



ESMERAY KÜLEY

PROF.

Address : ekuley@cu.edu.tr

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-7886-6566

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-1641-2018

Yoksis Researcher ID: 130239

Learning Knowledge

Doctorate 2005 - 2011	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Turkey
Postgraduate 2002 - 2005	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Turkey
Undergraduate 1997 - 2001	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Turkey

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Fermente edilmiş balıkta gıda patojenlerinin polimeraz zincir reaksiyonu (PCR) ile tanımlanması ve probiyotik bakteriler ile eliminasyonu, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2011
Postgraduate, Buzda, Alüminyum Folyoda ve Streç Filmde Depolanan Çipuranın Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Metotlarla Kalitesinin Değerlendirilmesi, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2002

Academic Titles / Tasks

Associate Professor 2014 - Continues	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Medical Doctor 2011 - 2014	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi

Supported Projects

1. KÜLEY E., BOZKURT E., Project Supported by Higher Education Institutions, Lactobacillus plantarum serbest hücre süpernatantı biyoaktivitesine farklı kurutma yöntemlerinin etkileri, 2023 - Continues
2. KÜLEY E., BIÇAKÇI V., Project Supported by Higher Education Institutions, Balık etindeki Salmonella spp gelişimine Lactiplantibacillus plantarum' un inhibisyon etkisi, 2023 - Continues
3. ÖZOĞUL F., SAKARYA Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., POLAT A., POLAT S., DÖNDAŞ H. A., DİNÇER S., İLA H. B., DAŞGAN H. Y., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Denizel ve tarımsal kaynaklardan elde edilen biyoaktif bileşenlerin gıda arzı güvenliği açısından değerlendirilmesi ve farklı gıda matrislerine uygulaması, 2022 - Continues
4. DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı giriş sıcaklıkları kullanılarak mikroenkapsüle edilmiş balık yağlarının oksidatif stabilitesinin araştırılması, 2021 - Continues
5. ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., ÇİÇEK S., CEYLAN Z., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Etken Madde Yüklü Nanolipozom Formülasyonlarının Levrek Filetolarının Kalite Parametrelerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - Continues
6. ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Gümüşü havuz balığından Caracius gibelio asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - Continues
7. Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027
8. Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026
9. Özoğul F., Özoğul Y., Özyurt G., Küley E., Uçar Y., Durmuş M., TÜBİTAK International Multi-Cooperation Project, Geleneksel Yemeye Hazır Akdeniz Ürünleri Ve Geleneksel Olmayan Sağlıklı Gıdalar İçin Yenilikçi Sürdürülebilir Çözümler, 2023 - 2026
10. Uçar Y., Özyurt G., Köşker A. R., Durmuş M., Yazgan H., Özoğul Y., Özoğul F., Küley E., Sakarya Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Modifiye atmosfer paketleme ile bitkisel yağ bazlı nanoemülsiyonların stabil ve koloidal salınım sistemi olarak kullanılmasının farklı deniz ürünlerindeki etkilerin incelenmesi, 2023 - 2025
11. KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Lactobacilli karma kültür metabolitlerinin karakterizasyonu ve balık bozucu bakteriler üzerindeki biyoaktivitesi, 2021 - 2024
12. ÖZYURT G., DURMUŞ M., KÜLEY E., SAKARYA Y., ÖZKÜTÜK A. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı duvar malzemeleri kombinasyonları kullanılarak sprey kurutma ile mikrokapsüllenen balık yağının enkapsülasyon etkinliği ve oksidatif kararlılığı, 2022 - 2023
13. YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı sarımsak ekstraktlarının invitro antimikrobiyal ve antioksidan etkilerinin incelenmesi, 2021 - 2023
14. KÜLEY E., KAZGAN N., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle Streptococcus thermophilus serbest hücre süpernatantı ile kekik ekstraktı kombinasyonunun balık bozucu ve patojen bakteriler üzerindeki antibakteriyel özellikleri, 2021 - 2023
15. USLU L., IŞIK O., KÜLEY E., Project Supported by Higher Education Institutions, Piyasadan Toplanan Kullanıma Hazır Spirulina Alginin Biyokimyasal Yapısı ve Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi, 2021 - 2023

16. Özoğul F., Özoğul Y., Küley E., Durmuş M., Köşker A. R., Yazgan H., TÜBİTAK International Multi-Cooperation Project, Bio-protective cultures and bioactive extracts as sustainable combined strategies to improve the shelf-life of perishable Mediterranean food (Bozulabilir Akdeniz Gıdalarının Raf Ömrünü Artırmak için Sürdürülebilir Birleşik Stratejiler Olarak Biyoaktif Ekstreler ve Biyo-Koruyucu Kültürler), 2020 - 2023
17. Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y., Özyurt G., Köşker A. R., Küley E., Durmuş M., Özoğul F., Project Supported by Higher Education Institutions, Gümüşü havuz balığından (*Caracius gibelio*) asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2023
18. YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetoalarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021
19. Uçar Y., Özoğul Y., Durmuş M., Küley E., Yazgan H., Project Supported by Higher Education Institutions, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetoalarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021
20. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasicolus*) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021
21. KÜLEY E., KUŞÇU M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle *Lactobacillus plantarum* süpernatantı ile propolis ekstraktı kombinasyonlarının balıkta bozulmaya neden olan bakteriler üzerindeki antibakteriyel etkileri, 2019 - 2021
22. KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle *Lactobacillus reuteri* ve biyoaktif maddelerinin *in vitro/in vivo* antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - 2021
23. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., CEYLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Adaçayı Esansiyel Yağı ile Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağının Depolama Süresince Oksidasyon ve Yağ Asitlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi, 2019 - 2021
24. ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Nanoemülsifiye edilmiş greyfurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - 2021
25. ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, The Elimination of Toxins Using Organic Acids (Organik Asit Kullanarak Toksinlerin Eleminasyonu), 2017 - 2021
26. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., TOY N., Project Supported by Higher Education Institutions, Prevention of toxin production by lactic acid bacteria (Toksin üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - 2021
27. KÜLEY E., ÖZOĞUL İ., POLAT A., Project Supported by Higher Education Institutions, *Spirulina platensis* ve *Chlorella vulgaris* den elde edilen ekstraktların soğuk depolanan (2+-2 0C) sardalya (*Sardina pilchardus*) filetoaları üzerindeki antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2015 - 2021
28. YAZGAN H., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, *L.raffinolactis* *L.fermentum* ve *P.pentosus*'un gıdalarda potansiyel biyokoruyucu olarak kullanımının araştırılması, 2018 - 2020
29. KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., AYAS D., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Balon Balıklarından İzole Edilen Bakterilerin Balık İnfüzyon Sıvıları İçerisindeki Tetrodotoksin TTX Üretimlerinin İncelenmesi, 2018 - 2020
30. ERKAN CAN M., YILDIZ TİLKİCİ A. M., KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., UÇAN M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ahır ve Kümes Gübresinin Yönetimi, Kompost ve Biyogaz Olanakları, 2017 - 2020
31. KÜLEY E., YAZGAN H., BURGUT A., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Propolis etanol ekstraktının balık etindeki *Morganella psychrotolerans* gelişimi ve balık kalitesi üzerine etkisi, 2017 - 2019
32. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., AKSUN E. T., KÖŞKER A. R., AYAS D., ÖZ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Zeytin Yağı Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta Depolanan Alabalık Filetoaları Üzerindeki Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkilerinin Araştırılması, 2017 - 2019

33. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Antimikrobiyal Etkileri, 2016 - 2019
34. ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T., POLAT A., Project Supported by Higher Education Institutions, Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin (Nisin, Sakein ve Pediocin) Karakterizasyonu ve Bakteriyel Biyojen Amin Üretimine Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
35. ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., YAZGAN H., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
36. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Ultrasonik Homojenizatör (Sonikatör) Bakım ve Onarımı, 2017 - 2018
37. YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÇELİK M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Fermente et ve süt ürünlerinden izole edilen LABnin multiplex PCR ile tanımlanması gıda patojenleri üzerindeki antimikrobiyal aktivitesinin ve antibiyotik direncinin belirlenmesi, 2017 - 2018
38. ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Determination of organic acid concentrations in wet and spraydried fish silage prepared with lactic acid bacteria, 2017 - 2018
39. ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018
40. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017
41. ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., Kuley F., Project Supported by Higher Education Institutions, Antimicrobial Functions of Some Spice Extracts Such as Sumac Cumin Black Pepper and Red Pepper on The Growth of Common FoodBorne Pathogens and Their Biogenic Amine Formation, 2017 - 2017
42. ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi balığı *Equulites klunzingeri* protein izolatu ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017
43. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, The effects of cell free extract of *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus acidolactici* alone or in combination with thyme and laurel extracts on microbiological and chemical quality of fermented sardine, 2016 - 2017
44. KÜLEY E., YAVUZER M. N., YAVUZER E., Project Supported by Higher Education Institutions, *Aspir Carthamus tinctorius* ve *Kudret narı Momordica charantia L* ekstraktlarının balık etindeki bozulma etmeni ve patojen bakteriler üzerindeki antimikrobiyal aktivitelerinin incelenmesi, 2015 - 2017
45. ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Patates, Şeker Pancarı, Yer Elması ve Kırmızı Pancar Kabuğu Ekstrelerinin Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
46. ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Ergüven M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
47. YAZGAN H., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Inhibition impacts of organic acids lactic fumaric succinic and ortophosphoric on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common foodborne pathogens, 2016 - 2016
48. POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, L-arjinin Dekarboksilaz Sıvısına Eklenen Kavrakrolün Patojenlerin Gelişme Performansı ve Biyojenik Amin Üretimine Etkisinin İncelenmesi, 2015 - 2016

49. ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ERGÜVEN M., ÖZKÜTÜK A. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi balığından (*Equulites klunzingeri*) geliştirilen fermente silajların besin kalitesi ve karakterizasyonlarının asit silajlarla karşılaştırılması, 2014 - 2016
50. KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., TUBITAK Project, Su ürünleri atıklarının doğal laktik asit bakterileri ile fermentasyonu sonucu biyodönüşümü; fermentasyon ürünlerinin kalitesi ve hayvan beslenmesinde kullanılabilirliği, 2014 - 2016
51. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016
52. ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015
53. KÜLEY E., Balıkcı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
54. KÜLEY E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY F., Balıkcı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015
55. ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD laboratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. **The impacts of biopreservation with *Latilactobacillus sakei* cell-free supernatant in combination with plant-based extracts on the quality of modified atmosphere packed sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., SAKARYA Y., Takadaş F., Özkütük S. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al.
LWT, vol.209, 2024 (SCI-Expanded)
2. **The effectiveness of garlic extracts on biogenic amine formation by foodborne pathogens and fish spoilage bacteria**
Yazgan H., Kuley E., Ozogul Y., Ozogul F., Bartkiene E., Rocha J.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.59, no.8, pp.5576-5586, 2024 (SCI-Expanded)
3. **Investigation of bioactive compounds and antimicrobial properties of aqueous garlic extracts on important food-borne zoonotic bacteria for food applications**
Yazgan H., Kuley E., Ozogul Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.14, no.14, pp.16673-16680, 2024 (SCI-Expanded)
4. **The effect of carvacrol, thymol, eugenol and α -terpineol in combination with vacuum packaging on quality indicators of anchovy fillets**
ÖZOĞUL F., Çetinkaya A., EL Abed N., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
Food Bioscience, vol.59, 2024 (SCI-Expanded)
5. **Increasing the functional properties of fish oil microcapsules with olive leaf extracts**
KÜLEY E., Sakarya Y., ÖZYURT G.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.14, no.8, pp.9689-9696, 2024 (SCI-Expanded)
6. **Inhibition of Food-Borne Pathogen Growth and Biogenic Amine Synthesis by Spice Extracts**
Kuley F., Rathod N. B., KÜLEY E., Yilmaz M. T., ÖZOĞUL F.
Foods, vol.13, no.3, 2024 (SCI-Expanded)
7. **Bioactivity of Microencapsulated Cell-Free Supernatant of *Streptococcus thermophilus* in Combination with Thyme Extract on Food-Related Bacteria**
KÜLEY E., Kazgan N., SAKARYA Y., BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZYURT G.
Foods, vol.13, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
8. **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)

9. **Enhancement of *Spirulina platensis* bioactivity by probiotic fermentation and encapsulation by spray-drying**
Küley E., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.58, pp.6015-6024, 2023 (SCI-Expanded)
10. **In vitro study of biogenic amine production and gastrointestinal stress tolerance by some enterococci strains**
Houicher A., Küley E., Bensid A., Yazgan H., Özogul F.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.2023, pp.1-8, 2023 (SCI-Expanded)
11. **The impact of marine and terrestrial based extracts on the freshness quality of modified atmosphere packed sea bass fillets**
Ozogul F., Durmus M., Köşker A. R., Ozkutuk A. S., Kuley E., Yazgan H., Yazgan R., Simat V., Ozogul Y.
FOOD BIOSCIENCE, vol.53, 2023 (SCI-Expanded)
12. **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, vol.73, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
13. **Impact of sumac, cumin, black pepper and red pepper extracts in the development of foodborne pathogens and formation of biogenic amines**
ÖZOĞUL F., KÜLEY E., Kuley F., Kulawik P., Rocha J. M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.248, no.7, pp.1803-1813, 2022 (SCI-Expanded)
14. **Effectiveness of *Lactobacilli* cell-free supernatant and propolis extract microcapsules on oxidation and microbiological growth in sardine burger**
KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G., Ayas D.
FOOD BIOSCIENCE, vol.44, 2021 (SCI-Expanded)
15. **Recent developments in valorisation of bioactive ingredients in discard/seafood processing by-products**
ÖZOĞUL F., Cagalj M., Simat V., ÖZOĞUL Y., Tkaczewska J., Hassoun A., Kaddour A. A., KÜLEY E., Rathod N. B., Phadke G. G.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, vol.116, pp.559-582, 2021 (SCI-Expanded)
16. **Inhibitory impacts of *Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris* extracts on biogenic amine accumulation in sardine fillets**
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.
FOOD BIOSCIENCE, vol.41, 2021 (SCI-Expanded)
17. **Safflower and bitter melon extracts on suppression of biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens**
Yavuzer M. N., Yavuzer E., Küley E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.146, pp.1-9, 2021 (SCI-Expanded)
18. **Inhibitory Activity of Co-microencapsulation of Cell Free Supernatant from *Lactobacillus plantarum* with Propolis Extracts towards Fish Spoilage Bacteria**
Küley E., Kuşçu M. M., Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.1, pp.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
19. **The effects of microalgae (*Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris*) extracts on the quality of vacuum packaged sardine during chilled storage**
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Polat A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.15, no.2, pp.1327-1340, 2021 (SCI-Expanded)
20. **The antimicrobial properties and biogenic amine production of lactic acid bacteria isolated from various fermented food products**
YAZGAN H., KÜLEY E., GÜVEN GÖKMEN T., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.1, 2021 (SCI-Expanded)

21. **Influence of olive oil-based nanoemulsion on the fatty acid profiles of rainbow trout fillets**
DURMUŞ M., Bensid A., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., Boga E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
AQUACULTURE INTERNATIONAL, vol.28, no.5, pp.1997-2014, 2020 (SCI-Expanded)
22. **Suppression effects of aqueous and ethanolic extracts of propolis on biogenic amine production by *Morganella psychrotolerans***
BURGUT A., Kuley E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.131, 2020 (SCI-Expanded)
23. **Antimicrobial activity of thyme essential oil nanoemulsions on spoilage bacteria of fish and food-borne pathogens**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Akyol I., DURMUŞ M., Ucar Y., Regenstein J. M., KÖŞKER A. R.
Food Bioscience, vol.36, 2020 (SCI-Expanded)
24. **Bioconversion of Discard Fish (*Equulites klunzingeri* and *Carassius gibelio*) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.11, no.4, pp.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)
25. **The function of nanoemulsion on preservation of rainbow trout fillet**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., BOGA E., Ceylan Z., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.57, no.3, pp.895-904, 2020 (SCI-Expanded)
26. **The Role of Selected Lactic Acid Bacteria on Organic Acid Accumulation during Wet and Spray-Dried Fish-Based Silages. Contributions to the Winning Combination of Microbial Food Safety and Environmental Sustainability**
KÜLEY E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL İ., BOĞA M., Akyol I., Rocha J. M., ÖZOĞUL F.
MICROORGANISMS, vol.8, no.2, 2020 (SCI-Expanded)
27. **The effects of edible oil nanoemulsions on the chemical, sensory, and microbiological changes of vacuum packed and refrigerated sea bass fillets during storage period at 2 +/- 2 degrees C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Boga E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Balıkcı E., Gokdogan S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.12, 2019 (SCI-Expanded)
28. **Inhibitory effects of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens**
KÜLEY E., YAVUZER M. N., Yavuzer E., DURMUŞ M., YAZGAN H., Gezginc Y., ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, vol.32, 2019 (SCI-Expanded)
29. **Antimicrobial influence of nanoemulsified lemon essential oil and pure lemon essential oil on food-borne pathogens and fish spoilage bacteria**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.306, 2019 (SCI-Expanded)
30. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4°C)**
Özyurt G., Uçar Y., Aksun E. T., Küley Boğa E., Durmuş M.
Journal Of Food Safety, vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (SCI-Expanded)
31. **The Effects of Fermentation Process with Acid and Lactic Acid Bacteria Strains on the Biogenic Amine Formation of Wet and Spray-Dried Fish Silages of Discards**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., Boga E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.28, no.3, pp.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
32. **Gamma-irradiation induced effects on biogenic amine formation and quality of frog legs (*Rana esculenta*) during storage**
Buyukdeveci M., Boga E., ÖZYURT G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.99, pp.379-386, 2019 (SCI-Expanded)
33. **Combined effects of plant and cell-free extracts of lactic acid bacteria on biogenic amines and bacterial load of fermented sardine stored at 3 +/- 1 degrees C**
KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Tumerkan E. T. A., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.

- FOOD BIOSCIENCE, vol.24, pp.127-136, 2018 (SCI-Expanded)
34. **Chemical, bioactive properties and in vitro digestibility of spray-dried fish silages: Comparison of two discard fish (*Equulites klunzingeri* and *Carassius gibelio*) silages**
ÖZYURT G., BOGA M., UÇAR Y., Boga E. K., POLAT A.
AQUACULTURE NUTRITION, vol.24, no.3, pp.998-1005, 2018 (SCI-Expanded)
35. **The Function of Emulsions on the Biogenic Amine Formation and their Indices of Sea Bass Fillets (*Dicentrarchus Labrax*) Stored in Vacuum Packaging**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BOGA E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.83, no.2, pp.318-325, 2018 (SCI-Expanded)
36. **Biotransformation of Seafood Processing Wastes Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; The Quality of Fermented Products and Their Use in Animal Feeding**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa M., DURMUŞ M., Boga E.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.17, no.3, pp.543-555, 2017 (SCI-Expanded)
37. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**
KÜLEY E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.5, pp.1029-1043, 2017 (SCI-Expanded)
38. **Formation of lactic, acetic, succinic, propionic, formic and butyric acid by lactic acid bacteria**
ÖZÇELİK S., KÜLEY E., ÖZOĞUL F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.73, pp.536-542, 2016 (SCI-Expanded)
39. **Fatty acid composition and biogenic amines in acidified and fermented fish silage: a comparison study**
ÖZYURT G., GÖKDOĞAN S., ŞİMŞEK A., YUVKA I., Ergüven M., Boga E. K.
ARCHIVES OF ANIMAL NUTRITION, vol.70, no.1, pp.72-86, 2016 (SCI-Expanded)
40. **EFFECT OF NATURAL EXTRACTS (*MENTHA SPICATA L.* AND *ARTEMISIA CAMPESTRIS*) ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF SARDINE VACUUM-PACKED AND REFRIGERATED (*SARDINA PILCHARDUS*) FILLETS**
HOUCHER A., KÜLEY E., ÖZOĞUL F., BENEDEDOUCHE B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.39, no.6, pp.2393-2403, 2015 (SCI-Expanded)
41. **The Impact of Carvacrol on Ammonia and Biogenic Amine Production by Common Foodborne Pathogens**
ÖZOĞUL F., KAÇAR C., KÜLEY E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.80, no.12, 2015 (SCI-Expanded)
42. **Sterol Content of Fish, Crustacea and Mollusc: Effects of Cooking Methods**
ÖZOĞUL F., KÜLEY E., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.18, no.9, pp.2026-2041, 2015 (SCI-Expanded)
43. **Effects of laurel and myrtle extracts on the sensory, chemical and microbiological properties of vacuum-packed and refrigerated European eel (*Anguilla anguilla*) fillets**
ÖZOĞUL İ., Polat A., ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZOĞUL F., Ayas D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.49, no.3, pp.847-853, 2014 (SCI-Expanded)
44. **L-CARNITINE CONTENTS IN SEAFOODS COMMONLY EATEN IN MIDDLE EASTERN COUNTRIES**
ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZOĞUL F., Ayas D.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.37, no.6, pp.702-707, 2013 (SCI-Expanded)
45. **The impact of strawflower and mistletoe extract on quality properties of rainbow trout fillets**
ÖZOĞUL F., KUŞ B., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.48, no.11, pp.2228-2238, 2013 (SCI-Expanded)
46. **Effect of *Mentha spicata L.* and *Artemisia campestris* Extracts on the Shelf Life and Quality of Vacuum-Packed Refrigerated Sardine (*Sardina pilchardus*) Fillets**
HOUCHER A., Kuley E., BENEDEDOUCHE B., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.76, no.10, pp.1719-1725, 2013 (SCI-Expanded)

47. **TOCOPHEROL CONTENT OF COMMERCIAL FISH SPECIES AS AFFECTED BY MICROWAVE COOKING**
Polat A., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., ŞİMŞEK A.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, vol.37, no.4, pp.381-387, 2013 (SCI-Expanded)
48. **Comparative seasonal sterol profiles in edible parts of Mediterranean fish and shellfish species**
ÖZYURT G., Kuley E., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.64, no.4, pp.476-483, 2013 (SCI-Expanded)
49. **Biogenic amines formation in Streptococcus thermophilus isolated from home-made natural yogurt**
Gezginc Y., Akyol I., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, vol.138, no.1, pp.655-662, 2013 (SCI-Expanded)
50. **Comparative Quality Loss in Wild and Cultured Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) during Chilling Storage**
ÖZOĞUL F., YAVUZER E., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.19, no.3, pp.445-454, 2013 (SCI-Expanded)
51. **Interaction between lactic acid bacteria and food-borne pathogens on putrescine production in ornithine-enriched broth**
Kuley E., Balıkcı E., Ozogul L., CENGİZ D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.48, no.2, pp.394-404, 2013 (SCI-Expanded)
52. **The influences of fish infusion broth on the biogenic amines formation by lactic acid bacteria**
Kuley E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., Ayas D.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.44, no.2, pp.407-415, 2013 (SCI-Expanded)
53. **Stimulation of Cadaverine Production by Foodborne Pathogens in the Presence of Lactobacillus, Lactococcus, and Streptococcus spp.**
Kuley E., BALIKÇI E., ÖZOĞUL İ., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.77, no.12, 2012 (SCI-Expanded)
54. **The Function of Lactic Acid Bacteria on Biogenic Amines Production by Food-Borne Pathogens in Arginine Decarboxylase Broth**
ÖZOĞUL F., Kuley E., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.18, no.6, pp.795-804, 2012 (SCI-Expanded)
55. **Effect of the Icing with Rosemary Extract on the Oxidative Stability and Biogenic Amine Formation in Sardine (*Sardinella aurita*) During Chilled Storage**
ÖZYURT G., Kuley E., BALIKÇI E., KAÇAR C., GÖKDOĞAN S., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.5, no.7, pp.2777-2786, 2012 (SCI-Expanded)
56. **The impact of applying natural clinoptilolite (zeolite) on the chemical, sensory and microbiological changes of vacuum packed sardine fillets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., KAÇAR C., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.9, pp.1977-1985, 2012 (SCI-Expanded)
57. **The Influences of Natural Zeolite (cliptinolite) on Ammonia and Biogenic Amine Formation by Foodborne Pathogen**
GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., KAÇAR C., UÇAR Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.77, no.8, 2012 (SCI-Expanded)
58. **The function of lactic acid bacteria and brine solutions on biogenic amine formation by foodborne pathogens in trout fillets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Akyol I.
FOOD CHEMISTRY, vol.129, no.3, pp.1211-1216, 2011 (SCI-Expanded)
59. **Simple Extraction and Rapid HPLC Method for Tocopherol Analysis in Marine and Fresh-water Fish Species**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.17, no.6, pp.595-598, 2011 (SCI-Expanded)
60. **Synergistic and antagonistic effect of lactic acid bacteria on tyramine production by food-borne pathogenic bacteria in tyrosine decarboxylase broth**

Kuley E., ÖZOĞUL F.

FOOD CHEMISTRY, vol.127, no.3, pp.1163-1168, 2011 (SCI-Expanded)

61. **Changes in Biochemical, Sensory and Microbiological Quality Indices of Common Sole (*Solea solea*) from the Mediterranean Sea, During Ice Storage**
ÖZOĞUL Y., Boga E. K., Tokur B., ÖZOĞUL F.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.11, no.2, pp.243-251, 2011 (SCI-Expanded)
62. **Effects of rosemary and sage tea extract on biogenic amines formation of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets**
ÖZOĞUL F., Kuley E., KENAR M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.4, pp.761-766, 2011 (SCI-Expanded)
63. **Effects of rosemary and sage tea extracts on the sensory, chemical and microbiological changes of vacuum-packed and refrigerated sardine (*Sardina pilchardus*) fillets**
KENAR M., ÖZOĞUL F., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, no.11, pp.2366-2372, 2010 (SCI-Expanded)
64. **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K., ÖZYURT G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, no.8, pp.1717-1723, 2010 (SCI-Expanded)
65. **Effects of Combining of Smoking and Marinating on the Shelf Life of Anchovy Stored at 4 degrees C**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Kuley E.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.19, no.1, pp.69-75, 2010 (SCI-Expanded)
66. **The effects of ice storage on inosine monophosphate, inosine, hypoxanthine, and biogenic amine formation in European catfish (*Silurus glanis*) fillets**
ÖZOĞUL F., Kamari N., Kuley E., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.44, no.10, pp.1966-1972, 2009 (SCI-Expanded)
67. **Quality Changes of Marinated Tench (*Tinca tinca*) during Refrigerated Storage**
ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, vol.15, no.5, pp.513-521, 2009 (SCI-Expanded)
68. **Effects of cooking and reheating methods on the fatty acid profile of sea bream treated with rosemary extract**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., Boga E. K.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.89, no.9, pp.1481-1489, 2009 (SCI-Expanded)
69. **Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice**
ÖZYURT G., Kuley E., Ozkutuk S., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, vol.114, no.2, pp.505-510, 2009 (SCI-Expanded)
70. **Fat content and fatty acid compositions of 34 marine water fish species from the Mediterranean Sea**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Cicek E., Polat A., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.60, no.6, pp.464-475, 2009 (SCI-Expanded)
71. **Nucleotide degradation and biogenic amine formation of wild white grouper (*Epinephelus aeneus*) stored in ice and at chill temperature (4 degrees C)**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
FOOD CHEMISTRY, vol.108, no.3, pp.933-941, 2008 (SCI-Expanded)
72. **Bacteriological and biochemical assessment of marinating cephalopods, crustaceans and gastropoda during 24 weeks of storage**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Olgunoglu I. A., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.59, no.6, pp.465-476, 2008 (SCI-Expanded)
73. **Comparison of fatty acid and proximate compositions of the body and claw of male and female blue crabs (*Callinectes sapidus*) from different regions of the Mediterranean coast**

- Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Olgunoglu A. I.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.59, pp.573-580, 2008 (SCI-Expanded)
74. **Comparison of fatty acid, mineral and proximate composition of body and legs of edible frog (*Rana esculenta*)**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Olgunoglu A. I., Boga E. K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.59, pp.558-565, 2008 (SCI-Expanded)
75. **Sensory, chemical and microbiological quality parameters in sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice or wrapped in cling film or in aluminium foil at 2 +/- 1 degrees C**
Ozogul F., Kuley E., Ozogul Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, no.8, pp.903-909, 2007 (SCI-Expanded)
76. **Determination of the quality parameters of pike perch *Sander lucioperca* caught by gillnet, longline and harpoon in Turkey**
Ozyurt G., Ozogul Y., Ozyurt C. E., Polat A., Ozogul F., Gokbulut C., Ersoy B., Kuley E.
FISHERIES SCIENCE, vol.73, no.2, pp.412-420, 2007 (SCI-Expanded)
77. **Hydrolysis and oxidation of European eel oil during frozen storage for 48 weeks**
Ozogul Y., Ozogul F., Ozkutuk S., Kuley E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.224, no.1, pp.33-37, 2006 (SCI-Expanded)
78. **Biochemical, sensory and microbiological attributes of wild turbot (*Scophthalmus maximus*), from the Black Sea, during chilled storage**
Ozogul Y., Ozogul F., Kuley E., Ozkutuk A., Gokbulut C., Kose S.
FOOD CHEMISTRY, vol.99, no.4, pp.752-758, 2006 (SCI-Expanded)
79. **Freshness assessment of European eel (*Anguilla anguilla*) by sensory, chemical and microbiological methods**
Ozogul Y., Ozyurt G., Ozogul F., Kuley E., Polat A.
FOOD CHEMISTRY, vol.92, no.4, pp.745-751, 2005 (SCI-Expanded)
80. **Effects of aluminium foil and cling film on biogenic amines and nucleotide degradation products in gutted sea bream stored at 2 +/- 1 degrees C**
Kuley E., Ozogul F., Ozogul Y.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.221, no.5, pp.582-591, 2005 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

1. **Türk Marketlerinde Satışa Sunulan Çeşitli Balık Ürünlerinin Biyojenik Amin ve Trimetilamin İçerikleri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY E.
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.18, pp.13-23, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
2. **Biberiye Esansiyel Yağı ve Nanoemülsiyonunun Balıkta Bozulma Etmeni Bakteriler ile Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteriler Tarafından Üretilen Biyojenik Aminler Üzerine Etkilerinin incelenmesi**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., KORKMAZ K.
ERCIŞ (VAN) İLÇESİ İÇME SULARININ SU KALİTESİ ÖZELLİKLERİ, vol.32, no.1, pp.199-212, 2022 (Scopus)
3. **Effects of different plant (Marjoram and Olive leaf) extracts on quality characteristics of red and ordinary muscles of vacuum packaged tuna like fillets**
LAHRECHE T., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., KÜLEY E., Hamdi T., ÖZOĞUL F.
Applied Food Research, vol.2, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
4. **Testing the Antimicrobial Effects of Some Hydrosols on Food Borne-Pathogens and Spoilage Bacteria**
YAVUZER E., KÜLEY BOĞA E.
Journal of Limnology and Freshwater Fisheries Research, vol.6, no.1, pp.47-51, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
5. **Purification of Eicosapentaenoic Acid (EPA) and Docosahexaenoic Acid (DHA) From Fish Oil Using HPLC Method and Investigation of Their Antibacterial Effects on Some Pathogenic Bacteria**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., AYAS D.
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, vol.1, no.1, pp.1-15, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

6. **Food Safety Perception and Willing to Pay For Labelled Fish in Turkey: Case of Middle Mediterranean Region**
SEÇER A., KÜLEY BOĞA E., EMEKSİZ Ö. F.
Black Sea Journal of Public and Social Science, vol.2, no.1, pp.40-45, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
7. **Histamine and tyramine production by bacteria isolated from spoiled sardine (*Sardina pilchardus*)**
KÜLEY BOĞA E.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.12, pp.3288-3295, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
8. **İskenderun körfezi (kuzeydoğu Akdeniz) kıyısında dağılım gösteren bazı kahverengi ve kırmızı makroalg türlerinin protein, lipit ve yağ asiti içerikleri.**
POLAT S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.6, no.2, pp.107-113, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
9. **Usefulness of API test strips for identification of bacterial flora in blue crab (*Callinectes sapidus*) caught from Akyatan lagoon (Adana-Turkey)**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.4, no.1, pp.1-7, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
10. **Usefulness of API test strips for identification of bacterial flora in blue crab (*Callinectes sapidus*) caught from Akyatan lagoon (Adana-Turkey).**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.4, no.1, pp.1-7, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
11. **Chemical, sensory and microbiological assessment of marinated anchovy (*Engraulis engrasicholus* L., 1758) fillets stored at 1±1 °C**
Olgunoğlu A. İ., KÜLEY BOĞA E.
Advances in Food Sciences, vol.31, no.2, pp.102-108, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
12. **Nucleotide degradation in sardine (*Sardina pilchardus*) stored in different storage condition at 4°C**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.1, no.1, pp.13-19, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
13. **Modifiye atmosfer paketlemenin balık ve balık ürünlerine etkisi**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), vol.23, no.1, pp.193-200, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
14. **Modifiye atmosfer paketlemenin balık ve balık ürünlerine etkisi.**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.23, pp.193-200, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
15. **Effect of modified atmosphere packaging on fish and fish products**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Kuley E.
SU URUNLERI DERGISI, vol.23, pp.193-200, 2006 (ESCI)
16. **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyogenik aminler**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.21, pp.375-381, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
17. **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyogenik aminler**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), vol.3, no.4, pp.375-381, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

1. **Microbial based preservatives**
Küley E., Özoğul Y.
in: Natural preservatives for food, MANZOOR AHMAD SHAH, SHABIR AHMAD MIR, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, pp.41-61, 2025
2. **Lipid nanoparticles: The future of antifungal agents**
Yazgan H., Küley E.

- in: Nanofungicides, KAMEL A. ABD-ELSALAM, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, pp.271-287, 2023
3. **Green/food grade nanoemulsions: An arsenal for controlling food spoilage causatives/pathogens**
Yazgan H., Özoğul Y., Küley E.
in: BIO-BASED NANOEMULSIONS FOR AGRI-FOOD APPLICATIONS, KAMEL A. ABD-ELSALAM, KASI MURUGAN, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, pp.261-275, 2022
 4. **Advances in Packaging**
Küley Boğa E., Özoğul F., Polat A.
in: Innovative Technologies in Seafood Processing, Yesim Ozogul, Editor, CRC, New York , New-York, pp.45-69, 2020
 5. **In vitro antibacterial activity of ethanolic extracts of Mentha spicata L. and Artemisia campestris from Algeria**
Houicher A., KÜLEY BOĞA E., Bendeddouche B., ÖZOĞUL F.
in: Microbes in the spotlight: Recent progress in understanding of beneficial and harmful bacteria, Mendez-Vilas A., Editor, Universal Publishers , Florida, pp.272-275, 2016
 6. **Novel Approaches in Seafood Preservation Techniques**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
in: Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications, Alasalvar C., Shahidi F., Miyashita K., Wanasundara U., Editor, Wiley-Blackwell, Oxford, pp.206-216, 2011

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **Inhibitory Activity of Lactic Acid Bacteria on the Growth and Biogenic Amines Production by Foodborne Pathogens and Food Spoilage Bacteria**
Khatib A., Hourfane S., KÜLEY E., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., EL Aouad N.
9ème Ecole Internationale de Recherche, Aghadir, Morocco, 14 December 2023
2. **INVESTIGATION OF IN VITRO ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF GARLIC EXTRACT AGAINST TWO IMPORTANT FOOD-BORNE PATHOGEN BACTERIA**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (14th FABA 2021), İzmir, Turkey, 7 - 08 September 2021
3. **In Vitro Antibacterial Effects of Some Plant Essential Oils against Five Pathogenic Bacteria**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KENAR M.
International Congress for Seafood Technology, İzmir, Turkey, pp.1
4. **Freshness assessment of red mullet (*Mullus barbatus*) and Goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) stored in ice**
ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S.
1st International congress of seafood technology, İzmir, Turkey, pp.1
5. **The Sensory, Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 oC**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 38th Annual Meeting, Italy, pp.1
6. **Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood**
ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 38th Annual Meeting, Italy, pp.1
7. **Isolation and Identification of Bacterial Flora of Freshly Caught Blue Crab (*Callinectes sapidus*)**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., KENAR M.
International Congress for Seafood Technology, İzmir, Turkey, pp.1
8. **ANTIMICROBIAL MECHANISMS OF EMULSIFIED ESSENTIAL OIL IN FOOD BORNE MICROORGANISMS**
YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.

EURO ASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, 15 - 17 November 2019

9. **Antimicrobial Mechanisms of Emulsified Essential Oil in Food Borne Microorganisms**
YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
EURO ASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Adana, Turkey, 15 - 17 November 2019, pp.1-8
10. **Natural antimicrobial agents used for seafood preservation**
KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., BURGUT A.
International Congress on Domestic Animal Breeding, Genetics and Husbandry (ICABGEH-19), Praq, Czech Republic, 11 - 13 September 2019, pp.68-74
11. **Impacts of lactic, fumaric, succinic and ortho-phosphoric acids on ammonia and biogenic amine production by fish-spoilage bacteria**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
2nd International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, Elazığ, Turkey, 3 September - 07 November 2019, pp.93-100
12. **Determination of bacterial flora in different tissues of pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*, Gmelin 1789)**
KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZOĞUL F.
2. Uluslararası GAP Matematik-Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi, 21 - 23 June 2019
13. **DETERMINATION OF BACTERIAL FLORA IN DIFFERENT TISSUES OF PUFFERFISH (*LAGOCEPHALUS SCELERATUS*, GMELIN 1789)**
KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZOĞUL F.
2. Uluslararası GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ Kongresi, Adıyaman, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.1
14. **Microbiological Effects of Propolis Extracts on Vacuum Packaging Sardine Fillets Inoculated with *Morganella Psychrotolerans***
BURGUT A., YAZGAN H., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.143
15. **The Impact of Nisin on Ammonia, Trimethylamine and Biogenic Amines Formation and Their Indices of Vacuum-Packed Sea Bass Fillets (*Dicentrarchus labrax*) in Cold Storage**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
16. **Inhibition Effects of Safflower and Bitter Melon Extracts on Growth of Fish Spoilage Bacteria and Their Ammonia and Biogenic Amine Production**
KÜLEY BOĞA E., YAVUZER M. N., YAVUZER E., UÇAR Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
17. **The Applications of Organic Acids on Seafood Biopreservation**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.108
18. **The Function of Sugar Beet Peel Extract on the In Vitro Biogenic Amine Production by Food Borne Pathogens**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.31
19. **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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.82

20. **Significance of Nanoemulsion for Seafood Safety**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.90
21. **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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.35
22. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
7th International Molecular Biology and Biotechnology, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.17
23. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 April 2018 - 27 April 2018, pp.17
24. **The inhibitory impact of Enterococcus gallinarum and Lactobacillus plantarum on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.157
25. **Bacterial and Parasitic Zoonoses in Fish and Fish Products**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÖZOĞUL Y.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.172
26. **Inhibition effects of phenolic compounds on biogenic amines formation by spoilage and pathogenic bacteria in ornithine decarboxylase broth**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.139
27. **BIOACTIVE COMPOUNDS OF SEAFOOD**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018
28. **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 Congress, 22 - 25 December 2017
29. **Effects of lactic acid bacteria on biogenic amine formation in fish (Caracius gibelio) silage**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017
30. **EFFECTS OF LACTIC ACID BACTERIA STRAINS ON BIOGENIC AMINE FORMATION IN FISH (Caracius gibelio) SILAGES**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017
31. **Balık (Caracius gibelio) silajlarında laktik asit bakterisi suşlarının biyogenik amin oluşumu üzerine etkileri**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, Tiflis, Georgia, 5 - 08 September 2017, pp.181
32. **Antimicrobial Functions of Some Spice Extracts Such as Sumac, Cumin, Black Pepper and Red Pepper on the Growth of Common Food-Borne Pathogens and Their Biogenic Amine Formation**
ÖZOĞUL F., Küley F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
19th International Conference on Food Product Safety in Food Science (ICFPSFS 2017), Barcelona, Spain, 27 - 28 July 2017, pp.2430
33. **Seafood Poisoning From Marine Ecosystem**

YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017

34. **Antimicrobial Effect of Nanoemulsions on Spoilage Bacteria Isolated from Sea Bass**
Küley Boğa E., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
35. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion on The Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 ± 2 OC)**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
36. **Organic Acid Concentrations in Acid and Fermented Fish Silage Made from *Equulites klunzingeri***
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.211
37. **The Impact of Plant and Bacterial Cell Free Extracts on Ammonia and Biogenic Amine Formation in Fermented Sardine Fillets**
DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Köşker A. R., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.600
38. **Effects of oil-in-water nanoemulsion on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature (2 ± 2 °C).**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
39. **Antimicrobial Effect Of Nanoemulsions On Spoilage Bacteria Isolated From Sea Bass**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1164
40. **The Impact of Gravading Process and Vaccum Packing on The Shelf Life of Carp Fillets (*Cyprinus Carpio*)**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Surówka K., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.339
41. **Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With Lactic Acid Bacteria**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144
42. **The impact of fish protein isolate addition on the physical properties of chicken frankfurter during cold storage (4°C)**
GAYDE Ç., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.700
43. **Biogenic amine formations in wet and spray-dried fish (*Equulites klunzingeri*) silage prepared with lactic acid bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.83
44. **Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With**

Lactic Acid Bacteria

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E.

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144

45. **ANTIMICROBIAL EFFECTS OF LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC ACID ON GROWTH OF FISH SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGEN**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.518-519
46. **DISTRIBUTION OF TETRODOTOXIN (TTX) LEVELS IN PUFFERFISH (*Lagocephalus sceleratus*) FROM DIFFERENT REGION OF THE WORLD**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.499-500
47. **Combination Effects of Cell-Free Supernatant of *Lactobacillus Plantarum* and *Pediococcus Acidophilus* and Plant Extract (Thyme and Laurel) on Textural Properties of Fermented Sardine**
AKSUN E. T., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.47
48. **THE EFFECTS OF CELL FREE EXTRACT OF *Lactobacillus plantarum* AND *Pediococcus acidolactici* ALONE OR IN COMBINATION WITH THYME AND LAUREL EXTRACTS ON MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL QUALITY OF FERMENTED SARDINE**
KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
49. **INHIBITION IMPACTS OF ORGANIC ACIDS (LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC) ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGENS**
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
50. **Food Safety Perception and Willing to Pay For Labelled Fish in Turkey: Case of Middle Mediterranean Region**
SEÇER A., KÜLEY BOĞA E., EMEKSİZ Ö. F.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industr, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016, pp.6
51. **THE IMPACT OF PLANT AND BACTERIAL CELL FREE EXTRACTS ON AMMONIA AND BIOGENIC AMINE FORMATION IN FERMENTED SARDINE FILLETS**
DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.160
52. **SU ÜRÜNLERİNDE PESTİSİT KALINTISI VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİLERİ**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZ M., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., GÖKDOĞAN S.
ULUSAL TARIM KONGRESİ, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.1
53. **Su Ürünleri Kaynaklı Laktik Asit Bakterileri ve Fermentatif Ürünlerinin Hayvan Beslenmesinde Kullanılabilirliği**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Boğa M.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.175
54. **İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu.**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.75-76
55. **Biogenic Amine Content of Fish Products Sold in Turkish Market.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.10

56. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils on biogenic amine concentration of refrigerated farmed sea bass**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., AYAS D., ÖZOĞUL F., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
57. **The effect of lactic acid bacteria isolated from fish on microbiological quality of silage made from fish processing waste**
ÖZYURT G., Boğa M., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.42
58. **Biyogenik amine content of fish products sold in Turkish market.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.10
59. **Dondurulmuş Kurbağa (Rana spp.) Bacaklarının Dondurularak (-18 oC) Depolama Süresince Mikrobiyolojik Yükünün İncelenmesi**
Beycioğlu H. İ., POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Uluslararası Tıbbi Nebevi Kongresi, Adana, Turkey, 7 - 10 October 2015, pp.1
60. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojen amin üretimi üzerine etkileri**
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2015, pp.358
61. **Nanoteknolojinin Gıda Endüstrisinde Uygulanması**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZ M., Yuvka İ.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
62. **Bazı balık türlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin fermentasyon yeteneklerinin araştırılması.**
KÜLEY BOĞA E., Ergüven M., Özçelik F., Akyol İ., ÖZYURT G.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.143
63. **Nanoteknolojinin Gıda Endüstrisinde Uygulanması**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZ M., YUVKA İ.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
64. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (Oncorhynchus mykiss) filetosu üzerine duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkileri**
UÇAR Y., Yuvka İ., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., YAVUZER E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, vol.1, pp.1
65. **Purification of Eicosapentaenoic Acid (EPA) and Docosahexaenoic Acid (DHA) from Fish Oil Using HPLC Method and Investigation of Their Antibacterial Effects on Some Pathogenic Bacteria**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Köşker A. R., KÜLEY BOĞA E., Ayas D.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1206
66. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils (Sunflower, Canola, Corn, Olive, Soybean and Hazelnut Oils) for the Quality of Farmed Sea Bass at 2±2OC**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yazgan H.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1207
67. **Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf, Olive Cake and Black Water**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZYURT G., UÇAR Y., Küley F., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1201-1205

68. **the impacts of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., Yavuzer E., Yuvka İ., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.222
69. **The impact of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., YUVKA İ.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 05 November 2014, pp.222
70. **PCR DETECTION OF FOODBORNE PATHOGENS IN RAINBOW TROUT FILLETS FERMENTED WITH LACTIC ACID BACTERIA**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., AKYOL İ., BALIKÇI E.
FABA 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.1
71. **Pcr detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Akyol İ., DURMUŞ M., BALIKÇI E.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.512
72. **Effects of Natural Extracts on Fatty Acid Profile of Fish Ball (*Scomber scomber*) During Frozen Storage (-18oC)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Balıkçı E., Gökdoğan S., Yuvka İ.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485
73. **Investigation of the Seasonal Variations of Proximate and Fatty Acid Profile in the Bivalve Mollusc (*Scapharca inaequalvis*) from Black Sea**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Aydın M., Karadurmuş U.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500
74. **Determination of the pesticide residue levels in some economically important fish species.**
POLAT A., ŞİMŞEK A., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.484
75. **Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (*scomber scomber*) during frozen storage (-18°C).**
Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Gokdoğan S., UÇAR Y., Yuvka İ., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485
76. **PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Akyol İ., DURMUŞ M., Balıkçı E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.512
77. **Determination of the pesticide residue levels in some fish species**
POLAT A., Şimşek A., KÜLEY BOĞA E.
FABA 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Science, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.1-0
78. **Investigation of the seasonal variations of proximate and fatty acid profile in the bivalve mollusc (*Scapharca inaequalvis*) from black sea.**
Aydın M., DURMUŞ M., Karadurmuş U., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Köşger A. R.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500
79. **Comparision of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Turkey**
AYAS D., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H.
39th CIESM Congress, Venice, Italy, 10 - 14 May 2014
80. **The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of male and female warty crab (*Eriphia verrucosa*) from black sea.**
ÖZOĞUL Y., Aydın M., DURMUŞ M., Karadurmuş U., Öz M., Yuvka İ., UÇAR Y., Ayas D., KÜLEY BOĞA E., Köşger A. R.
40 th CIESM Congress, Marseille, France, 28 November - 01 December 2013, pp.35

81. **The Effects of Season and Gender on The Proximate And Fatty Acid Profile of Male and Female Warty Crab (Eriphia Verrucosa) From Black Sea**
UÇAR Y., AYDIN M., DURMUŞ M., KARADURMUŞ U., ÖZOĞUL Y., ÖZ M., YUVKA İ., AYAS D., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.
40th CIESM Congress, Marseille, France, 28 October - 01 November 2013, pp.1
82. **Balık ve kabuklu su ürünlerinden kaynaklanan zehirlenmeler**
Işıtman C. N., Çiçek I. C., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
3. Su Ürünleri Öğrenci Sempozyumu, Muğla, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.129
83. **Esansiyel Yağların Biyoaktif Bileşenleri Ve Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine Antimikrobiyal Etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., BALIKÇI E., YAZGAN H.
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.989-8998
84. **Zeytin Yağı Yan Ürünlerinin Hamsi Etinden İzole Edilen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkileri**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H.
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
85. **Su ürünlerinde HACCP ve önemi.**
Öztekin R., Köymenoğlu A., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
3. Su Ürünleri Öğrenci Sempozyumu, Muğla, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.75
86. **Esansiyel yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri.**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Gokdogan S., Balıkçı E., Yazgan H.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.56
87. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojenik amin üretimi üzerine etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., Balıkçı E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
88. **Production of Histamine and Tyramine by Bacteria Isolated From Spoiled Sardine (Sardina pilchardus)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., HOUÏCHER A., KÜLEY BOĞA E.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.1
89. **Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S.
Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Turkey, 24 January 2013, pp.1
90. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
Özoğul F., Küley Boğa E., Gökdoğan S., Durmuş M., Uçar Y., Balıkçı E., Kaçar Ç., Yazgan H., Özoğul İ.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
91. **Biogenic Amine Production Ability of Lactic Acid Bacteria in European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
Özoğul F., Küley Boğa E., Balıkçı E., Uçar Y., Durmuş M., Gökdoğan S.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 May 2012, pp.1
92. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ., ÖZ M.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
93. **Biogenic Amine Production Ability of Lactic Acid Bacteria in European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
94. **Biogenic amine production ability of lactic acid bacteria in European barracuda, common pandora, striped mullet infusion broth.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Balıkçı E., DURMUŞ M., Gokdogan S., UÇAR Y.

Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.54-67

95. **The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine filets.**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S., DURMUŞ M., UÇAR Y., Balıkçı E., Kacar C., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Öz M.
Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.164-172
96. **Monitorization of aquaculture farm by devoloping new software**
Yavuzer E., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.228-234
97. **Doğal Zeolitın Vakum Paketlenmiş Sardalya Filetolarındaki Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkileri**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.1
98. **Doğal Antioksidan (Kekik, Yeşil Çay, Adaçayı ve Defne) Ekstraktının Kıyılmış Kolyoz Etinden (Scomber japonicus) Hazırlanan Burgerlerin Raf ömrüne Etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., AYAS D., ŞİMŞEK A.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.1
99. **Klinoptilolitin Gram Pozitif Bakterilerin Amonyak ve Biyojen Amin Üretimine Etkisi**
UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KAÇAR Ç.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.4
100. **Klinoptilolitin gram pozitif bakterilerin amonyak ve biyojenik amin üretimine etkisi**
GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Kacar C., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.123
101. **Doğal zeolitın vakum paketlenmiş sardalya filetolarındaki antimikrobiyal ve antioksidan etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.119
102. **Özogul, F., Kuley, E., Durmuş M., Tuğyan, B. (2011). Deniz ürünlerinde laktik, asetik, propiyonik ve bütrik asidin HPLC ile saptanması.**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Tuğyan B.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.124
103. **Dogal antioksidan (Kekik, Yesil çay, Adaçayı ve Defne) ekstraktının kıyılmış kolyoz etinden (Scomber japonicus) hazırlanan burgerlerin raf ömrüne etkileri.**
ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., Kacar C., Gokdogan S., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., ŞİMŞEK A., Ayas D., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.336
104. **Kavrakrolun gram pozitif gıda patojenlerinin biyojenik amin üretimine etkisi**
Kacar C., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.120
105. **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketlenmiş gökkuşağı 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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.331
106. **Ön-pisirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Balıkçı E., Yazgan H., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.278
107. **The influences of natural zeolite (cliptinolite) on ammonia and biogenic amine formation by food-borne pathogen.**
Gokdogan S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Kacar C., Ayas D.
41st Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.101
108. **The effects of natural antioxidant extracts (thymus, green tea, sage and laurel) on the biogenic amine contents of fish burgers made from minced chub mackerel (Scomber japonicus)**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., BALIKÇI E., AYAS D.
WEFTA 41th Annual Meeting, Gothenburg, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.1

109. **Beta-hydroxy-gamma-trimethyl amino butyric acid (L-carnitine) contents of commercially important raw and cooked seafood by HPLC method**
ÖZOĞUL F., AYAS D., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ŞİMŞEK A.
WEFTA 41th Annual Meeting, Gothenburg, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.1
110. **Deniz Ürünlerinde Laktik, Asetik, Propiyonik ve Bütrik Asidin HPLC ile Saptanması**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., TUĞYAN B.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 27 - 30 September 2011, pp.1
111. **The influences of natural Zeolite (cliptinolite) on Ammonia and Biogenic Amine Formation by Food-Borne Pathogen**
UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KAÇAR Ç., AYAS D.
41th Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.1
112. **The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (*Sardina pilchardus*) during storage of 4 ± 1 °C.**
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., ÖZOĞUL F., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.82
113. **Antagonistic effect of lactic acid bacteria on biogenic amine production by food-borne pathogen**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KAÇAR Ç.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.13
114. **The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (*Sardina pilchardus*) during storage of 4 ± 1 °C**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.82-84
115. **The effect of microwave cooking on tokopherol content of some fish species**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., BOĞA M.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.121
116. **The effect of microwave cooking on tocopherol content of some fish species.**
ÖZOĞUL F., Boğa M., KÜLEY BOĞA E.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.121
117. **Biogenic amine production by some common food-borne pathogens in fish infusion broth**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.154
118. **The quality parameters of smoked mackerel marinate (*Scomber scombrus*) with dill leaves stored at 4 °C.**
Balıkcı E., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.123
119. **Comparison of fatty acid, trace element and proximate compositions of male and female of blue crabs and swim crabs from Mersin Bay, Turkey.**
ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yazgan H.
The 39th CIESM Congress, Venice, Italy, 14 - 17 May 2010, pp.126-127
120. **Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Rapp. Comm. int. Mer Médit., 39, 2010**
Özoğul Y., Ayas D., Özoğul F., Özyurt G., Küley Boğa E., Yazgan H.
39th CIESM Congress, Venice, Italy, 12 - 16 May 2010, pp.1
121. **Su ürünleri kaynaklı *Vibrio parahaemolyticus*'un insan sağlığına etkisi.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Boğa M.
16. Ulusal Biyoloji Öğrenci Kongresi, Niğde, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.48
122. **Tütsülenmiş uskumru marinatlarının soğuk depolanması süresince (+4°C) yağ asitlerindeki değişimler.**
ÖZOĞUL Y., Balıkcı E., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Uçak İ.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.1
123. **Salmonella Paratyphi A ve Listeria monocytogenes gelişiminde bazı laktik asit bakterisi izolatlarının**

etkisi.

KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, Rize, Turkey, 01 July 2009 - 06 September 2013, pp.2

124. **The sensory, chemical and microbiological assessment of smoked and marinated anchovy during the storage of 7 months at 4 °C.** In B.M. Poli, & G. Parisi, **Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply**, ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G. 38th Annual WEFTA meeting, Firenze, Italy, 17 - 19 September 2008, pp.30
125. **Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood.** In B.M. Poli, & G. Parisi, **Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply** ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E. 38th Annual WEFTA meeting, Firenze, Italy, 17 - 19 September 2008, pp.112
126. **Akdeniz'den Yakalanan Karideslerin Bakteriyel Florasının İncelenmesi** KENAR M., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F. 19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Trabzon, Turkey, 25 - 27 June 2008, pp.297
127. **The quality assesment of marinated freshwater fish species (Tench, Tinca tinca) during storage at 120 days at 4°C.** KÜLEY BOĞA E. International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Turkey, 21 - 24 May 2008, pp.282
128. **Formation of nucleotide degradation compounds and biogenic amine in European catfish (Silurus glanis) fillets stored in ice** ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Kamarı N., ÖZOĞUL Y. International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Turkey, 21 - 24 May 2008, pp.240
129. **Freshness assesment of red mullet (Mullus barbatus) and goatfish (Upeneus molucasus) stored in ice** ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F. International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Turkey, 21 - 24 May 2008, pp.290
130. **25. Ozogul, F., Kenar M., Kuley E. (2008). In vitro antibacterial effects of some plant essential oils against five pathogenic bacteria.** ÖZOĞUL F., Kenar M., KÜLEY BOĞA E. International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Turkey, 21 - 24 May 2008, pp.246
131. **Ringanın kalite ölçümünde kullanılan metotlar.** ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E. XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Turkey, 2 - 05 September 2003, pp.5
132. **Balıklarda histamin oluşumu ve insan sağlığına etkileri.** KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÇELİK M. I. Bölgesel öğrenci gıda sempozyumu, Adana, Turkey, 11 - 12 June 2003, pp.24-28

Courses

Su Ürünlerinde Fermentasyon Teknolojisi, Postgraduate, 2022 - 2023

Su ürünlerinde doğal antimikrobiyaller ve aktivite değerlendirme metotları, Doctorate, 2021 - 2022

Bakteriyel organik asit üretimi ve su ürünleri muhafazasında kullanımı, Doctorate, 2021 - 2022

Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2021 - 2022

Balıktaki bozulma etmeni bakteriler ve Gıda kaynaklı patojenlerin moleküler tanımlanması, Postgraduate, 2021 - 2022

Advising Theses

Küley E., Mikroenkapsüle streptococcus thermophilus serbest hücre süpernatantı ile kekik ekstraktı kombinasyonunun balık bozucu ve patojen bakteriler üzerindeki antibakteriyel özellikleri, Postgraduate, N.KAZGAN(Student), 2023
Küley E., Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris'den elde edilen ekstraktların soğuk depolanan sardalya (Sardinella aurita) filetoları üzerindeki antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, Doctorate, İ.ÖZOĞUL(Student), 2018
Küley E., Aspir Carthamus tinctorius ve Kudret narı Momordica charantia L ekstraktlarının balık etindeki bozulma etmeni ve patojen bakteriler üzerindeki antimikrobiyal aktivitelerinin incelenmesi,, Postgraduate, M.Nüket(Student), 2016

Scientific Refereeing

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, SCI Journal, March 2022
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Journal Indexed in SSCI, July 2021
PROCESS BIOCHEMISTRY, SCI Journal, June 2020
JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Journal, January 2020
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, July 2019
FOOD CHEMISTRY, SCI Journal, March 2019
FOOD BIOSCİENCE, SCI Journal, January 2019
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Journal, December 2018

Metrics

Publication: 236
Citation (WoS): 1727
Citation (Scopus): 1976
H-Index (WoS): 22
H-Index (Scopus): 23

Congress and Symposium Activities

The impacts of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish. The 2nd International Congress on Food Technology, Attendee, Kuşadası, Turkey, 2014
Determination of the pesticide residue levels in some economically important fish species. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Trabzon, Turkey, 2014
Investigation of the seasonal variations of proximate and fatty acid profile in the bivalve mollusc (Scapharca inaequalvis) from black sea. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Trabzon, Turkey, 2014
Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18°C). FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Trabzon, Turkey, 2014
PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, İzmir, Turkey, 2014
The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of male and female warty crab (Eriphia verrucosa) from black sea. 40 th CIESM Congress, Attendee, Marseille, France, 2013
Biogenic amine production ability of lactic acid bacteria in European barracuda, common pandora, striped mullet infusion broth. Marine Biotechnology and Genomics Workshop, p. 54-67., Attendee, Muğla, Turkey, 2012
The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine fillets. Marine Biotechnology and Genomics Workshop, p. 164-172., Attendee, Muğla, Turkey, 2012
Monitorization of aquaculture farm by developing new software. Marine Biotechnology and Genomics Workshop, p. 228-234, Attendee, Muğla, Turkey, 2012
Beta-hydroxy-gamma-trimethyl amino butyric acid (L-carnitine) contents of commercially important raw and cooked

seafood by HPLC method. P. 103. 41st Annual WEFTA Meeting, Attendee, Gothenburg, Sweden, 2011

The influences of natural zeolite (cliptinolite) on ammonia and biogenic amine formation by food-borne pathogen. P. 101. 41st Annual WEFTA Meeting, Attendee, Gothenburg, Sweden, 2011

The effects of natural antioxidant extracts (thymus, green tea, sage and laurel) on the biogenic amine contents of fish burgers made from minced chub mackerel (*Scomber japonicus*). P. 69. 41st Annual WEFTA Meeting, Attendee, Gothenburg, Sweden, 2011

The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (*Sardina pilchardus*) during storage of 4 ± 1 °C. P. 82. 40th Annual Meeting, WEFTA, Attendee, İzmir, Turkey, 2010

Antagonistic effect of lactic acid bacteria on biogenic amine production by food-borne pathogen. 40th Annual Meeting, WEFTA, Attendee, İzmir, Turkey, 2010

). The effect of microwave cooking on tocopherol content of some fish species. P. 121. 40th Annual Meeting, WEFTA, Attendee, İzmir, Turkey, 2010

). Biogenic amine production by some common food-borne pathogens in fish infusion broth. P. 154. 40th Annual Meeting, WEFTA, Attendee, İzmir, Turkey, 2010

The quality parameters of smoked mackerel marinate (*Scomber scombrus*) with dill leaves stored at 4 °C. 40th Annual Meeting, WEFTA, Attendee, İzmir, Turkey, 2010

Comparison of fatty acid, trace element and proximate compositions of male and female of blue crabs and swim crabs from Mersin Bay, Turkey, the 39th CIESM Congress., Attendee, Venice, Italy, 2010

Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood. In B.M. Poli, & G. Parisi, Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply, Attendee, Firenze, Italy, 2008

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, (pp.30). 38th Annual WEFTA meeting, Attendee, Firenze, Italy, 2008

In vitro antibacterial effects of some plant essential oils against five pathogenic bacteria. International Congress for Seafood Technology (ICST). p. 246. Ege University, İzmir., Attendee, İzmir, Turkey, 2008

The quality assesment of marinated freshwater fish species (Tench, *Tinca tinca*) during storage at 120 days at 4°C. International Congress for Seafood Technology (ICST), Attendee, İzmir, Turkey, 2008

Isolation and idendification of bacterial flora of freshly caught blue crab (*Callinectes sapidus*). International Congress for Seafood Technology (ICST), Attendee, İzmir, Turkey, 2008

Formation of nucleotide degradation compounds and biogenic amine in European catfish (*Silurus glanis*) fillets stored in ice. International Congress for Seafood Technology (ICST)., Attendee, İzmir, Turkey, 2008

Freshness assesment of red mullet (*Mullus barbatus*) and goatfish (*Upeneus moluccasus*) stored in ice. International Congress for Seafood Technology (ICST)., Attendee, İzmir, Turkey, 2008

Research Areas

Agricultural Sciences, Agriculture, Seafood, Seafood Processing Technologies