğukta Depolanan Sudaklarda Kimyasal ve Duyusal Değişimler**
POLAT A., ÖZKÜTÜK A. S., BEKLEVİK ÖZYURT G.
XI. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Hatay, Türkiye, 4 - 06 Eylül 2001, cilt.1, ss.415-425

Desteklenen Projeler

ÖZOĞUL F., SAKARYA Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., POLAT A., POLAT S., DÖNDAŞ H. A., DİNÇER S., İLA H. B., DAŞGAN H. Y., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Denizel ve tarımsal kaynaklardan elde edilen biyoaktif bileşenlerin gıda arzı güvenliği açısından değerlendirilmesi ve farklı gıda matrislerine uygulaması, 2022 - Devam Ediyor

DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı giriş sıcaklıkları kullanılarak mikroenkapsüle edilmiş balık yağlarının oksidatif stabilitesinin araştırılması, 2021 - Devam Ediyor

ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., ÇİÇEK S., CEYLAN Z., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Etkin Madde Yüklü Nanolipozom Formülasyonlarının Levrek Filetolarının Kalite Parametrelerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - Devam Ediyor

ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşü havuz balığından *Caracius gibelio* asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - Devam Ediyor

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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027

Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., KÜLEY E., SAKARYA Y., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı duvar malzemeleri kombinasyonları kullanılarak sprey kurutma ile mikrokapsüllenen balık yağının enkapsülasyon etkinliği ve oksidatif kararlılığı, 2022 - 2023

Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y., Özyurt G., Köşker A. R., Küley E., Durmuş M., Özoğul F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşi havuz balığından (*Caracius gibelio*) asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2023

ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasicolus*) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021

ÖZYURT G., ÖZYURT C. E., ÖZKÜTÜK A. S., AKSUN E. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lüfer avcılığında tercih edilen olta yemlerinin kimyasal ve fiziksel karakterizasyonlarının 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Erugosquilla massavensis*'den hazırlanan asit silajların besinsel kaliteleri ve depolanma süresince kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin değerlendirilmesi, 2016 - 2017

ÖZYURT C. E., PERKER M., KİYAĞA V. B., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZYURT C. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığından (*Equulites klunzingeri*) geliştirilen fermente silajların besin kalitesi ve karakterizasyonlarının asit silajlarla karşılaştırılması, 2014 - 2016

ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015

ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., TÜBİTAK Projesi, Biberiye Ekstraktı İlavesinin Farklı Metotlarla Pişirilen, Dondurulan ve Yeniden Isıtılan Çipura'nın (*Sparus aurata*) Kalitesi Üzerine Etkileri, 2008 - 2009

ÖZOĞUL Y., POLAT A., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F., AB Destekli Diğer Projeler, Avrupa'daki bazı araştırma merkezlerinin su ürünleri ve kalite kontrol deneyimlerinin paylaşılması, 2005 - 2005

Metrikler

Yayın: 81

Atf (WoS): 464

Atf (Scopus): 587

H-İndeks (WoS): 9

H-İndeks (Scopus): 9

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Ecology 2017 International Symposium, Katılımcı, Kayseri, Türkiye, 2017

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2017

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

41st CIESM Congress, Katılımcı, Kiel, Almanya, 2016

1st International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2016

2015 Ulusal Tarım Kongresi, Katılımcı, Afyon, Türkiye, 2015

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

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015

5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Elazığ, Türkiye, 2014

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Rize, Türkiye, 2009

XI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2001

X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 1999

Akademi Dışı Deneyim

Çukurova Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Araştırma Görevlisi

University of Florida, Yüksek Lisans Öğrencisi