

Kişisel Bilgiler

E-posta: eboga@cu.edu.tr

Posta Adresi: eboga@cu.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2005 - 2011

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2002 - 2005

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye 1997 - 2001

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Fermente edilmiş balıkta gıda patojenlerinin polimeraz zincir reaksiyonu (PCR) ile tanımlanması ve probiyotik bakteriler ile eliminasyonu, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2011

Yüksek Lisans, Buzda, Alüminyum Folyoda ve Streç Filmde Depolanan Çipuranın Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Metotlarla Kalitesinin Değerlendirilmesi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2002

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

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

Doktor, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2011 - 2014

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2005 - 2011

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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., Uçar Y., Regenstein J. M. , KÖŞKER A. R.
Food Bioscience, cilt.36, no.100635, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Suppression effects of aqueous and ethanolic extracts of propolis on biogenic amine production by Morganella psychrotolerans**
Burgut A., Küley Boğa E., Uçar Y., Özoğul F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.1, no.1, ss.1-15, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- **Bioconversion of Discard Fish (Equulites klunzingeri and Carassius gibelio) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E. , KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, ss.1435-1442, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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**
 KÜLEYE., ÖZYURT G., ÖZOĞUL İ., BOĞA M., Akyol I., Rocha J. M. , ÖZOĞUL F.
 MICROORGANISMS, cilt.8, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Inhibitory effects of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens**
 KÜLEYE., YAVUZER M. N. , Yavuzer E., DURMUŞ M., YAZGAN H., Gezginc Y., ÖZOĞUL F.
 FOOD BIOSCIENCE, cilt.32, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4°C)**
 Özyurt G., Uçar Y., Aksun E. T. , Küley Boğa E., Durmuş M.
 Journal Of Food Safety, cilt.1, ss.1-15, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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**
 KÜLEYE., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Tumerkan E. T. A. , Regenstein J. M. , ÖZOĞUL F.
 FOOD BIOSCIENCE, cilt.24, ss.127-136, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**
 KÜLEYE., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., Regenstein J. M. , ÖZOĞUL F.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, ss.1029-1043, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Fatty acid composition and biogenic amines in acidified and fermented fish silage: a comparison study**
 ÖZYURT G., GÖKDÖĞAN S., ŞİMŞEK A., YUVKA I., Ergüven M., Boga E. K.
 ARCHIVES OF ANIMAL NUTRITION, cilt.70, ss.72-86, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- The Impact of Carvacrol on Ammonia and Biogenic Amine Production by Common Foodborne Pathogens**
 ÖZOĞUL F., KAÇAR C., KÜLEYE.
 JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Sterol Content of Fish, Crustacea and Mollusc: Effects of Cooking Methods**
 ÖZOĞUL F., KÜLEYE., ÖZOĞUL Y.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, ss.2026-2041, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.49, ss.847-853, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- L-CARNITINE CONTENTS IN SEAFOODS COMMONLY EATEN IN MIDDLE EASTERN COUNTRIES**
 ÖZOĞUL Y., Boga E. K. , ÖZOĞUL F., Ayas D.
 JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.37, ss.702-707, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.48, ss.2228-2238, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.76, ss.1719-1725, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- TOCOPHEROL CONTENT OF COMMERCIAL FISH SPECIES AS AFFECTED BY MICROWAVE COOKING**
 Polat A., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., ŞİMŞEK A.
 JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.37, ss.381-387, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- Comparative seasonal sterol profiles in edible parts of Mediterranean fish and shellfish species**
 ÖZYURT G., Kuley E., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
 INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.64, ss.476-483, 2013 (SCI İndekslerine

Giren Dergi)

- **Biogenic amines formation in *Streptococcus thermophilus* isolated from home-made natural yogurt**
Gezginc Y., Akyol I., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.138, ss.655-662, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.19, ss.445-454, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Interaction between lactic acid bacteria and food-borne pathogens on putrescine production in ornithine-enriched broth**
Kuley E., Balıkçı E., Ozogul L., CENGİZ D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.48, ss.394-404, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.44, ss.407-415, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.77, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.18, ss.795-804, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effect of the Icing with Rosemary Extract on the Oxidative Stability and Biogenic Amine Formation in Sardine (*Sardinella aurita*) During Chilled Storage**
ÖZYURT G., Kuley E., BALIKÇI E., KAÇAR C., GÖKDOĞAN S., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, ss.2777-2786, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The impact of applying natural clinoptilolite (zeolite) on the chemical, sensory and microbiological changes of vacuum packed sardine filets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., KAÇAR C., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, ss.1977-1985, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.77, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The function of lactic acid bacteria and brine solutions on biogenic amine formation by foodborne pathogens in trout filets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Akyol I.
FOOD CHEMISTRY, cilt.129, ss.1211-1216, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.17, ss.595-598, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.127, ss.1163-1168, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.11, ss.243-251, 2011 (SCI İndekslerine

Giren Dergi)

- **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, cilt.46, ss.761-766, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.45, ss.2366-2372, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K. , ÖZYURT G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, ss.1717-1723, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.19, ss.69-75, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.44, ss.1966-1972, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Quality Changes of Marinated Tench (*Tinca tinca*) during Refrigerated Storage**
ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.15, ss.513-521, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Effects of cooking and reheating methods on the fatty acid profile of sea bream treated with rosemary extract**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., Boga E. K.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.89, ss.1481-1489, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice**
ÖZYURT G., Kuley E., Ozkutuk S., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.114, ss.505-510, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.60, ss.464-475, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.108, ss.933-941, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.59, ss.465-476, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.59, ss.558-565, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- **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, cilt.59, ss.573-580, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.42, ss.903-909, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Determination of the quality parameters of pike perch *Sander lucioperca* caught by gillnet, longline and harpoon in Turkey**
Ozyurt G., Ozogul Y., Ozyurt C. E. , Polat A., Ozogul F., Gokbulut C., Ersoy B., Kuley E.
FISHERIES SCIENCE, cilt.73, ss.412-420, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.224, ss.33-37, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.99, ss.752-758, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, cilt.221, ss.582-591, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **Freshness assessment of European eel (*Anguilla anguilla*) by sensory, chemical and microbiological methods**
Ozogul Y., Ozyurt G., Ozogul F., Kuley E., Polat A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.92, ss.745-751, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- **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**
UÇARY., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , KÜLEYBOĞA E., AYAS D.
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, cilt.1, no.1, ss.1-15, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Food Safety Perception and Willing to Pay For Labelled Fish in Turkey: Case of Middle Mediterranean Region**
SEÇER A., KÜLEYBOĞA E., EMEKSİZ Ö. F.
Black Sea Journal of Public and Social Science, cilt.2, ss.40-45, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Histamine and tyramine production by bacteria isolated from spoiled sardine (*Sardina pilchardus*)**
KÜLEYBOĞA E.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.12, ss.3288-3295, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **İskenderun körfezi (kuzeydoğu Akdeniz) kıyısında dağılım gösteren bazı kahverengi ve kırmızı makroalg türlerinin protein, lipit ve yağ asiti içerikleri.**
POLAT S., ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.6, ss.107-113, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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., KÜLEYBOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.4, ss.1-7, 2010 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **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, cilt.4, ss.1-7, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- **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, cilt.31, ss.102-108, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- **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, cilt.1, ss.13-19, 2007 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Modifiye atmosfer paketlenen balık ve balık ürünlerine etkisi**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.23, ss.193-200, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Modifiye atmosfer paketlenen balık ve balık ürünlerine etkisi.**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.23, ss.193-200, 2006 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyogenik aminler**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.21, ss.375-381, 2004 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyogenik aminler**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.3, ss.375-381, 2004 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- **Advances in Packaging**
Küley Boğa E., Özoğul F., Polat A.
Innovative Technologies in Seafood Processing, Yesim Ozogul, Editör, CRC, New York , New-York, ss.45-69, 2020
- **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.
Microbes in the spotlight: Recent progress in understanding of beneficial and harmful bacteria, Mendez-Vilas A., Editör, Universal Publishers , Florida, ss.272-275, 2016
- **Novel Approaches in Seafood Preservation Techniques**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications, Alasalvar C., Shahidi F., Miyashita K., Wanasundara U., Editör, Wiley-Blackwell, Oxford, ss.206-216, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.
First International Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, ss.1
- **The Sensory, Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 oC**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 38th Annual Meeting, İtalya, ss.1
- **Freshness assessment of red mullet (*Mullus barbatus*) and Goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) stored in ice**
ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S.
1st International congress of seafood technology, İzmir, Türkiye, ss.1
- **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, Türkiye, ss.1

- **Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay**

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H.

39th CIESM Congress, İtalya, ss.1

- **Biogenic Amine Production Ability of Lactic Acid Bacteria in European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., BALIKÇI E., UÇAR Y., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S.

First International Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, ss.1

- **Formation of nucleotide degradation compounds and biogenic amine in European catfish (*Silurus glanis*) fillets stored in ice**

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., KAMARIN.

International Congress for Seafood Technology, İzmir, Türkiye, ss.1

- **Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood**

ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.

WEFTA 38th Annual Meeting, İtalya, ss.1

- **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, Türkiye, ss.1

- **Antimicrobial mechanisms of emulsified essential oil in food borne microorganisms**

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

Euroasia 5th International Congress on Applied Sciences, Adana, Türkiye, 15 Kasım - 17 Aralık 2019, ss.680-692

- **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, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2019, ss.1-8

- **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, Çek Cumhuriyeti, 11 - 13 Eylül 2019, ss.68-74

- **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, Türkiye, 3 Eylül - 07 Kasım 2019, ss.93-100

- **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, Türkiye, 21 - 23 Haziran 2019, ss.1

- **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.

2. Uluslararası GAP Matematik-Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi, Adıyaman, Türkiye, 21 - 23 Haziran 2019, ss.1-2

- **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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2

- **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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.143

- **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. , KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2
- **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. , KÜLEYBOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.35
- **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. , KÜLEYBOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.82
- **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. , KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.31
- **The Applications of Organic Acids on Seafood Biopreservation**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.108
- **Significance of Nanoemulsion for Seafood Safety**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.90
- **Bacterial and Parasitic Zoonoses in Fish and Fish Products**
YAZGAN H., KÜLEYBOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÖZOĞUL Y.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.172
- **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
7th International Molecular Biology and Biotechnology, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.17
- **Inhibition effects of phenolic compounds on biogenic amines formation by spoilage and pathogenic bacteria in ornithine decarboxylase broth**
ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT G., KÜLEYBOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.139
- **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEYBOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 Nisan 2018 - 27 Nisan 2018, ss.17
- **The inhibitory impact of *Enterococcus gallinarum* and *Lactobacillus plantarum* on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEYBOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.157
- **Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakterisi suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri**
ÖZYURT G., KÜLEYBOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.181
- **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., KÜLEYBOĞA E.

19th International Conference on Food Product Safety in Food Science (ICFPSFS 2017), Barcelona, İspanya, 27 - 28 Temmuz 2017, ss.2430

- **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 (ICAF OF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017

- **Seafood Poisoning From Marine Ecosystem**

YAZGAN H., Küley Boğa E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAF OF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017

- **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 (ICAF OF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017

- **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.339

- **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.600

- **Organic Acid Concentrations in Acid and Fermented Fish Silage Made from Equulites klunzingeri**

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

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.211

- **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 (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1164

- **Organic Acid Concentrations in Acid and Fermented Fish Silage Made from Equulites klunzingeri**

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

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAF OF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.211

- **Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With Lactic Acid Bacteria**

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

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.144

- **Biogenic amine formations in wet and spray-dried fish (Equulites klunzingeri) silage prepared with lactic acid bacteria strains**

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.83

- **Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With Lactic Acid Bacteria**

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

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.144

- **The impact of fish protein isolate addition on the physical properties of chicken frankfurter during cold**

storage (4°C)

GAYDE Ç., AKSUN E. T. , KÜLEYBOĞA E., ÖZYURT G.

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.700

- **Biogenic amine formations in wet and spray-dried fish (*Equulites klunzingeri*) silage prepared with lactic acid bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , KÜLEYBOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.83
- **Organic acid accumulation in acid and fermented fish silage made from fish processing waste**
ÖZYURT G., KÜLEYBOĞA E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.507
- **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., KÜLEYBOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.499
- **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., KÜLEYBOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.499-500
- **The effect of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation of fish spoilage bacteria**
YAVUZER N., YAVUZER E., KÜLEYBOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Gayde Ç., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.505
- **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. , KÜLEYBOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.518-519
- **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., KÜLEYBOĞA E.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.47
- **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., KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- **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**
KÜLEYBOĞA E., BOĞA M., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- **Food Safety Perception and Willing to Pay For Labelled Fish in Turkey: Case of Middle Mediterranean Region**
SEÇER A., KÜLEYBOĞA E., EMEKSİZ Ö. F.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industr, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.6
- **THE IMPACT OF PLANT AND BACTERIAL CELL FREE EXTRACTS ON AMMONIA AND BIOGENIC AMINE FORMATION IN FERMENTED SARDINE FILLETS**
DURMUŞ M., KÜLEYBOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.160
- **SU ÜRÜNLERİNDE PESTİSİT KALINTISI VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİLERİ**

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E., ÖZ M., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., GÖKDOĞAN S.
ULUSAL TARIM KONGRESİ, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.1

- **İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu.**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , KÜLEYBOĞA E.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.75-76
- **Su Ürünleri Kaynaklı Laktik Asit Bakterileri ve Fermentatif Ürünlerinin Hayvan Beslenmesinde Kullanılabilirliği**
ÖZYURT G., KÜLEYBOĞA E., Boğa M.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.175
- **The effects of nanoemulsions based on commercial oils on biogenic amine concentration of refrigerated farmed sea bass**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E., AYAS D., ÖZOĞUL F., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- **Biogenic Amine Content of Fish Products Sold in Turkish Market.**
KÜLEYBOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.10
- **The effect of lactic acid bacteria isolated from fish on microbiological quality of silage made from fish processing waste**
ÖZYURT G., Boğa M., KÜLEYBOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S. , DURMUŞ M.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.42
- **Biogenic amine content of fish products sold in Turkish market.**
KÜLEYBOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.10
- **Dondurulmuş Kurbağa (Rana spp.) Bacaklarının Dondurularak (-18 oC) Depolama Süresince Mikrobiyolojik Yükünün İncelenmesi**
Beycioğlu H. İ. , POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E.
Uluslararası Tıbbi Nebevi Kongresi, Adana, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2015, ss.1
- **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojen amin üretimi üzerine etkileri**
KÜLEYBOĞA E., Boğa M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2015, ss.358
- **Bazı balık türlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin fermantasyon yeteneklerinin araştırılması.**
KÜLEYBOĞA E., Ergüven M., Özçelik F., Akyol İ., ÖZYURT G.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.143
- **Nanoteknolojinin Gıda Endüstrisinde Uygulanması**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZ M., Yuvka İ.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1
- **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., KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., YAVUZER E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt.1, ss.1
- **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. , KÜLEYBOĞA E., Ayas D.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1206
- **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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1207

- **Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf, Olive Cake and Black Water**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZYURT G., UÇAR Y., Küley F., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1201-1205
- **The impacts of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Gokdogan S., Yavuzer E., Yuvka İ., ÖZOĞUL F.
The 2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.222
- **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, Türkiye, 05 Kasım 2014, ss.222
- **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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.222
- **Pcr detection of foodborne pathogens in rainbow trout filets 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.512
- **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- **Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18°C).**
Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Gokdogan S., UÇAR Y., Yuvka İ., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.500
- **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.1
- **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.484
- **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.1-0
- **PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout filets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Akyol İ., DURMUŞ M., Balıkçı E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.512
- **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.500

- **Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Turkey**

AYAS D., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H.

39th CIESM Congress, Venice, İtalya, 10 - 14 Mayıs 2014

- **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, Fransa, 28 Kasım - 01 Aralık 2013, ss.35

- **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, Fransa, 28 Ekim - 01 Kasım 2013, ss.1

- **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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.358

- **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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.989-998

- **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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.56

- **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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.358

- **Su ürünlerinde HACCP ve önemi.**

Öztekin R., Köymenoğlu A., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.

3. Su Ürünleri Öğrenci Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.75

- **Balık ve kabuklu su ürünlerinden kaynaklanan zehirlenmeler**

İşitman C. N. , Çiçek I. C. , KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.

3. Su Ürünleri Öğrenci Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.129

- **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, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.1

- **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, Türkiye, 24 Ocak 2013, ss.1

- **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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1

- **The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine fillets.**

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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.164-172

- **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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1

- **Monitorization of aquaculture farm by devoloping new software**

Yavuzer E., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.

Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.228-234

- **Biogenic amine production ability of lactic acid bacteria in European barracuda, common pandora, striped mullet infusion broth.**

KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Balıkcı E., DURMUŞ M., Gokdogan S., UÇAR Y.

Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.54-67

- **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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1

- **Klinoptilolit 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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.4

- **Doğal Zeolit Vakum Paketlenmiş Sardalya Filetolarındaki Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkileri**

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

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1

- **Ön-Pişirilmiş ve Vakum Paketlenmiş Yengeç Eti Kalitesine Baharatların Etkileri**

UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., AYAS D., BALIKÇI E., YAZGAN H.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1

- **Klinoptilolit 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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.123

- **Ön-pisirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri**

ÖZOĞUL Y., Ayas D., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Balıkcı E., Yazgan H., UÇAR Y.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.278

- **Doğal zeolit vakum paketlenmiş sardalya filetolarındaki antimikrobiyal ve antioksidan etkileri.**

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

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.119

- **Kavrakrolun gram pozitif gıda patojenlerinin biyojenik amin üretimine etkisi**

Kacar C., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.120

- **Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) ekstraktının kıyılmış kolyoz etinden (Scomber japonicus) hazırlanan burgerlerin raf ömrüne etkileri.**

ÖZOĞUL Y., Balıkcı E., Kacar C., Gokdogan S., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., ŞİMŞEK A., Ayas D., UÇAR Y.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.336

- **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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.124

- **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketli 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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.331

- **Kavrakrolun Gram Pozitif Gıda Patojenlerinin Biyojenik Amin Üretimine Etkisi**

ÖZOĞUL F., KAÇAR Ç., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1

- **The influences of natural Zeolite (cliptinolite) on Ammonia and Biogenic Amine Formation by Food-Borne Pathogen**

UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E., KAÇAR Ç., AYAS D.

41th Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1

- **Deniz Ürünlerinde Laktik, Asetik, Propiyonik ve Bütrik Asidin HPLC ile Saptanması**
ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E., DURMUŞ M., TUĞYAN B.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- **The influences of natural zeolite (cliptinolite) on ammonia and biogenic amine formation by food-borne pathogen.**
Gokdogan S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., Kacar C., Ayas D.
41st Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.101
- **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., KÜLEYBOĞA E., BALIKÇI E., AYAS D.
WEFTA 41th Annual Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- **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., KÜLEYBOĞA E., ŞİMŞEK A.
WEFTA 41th Annual Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- **Biogenic amine production by some common food-borne pathogens in fish infusion broth**
ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.154
- **Antagonistic effect of lactic acid bacteria on biogenic amine production by food-borne pathogen**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E., KAÇAR Ç.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.13
- **The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (*Sardina pilchardus*) during storage of 4 °C±1**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., KÜLEYBOĞA E., YAZGAN H.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.82-84
- **The effect of microwave cooking on tokopherol content of some fish species**
ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E., BOĞA M.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.121
- **The quality parameters of smoked mackerel marinate (*Scomber scombrus*) with dill leaves stored at 4 °C.**
Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E., Gokdogan S.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.123
- **The effect of microwave cooking on tocopherol content of some fish species.**
ÖZOĞUL F., Boğa M., KÜLEYBOĞA E.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.121
- **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., KÜLEYBOĞA E.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.82
- **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., KÜLEYBOĞA E., Yazgan H.
The 39th CIESM Congress, Venice, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2010, ss.126-127
- **Tütsülenmiş uskumru marinatlarının soğuk depolanması süresince (+4oC) yağ asitlerindeki değişimler.**
ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., Uçak İ.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımli Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.1
- **Salmonella Paratyphi A ve Listeria monocytogenes gelişiminde bazı laktik asit bakteri izolatlarının etkisi.**
KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımli Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 01 Temmuz 2009 - 06 Eylül 2013, ss.2
- **Su ürünleri kaynaklı Vibrio parahaemolyticus'un insan sağlığına etkisi.**

KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Boğa M.

16. Ulusal Biyoloji Öğrenci Kongresi, Niğde, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.48

- **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., KÜLEYBOĞA E., ÖZYURT G.
38th Annual WEFTA meeting, Firenze, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.30
- **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., KÜLEYBOĞA E.
38th Annual WEFTA meeting, Firenze, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.112
- **Akdeniz'den Yakalanan Karideslerin Bakteriyel Florasının İncelenmesi**
KENAR M., KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F.
19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.297
- **Isolation and identification of bacterial flora of freshly caught blue crab (Callinectes sapidus)**
KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KENAR M.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.238
- **The quality assesment of marinated freshwater fish species (Tench, Tinca tinca) during storage at 120 days at 4°C.**
KÜLEYBOĞA E.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.282
- **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., KÜLEYBOĞA E.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.246
- **Freshness assesment of red mullet (Mullus barbatus) and goatfish (Upeneus moluccasus) stored in ice**
ÖZYURT G., KÜLEYBOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL F.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.290
- **Formation of nucleotide degradation compounds and biogenic amine in European catfish (Silurus glanis) filets stored in ice**
ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E., Kamarı N., ÖZOĞUL Y.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.240
- **Ringanın kalite ölçümünde kullanılan metotlar.**
ÖZOĞUL F., KÜLEYBOĞA E.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2003, ss.5
- **Balıklarda histamin oluşumu ve insan sağlığına etkileri.**
KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., ÇELİK M.
I. Bölgesel öğrenci gıda sempozyumu, Adana, Türkiye, 11 - 12 Haziran 2003, ss.24-28

Desteklenen Projeler

YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - Devam Ediyor

ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL Y., KÜLEYBOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (Engraulis encrasicolus) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - Devam Ediyor

KÜLEYBOĞA E., KUŞÇU M. M. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktik asit bakterisi serbest hücre ekstraktı ile propolis kombinasyonunun balıkta bozulmaya neden olan bakteriler üzerindeki antibakteriyel etkileri, 2019 - Devam Ediyor

KÜLEYBOĞA E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , BURGUT A., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroenkapsüle Lactobacillus reuteri ve biyoaktif maddelerinin in vitro/in vivo antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - Devam Ediyor

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., CEYLAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Adaçayı Esansiyel Yağı ile Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağının Depolama Süresince Oksidasyon ve Yağ Asitlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi, 2019 - Devam Ediyor

ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye edilmiş grefurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - Devam Ediyor

ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşü havuz balığından Caracius gibelio asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - Devam Ediyor

KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL İ., AYAS D., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balon Balıklarından İzole Edilen Bakterilerin Balık İnfüzyon Sıvıları İçerisindeki Tetrodotoksin TTX Üretimlerinin İncelenmesi, 2018 - Devam Ediyor

ERKAN CAN M., YILDIZ TILKICI A. M. , KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ahır ve Kümes Gübresinin Yönetimi, Kompost ve Biyogaz Olanakları, 2017 - Devam Ediyor

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , AKSUN E. T. , UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Elimination of Toxins Using Organic Acids (Organik Asit Kullanarak Toksinlerin Eleminasyonu), 2017 - Devam Ediyor

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , TOYN., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prevention of toxin production by lactic acid bacteria (Toksin üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - Devam Ediyor

KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL İ., POLAT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris den elde edilen ekstraktların soğuk depolanan (2+-2 0C) sardalya (Sardina pilchardus) filetoları üzerindeki antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2015 - Devam Ediyor

YAZGAN H., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, L.raffinolactis L.fermentum ve P.pentosus'un gıdalarda potensiyel biyokoruyucu olarak kullanımının araştırılması, 2018 - 2020

KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., BURGUT A., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., BOĞA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Propolis etanol ekstraktının balık etindeki Morganella psychrotolerans gelişimi ve balık kalitesi üzerine etkisi, 2017 - 2019

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., AKSUN E. T. , KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Zeytin Yağı Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta Depolanan Alabalık Filetoları Üzerindeki Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkilerinin Araştırılması, 2017 - 2019

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Antimikrobiyal Etkileri, 2016 - 2019

ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T. , POLAT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin (Nisin, Sakein ve Pediocin) Karakterizasyonu ve Bakteriyel Biyojen Amin Üretimine Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S. , KÖŞKER A. R. , AKSUN E. T. , ÖZOĞUL İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Ultrasonik Homojenizatör (Sonikatör) Bakım ve Onarımı, 2017 - 2018

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÇELİK M., BOĞA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fermente et ve süt ürünlerinden izole edilen LABnin multiplex PCR ile tanımlanması gıda patojenleri üzerindeki antimikrobiyal aktivitesinin ve antibiyotik direncinin belirlenmesi, 2017 - 2018

ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT G., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Determination of organic acid concentrations in wet and spraydried fish silage prepared with lactic acid bacteria, 2017 - 2018

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T. , ÖZKÜTÜK A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018

ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık (Caracius gibelio)silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., Kuley F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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

ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T. , Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığı Equulites klunzingeri protein izolatu ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017

KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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

KÜLEY BOĞA E., YAVUZER M. N. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aspir Carthamus tinctorius ve Kudret narı Momordica charantia L ekstraktlarının balık etindeki bozulma etmeni ve patojen bakteriler üzerindeki antimikrobiyal aktivitelerinin incelenmesi, 2015 - 2017

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patates,Şeker Pancarı, Yer Elması ve Kırmızı Pancar Kabuğu Ekstrelerinin Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Ergüven M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

YAZGAN H., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Inhibition impacts of organic acids lactic fumaric succinic and ortophosphoric on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common foodborne pathogens, 2016 - 2016

POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, L-arjinin Dekarboksilaz Sıvısına Eklenen Kavrakrolün Patojenlerin Gelişme Performansı ve Biyojenik Amin Üretimine Etkisinin İncelenmesi, 2015 - 2016

ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., ERGÜVEN M., ÖZKÜTÜK A. S. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığından (Equulites klunzingeri) geliştirilen fermente silajların besin kalitesi ve karakterizasyonlarının asit silajlarla karşılaştırılması, 2014 - 2016

KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., TÜBİTAK Projesi, Su ürünleri atıklarının doğal laktik asit bakterileri ile fermentasyonu sonucu biyodönüşümü; fermentasyon ürünlerinin kalitesi ve hayvan beslenmesinde kullanılabilirliği, 2014 - 2016

KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016

ÖZKÜTÜK A. S. , KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015

KÜLEY BOĞA E., Balıkcı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015

KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015

ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD laboratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015

Bilimsel Hakemlikler

PROCESS BIOCHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2020

JOURNAL OF FOOD SAFETY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019

FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2019

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

- The impacts of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish. The 2nd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Kuşadası, Türkiye, 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, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2014
- Determination of the pesticide residue levels in some economically important fish species. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2014
- Investigation of the seasonal variations of proximate and fatty acid profile in the bivalve mollusc (*Scapharca inaequivalvis*) from black sea. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2014
- PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria. FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 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, Katılımcı, Marseille, Fransa, 2013
- Monitorization of aquaculture farm by developing new software. Marine Biotechnology and Genomics Workshop, p. 228-234, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2012
- 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., Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2012
- The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine fillets. Marine Biotechnology and Genomics Workshop, p. 164-172., Katılımcı, Muğla, Türkiye, 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, Katılımcı, Gothenburg, İsveç, 2011
- The influences of natural zeolite (cliptinolite) on ammonia and biogenic amine formation by food-borne pathogen. P. 101. 41st Annual WEFTA Meeting, Katılımcı, Gothenburg, İsveç, 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, Katılımcı, Gothenburg, İsveç, 2011
-). The effect of microwave cooking on tocopherol content of some fish species. P. 121. 40th Annual Meeting, WEFTA, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2010
- Antagonistic effect of lactic acid bacteria on biogenic amine production by food-borne pathogen. 40th Annual Meeting, WEFTA, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2010
-). Biogenic amine production by some common food-borne pathogens in fish infusion broth. P. 154. 40th Annual Meeting, WEFTA, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2010
- 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, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2010
- The quality parameters of smoked mackerel marinate (*Scomber scombrus*) with dill leaves stored at 4 °C. 40th Annual Meeting, WEFTA, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 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., Katılımcı, Venice, İtalya, 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, Katılımcı, Firenze, İtalya, 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, Katılımcı, Firenze, İtalya, 2008
- Formation of nucleotide degradation compounds and biogenic amine in European catfish (*Silurus glanis*) fillets stored in ice. International Congress for Seafood Technology (ICST), Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008
- Freshness assesment of red mullet (*Mullus barbatus*) and goatfish (*Upeneus moluccanus*) stored in ice. International Congress for Seafood Technology (ICST), Katılımcı, İzmir, Türkiye, 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), Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008
- Isolation and idendification of bacterial flora of freshly caught blue crab (*Callinectes sapidus*). International Congress for Seafood Technology (ICST), Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008
- In vitro antibacterial effects of some plant essential oils against five pathogenic bacteria. International Congress for

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):903

h-indeksi (WOS):18