

# GÜLSÜN ÖZYURT

## PROF. DR.

E-posta : beklevik@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1073-115X

Yoksis Araştırmacı ID: 102652

### Öğrenim Bilgisi

Doktora 1999 - 2005	Çukurova Üniversitesi, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye
Yüksek Lisans 1995 - 1999	Çukurova Üniversitesi, Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye
Lisans 1991 - 1995	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Türkiye

### 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

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr. 2014 - Devam Ediyor	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Doç. Dr. 2009 - 2014	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Yrd. Doç. Dr. 2008 - 2009	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi

Öğretim Görevlisi Dr.  
2005 - 2008

Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme  
Teknolojisi

Araştırma Görevlisi  
1997 - 2005

Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme  
Teknolojisi

## Desteklenen Projeler

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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026
3. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasicolus*) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021
4. KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lüfer avcılığında tercih edilen olta yemlerinin kimyasal ve fiziksel karakterizasyonlarının belirlenmesi, 2017 - 2019
6. 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
7. ÖZYURT G., UÇAR Y., AK B., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek devirli soğutmalı santrifüj şaft ve süspansiyon bakım onarımı, 2017 - 2018
8. IŞIK O., ÖZYURT G., AK B., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğutmalı santrifüj cihazı motor bakım ve onarımı, 2017 - 2018
9. 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
10. ÖZYURT G., ERGÜVEN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAZI DENİZ VE TATLI SU BALIK TÜRLERİNDEN LAKTİK ASİT BAKTERİ İZOLASYONU VE BUNLARIN FERMANTASYON YETENEKLERİN ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2018
11. ÖZYURT G., Yeşilsu A. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Antioksidanların Mikroenkapsüle Edilen Hamsi Yağlarının Oksidatif Stabiliteleri Üzerine Etkileri, 2014 - 2018
12. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species, 2017 - 2017
14. ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığı *Equulites klunzingeri* protein izolatu 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.,

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

17. 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
18. ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su ürünleri işleme sanayi atıkları ve iskarta türlerin insan ve hayvan beslemede kullanılabilirlik olanaklarının araştırılması, 2016 - 2016
19. ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ERGÜVEN M., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığından (Equulites klunzingeri) geliştirilen fermente silajların besin kalitesi ve karakterizasyonlarının asit silajlarla karşılaştırılması, 2014 - 2016
20. 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
21. ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015
22. KÜLEY E., Bahkçı 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
23. ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD laboratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015
24. ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi Balığı ( Leiognathus kluzingeri ) Proteinlerin Gökkuşuğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss ) Filetolarında Yenilebilir Kaplama olarak kullanımının soğuk depolama süresince duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik kaliteleri üzerine etkileri, 2013 - 2015
25. ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Effects Of Rosemary (Rosmarinus Officinalis) Extract Addition On Oxidative Stability Of Fried Sea Bream (Sparus Aurata) During Chill Storage, 2014 - 2014
26. ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2013 - 2014
27. ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., TÜBİTAK Projesi, Biberiye Ekstraktı İlavasının Farklı Metotlarla Pişirilen, Dondurulan ve Yeniden Isıtılan Çipura'nın (Sparus aurata) Kalitesi Üzerine Etkileri, 2008 - 2009

## 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 (Doktora), Doktora Tez Sınavı, Çukurova Üniversitesi, Eylül, 2011
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, 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

1. **Comprehensive analysis of nutritive and toxic metal contents in canned tuna: Implications for safety and consumer health**  
Özyurt G., Sakarya Y., Çağlayan U.  
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.137, ss.1-8, 2025 (SCI-Expanded)
2. **Microencapsulation of fish oil with olive leaf extract instead of synthetic antioxidant and its effects on nutraceutical properties of fish oil at different inlet temperatures**  
Özyurt G., Durmuş M., Özkütük A. S., Ucar Y.  
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.14, sa.9, ss.10517-10532, 2024 (SCI-Expanded)
3. **Increasing the functional properties of fish oil microcapsules with olive leaf extracts**

KÜLEY E., Sakarya Y., ÖZYURT G.

BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.14, sa.8, ss.9689-9696, 2024 (SCI-Expanded)

4. **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, cilt.13, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
5. **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)
6. **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, cilt.58, ss.6015-6024, 2023 (SCI-Expanded)
7. **Chemical and physical characterization of microencapsulated *Spirulina* fermented with *Lactobacillus plantarum***  
Özyurt G., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Uzlaşır T., Küley E.  
ALGAL RESEARCH, cilt.73, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
8. **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, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
9. **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, cilt.19, sa.5, ss.143-157, 2023 (SCI-Expanded)
10. **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., Kiyaga V. B., Özyurt G.  
CANADIAN JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.1, sa.1, ss.1-2, 2023 (SCI-Expanded)
11. **Formulation with sage tea-loaded fish oil-based microcapsules to delay oxidation**  
Durmuş M., Ucar Y., Köşker A. R., Ozogul Y., Ozyurt G., Ceylan Z.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
12. **Effect of Citrus Essential Oils on the Oxidative Stability of Microencapsulated Fish Oil by Spray-Drying**  
Durmuş M., Özogul Y., Ozyurt G., Ucar Y., Kosker A. R., Yazgan H., Ibrahim S. A., Özogul F.  
FRONTIERS IN NUTRITION, cilt.9, sa.97813, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
13. **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, cilt.46, ss.2-8, 2022 (SCI-Expanded)
14. **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, cilt.29, sa.17, ss.25006-25019, 2022 (SCI-Expanded)
15. **A simple method for fish silage production: Using yoghurt as inoculum**  
Özkütük A. S., Özyurt G.  
SU URUNLERI DERGISI, cilt.39, sa.3, ss.8, 2022 (SCI-Expanded)
16. **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, cilt.44, 2021 (SCI-Expanded)

17. **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, cilt.1, sa.1, ss.1-13, 2021 (SCI-Expanded)
18. **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, cilt.86, ss.58-66, 2021 (SCI-Expanded)
19. **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, 2020 (SCI-Expanded)
20. **Bioconversion of Discard Fish (*Equulites klunzingeri* and *Carassius gibelio*) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**  
ÖZYURT C. E., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.  
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, sa.4, ss.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)
21. **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, sa.2, 2020 (SCI-Expanded)
22. **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, sa.5, ss.2234-2241, 2020 (SCI-Expanded)
23. **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 FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.70, sa.5, ss.138-148, 2019 (SCI-Expanded)
24. **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, sa.5, ss.1-15, 2019 (SCI-Expanded)
25. **Evaluation of the potential use of discard species for fish silage and assessment of its oils for human consumption**  
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.54, sa.4, ss.1081-1088, 2019 (SCI-Expanded)
26. **The Effects of Fermentation Process with Acid and Lactic Acid Bacteria Strains on the Biogenic Amine Formation of Wet and Spray-Dried Fish Silages of Discards**  
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., Boga E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.28, sa.3, ss.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
27. **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-Expanded)
28. **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, cilt.99, ss.379-386, 2019 (SCI-Expanded)
29. **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, sa.3, ss.998-1005, 2018 (SCI-Expanded)
30. **Fatty acid composition and oxidative stability of oils recovered from acid silage and bacterial fermentation of fish (Sea bass - *Dicentrarchus labrax*) by-products**  
Ozyurt G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.53, sa.5, ss.1255-1261, 2018 (SCI-Expanded)
31. **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, sa.4, ss.3756-3764, 2018 (SCI-Expanded)
32. **Biotransformation of Seafood Processing Wastes Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; The Quality of Fermented Products and Their Use in Animal Feeding**  
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa M., DURMUŞ M., Boga E.  
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.17, sa.3, ss.543-555, 2017 (SCI-Expanded)
33. **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, sa.1, ss.72-86, 2016 (SCI-Expanded)
34. **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, sa.6, ss.1934-1943, 2015 (SCI-Expanded)
35. **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, sa.4, ss.268-272, 2015 (SCI-Expanded)
36. **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, sa.5, ss.481-489, 2015 (SCI-Expanded)
37. **Quality and Shelf Life of Cold and Frozen Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets: Effects of Fish Protein-Based Biodegradable Coatings**  
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ŞİMŞEK A., YESILSU A. F., Ergüven M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.9, ss.1876-1887, 2015 (SCI-Expanded)
38. **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, sa.6, ss.1039-1042, 2013 (SCI-Expanded)
39. **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, sa.4, ss.381-387, 2013 (SCI-Expanded)
40. **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, sa.4, ss.476-483, 2013 (SCI-Expanded)
41. **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, sa.3, ss.322-329, 2013 (SCI-Expanded)
42. **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, cilt.5, sa.7, ss.2777-2786, 2012 (SCI-Expanded)

43. **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, sa.12, ss.2598-2602, 2011 (SCI-Expanded)
44. **Capability of the rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract on the oxidative stability of cooked sea bream (*Sparus aurata*) during frozen storage**  
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Polat A.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, sa.2, ss.167-174, 2011 (SCI-Expanded)
45. **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, sa.8, ss.1717-1723, 2010 (SCI-Expanded)
46. **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, sa.16, ss.2171-2178, 2010 (SCI-Expanded)
47. **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, sa.9, ss.1481-1489, 2009 (SCI-Expanded)
48. **Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice**  
ÖZYURT G., Kuley E., Ozkutuk S., ÖZOĞUL F.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.114, sa.2, ss.505-510, 2009 (SCI-Expanded)
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, cilt.33, sa.4, ss.351-356, 2009 (SCI-Expanded)
50. **FATTY ACID COMPOSITION OF RED MULLET (*MULLUS BARBATUS*): A SEASONAL DIFFERENTIATION**  
Polat A., Kuzu S., Ozyurt G., Tokur B.  
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.20, sa.1, ss.70-78, 2009 (SCI-Expanded)
51. **Nutritional composition of frog (*Rana esculanta*) waste meal**  
Tokur B., Guerbuez R. D., ÖZYURT G.  
BIORESOURTE TECHNOLOGY, cilt.99, sa.5, ss.1332-1338, 2008 (SCI-Expanded)
52. **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, sa.7, ss.887-893, 2007 (SCI-Expanded)
53. **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, sa.2, ss.412-420, 2007 (SCI-Expanded)
54. **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, sa.3, ss.382-385, 2006 (SCI-Expanded)
55. **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-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, cilt.98, sa.1, ss.76-84, 2006 (SCI-Expanded)
57. **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., Atici E., Ozyurt G., Ozyurt C. E.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.99, sa.2, ss.335-341, 2006 (SCI-Expanded)
58. **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, sa.4, ss.745-751, 2005 (SCI-Expanded)
59. **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-Expanded)
60. **Seasonal changes in the fatty acids of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and white sea bream (*Diplodus sargus*) captured in Iskenderun Bay, eastern Mediterranean coast of Turkey**  
Ozyurt G., Polat A., Ozkutuk S.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, sa.2, ss.120-124, 2005 (SCI-Expanded)
61. **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, sa.3, ss.891-895, 2005 (SCI-Expanded)
62. **Changes in the quality of fishburger produced from Tilapia (*Oreochromis niloticus*) during frozen storage (-18 degrees C)**  
Tokur B., Polat A., Beklevik G., Ozkutuk S.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.218, sa.5, ss.420-423, 2004 (SCI-Expanded)
63. **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, sa.6, ss.1247-1252, 2003 (SCI-Expanded)
64. **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, sa.3, ss.301-307, 2001 (SCI-Expanded)
65. **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, cilt.23, ss.525-530, 1999 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

1. **Türk Marketlerinde Satışa Sunulan Çeşitli Balık Ürünlerinin Biyojenik Amin ve Trimetilamin İçerikleri**  
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY E.  
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.18, ss.13-23, 2022 (Hakemli Dergi)
2. **Microencapsulation of Anchovy Fish Oil (*Engraulis encrasicolus*) with Fish Protein (*Equulites klunzingeri*) Isolate: Nutritional Assessment**  
ÖZYURT G., Yeşilsu A. F.  
Aquatic Food Studies, cilt.1, sa.1, ss.1-5, 2021 (Hakemli Dergi)
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, cilt.15, sa.1, ss.26-34, 2019 (Hakemli Dergi)

4. **Yumurtalık Koyu?nda (İskenderun Körfezi), Lüfer Avcılığında Kullanılan Bölgesel Bir Olta Takımının İncelenmesi: Avantaj, Dezavantaj ve Tehditler**  
ÖZYURT C. E., Kiyaga V. B., TABAKOĞLU Ş. S., ÖZYURT G.  
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.15, sa.1, ss.26-34, 2019 (Hakemli Dergi)
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, cilt.36, sa.2, ss.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, cilt.19, ss.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, cilt.6, sa.12, ss.30-38, 2016 (Hakemli Dergi)
8. **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 (Hakemli Dergi)
9. **Su Ürünlerinin Tazeliğinin Değerlendirilmesinde Elektronik Burun ve Yapay Görme Sistemlerinin Kullanımı Yunus Araştırma Bülteni**  
Yeşilsu A. F., ÖZYURT G.  
Yunus Araştırma Bülteni, cilt.3, ss.39-45, 2013 (Hakemli Dergi)
10. **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 (Hakemli Dergi)
11. **Su Ürünlerinin Kalite ve Güvenliği İçin Türkiye ve Dünyada Uygulanan Mevzuatlar**  
Yeşilsu A. F., ÖZYURT G.  
Journal of Fisheries Science, cilt.7, ss.58-71, 2012 (Hakemli Dergi)
12. **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 (Hakemli Dergi)
13. **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, sa.4, ss.160-167, 2007 (Hakemli Dergi)
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, cilt.1, ss.69-74, 2007 (Hakemli Dergi)
15. **İncedudaklı kefal Liza ramada in yağ aside kompozisyonu ve buzdolabında muhafazası 4 C sırasında lipit oksidasyonu**  
ÖZYURT G., TOKUR B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.  
Journal of FisheriesSciences, 2007 (Hakemli Dergi)
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, cilt.1, ss.69-74, 2003 (Hakemli Dergi)

17. **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 Dergi)

## Kitaplar

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

## Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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, İtalya, ss.1
2. **Gama ışınlamanın kurbağa (Rana esculenta) bacaklarının yağ asiti kompozisyonu üzerine etkileri.**  
ÖZYURT G., ETYEMEZ M.  
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye
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, Türkiye, ss.342
4. **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
5. **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
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, İtalya
7. **Gama Işınlamanın Kurbağa (Rana esculenta) Bacaklarının Yağ Asiti Kompozisyonu Üzerine Etkileri.**  
ÖZYURT G., ETYEMEZ M.  
XIV. Ulusal Biyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.1
9. **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

10. **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
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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.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, Karadağ, 26 - 30 Haziran 2018, ss.1
14. **Determination of the Green Turtle Mortality Rate at Yumurtalık Bay (Northeast Mediterranean) in Pelagic Bluefish Longline Fishing**  
ÖZYURT C. E., ÖZYURT G., KIYAĞA V. B., TABAKOĞLU Ş. S., AVŞAR D.  
Ecology 2017 International Symposium, Kastamonu, Türkiye, 19 - 23 Haziran 2018, cilt.1, sa.1, ss.270
15. **Determination of the Green Turtle mortality rate at Yumurtalık Bay (Northeastern Mediterranean) in pelagic bluefish longline fishing**  
ÖZYURT C. E., ÖZYURT G., KIYAĞA V. B., TABAKOĞLU Ş. S., AVŞAR D.  
International Symposium Ecology 2018, Kastamonu, Türkiye, 19 - 23 Haziran 2018, cilt.1, sa.8, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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 Nisan 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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.129
21. **IMPACT OF LOW-DOSE GAMMA IRRADIATION THE MICROBIAL QUALITY OF FROG LEG (*RANA***

**ESCULENTA) DURING COLD STORAGE**

ETYEMEZ BÜYÜKDEVECİ M., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E.

6TH INTERNATIONAL MOLECULAR BIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY CONGRESS, AFYON, Türkiye, 22 - 25 Aralık 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 Aralık 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 Eylül 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 Eylül 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, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.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.  
ICFPFS 2017: 19th International Conference on Food Product Safety in Food Science, Barselona, İspanya, 27 Temmuz - 28 Ağustos 2017, cilt.19, sa.7, ss.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 Mayıs 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.144
42. **The effects of vacuum packaging on shelf life of smoked and non smoked tilapia filets**  
ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.  
FABA 2016 International symposium on fisheries and aquatic sciences, 3 - 05 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Almanya, 12 - 16 Eylül 2016, ss.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, Almanya, 12 - 16 Eylül 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 Ağustos - 29 Eylül 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 Ağustos - 29 Eylül 2016, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015
59. **Özyurt G Özkütük A S Boga E K İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu**  
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa E.  
Ulusal Tarım Kongresi, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015
60. **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
61. **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
62. **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
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 Ekim 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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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 Ekim 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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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 Tıbbi Nebevi Kongresi, Adana, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.143
74. **Bazı Balık Türlerinden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Fermantasyon Yeteneklerinin Araştırılması**  
Esmeray B., Ergüven M., Özçelik F. G., ÖZYURT G.  
18. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Türkiye, 1 - 04 Eylül 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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1201-1205
76. **Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus 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
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, Kıbrıs (Kkct), 15 - 17 Mayıs 2014, ss.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, Kıbrıs (Kkct), 15 - 17 Mayıs 2014, ss.100
79. **Comparison 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
80. **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketli gökkuşığı 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
81. **Farklı Dozlarda Işınlanan Tütsülenmiş Vakum Paketli Gökkuşığı 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
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 Kasım 2010

83. **Effects of rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract addition on oxidative stability of fried sea bream (*Sparus aurata*) during 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
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, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2010, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Temmuz 2009, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.173
88. **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
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 Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2009, ss.491
90. **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
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, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.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 Mayıs - 12 Eylül 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, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.290
94. **Freshness assesment 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
95. **Freshness assesment 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

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, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2003, ss.402-415

97. **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

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, Türkiye, 22 - 24 Eylül 1999, cilt.1, ss.300-309

99. **The Impotence 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

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

## Diğer Yayınlar

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.  
Diğer, ss.58-62, 2011

## Akademik İdari Deneyim

### Yönetilen Tezler

- Özyurt G., Doğal antioksidanların mikroenkapsüle edilen hamsi yağlarının oksidatif stabiliteleri üzerine etkileri, Doktora, A.FARUK(Öğrenci), 2018
- Özyurt G., Bazı deniz ve tatlı su balık türlerinden laktik asit bakteri izolasyonu ve bunların fermantasyon yeteneklerin araştırılması, Yüksek Lisans, M.ERGÜVEN(Öğrenci), 2018
- Özyurt G., EKSİ BALIĞI (Equulites klunzingeri) PROTEİN İZOLATI İLE SOSİS ÜRETİMİ VE SOĞUK DEPOLAMA SÜRESİNCE (4°C) FİZİKSEL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK DEĞİŞİMLERİNİN ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, Ç.Gayde(Öğrenci), 2017
- 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

## Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Makider, Yönetim Kurulu Üyesi, 2012 - 2013

## Bilimsel Yayınlarda 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  
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015  
Food chemistry, 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  
Food Chemistry, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2014  
Journal of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014  
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 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  
African J Biotechnology, 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  
Journal of Food Biochemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2009  
Food and Bioprocess Technology, 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 Danışmanlıklar

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

## Metrikler

Yayın: 186

Atıf (WoS): 1055

Atıf (Scopus): 1238

H-İndeks (WoS): 26

H-İndeks (Scopus): 19

## Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Çevre Bilimleri, Gıda Mühendisliği

## Akademi Dışı Deneyim

Çukurova Üniversitesi, Öğretim Üyesi