

Prof.Dr. GÜLSÜN ÖZYURT

Kişisel Bilgiler

E-posta: beklevik@cu.edu.tr

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

Posta Adresi: Ç.Ü. Su ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi, Balcalı, ADANA

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye 1999 - 2005

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye 1995 - 1999

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Türkiye 1991 - 1995

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı Avlama Mevsimlerinin, Deniz Levreği (*Dicentrarchus labrax* L., 1758)'nin Kimyasal Kompozisyonu ve Dondurularak Depolamada (-18 oC) Kimyasal ve Duyusal Kalite Kriterlerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2005

Yüksek Lisans, Alabalık Yemlerine Yapılan DL-Alanin ve Betain Katkısının Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*, W. 1972) Fingerliklerinin Gelişme ve Karkas Kompozisyonu Üzerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 1999

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2014 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2009 - 2014

Yrd.Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2008 - 2009

Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2005 - 2008

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 1997 - 2005

Mesleki Deneyim

Yonetilen Tezler

- ÖZYURT G., Gama Işınlamanın Tütsülenmiş Alabalık (*Rana Esculanta*) Filetolarının Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkileri, Doktora, A.Serhat(Öğrenci), 2014
- ÖZYURT G., Farklı Dozlarda Gama Işınlamanın Soğukta Depolanan (4 0C) Kurbağa Bacaklarının (*Rana Esculanta*) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans, M.Etyemez(Öğrenci), 2011

Jüri Üyelikleri

- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Balcalı ADANA, Temmuz, 2016
- Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınavı, Çukurova Üniversitesi, Mart, 2015
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, Çukurova Üniversitesi, Eylül, 2011
- Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınavı, Çukurova Üniversitesi, Eylül, 2011
- Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Sınavı, Mersin Üniversitesi, Temmuz, 2010
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, Çukurova Üniversitesi, Haziran, 2009

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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, cilt.129, no.109554, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **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, ss.1435-1442, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **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, cilt.8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **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, cilt.19, ss.2234-2241, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **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, cilt.70, ss.138-148, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **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, cilt.1, ss.1-15, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **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, ss.1081-1088, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **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, ss.314-328, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- IX. **Gamma-irradiation induced effects on biogenic amine formation and quality of frog legs (*Rana esculenta*) during storage**
Buyukdeveci M. E. , Boga E., ÖZYURT G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.99, ss.379-386, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Oxidative stability of microencapsulated fish oil with rosemary, thyme and laurel extracts: A kinetic assessment**
YEŞİLSU A. F. , ÖZYURT G.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.240, ss.171-182, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **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, cilt.24, ss.998-1005, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **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, ss.1255-1261, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **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, cilt.25, ss.3756-3764, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **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, ss.543-555, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **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, cilt.70, ss.72-86, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **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, cilt.39, ss.1934-1943, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **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, cilt.38, ss.268-272, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **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, cilt.24, ss.481-489, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **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, ss.1876-1887, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **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, cilt.37, ss.1039-1042, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXI. **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, cilt.37, ss.381-387, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **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, cilt.64, ss.476-483, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **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, cilt.22, ss.322-329, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **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., GÖKDÖĞAN S., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, ss.2777-2786, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **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, cilt.46, ss.2598-2602, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **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, ss.167-174, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **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, cilt.45, ss.1717-1723, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **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, cilt.9, ss.2171-2178, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **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, cilt.89, ss.1481-1489, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **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, ss.505-510, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **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, cilt.33, ss.351-356, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Nutritional composition of frog (*Rana esculanta*) waste meal**
Tokur B., Guerbuez R. D., ÖZYURT G.
BIORESOURSE TECHNOLOGY, cilt.99, ss.1332-1338, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **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, cilt.42, ss.887-893, 2007 (SCI İndekslerine

Giren Dergi)

- XXXIV. **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, cilt.73, ss.412-420, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **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, cilt.95, ss.382-385, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **Amino acid and fatty acid composition of wild sea bass (*Dicentrarchus labrax*): a seasonal differentiation**
Ozyurt G., Polat A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.316-320, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **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, cilt.98, ss.76-84, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **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, ss.335-341, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **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, cilt.92, ss.745-751, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **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, cilt.220, ss.292-298, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLI. **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, ss.120-124, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLII. **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, cilt.29, ss.891-895, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIII. **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, ss.420-423, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLIV. **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, cilt.27, ss.1247-1252, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLV. **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, cilt.25, ss.301-307, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XLVI. **The importance of omega-3 series fatty acids in marine fish larvae nutrition and recent developments**
Polat A., Beklevik G.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Yumurtalık Koyu'nda (İskenderun Körfezi), Lüfer Avcılığında Kullanılan Bölgesel Bir Olta Takımının İncelenmesi: Avantaj, Dezavantaj ve Tehditler**
ÖZYURT C. E. , Kiyâğa V. B. , TABAKOĞLU Ş. S. , ÖZYURT G.
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.15, ss.26-34, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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, ss.155-161, 2019 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **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, cilt.6, no.4, ss.30-38, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **su ürünlerinin tazeliğinin değerlendirilmesinde elektronik burun ve yapay görme sistemlerinin kullanımı**
YEŞİLSU A. F. , ÖZYURT G.
YUNUS ARASTIRMA BÜLTENİ, cilt.3, ss.39-45, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Su Ürünlerinin Kalite ve Güvenliği için Türkiye ve Dünyada Uygulanan Mevzuatlar**
YEŞİLSU A. F. , ÖZYURT G.
JOURNAL OF FISHERIES SCIENCE, cilt.7, ss.58-71, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Oxidative stability and fatty acid profiles of fried goatfish during cold storage**
ÖZYURT G., ŞİMŞEK A., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL Y.
Fleischwirtschaft International, cilt.27, ss.58-62, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **İncedudaklı Kefal (Liza ramada)'in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası (4°C) Sırasında Lipit Oksidasyonu**
ÖZYURT G., KARAKAYA TOKUR B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
journal of fisheries science, cilt.4, ss.160-167, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **İncedudaklı Kefal (Liza ramada)'in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası (4°C) Sırasında Lipit Oksidasyonu**
ÖZYURT G., Tokur B., ÖZOĞUL Y., Korkmaz K., POLAT A.
e-Journal of FisheriesSciences.com (elektronik), cilt.1, ss.160-167, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IX. **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, cilt.1, ss.69-74, 2003 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Balık Beslemede Cezbedici Maddelerin Önemi ve Son Gelişmeler**
BEKLEVİK ÖZYURT G., POLAT A.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, cilt.17, ss.285-297, 2000 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **Gama ışınlamanın kurbağa (Rana esculenta) bacaklarının yağ asiti kompozisyonu üzerine etkileri.**

ÖZYURT G., ETYEMEZ M.

XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye

- III. **Gama Işınlamanın Kurbağa (*Rana esculanta*) Bacaklarının Yağ Asiti Kompozisyonu Üzerine Etkileri.**
ÖZYURT G., ETYEMEZ M.
XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, ss.257
- IV. **pH Ayarlama Yöntemiyle Eksi Balığından (*Equulites klunzingeri*) Elde Edilen Proteinlerin Amino Asit Kompozisyonundaki Değişimler**
ÖZYURT G.
5. Doğu Anadolu Bölgesi Su ürünleri sempozyumu, Elazığ, Türkiye, ss.342
- V. **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, İtalya
- VI. **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
- VII. **Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H.
39th CIESM Congress, İtalya, ss.1
- VIII. **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, İtalya, ss.1
- IX. **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, İtalya
- X. **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.
XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, ss.258
- XI. **Chicken Frankfurter 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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.82
- XII. **Frankfurter 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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.35
- XIII. **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, 26 - 30 Haziran 2018, ss.1
- XIV. **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, Türkiye, 19 - 23 Haziran 2018, cilt.1, no.8, ss.1

- XV. **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, Türkiye, 19 - 23 Haziran 2018, cilt.1, no.1, ss.270
- XVI. **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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.157
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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 (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.129
- XX. **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, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.181
- XXI. **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, İspanya, 27 Temmuz - 28 Ağustos 2017, cilt.19, no.7, ss.2431
- XXII. **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.211
- XXIII. **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.211
- XXIV. **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.443
- XXV. **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.212
- XXVI. **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.517
- XXVII. **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

XXVIII. 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

XXIX. 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, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1

XXX. Determination of Pesticide Residue in Seyhan and Berdan Rivers

ŞİMŞEK A., POLAT A., ÖZYURT G.

ECOLOGY 2017 11-13 May, Kayseri TURKEY, Kayseri, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.508

XXXI. 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

XXXII. Determination of Pesticide Residue in Seyhan and Berdan Rivers

ŞİMŞEK A., POLAT A., ÖZYURT G.

ECOLOGY 2017 11-13 May, Kayseri TURKEY, Kayseri, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.508

XXXIII. 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

XXXIV. 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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.1

XXXV. 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

XXXVI. 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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.676

XXXVII. 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

XXXVIII. 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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.700

XXXIX. 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

- XL. **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
- XLI. **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
- XLII. **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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.507-508
- XLIII. **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
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **Organic acid accumulation in acid and fermented fish silage made from fish processing waste**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.507
- XLVII. **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
- XLVIII. **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
- XLIX. **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
- L. **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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.71
- LI. **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

LII. 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

LIII. 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

LIV. 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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.70

LV. 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

LVI. 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

LVII. Su Ürünleri Kaynaklı Laktik Asit Bakterileri ve Fermentatif Ürünlerinin Hayvan Beslenmesinde Kullanılabilirliği

ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Boğa M.

Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.175

LVIII. 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

LIX. 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

LX. 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

LXI. 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

LXII. 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

LXIII. 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 Tıbbi Nebevi Kongresi, Adana, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2015, ss.1

- LXIV. **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
- LXV. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.143
- LXVI. **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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1201-1205
- LXVII. **Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşuğu 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
- LXVIII. **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
- LXIX. **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
- LXX. **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, İtalya, 10 - 14 Mayıs 2014
- LXXI. **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketli gökkuşuğu alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) soğuk depolanması (+2°C) süresince kimyasal, duyuusal 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
- LXXII. **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.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 29 Eylül - 02 Kasım 2011, ss.258
- LXXIII. **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, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.292
- LXXIV. **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, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2010, ss.126-127
- LXXV. **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
- LXXVI. **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
- LXXVII. **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
- LXXVIII. **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
- LXXIX. **Keserbaş (*Mullus barbatus*) ve Çizgili Barbun (*Upeneus moluccensis*)'nun Mineral ve Vitamin İçerikleri.**
ŞİMŞEK A., MANAŞIRLI M., ÖZYURT G.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.516
- LXXX. **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, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.30
- LXXXI. **Freshness assesment of red mullet (*Mullus barbatus*) and goatfish (*Upeneus molucanus*) 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
- LXXXII. **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
- LXXXIII. **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
- LXXXIV. **Aleminyum Folyoda Saklanan Deniz Levreklerinin Kas Dokusundaki Alüminyum Seviyelerinin İncelenmesi.**
BEKLEVİK ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZAK A. A.
XII. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Elazığ, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2003, ss.402-415
- LXXXV. **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
- LXXXVI. **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, Türkiye, 22 - 24 Eylül 1999, cilt.1, ss.300-309
- LXXXVII. **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, İspanya, 25 - 27 Mart 1999, cilt.37, ss.217-220

- LXXXVIII. **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, Türkiye, 7 - 10 Eylül 1998, cilt.2, ss.441-453

Diğer Yayınlar

- I. **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.
Diğer, ss.58-62, 2011

Desteklenen Projeler

- POLAT A., ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T. , DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultra düşük sıcaklık derin dondurucu cihazı bakım onarımı, 2017 - 2018
IŞIK O., ÖZYURT G., AK B., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğutmalı santrifüj cihazı motor bakım ve onarımı, 2017 - 2018
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., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species, 2017 - 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
KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., TÜBİTAK Projesi, Su ürünleri atıklarının doğal laktik asit bakterileri ile fermentasyonu sonucu biyodönüşümü; fermentasyon ürünlerinin kalitesi ve hayvan beslenmesinde kullanılabilirliği, 2014 - 2016
ÖZKÜTÜK A. S. , KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015
KÜLEY BOĞA E., Balıkçı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD laboratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015
ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT G., TÜBİTAK Projesi, Biberiye Ekstraktı İlavesinin Farklı Metotlarla Pişirilen, Dondurulan ve Yeniden Isıtılan Çipura'nın (Sparus aurata) Kalitesi Üzerine Etkileri, 2008 - 2009

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Makider, Yönetim Kurulu Üyesi, 2012 - 2013

Bilimsel Hakemlikler

- Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015
Food Control, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015
Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015
Food chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015

International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
Food Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2014
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2013
African J Biotechnology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2012
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2012
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2011
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011
International Journal of Food Sciences and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2010
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2010
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2010
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2010
European Food Research Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010
Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2010
Food and Bioprocess Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2009
Journal of Food Biochemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2009
European Food Research Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2009
Journal of Muscle Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2008
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2008
Journal of Muscle Foods, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2008
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2008
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2006
Aquaculture Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2006
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2005

Bilimsel Danışmalıklar

Sanayi Bakanlığı, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye, 2013 - 2014

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):822

h-indeksi (WOS):16