

Prof. Dr. BAHAR KARAKAYA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 2961

Fax Telefonu: [+90 322 338 6439](tel:+903223386439)

E-posta: btokur@cu.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7087-5801

Yoksis Araştırmacı ID: 130821

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi , Türkiye 1997 - 2000

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Türkiye 1993 - 1996

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

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Sebze Alabalık (*Oncorhynchus mykiss* W., 1792) Filetosunun Dondurularak Depolanması Sırasında Meydana Gelen Kalite Değişimleri, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Fakültesi Avlama Ve İşleme Teknolojisi A.B.D., 2000

Yüksek Lisans, Balık Unu Yerine Alternatif Protein Kaynağı Olarak Soya Fasulyesi Küspesinin Tilapia (*Oreochromis niloticus* L., 1758) nin Gelişme ve Karkas Kompozisyonu Üzerine Etkileri, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Su Ürünleri Anabilim Dalı, 1996

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. 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)

II. The Effect of Different Types of Fibers on Protein Quality of Crab Leg Analog Paste and Gel Made from Alaska Pollock (*Theragra chalcogramma*)

Tokur B., Aksun E. T.

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.21, sa.4, ss.298-306, 2012 (SCI-Expanded)

III. Nutritional composition of frog (*Rana esculanta*) waste meal

Tokur B., Guerbuez R. D., ÖZYURT G.

BIORESOURCE TECHNOLOGY, cilt.99, sa.5, ss.1332-1338, 2008 (SCI-Expanded)

IV. The effect of different cooking methods on proximate composition and lipid quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)

Tokur B.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.7, ss.874-879, 2007 (SCI-Expanded)

V. The effects of an iron-catalyzed oxidation system on lipids and proteins of dark muscle fish

Tokur B., Korkmaz K.

FOOD CHEMISTRY, cilt.104, sa.2, ss.754-760, 2007 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Proximate Composition of Three Different Fish (Trout, Anchovy and Whiting) Waste During Catching Season

KORKMAZ K., TOKUR B.

Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, cilt.5, sa.2, ss.133-140, 2019 (Hakemli Dergi)

II. Effects of sodium bicarbonate injection on sensory and chemical qualities of rainbow trout during iced storage

KARAKAYA B., AKSUN E. T.

E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, cilt.2, sa.31, ss.97-104, 2014 (Hakemli Dergi)

III. Dondurulmuş Balıklarda Farklı Çözündürme Şekillerinin Protein Kalitesine Olan Etkileri

KARAKAYA B., SEVAL K.

Journal of Fisheries Sciences.com, cilt.2, sa.1, ss.100-106, 2008 (Hakemli Dergi)

IV. The effects of fenton type (Fe^{2+}/H_2O_2) oxidation system on lipid and protein oxidation of grey mullet (*Mugil cephalus*).

TOKUR B., KORKMAZ K.

Journal of Fisheries Sciences, cilt.1, sa.1, ss.41-47, 2007 (Hakemli Dergi)

V. 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)

VI. Comparison of Two Thiobarbituric Acid TBA Method for Monitoring Lipid Oxidation in Fish

KARAKAYA B., KORKMAZ K., AYAS D.

Ege Üniversitesi Su ürünleri Fak. Dergisi, ss.331, 2006 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Novel Thermal Sterilization Technologies in Seafood Processing

TOKUR B., KORKMAZ K.

Innovative Technologies in Seafood Processing, Yeşim Özoğul, Editör, CRC PRESS TAYLORFRANCIS GROUP, New York, ss.303-322, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Optimized Fish Protein Hydrolyzates Using Commercial Enzymes Trace Element Contents**
KORKMAZ K., TOKUR B.
International Symposium Ecology 2018, 19 - 23 Haziran 2018
- II. **ELECTROPHORETIC PATTERNS OF LIVER AND MUSCLE PROTEINS OF PUFFERFISH, *Torquigener flavimaculosus* (Hardy Randall, 1983)**
TOKUR B., KORKMAZ K.
International Symposium on Pufferfish, 13 - 14 Ekim 2017
- III. **TETRODOTOXIN BINDING PROTEIN IN THE MARINE PUFFER FISH**
TOKUR B., KORKMAZ K.
International Symposium on Pufferfish, 13 - 14 Ekim 2017
- IV. **Bioactive Fish Peptids Derived From Fishery By Products**
TOKUR B., KORKMAZ K.
International Congress of Agriculture and Environment, 16 - 18 Kasım 2017
- V. **Proximate Composition Of Three Different Fish (Trout, Anchovy And Whiting) Waste In Different Month**
KORKMAZ K., TOKUR B.
International Congress of Agriculture and Environment, 16 - 18 Kasım 2017
- VI. **Introducing toroid cans for canning industry for energy savings and better quality products**
ERDOĞDU F., TOKUR B., AKSUN E. T., Tümerkan T., YAVUZ H.
30th EFFoST International Conference, 28 - 30 Kasım 2016
- VII. **The effects of packaging material on quality changes of fish pate produced from skipjack tuna *Katsuwonus pelamis* during the refrigerated storage**
AKSUN E. T., TOKUR B.
46th WEFTA Conference, 12 - 14 Ekim 2016
- VIII. **THE EFFECTS OF PACKAGING MATERIAL ON QUALITY CHANGES OF FISH PATÉ PRODUCED FROM SKIPJACK TUNA (*Katsuwonus pelamis*) DURING THE REFRIGERATED STORAGE**
AKSUN E. T., KARAKAYA B., ÖZOĞUL F.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- IX. **Functional properties of surımı obtained from guitarfish *rhinobatos rhinobatos***
Bulut Z., TOKUR B., ÖZOĞUL Y., AKSUN E. T.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), 3 - 05 Ekim 2016
- X. **Effects of soaking in sodium bicarbonate on rainbow trout *oncorhynchus mykiss* quality during iced storage**
TOKUR B., AKSUN E. T.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), 3 - 05 Ekim 2016
- XI. **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
- XII. **Use of toroid cans to produce canned tuna with better quality**
ERDOĞDU F., KARAKAYA B., YAVUZ H., AKSUN E. T., TİMUÇİN T.
ICEF12, 14 - 18 Haziran 2015
- XIII. **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
- XIV. **Kekik İlavesinin Sardalyanın (*Sardina Pilchardus*) Buzda Depolanma Süresi Üzerine Etkilerinin Duyusal ve Kimyasal Yönden Değerlendirilmesi**
Beklevik G., Karakaya B., ÖZKÜTÜK A. S., Korkmaz K.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.491

XV. 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

Desteklenen Projeler

KARAKAYA B., TÜBİTAK Projesi, Ton Balığı Konservesi Üretiminde Kaliteyi İyileştirmek Amacıyla Yeni Bir Tasarımın Prosese Uygulanması., 2014 - Devam Ediyor

ÖZOĞUL Y., Bulut Z., AKSUN E. T., KARAKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEMANE VATOZ?UNDAN (Rhinobatos rhinobatos) ELDE EDİLEN SURİMİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ, 2014 - 2017

ÖZOĞUL F., AKSUN E. T., KARAKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TON BALIĞI YAN ÜRÜNLERİNDEN ÜRETİLEN VE SOĞUKTA (4±2 °C)DEPOLANAN BALIK PATENİN KALİTESİ ÜZERİNE FARKLI AMBALAJLARIN ETKİLERİNİN İNCELENMESİ, 2014 - 2017

KARAKAYA B., TÜMERKAN T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI FORMÜLASYONLARDA ÜRETİLEN BALIK ÇORBASI VE MAKARNA SOSUNUN KALİTESİNİN GELİŞTİRİLMESİ, 2014 - 2016

KARAKAYA B., AKSUN E. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Influence of Whey Protein Isolate Coating Enriched with Thyme Oil during Frozen Storage of Horse Mackerel Trachurus trachurus, 2014 - 2015

KARAKAYA B., AKSUN E. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kekik Ekstraktı İlaveli Yenilebilir Film ile Kaplanan İstavrit'in (Trachurus trachurus) Dondurarak Depolama Boyunca Kimyasal ve Duyusal Kalite Değişimlerinin İncelenmesi, 2012 - 2015

KARAKAYA B., AKSUN E. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Hasat Öncesi Soydum Bikarbonat İlaveli Yemle Beslenen Alabalıkların Dondurarak Depolama Süresince Et Kalitesinde Meydana Gelen Değişimlerin İncelenmesi, 2011 - 2015

Bilimsel Danışmanlıklar

BİLİM SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye, 2014 - Devam Ediyor

BİLİM SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Türkiye, 2012 - 2014

Metrikler

Yayın: 27

Atıf (WoS): 99

Atıf (Scopus): 108

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 4

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İSTANBUL, Türkiye, 2013

11.GIDA KONGRESİ, Katılımcı, HATAY, Türkiye, 2012

Ulusal ARGE Merkezleri Sempozyumu, Katılımcı, ADANA, Türkiye, 2012

WEFTA, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2010

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

Proceedings of the First Congress of Seafood Technology,, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2008

Proceedings of the First International Congress of Seafood Technology, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2008

Proceedings of the First Congress of Seafood Technology,, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2008

XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, ELAZIĞ, Türkiye, 2003