GÜLSÜN ÖZYURT

PROF.

Email : beklevik@cu.edu.tr
Address : Ç.Ü. Su ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi, Balcalı, ADANA
International Researcher IDs
ORCID: 0000-0003-1073-115X
Yoksis Researcher ID: 102652

Learning Knowledge

Doctorate 1999 - 2005	Cukurova University, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey
Postgraduate 1995 - 1999	Cukurova University, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey
Undergraduate 1991 - 1995	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Turkey

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Farklı Avlama Mevsimlerinin, Deniz Levreği (Dicentrarchus labrax L., 1758)?nin Kimyasal Kompozisyonu ve Dondurularak Depolamada (-18 oC) Kimyasal ve Duyusal Kalite Kriterlerine Etkileri, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2005
Postgraduate, Alabalık Yemlerine Yapılan DL-Alanin ve Betain Katkısının Gökkuşağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss, W. 1972) Fingerliklerinin Gelişme ve Karkas Kompozisyonu Üzerine Etkileri, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 1999

Academic Titles / Tasks

Professor 2014 - Continues	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Associate Professor 2009 - 2014	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Assistant Professor 2008 - 2009	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi

Lecturer PhD 2005 - 2008	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi

---

Research Assistant 1997 - 2005	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi

Supported Projects

1. 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 Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027
2. 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
3. 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 encrasicolus) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021
4. KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle Lactobacillus reuteri ve biyoaktif maddelerinin in vitro/in vivo antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - 2021
5. 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
6. POLAT A., ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultra düşük sıcaklık derin dondurucu cihazı bakım onarımı, 2017 - 2018
7. ÖZYURT G., UÇAR Y., AK B., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek devirli soğutmalı santrifüj şaft ve süspansiyon bakım onarımı, 2017 - 2018
8. IŞIK O., ÖZYURT G., AK B., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğutmalı santrifüj cihazı motor bakım ve onarımı, 2017 - 2018
9. 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
10. ÖZYURT G., ERGÜVEN M., Project Supported by Higher Education Institutions, BAZI DENİZ VE TATLI SU BALIK TÜRLERİNDEN LAKTİK ASİT BAKTERİ İZOLASYONU VE BUNLARIN FERMANTASYON YETENEKLERİN ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2018
11. ÖZYURT G., Yeşilsu A. F., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Antioksidanların Mikroenkapsüle Edilen Hamsi Yağlarının Oksidatif Stabiliteleri Üzerine Etkileri, 2014 - 2018
12. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Balık (Caracius gibelio)silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017
13. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., Takadaş F., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species, 2017 - 2017
14. ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Some Physical Properties of Microencapsulated Fish Oil with Bay Leaf Extracts, 2017 - 2017
15. ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi balığı Equulites klunzingeri protein izolatı ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017

16. 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) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
17. 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
18. ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Su ürünleri işleme sanayi atıkları ve ıskarta türlerin insan ve hayvan beslemede kullanılabilirlik olanaklarının araştırılması, 2016 - 2016
19. 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
20. KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., TUBITAK Project, Su ürünleri atıklarının doğal laktik asit bakterileri ile fermentasyonu sonucu biyodönüşümü; fermentasyon ürünlerinin kalitesi ve hayvan beslenmesinde kullanılabilirliği, 2014 - 2016
21. ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015
22. KÜLEY E., Balıkçı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
23. ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD labaratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015
24. ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi Balığı (Leiognathus kluzingeri) Proteinlerin Gökkuşağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Filetolarında Yenilebilir Kaplama olarak kullanımının soğuk depolama süresince duyusal,kimyasal ve mikrobiyolojik kaliteleri üzerine etkileri, 2013 - 2015
25. ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Effects Of Rosemary (Rosmarinus Officinalis) Extract Addition On Oxidative Stability Of Fried Sea Bream (Sparus Aurata) During Chill Storage, 2014 - 2014
26. ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2013 - 2014
27. ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., TUBITAK Project, Biberiye Ekstraktı İlavesinin Farklı Metotlarla Pişirilen, Dondurulan ve Yeniden Isıtılan Çipura?nın (Sparus aurata) Kalitesi Üzerine Etkileri, 2008 - 2009

Jury Memberships

Post Graduate, Tez savunma, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Balcalı ADANA, July, 2016
Doctorate, Doktora Tez Sınavı, Çukurova Üniversitesi, March, 2015
Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, Çukurova Üniversitesi, September, 2011
Doctorate, Doktora Tez Sınavı, Çukurova Üniversitesi, September, 2011
Doctorate, Doktora Tez Sınavı, Mersin Üniversitesi, July, 2010
Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, Çukurova Üniversitesi, June, 2009

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. **Bioactivity of Microencapsulated Cell-Free Supernatant of Streptococcus thermophilus in Combination with Thyme Extract on Food-Related Bacteria**
   KÜLEY E., Kazgan N., SAKARYA Y., BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZYURT G.
   Foods, vol.13, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Improved oxidative stability of functional oils with Spirulina enhanced by probiotic fermentation and encapsulation**
   ÖZYURT G., DURMUŞ M., SAKARYA Y., USLU L., KÜLEY E.

Journal of Applied Phycology, 2024 (SCI-Expanded)

3. **Enhancement of Spirulina platensis bioactivity by probiotic fermentation and encapsulation by spray-drying**
   Küley E., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G.
   INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.58, pp.6015-6024, 2023 (SCI-Expanded)
4. **Physical, chemical, and sensory properties of water kefir produced from Aronia melanocarpa juice and pomace**
   Esatbeyoglu T., Fischer A., Legler A. D., Oner M. E., Wolken H. F., Köpsel M., Ozogul Y., Özyurt G., Biase D. D., Özoğul F.
   Food Chemistry: X, vol.1, no.1, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
5. **Chemical and physical characterization of microencapsulated Spirulina fermented with Lactobacillus plantarum**
   Özyurt G., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Uzlaşir T., Küley E.
   ALGAL RESEARCH, vol.73, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
6. **The effect of different plant extracts on the oxidative stability of microencapsulated anchovy oil**
   Yesilsu A. F., Alp-Erbay E., Kutlu S., Ozyurt G.
   INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.19, no.5, pp.143-157, 2023 (SCI-Expanded)
7. **Characterization of bluefish baits (keeled mullet, leaping mullet, and sardine) in regard to biochemical and physical properties: bait preference of bluefish**
   Özyurt C. E., Tabakoğlu Ş. S., Kiyağa V. B., Özyurt G.
   CANADIAN JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.1, no.1, pp.1-2, 2023 (SCI-Expanded)
8. **Formulation with sage tea-loaded fish oil-based microcapsules to delay oxidation**
   Durmus M., Ucar Y., Köşker A. R., Ozogul Y., Ozyurt G., Ceylan Z.
   JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.1, no.1, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
9. **Effect of Citrus Essential Oils on the Oxidative Stability of Microencapsulated Fish Oil by Spray-Drying**
   Durmus M., Özogul Y., Ozyurt G., Ucar Y., Kosker A. R., Yazgan H., Ibrahim S. A., Özogul F.
   FRONTIERS IN NUTRITION, vol.9, no.97813, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
10. **Chemical and physical characterization of spray dried fish oil with different combination ratios of wall component**
    Özyurt G., Sakarya Y., Durmuş M.
    JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, pp.2-8, 2022 (SCI-Expanded)
11. **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)
12. **Increasing the functional properties of fish oil microcapsules with olive leaf extracts**
    KÜLEY E., Sakarya Y., ÖZYURT G.
    BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, 2022 (SCI-Expanded)
13. **Assessment of the safety of dietary fish oil supplements in terms of content and quality**
    Ozyurt G., Ekmen D., Durmuş M., Ucar Y.
    ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, vol.29, no.17, pp.25006-25019, 2022 (SCI-Expanded)
14. **A simple method for fish silage production: Using yoghurt as inoculum**
    Özkütük A. S., Özyurt G.
    SU URUNLERI DERGISI, vol.39, no.3, pp.8, 2022 (SCI-Expanded)
15. **Effectiveness of Lactobacilli cell-free supernatant and propolis extract microcapsules on oxidation and microbiological growth in sardine burger**
    KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G., Ayas D.
    FOOD BIOSCIENCE, vol.44, 2021 (SCI-Expanded)
16. **Effect of Partial Replacement of NaCl with KCl on Quality of Marinated Anchovies**
    Yeşilsu A. F., Erbay E. A., Dağtekin B. B., Dağtekin M., Özyurt G., Benjakul .

Journal Of Aquatic Food Product Technology, vol.1, no.1, pp.1-13, 2021 (SCI-Expanded)

17. **Metal Bioaccumulation in the Gill, Liver, and Muscle of Bluefish (Pomatomus saltatrix) From the Northeastern Mediterranean and Human Health Risk Assessment Associated with Their Seasonal Consumption**
Özyurt G., Tabakoğlu Ş. S., Özyurt C. E.
Archives Of Environmental Contamination And Toxicology, vol.86, pp.58-66, 2021 (SCI-Expanded)
18. **The potential use of recovered fish protein as wall material for microencapsulated anchovy oil**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.129, 2020 (SCI-Expanded)
19. **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)
20. **The Role of Selected Lactic Acid Bacteria on Organic Acid Accumulation during Wet and Spray-Dried Fish-Based Silages. Contributions to the Winning Combination of Microbial Food Safety and Environmental Sustainability**
KÜLEY E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL İ., BOĞA M., Akyol I., Rocha J. M., ÖZOĞUL F.
MICROORGANISMS, vol.8, no.2, 2020 (SCI-Expanded)
21. **Fatty acid composition of tench (Tinca tinca L., 1758): A seasonal differentiation**
POLAT A., Kandemir S., Tokur B., ÖZYURT G.
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, vol.19, no.5, pp.2234-2241, 2020 (SCI-Expanded)
22. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4 degrees C)**
ÖZYURT G., GAYDE C., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Ucar Y., Boga E. K.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.70, no.5, pp.138-148, 2019 (SCI-Expanded)
23. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4°C)**
Özyurt G., Uçar Y., Aksun E. T., Küley Boğa E., Durmuş M.
Journal Of Food Safety, vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (SCI-Expanded)
24. **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)
25. **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)
26. **Oxidative stability of microencapsulated fish oil with rosemary, thyme and laurel extracts: A kinetic assessment**
YEŞİLSU A. F., ÖZYURT G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.240, pp.171-182, 2019 (SCI-Expanded)
27. **Gamma-irradiation induced effects on biogenic amine formation and quality of frog legs (Rana esculenta) during storage**
Buyukdeveci M., Boga E., ÖZYURT G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.99, pp.379-386, 2019 (SCI-Expanded)
28. **Chemical, bioactive properties and in vitro digestibility of spray-dried fish silages: Comparison of two discard fish (Equulites klunzingeri and Carassius gibelio) silages**
ÖZYURT G., BOGA M., UÇAR Y., Boga E. K., POLAT A.
AQUACULTURE NUTRITION, vol.24, no.3, pp.998-1005, 2018 (SCI-Expanded)

29. **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)
30. **Pesticide residues in muscles of some marine fish species and seaweeds of Iskenderun Bay (Northeastern Mediterranean), Turkey**
POLAT A., POLAT S., ŞİMŞEK A., Kurt T., ÖZYURT G.
ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, vol.25, no.4, pp.3756-3764, 2018 (SCI-Expanded)
31. **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)
32. **Fatty acid composition and biogenic amines in acidified and fermented fish silage: a comparison study**
ÖZYURT G., GÖKDOĞAN S., ŞİMŞEK A., YUVKA I., Ergüven M., Boga E. K.
ARCHIVES OF ANIMAL NUTRITION, vol.70, no.1, pp.72-86, 2016 (SCI-Expanded)
33. **FUNCTIONAL, PHYSICOCHEMICAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF PROTEIN FROM KLUNZINGER'S PONYFISH EXTRACTED BY THE pH SHIFTING METHOD**
ÖZYURT G., ŞİMŞEK A., KARAKAYA B., AKSUN E. T., YESILSU A. F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.39, no.6, pp.1934-1943, 2015 (SCI-Expanded)
34. **EVALUATION OF THE COOKING QUALITY CHARACTERISTICS OF PASTA ENRICHED WITH SPIRULINA PLATENSIS**
ÖZYURT G., USLU L., YUVKA I., GÖKDOĞAN S., ATCI G., AK B., IŞIK O.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.38, no.4, pp.268-272, 2015 (SCI-Expanded)
35. **Changes of Fatty Acid Composition in Frog Legs (Rana esculenta) During Cold Storage Period: Irradiation Effect**
ÖZYURT G., ETYEMEZ M.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.24, no.5, pp.481-489, 2015 (SCI-Expanded)
36. **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)
37. **EFFECTS OF ROSEMARY (ROSMARINUS OFFICINALIS) EXTRACT ADDITION ON OXIDATIVE STABILITY OF FRIED SEA BREAM (SPARUS AURATA) DURING CHILL STORAGE (4C)**
Ozyurt G.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.37, no.6, pp.1039-1042, 2013 (SCI-Expanded)
38. **TOCOPHEROL CONTENT OF COMMERCIAL FISH SPECIES AS AFFECTED BY MICROWAVE COOKING**
Polat A., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., ŞİMŞEK A.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.37, no.4, pp.381-387, 2013 (SCI-Expanded)
39. **Comparative seasonal sterol profiles in edible parts of Mediterranean fish and shellfish species**
ÖZYURT G., Kuley E., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.64, no.4, pp.476-483, 2013 (SCI-Expanded)
40. **Fatty Acid Composition and Oxidative Stability of Fish Oil Products in Turkish Retail Market**
Ozyurt G., ŞİMŞEK A., ETYEMEZ M., Polat A.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.22, no.3, pp.322-329, 2013 (SCI-Expanded)
41. **Effect of the Icing with Rosemary Extract on the Oxidative Stability and Biogenic Amine Formation in Sardine (Sardinella aurita) During Chilled Storage**
ÖZYURT G., Kuley E., BALIKÇI E., KAÇAR C., GÖKDOĞAN S., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.5, no.7, pp.2777-2786, 2012 (SCI-Expanded)
42. **Effect of the type of frying oil on volatile compounds of goatfish (Upeneus pori) during cold storage**

ÖZYURT G., Kafkas E., ETYEMEZ M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.12, pp.2598-2602, 2011 (SCI-Expanded)

43. **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 FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.6, no.2, pp.167-174, 2011 (SCI-Expanded)
44. **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K., ÖZYURT G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, no.8, pp.1717-1723, 2010 (SCI-Expanded)
45. **The Effects of Rosemary Extract on Protein Quality of Cooked Gilthead Sea Bream (Sparus aurata) During Frozen Storage (-18 degrees C)**
Tokur B., ÖZYURT G.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.9, no.16, pp.2171-2178, 2010 (SCI-Expanded)
46. **Effects of cooking and reheating methods on the fatty acid profile of sea bream treated with rosemary extract**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., Boga E. K.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.89, no.9, pp.1481-1489, 2009 (SCI-Expanded)
47. **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)
48. **FATTY ACID COMPOSITION OF RED MULLET (MULLUS BARBATUS): A SEASONAL DIFFERENTIATION**
Polat A., Kuzu S., Oezyurt G., Tokur B.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.20, no.1, pp.70-78, 2009 (SCI-Expanded)
49. **Vitamin and mineral content of pike perch (Sander lucioperca), common carp (Cyprinus carpio), and European catfish (Silurus glanis)**
Ozyurt G., Polat A., Loker G. B.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.33, no.4, pp.351-356, 2009 (SCI-Expanded)
50. **Nutritional composition of frog (Rana esculanta) waste meal**
Tokur B., Guerbuez R. D., ÖZYURT G.
BIORESOURCE TECHNOLOGY, vol.99, no.5, pp.1332-1338, 2008 (SCI-Expanded)
51. **Chemical and sensory changes in frozen (-18 degrees C) wild sea bass (Dicentrarchus labrax) captured at different fishing seasons**
Ozyurt G., Polat A., Tokur B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, no.7, pp.887-893, 2007 (SCI-Expanded)
52. **Determination of the quality parameters of pike perch Sander lucioperca caught by gillnet, longline and harpoon in Turkey**
Ozyurt G., Ozogul Y., Ozyurt C. E., Polat A., Ozogul F., Gokbulut C., Ersoy B., Kuley E.
FISHERIES SCIENCE, vol.73, no.2, pp.412-420, 2007 (SCI-Expanded)
53. **Seasonal changes of fatty acids of cuttlefish Sepia officinalis L. (Mollusca : Cephalopoda) in the north eastern Mediterranean sea**
OZYURT G., DUYSAK O., Akamca E., TURELI C.
FOOD CHEMISTRY, vol.95, no.3, pp.382-385, 2006 (SCI-Expanded)
54. **Amino acid and fatty acid composition of wild sea bass (Dicentrarchus labrax): a seasonal differentiation**
Ozyurt G., Polat A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, pp.316-320, 2006 (SCI-Expanded)
55. **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)

56. **Biogenic amine production and nucleotide ratios in gutted wild sea bass (Dicentrarchus labrax) stored in ice, wrapped in aluminium foil and wrapped in cling film at 4 degrees C**
Ozogul F., GOKBULUT C., Ozogul Y., Ozyurt G.
FOOD CHEMISTRY, vol.98, no.1, pp.76-84, 2006 (SCI-Expanded)
57. **Freshness assessment of European eel (Anguilla anguilla) by sensory, chemical and microbiological methods**
Ozogul Y., Ozyurt G., Ozogul F., Kuley E., Polat A.
FOOD CHEMISTRY, vol.92, no.4, pp.745-751, 2005 (SCI-Expanded)
58. **Quality assessment of gutted wild sea bass (Dicentrarchus Labrax) stored in ice, cling film and aluminium foil**
Ozogul F., GÖKBULUT C., Ozyurt G., Ozogul Y., DURAL M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.220, pp.292-298, 2005 (SCI-Expanded)
59. **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)
60. **Nutritional value of sea bass (Dicentrarchus labrax) fillets during frozen (-18 degrees C) storage**
Beklevik G., Polat A., Ozogul F.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.29, no.3, pp.891-895, 2005 (SCI-Expanded)
61. **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)
62. **Level of aflatoxin in some fish feeds from fish farming processes, feed factories and imported feeds**
ALTUĞ G., Beklevik G.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.27, no.6, pp.1247-1252, 2003 (SCI-Expanded)
63. **Effects of DL-alanine and betaine supplemented diets on the growth and body composition of fingerling rainbow trout (Oncorhynchus mykiss, W.1972)**
Beklevik G., Polat A.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.25, no.3, pp.301-307, 2001 (SCI-Expanded)
64. **The importance of omega-3 series fatty acids in marine fish larvae nutrition and recent developments**
Polat A., Beklevik G.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.23, pp.525-530, 1999 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

1. **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)
2. **Microencapsulation of Anchovy Fish Oil (Engraulis encrasicolus) with Fish Protein (Equulites klunzingeri) Isolate: Nutritional Assessment**
ÖZYURT G., Yeşilsu A. F.
Aquatic Food Studies, vol.1, no.1, pp.1-5, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
3. **Lüfer Avcılığında Kullanılan Bölgesel Bir Olta Takımının İncelenmesi: Avantaj, Dezavantaj ve Tehditler**
ÖZYURT C. E., KİYAĞA V. B., Tabakoğlu Ş. S., ÖZYURT G.

Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, vol.15, no.1, pp.26-34, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

4. **Yumurtalık Koyu?nda (İskenderun Körfezi), Lüfer Avcılığında Kullanılan Bölgesel Bir Olta Takımının İncelenmesi: Avantaj, Dezavantaj ve Tehditler**
   ÖZYURT C. E., Kiyağa V. B., TABAKOĞLU Ş. S., ÖZYURT G.
   ACTA AQUATICA TURCICA, vol.15, no.1, pp.26-34, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
5. **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, vol.36, no.2, pp.155-161, 2019 (ESCI)
6. **Wild Fish vs. Farmed Fish: Consumer Perception in Turkey**
   Yeşilsu A. F., ÖZYURT G., Murat D., Esen A. E.
   Aquaculture Studies, vol.19, pp.37-43, 2019 (Scopus)
7. **Nutritional and Physicochemical Characteristics of Bread Enriched with Microalgae Spirulina platensis**
   AK B., avşaroğlu e., IŞIK O., ÖZYURT G., YAŞA KAFKAS N. E., ETYEMEZ M., USLU L.
   International Journal of Engineering Research and Application, vol.6, no.12, pp.30-38, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
8. **su ürünlerinin tazeliğinin değerlendirilmesinde elektronik burun ve yapay görme sistemlerinin kullanımı**
   YEŞİLSU A. F., ÖZYURT G.
   YUNUS ARASTİRMA BÜLTENİ, vol.3, pp.39-45, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
9. **Su Ürünlerinin Tazeliğinin Değerlendirilmesinde Elektronik Burun ve Yapay Görme Sistemlerinin Kullanımı Yunus Araştırma Bülteni**
   Yeşilsu A. F., ÖZYURT G.
   Yunus Araştırma Bülteni, vol.3, pp.39-45, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
10. **Oxidative stability and fatty acid profiles of fried goatfish during cold storage**
    ÖZYURT G., ŞİMŞEK A., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL Y.
    Fleischwirtscraft International, vol.27, pp.58-62, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
11. **Su Ürünlerinin Kalite ve Güvenliği İçin Türkiye ve Dünyada Uygulanan Mevzuatlar**
    Yeşilsu A. F., ÖZYURT G.
    Journal of Fisheries Science, vol.7, pp.58-71, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
12. **İncedudaklı Kefal (Liza ramada)?in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası (4ºC) Sırasında Lipit Oksidasyonu**
    ÖZYURT G., KARAKAYA TOKUR B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
    journal of fisheries science, vol.4, pp.160-167, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
13. **İncedudaklı Kefal (Liza ramada)?in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası (4ºC) Sırasında Lipit Oksidasyonu**
    ÖZYURT G., Tokur B., ÖZOĞUL Y., Korkmaz K., POLAT A.
    e-Journal of FisheriesSciences.com (elektronik), vol.1, no.4, pp.160-167, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
14. **İncedudaklı Kefal Liza ramada in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası 4 0C Sırasında Lipit Oksidasyonu**
    ÖZYURT G., KARAKAYA B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
    Journal of Fisheries Sciences, vol.1, pp.69-74, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
15. **İncedudakli kefal Liza ramada in yağ aside kompozisyonu ve buzdolabinda muhafazasi 4 C sirasinda lipit oksidasyonu**
    ÖZYURT G., TOKUR B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
    Journal of FisheriesSciences, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
16. **Farklı Besleme oranlarının, kafeslerde yetiştirilen Tilapia (Oreochromis niloticus)'larda gelişme ve vücut besin madde bileşenlerine etkileri.**
    ALTUN T., BEKLEVİK ÖZYURT G., KİRİŞ G. A., DİKEL S., POLAT A., ÇEVİK F.
    Türk Sucul Yaşam Dergisi, vol.1, pp.69-74, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

17. **Balık Beslemede Cezbedici Maddelerin Önemi ve Son Gelişmeler**
BEKLEVİK ÖZYURT G., POLAT A.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, vol.17, pp.285-297, 2000 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

1. **DENİZEL KAYNAKLI ORGANİZMA METABOLİTLERİNİN VE SU ÜRÜNLERİ İŞLEME YAN ÜRÜNLERİNİN KOZMETİK/KOZMOSÖTİK ÜRÜNLERDE KULLANIMI**
ÖZYURT G.
in: Ziraat ve Su Ürünlerinde Kavramsal ve Olgusal Yaklaşımlar, Banu YÜCEL, Mustafa Tolga TOLON, Editor, Akademisyen Yayınevi, Ankara, pp.89-103, 2022
2. **Advances in Discard and By-product Processing**
Özyurt G., Özkütük A. S.
in: Innovative Technologies in Seafood Processing, Özoğul Yeşim, Editor, Crc Press, Florida, pp.323-345, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **The Sensory, Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 oC**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 38th Annual Meeting, Italy, pp.1
2. **Gama ışınlamanın kurbağa (Rana esculenta) bacaklarının yağ asiti kompozisyonu üzerine etkileri.**
ÖZYURT G., ETYEMEZ M.
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey
3. **pH Ayarlama Yöntemiyle Eksi Balığından (Equulites klunzingeri) Elde Edilen Proteinlerin Amino Asit Kompozisyonundaki Değişimler**
ÖZYURT G.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su ürünleri sempozyumu, Elazığ, Turkey, pp.342
4. **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
5. **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
6. **The Sensory, Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 C.**
ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F.
38th Annual WEFTA Meeting, Italy
7. **Gama Işınlamanın Kurbağa (Rana esculanta) Bacaklarının Yağ Asiti Kompozisyonu Üzerine Etkileri.**
ÖZYURT G., ETYEMEZ M.
XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Antalya, Turkey, pp.257
8. **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
9. **Frankfurther Production with Pony Fish (Equulites klunzingeri) Protein Isolates and Determination of Chemical, Sensorial and Microbiological Changes During Shelf-life**

ÖZYURT G., GAYDE Ç., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.35

10. **Chicken Frankfurther Production with Fish (Equulites klunzingeri) Protein Isolates and Determination of Nutritional Quality**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.82
11. **The Effects of Some Phenolic Compounds on Biogenic Amines Development in Lysine Decarboxylase Medium**
Özkütük A. S., Özyurt G., Küley E., Köşker A. R., Özoğul F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH 12 - 15 July 2018, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.15
12. **Amino Acid Compositions of Three Species Captured from Iskenderun Bay: Liza carinata, Chelon saliens and Sardinella aurita**
Özyurt G., Özyurt C. E., Özkütük A. S.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH 12 - 15 July 2018, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.87
13. **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, Montenegro, 26 - 30 June 2018, pp.1
14. **Determination of the Green Turtle Mortality Rate at Yumurtalık Bay (Northeast Mediterranean) in Pelagic Bluefish Longline Fishing**
ÖZYURT C. E., ÖZYURT G., KİYAĞA V. B., TABAKOĞLU Ş. S., AVŞAR D.
Ecology 2017 International Symposium, Kastamonu, Turkey, 19 - 23 June 2018, vol.1, no.1, pp.270
15. **Determination of the Green Turtle mortality rate at Yumurtalık Bay (Northeastern Mediterranean) in pelagic bluefish longline fishing**
ÖZYURT C. E., ÖZYURT G., KİYAĞA V. B., TABAKOĞLU Ş. S., AVŞAR D.
International Symposium Ecology 2018, Kastamonu, Turkey, 19 - 23 June 2018, vol.1, no.8, pp.1
16. **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
17. **The inhibitory impact of Enterococcus gallinarum and Lactobacillus plantarum on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.157
18. **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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.18
19. **TRADITIONAL SEAFOOD- SUSHI**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018
20. **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
21. **IMPACT OF LOW-DOSE GAMMA IRRADIATION THE MICROBIAL QUALİTY OF FROG LEG (RANA**

ESCULENTA) DURING COLD STORAGE
ETYEMEZ BÜYÜKDEVECİ M., ÖZYURT G., KULEY BOĞA E.
6TH INTERNATIONAL MOLECULAR BIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY CONGRESS, AFYON, Turkey, 22 - 25 December 2017

22. **Impact of low dose gamma irradiation on the microbial quality of frog leg (Rana esculenta) during cold storage**
ETYEMEZ BÜYÜKDEVECİ M., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E.
6 th International Molecular Biology and Biotechnology Congres, 22 - 25 December 2017
23. **Effects of lactic acid bacteria on biogenic amine formation in fish (Caracius gibelio) silage**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017
24. **EFFECTS OF LACTIC ACID BACTERIA STRAINS ON BIOGENIC AMINE FORMATION IN FISH (Caracius gibelio) SILAGES**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017
25. **Balık (Caracius gibelio) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, Tiflis, Georgia, 5 - 08 September 2017, pp.181
26. **The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species**
ÖZOĞUL Y., Takadaş F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZYURT G., KÖŞKER A. R., Ozogul F.
ICFPSFS 2017: 19th International Conference on Food Product Safety in Food Science, Barselona, Spain, 27 July - 28 August 2017, vol.19, no.7, pp.2431
27. **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
28. **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
29. **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
30. **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
31. **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
32. **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
33. **Determination of Pesticide Residue in Seyhan and Berdan Rivers**
ŞİMŞEK A., POLAT A., ÖZYURT G.
ECOLOGY 2017 11-13 May, Kayseri TURKEY, Kayseri, Turkey, 11 - 13 May 2017, pp.508

34. **Determination of Pesticide Residue in Seyhan and Berdan Rivers**
ŞİMŞEK A., POLAT A., ÖZYURT G.
ECOLOGY 2017 11-13 May, Kayseri TURKEY, Kayseri, Turkey, 11 - 13 May 2017, pp.508
35. **Amount of solid waste accumulated on the Çevlik coast (Northeast Mediterranean) after overflow and storm**
ÖZYURT C. E., KİYAĞA V. B., BÜYÜKDEVECİ F., ÖZYURT G.
Ecology 2017 International Symposium, Kayseri, Turkey, 11 - 13 May 2017, pp.1
36. **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
37. **Some Physical Properties of Microencapsulated Fish Oil with Bay Leaf Extracts**
YEŞİLSU A. F., ÖZYURT G.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.676
38. **The impact of fish protein isolate addition on the physical properties of chicken frankfurter during cold storage (4°C)**
GAYDE Ç., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.700
39. **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, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144
40. **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, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.83
41. **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, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144
42. **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 November 2016
43. **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
44. **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
45. **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

46. **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

47. **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

48. **ORGANIC ACID ACCUMULATION IN ACID AND FERMENTED FISH SILAGE MADE FROM FISH PROCESSING WASTE**
ÖZYURT G., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.507-508

49. **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

50. **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

51. **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

52. **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

53. **THE COMPARISON OF THE FATTY ACID COMPOSITIONS OF FISH SILAGE OILS PREPARED FROM FISH WASTE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.70

54. **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

55. **THE COMPARISON OF THE FATTY ACID COMPOSITIONS OF FISH SILAGE OILS PREPARED FROM FISH WASTE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
ICAVST 2016, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.71

56. **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

57. **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

58. **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
59. **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
60. **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
61. **Su Ürünleri Kaynaklı Laktik Asit Bakterileri ve Fermentatif Ürünlerinin Hayvan Beslenmesinde Kullanılabilirliği**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Boğa M.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.175
62. **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
63. **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
64. **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
65. **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
66. **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
67. **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
68. **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
69. **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
70. **Seyhan Baraj Gölünde Farklı Mevsimlerde Avlanan Kadife Balıklarının (Tinca tinca L., 1758) Yağ**

Asitleri Kompozisyonundaki Değişimler
Kandemir S., POLAT A., KARAKAYA B., ÖZYURT G.
Uluslararası Tıbbı Nebevi Kongresi, Adana, Turkey, 7 - 10 October 2015, pp.1

71. **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, Turkey, 1 - 04 September 2015
72. **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, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.465
73. **Bazı balık türlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin fermantasyon yeteneklerinin araştırılması.**
KÜLEY BOĞA E., Ergüven M., Özçelik F., Akyol İ., ÖZYURT G.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.143
74. **Bazı Balık Türlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Fermantasyon YeteneklerininAraştırılması**
Esmeray B., Ergüven M., Özçelik F. G., ÖZYURT G.
18.ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Turkey, 1 - 04 September 2015
75. **Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf, Olive Cake and Black Water**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZYURT G., UÇAR Y., Küley F., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1201-1205
76. **Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşağı Alabalığı (Onchorynchus 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, Turkey, 31 May - 02 June 2014, pp.370-371
77. **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, Cyprus (Kktc), 15 - 17 May 2014, pp.74
78. **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, Cyprus (Kktc), 15 - 17 May 2014, pp.100
79. **Comparision of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Turkey**
AYAS D., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H.
39th CIESM Congress, Venice, Italy, 10 - 14 May 2014
80. **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketli gökkuşağı alabalığının (Oncorhynchus mykiss) soğuk depolanması (+2°C) süresince kimyasal, duyusal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin değişimi.**
ÖZKÜTÜK A. S., ETYEMEZ M., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.331
81. **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.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 29 September - 02 November 2011, pp.258
82. **Effects of rosemary Rosmarinus officinalis extract addition on oxidative stability of fried sea bream Sparus aurata during chill storage 4 C**

ÖZYURT G., ETYEMEZ BÜYÜKDEVECİ M.
1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 November 2010

83. **Effects of rosemary (Rosmarinus officinalis) extract addition on oxidative stability of fried sea bream (Sparus aurata) durig chill storage (4C)**
ÖZYURT G., KARAKAYA B., ETYEMEZ M., AKSUN E. T.
1st International Congress of Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.292

84. **Comparison of fatty acid, trace element and proximate compositions of male and female of blue crabs and swim crabs from Mersin Bay, Turkey.**
ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yazgan H.
The 39th CIESM Congress, Venice, Italy, 14 - 17 May 2010, pp.126-127

85. **Keserbaş Mullus barbatus ve Çizgili Barbun Upeneus moluccensis un Mineral ve Vitamin İçerikleri**
ŞİMŞEK A., SEMİHA K. B., MANAŞIRLI M., ÖZYURT G.
. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 4 - 07 July 2009, pp.1-10

86. **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, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.173

87. **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, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.173

88. **Farklı Pişirme ve Yeniden Isıtma Yöntemlerinin Çipura (Sparus aurata)'ların Besin Kompozisyonu Üzerine Etkileri.**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su ÜrünleriSempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.173

89. **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 ÜrünleriSempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.491

90. **Keserbaş (Mullus barbatus) ve Çizgili Barbun (Upeneus moluccensis)'nun Mineral ve Vitamin İçerikleri.**
ŞİMŞEK A., MANAŞIRLI M., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su ÜrünleriSempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 June 2009, pp.516

91. **The sensory, chemical and microbiological assessment of smoked and marinated anchovy during the storage of 7 months at 4 °C. In B.M. Poli, & G. Parisi, Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply,**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
38th Annual WEFTA meeting, Firenze, Italy, 17 - 19 September 2008, pp.30

92. **The Sensory Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 oC Seafood from Catch and Aquaculture a Sustainable Supply**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., boğa e., ÖZYURT G.
38th Annual Wefta Meeting, 1 May - 12 September 2008

93. **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

94. **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

95. **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

96. **Aleminyum Folyoda Saklanan Deniz Levreklerinin Kas Dokusundaki Alüminyum Seviyelerinin İncelenmesi.**
BEKLEVİK ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZAK A. A.
XII. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Elazığ, Turkey, 2 - 05 September 2003, pp.402-415
97. **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
98. **Farklı Cezbedici Madde Katkılı Yemlerin Tilapia (O. aureus)'nın Gelişme ve Vücut Madde Bileşenlerine Etkileri**
POLAT A., BEKLEVİK ÖZYURT G., KARAKAYA TOKUR B., ALTUN T.
X. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Adana, Turkey, 22 - 24 September 1999, vol.1, pp.300-309
99. **The Impotance of Betaine and Some Attractive Substances as Fish Feed Additives,Chairs, Options, Mediterranean's Feed Manufacturing in the Mediterranean Region**
POLAT A., ÖZYURT G.
II KONGRES OF FEED MANUFACT OF MEDDITERRANEAN, Barcelona, Spain, 25 - 27 March 1999, vol.37, pp.217-220
100. **Balık Unu Yerine Alternatif Protein Kaynağı Olarak soya Fasulyesi Küspesi (SFK) Kullanımının Sazanların (Cyprinus carpio L.) Gelişme ve Vücut Besin Madde Bileşenleri Üzerine Etkileri**
POLAT A., BEKLEVİK ÖZYURT G., KARAKAYA TOKUR B.
XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Samsun, Turkey, 7 - 10 September 1998, vol.2, pp.441-453

Other Publications

1. **Effects of frying oil type on oxidative stability and fatty acid profiles of goatfish during cold storage**
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., ÖZYURT G., ETYEMEZ M.
Other, pp.58-62, 2011

Academic and Administrative Experience

Advising Theses

Özyurt G., Doğal antioksidanların mikroenkapsüle edilen hamsi yağlarının oksidatif stabiliteleri üzerine etkileri, Doctorate, A.FARUK(Student), 2018
Özyurt G., Bazı deniz ve tatlı su balık türlerinden laktik asit bakteri izolasyonu ve bunların fermantasyon yeteneklerin araştırılması, Postgraduate, M.ERGÜVEN(Student), 2018
Özyurt G., EKSİ BALIĞI (Equulites klunzingeri) PROTEİN İZOLATI İLE SOSİS ÜRETİMİ VE SOĞUK DEPOLAMA SÜRESİNCE (4°C) FİZİKSEL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK DEĞİŞİMLERİNİN ARAŞTIRILMASI, Postgraduate, Ç.Gayde(Student), 2017
ÖZYURT G., Gama Işınlamanın Tütsülenmiş Alabalık (Rana Esculanta) Filetolarının Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkileri, Doctorate, A.Serhat(Student), 2014
ÖZYURT G., Farklı Dozlarda Gama Işınlamanın Soğukta Depolanan (4 0C) Kurbağa Bacaklarının (Rana Esculanta) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkileri, Postgraduate, M.Etyemez(Student), 2011

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Makider, Board Member, 2012 - 2013

Scientific Refereeing

Journal of Food Quality, SCI Journal, March 2015
Food Control, SCI Journal, March 2015
Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, SCI Journal, February 2015
Food chemistry, SCI Journal, January 2015
International Journal of Food Properties, SCI Journal, January 2015
Journal of Food Quality, SCI Journal, October 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Journal, September 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Journal, April 2014
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Journal, March 2014
Journal of Food Quality, SCI Journal, January 2014
Food Chemistry, National Scientific Refreed Journal, January 2014
International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, April 2013
African J Biotechnology, SCI Journal, March 2013
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Journal, March 2013
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science, SCI Journal, March 2013
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science, SCI Journal, April 2012
Food and Bioprocess Technology, SCI Journal, March 2012
Food and Bioprocess Technology, SCI Journal, February 2011
Food Chemistry, SCI Journal, January 2011
International Journal of Food Sciences and Nutrition, SCI Journal, November 2010
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Journal, May 2010
International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, April 2010
International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, April 2010
European Food Research Technology, SCI Journal, March 2010
Foods, SCI Journal, February 2010
Journal of Food Biochemistry, SCI Journal, September 2009
Food and Bioprocess Technology, SCI Journal, September 2009
European Food Research Technology, SCI Journal, March 2009
Journal of Muscle Foods, SCI Journal, December 2008
International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, July 2008
Journal of Muscle Foods, SCI Journal, June 2008
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Journal, May 2008
International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, March 2006
Aquaculture Research, SCI Journal, February 2006
Food Chemistry, SCI Journal, January 2005

Scientific Consultations

Sanayi Bakanlığı, Project Consultancy, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Turkey, 2013 - 2014

Metrics

Publication: 185
Citation (WoS): 1055
Citation (Scopus): 1238
H-Index (WoS): 26
H-Index (Scopus): 19

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies, Environmental Sciences, Food Engineering

Non Academic Experience

Çukurova Üniversitesi