ESMERAY KÜLEY
PROF. DR.

Adres : ekuley@cu.edu.tr
Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0001-7886-6566
Publons / Web Of Science ResearcherID: A-1641-2018
Yoksis Araştırmacı ID: 130239

Ögrenim Bilgisi

Doktora 2005 - 2011	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye
Yüksek Lisans 2002 - 2005	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye
Lisans 1997 - 2001	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Fermente edilmiş balıkta gıda patojenlerinin polimeraz zincir reaksiyonu (PCR) ile tanımlanması ve probiyotik bakteriler ile eleminasyonu, 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

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr. 2014 - Devam Ediyor	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Doktor 2011 - 2014	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi

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

Desteklenen Projeler

1. KÜLEY E., BOZKURT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacillus plantarum serbest hücre süpernatantı biyoaktivitesine farklı kurutma yöntemlerinin etkileri, 2023 - Devam Ediyor
2. ÖZOĞUL F., MERT B. N., SAKARYA Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., POLAT A., POLAT S., DÖNDAŞ H. A., DİNÇER S., İLA H. B., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Denizel ve tarımsal kaynaklardan elde edilen biyoaktif bileşenlerin gıda arzı güvenliği açısından değerlendirilmesi ve farklı gıda matrislerine uygulaması, 2022 - Devam Ediyor
3. DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı giriş sıcaklıkları kullanılarak mikroenkapsüle edilmiş balık yağlarının oksidatif stabilitesinin araştırılması, 2021 - Devam Ediyor
4. 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Etken Madde Yüklü Nanolipozom Formülasyonlarının Levrek Filetolarının Kalite Parametrelerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - Devam Ediyor
5. ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşi havuz balığından Caracius gibelio asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - Devam Ediyor
6. Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027
7. Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026
8. Özoğul F., Özoğul Y., Özyurt G., Küley E., Uçar Y., Durmuş M., TÜBİTAK Uluslararası Çoklu İşbirliği Projesi , Geleneksel Yemeye Hazır Akdeniz Ürünleri Ve Geleneksel Olmayan Sağlıklı Gıdalar Için Yenilikçi Sürdürülebilir Çözümler, 2023 - 2026
9. Uçar Y., Özyurt G., Köşker A. R., Durmuş M., Yazgan H., Özoğul Y., Özoğul F., Küley E., Sakarya Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye atmosfer paketleme ile bitkisel yağ bazlı nanoemülsiyonların stabil ve kolloidal salınım sistemi olarak kullanılmasının farklı deniz ürünlerindeki etkilerin incelenmesi, 2023 - 2025
10. KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacilli karma kültür metabolitlerinin karakterizasyonu ve balık bozucu bakteriler üzerindeki biyoaktivitesi, 2021 - 2024
11. ÖZYURT G., DURMUŞ M., KÜLEY E., SAKARYA Y., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı duvar malzemeleri kombinasyonları kullanılarak sprey kurutma ile mikrokapsüllenen balık yağının enkapsülasyon etkinliği ve oksidatif kararlılığı, 2022 - 2023
12. YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı sarımsak ekstraktlarının invitro antimikrobiyal ve antioksidan etkilerinin incelenmesi, 2021 - 2023
13. KÜLEY E., KAZGAN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroenkapsüle Streptococcus thermophilus serbest hücre süpernatantı ile kekik ekstraktı kombinasyonunun balık bozucu ve patojen bakteriler üzerindeki antibakteriyel özellikleri, 2021 - 2023
14. USLU L., IŞIK O., KÜLEY E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Piyasadan Toplanan Kullanıma Hazır Spirulina Alginin Biyokimyasal Yapısı ve Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
15. Özoğul F., Özoğul Y., Küley E., Durmuş M., Köşker A. R., Yazgan H., TÜBİTAK Uluslararası Çoklu İşbirliği Projesi , 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

16. Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y., Özyurt G., Köşker A. R., Küley E., Durmuş M., Özoğul F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşi havuz balığından (Caracius gibelio) asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2023
17. YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021
18. Uçar Y., Özoğul Y., Durmuş M., Küley E., Yazgan H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021
19. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (Engraulis encrasicolus) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021
20. KÜLEY E., KUŞÇU M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroenkapsüle Lactobacillus plantarum süpernatantı ile propolis ekstraktı kombinasyonlarının balıkta bozulmaya neden olan bakteriler üzerindeki antibakteriyel etkileri, 2019 - 2021
21. KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroenkapsüle Lactobacillus reuteri ve biyoaktif maddelerinin in vitro/in vivo antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - 2021
22. 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 - 2021
23. ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye edilmiş greyfurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - 2021
24. ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Elemination of Toxins Using Organic Acids (Organik Asit Kullanarak Toksinlerin Eleminasyonu), 2017 - 2021
25. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., TOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prevention of toxin production by lactic acid bacteria (Toksin üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - 2021
26. KÜLEY 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 - 2021
27. 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 kullanımın araştırılması, 2018 - 2020
28. 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 - 2020
29. ERKAN CAN M., YILDIZ TİLKİCİ A. M., KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., Uçan M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ahır ve Kümes Gübresinin Yönetimi, Kompost ve Biyogaz Olanakları, 2017 - 2020
30. KÜLEY 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
31. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., AKSUN E. T., KÖŞKER A. R., AYAS D., ÖZ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Zeytin Yağı Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta Depolanan Alabalık Filetoları Üzerindeki Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkilerinin Araştırılması, 2017 - 2019
32. 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
33. 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

34. 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
35. 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
36. 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
37. 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
38. 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018
39. 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
40. 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
41. ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığı Equulites klunzingeri protein izolatı ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017
42. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., BOĞA M., 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
43. KÜLEY E., YAVUZER M. N., YAVUZER E., 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
44. 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
45. 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
46. 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
47. 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
48. 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
49. 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
50. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016

51. ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bilim İnsanı Yetiştirme ve Destekleme Projesi, 2015 - 2015
52. KÜLEY E., Balıkçı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
53. KÜLEY E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY F., Balıkçı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015
54. ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD labaratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Enhanced Pathogen Control Through Thymol and Carvacrol Nanoemulsions: A Microfluidization Approach**
   ÖZOĞUL Y., Karsli G. T., YAZGAN H., KÜLEY E., ÖZTOP H. M., ÖZOĞUL F., Esatbeyoglu T.
   Food and Bioprocess Technology, 2025 (SCI-Expanded)
2. **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, cilt.209, 2024 (SCI-Expanded)
3. **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, cilt.59, sa.8, ss.5576-5586, 2024 (SCI-Expanded)
4. **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, cilt.14, sa.14, ss.16673-16680, 2024 (SCI-Expanded)
5. **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, cilt.59, 2024 (SCI-Expanded)
6. **Increasing the functional properties of fish oil microcapsules with olive leaf extracts**
   KÜLEY E., Sakarya Y., ÖZYURT G.
   BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.14, sa.8, ss.9689-9696, 2024 (SCI-Expanded)
7. **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, cilt.13, sa.3, 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. **Bioactivity of Microencapsulated Cell-Free Supernatant of Streptococcus thermophilus in Combination with Thyme Extract on Food-Related Bacteria**
   KÜLEY E., Kazgan N., SAKARYA Y., BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZYURT G.
   Foods, cilt.13, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)

10. **Enhancement of Spirulina platensis bioactivity by probiotic fermentation and encapsulation by spray-drying**
Küley E., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, ss.6015-6024, 2023 (SCI-Expanded)
11. **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, cilt.2023, ss.1-8, 2023 (SCI-Expanded)
12. **Chemical and physical characterization of microencapsulated Spirulina fermented with Lactobacillus plantarum**
Özyurt G., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Uzlaşir T., Küley E.
ALGAL RESEARCH, cilt.73, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
13. **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, cilt.53, 2023 (SCI-Expanded)
14. **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, cilt.248, sa.7, ss.1803-1813, 2022 (SCI-Expanded)
15. **Effectiveness of Lactobacilli cell-free supernatant and propolis extract microcapsules on oxidation and microbiological growth in sardine burger**
KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G., Ayas D.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.44, 2021 (SCI-Expanded)
16. **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, cilt.116, ss.559-582, 2021 (SCI-Expanded)
17. **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, cilt.41, 2021 (SCI-Expanded)
18. **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, cilt.146, ss.1-9, 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, cilt.15, sa.2, ss.1327-1340, 2021 (SCI-Expanded)
20. **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, cilt.1, ss.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
21. **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, cilt.45, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)
22. **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, cilt.28, sa.5, ss.1997-2014, 2020 (SCI-Expanded)

23. **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, cilt.131, 2020 (SCI-Expanded)

24. **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, cilt.36, 2020 (SCI-Expanded)

25. **Bioconversion of Discard Fish (Equulites klunzingeri and Carassius gibelio) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, sa.4, ss.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)

26. **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, cilt.57, sa.3, ss.895-904, 2020 (SCI-Expanded)

27. **The Role of Selected Lactic Acid Bacteria on Organic Acid Accumulation during Wet and Spray-Dried Fish-Based Silages. Contributions to the Winning Combination of Microbial Food Safety and Environmental Sustainability**
KÜLEY E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL İ., BOĞA M., Akyol I., Rocha J. M., ÖZOĞUL F.
MICROORGANISMS, cilt.8, sa.2, 2020 (SCI-Expanded)

28. **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., Balikci E., Gokdogan S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.12, 2019 (SCI-Expanded)

29. **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, cilt.32, 2019 (SCI-Expanded)

30. **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, cilt.306, 2019 (SCI-Expanded)

31. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4°C)**
Özyurt G., Uçar Y., Aksun E. T., Küley Boğa E., Durmuş M.
Journal Of Food Safety, cilt.1, sa.5, ss.1-15, 2019 (SCI-Expanded)

32. **The Effects of Fermentation Process with Acid and Lactic Acid Bacteria Strains on the Biogenic Amine Formation of Wet and Spray-Dried Fish Silages of Discards**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., Boga E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.28, sa.3, ss.314-328, 2019 (SCI-Expanded)

33. **Gamma-irradiation induced effects on biogenic amine formation and quality of frog legs (Rana esculenta) during storage**
Buyukdeveci M., Boga E., ÖZYURT G.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.99, ss.379-386, 2019 (SCI-Expanded)

34. **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, cilt.24, ss.127-136, 2018 (SCI-Expanded)

35. **Chemical, bioactive properties and in vitro digestibility of spray-dried fish silages: Comparison of two discard fish (Equulites klunzingeri and Carassius gibelio) silages**

ÖZYURT G., BOGA M., UÇAR Y., Boga E. K., POLAT A.
AQUACULTURE NUTRITION, cilt.24, sa.3, ss.998-1005, 2018 (SCI-Expanded)

36. **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, cilt.83, sa.2, ss.318-325, 2018 (SCI-Expanded)

37. **Biotransformation of Seafood Processing Wastes Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; The Quality of Fermented Products and Their Use in Animal Feeding**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa M., DURMUŞ M., Boga E.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.17, sa.3, ss.543-555, 2017 (SCI-Expanded)

38. **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, cilt.20, sa.5, ss.1029-1043, 2017 (SCI-Expanded)

39. **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, cilt.73, ss.536-542, 2016 (SCI-Expanded)

40. **Fatty acid composition and biogenic amines in acidified and fermented fish silage: a comparison study**
ÖZYURT G., GÖKDOĞAN S., ŞİMŞEK A., YUVKA I., Ergüven M., Boga E. K.
ARCHIVES OF ANIMAL NUTRITION, cilt.70, sa.1, ss.72-86, 2016 (SCI-Expanded)

41. **EFFECT OF NATURAL EXTRACTS (MENTHA SPICATA L. AND ARTEMISIA CAMPESTRIS) ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF SARDINE VACUUM-PACKED AND REFRIGERATED (SARDINA PILCHARDUS) FILLETS**
HOUICHER A., KÜLEY E., ÖZOĞUL F., BENDEDDOUCHE B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.39, sa.6, ss.2393-2403, 2015 (SCI-Expanded)

42. **The Impact of Carvacrol on Ammonia and Biogenic Amine Production by Common Foodborne Pathogens**
ÖZOĞUL F., KAÇAR C., KÜLEY E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, sa.12, 2015 (SCI-Expanded)

43. **Sterol Content of Fish, Crustacea and Mollusc: Effects of Cooking Methods**
ÖZOĞUL F., KÜLEY E., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.9, ss.2026-2041, 2015 (SCI-Expanded)

44. **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, sa.3, ss.847-853, 2014 (SCI-Expanded)

45. **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, sa.6, ss.702-707, 2013 (SCI-Expanded)

46. **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, sa.11, ss.2228-2238, 2013 (SCI-Expanded)

47. **Effect of Mentha spicata L. and Artemisia campestris Extracts on the Shelf Life and Quality of Vacuum-Packed Refrigerated Sardine (Sardina pilchardus) Fillets**
HOUICHER A., Kuley E., BENDEDDOUCHE B., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.76, sa.10, ss.1719-1725, 2013 (SCI-Expanded)

48. **TOCOPHEROL CONTENT OF COMMERCIAL FISH SPECIES AS AFFECTED BY MICROWAVE COOKING**
Polat A., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., ŞİMŞEK A.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.37, sa.4, ss.381-387, 2013 (SCI-Expanded)

49. **Comparative seasonal sterol profiles in edible parts of Mediterranean fish and shellfish species**
ÖZYURT G., Kuley E., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.64, sa.4, ss.476-483, 2013 (SCI-Expanded)
50. **Biogenic amines formation in Streptococcus thermophilus isolated from home-made natural yogurt**
Gezginc Y., Akyol I., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.138, sa.1, ss.655-662, 2013 (SCI-Expanded)
51. **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, sa.3, ss.445-454, 2013 (SCI-Expanded)
52. **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, sa.2, ss.394-404, 2013 (SCI-Expanded)
53. **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, sa.2, ss.407-415, 2013 (SCI-Expanded)
54. **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, sa.12, 2012 (SCI-Expanded)
55. **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, sa.6, ss.795-804, 2012 (SCI-Expanded)
56. **Effect of the Icing with Rosemary Extract on the Oxidative Stability and Biogenic Amine Formation in Sardine (Sardinella aurita) During Chilled Storage**
ÖZYURT G., Kuley E., BALIKÇI E., KAÇAR C., GÖKDOĞAN S., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.7, ss.2777-2786, 2012 (SCI-Expanded)
57. **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, cilt.47, sa.9, ss.1977-1985, 2012 (SCI-Expanded)
58. **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, sa.8, 2012 (SCI-Expanded)
59. **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, cilt.129, sa.3, ss.1211-1216, 2011 (SCI-Expanded)
60. **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, sa.6, ss.595-598, 2011 (SCI-Expanded)
61. **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, sa.3, ss.1163-1168, 2011 (SCI-Expanded)
62. **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, sa.2, ss.243-251, 2011 (SCI-Expanded)

63. **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, sa.4, ss.761-766, 2011 (SCI-Expanded)

64. **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, sa.11, ss.2366-2372, 2010 (SCI-Expanded)

65. **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K., ÖZYURT G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.8, ss.1717-1723, 2010 (SCI-Expanded)

66. **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, sa.1, ss.69-75, 2010 (SCI-Expanded)

67. **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, sa.10, ss.1966-1972, 2009 (SCI-Expanded)

68. **Quality Changes of Marinated Tench (Tinca tinca) during Refrigerated Storage**
ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.15, sa.5, ss.513-521, 2009 (SCI-Expanded)

69. **Effects of cooking and reheating methods on the fatty acid profile of sea bream treated with rosemary extract**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., Boga E. K.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.89, sa.9, ss.1481-1489, 2009 (SCI-Expanded)

70. **Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (Mullus barbatus) and goldband goatfish (Upeneus moluccensis) during storage in ice**
ÖZYURT G., Kuley E., Ozkutuk S., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.114, sa.2, ss.505-510, 2009 (SCI-Expanded)

71. **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, sa.6, ss.464-475, 2009 (SCI-Expanded)

72. **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, sa.3, ss.933-941, 2008 (SCI-Expanded)

73. **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, sa.6, ss.465-476, 2008 (SCI-Expanded)

74. **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-Expanded)

75. **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-Expanded)

76. **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, sa.8, ss.903-909, 2007 (SCI-Expanded)
77. **Determination of the quality parameters of pike perch Sander lucioperca caught by gillnet, longline and harpoon in Turkey**
Ozyurt G., Ozogul Y., Ozyurt C. E., Polat A., Ozogul F., Gokbulut C., Ersoy B., Kuley E.
FISHERIES SCIENCE, cilt.73, sa.2, ss.412-420, 2007 (SCI-Expanded)
78. **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, sa.1, ss.33-37, 2006 (SCI-Expanded)
79. **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, sa.4, ss.752-758, 2006 (SCI-Expanded)
80. **Freshness assessment of European eel (Anguilla anguilla) by sensory, chemical and microbiological methods**
Ozogul Y., Ozyurt G., Ozogul F., Kuley E., Polat A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.92, sa.4, ss.745-751, 2005 (SCI-Expanded)
81. **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, sa.5, ss.582-591, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Türk Marketlerinde Satışa Sunulan Çeşitli Balık Ürünlerinin Biyojenik Amin ve Trimetilamin İçerikleri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY E.
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.18, ss.13-23, 2022 (Hakemli Dergi)
2. **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) İLÇESI İÇME SULARININ SU KALITESI ÖZELLIKLERI, cilt.32, sa.1, ss.199-212, 2022 (Scopus)
3. **Effects of different plant (Marjoram and Olive leaf) extracts on quality characteristics of red and ordinary muscles of vacuum\u2013packaged tuna\u2013like fillets**
LAHRECHE T., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., KÜLEY E., Hamdi T., ÖZOĞUL F.
Applied Food Research, cilt.2, 2022 (Hakemli Dergi)
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, cilt.6, sa.1, ss.47-51, 2020 (Hakemli Dergi)
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, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2019 (Hakemli Dergi)
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, cilt.2, sa.1, ss.40-45, 2019 (Hakemli Dergi)

7. **Histamine and tyramine production by bacteria isolated from spoiled sardine (Sardina pilchardus)**
KÜLEY BOĞA E.
AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.12, ss.3288-3295, 2013 (Hakemli Dergi)
8. **İskenderun körfezi (kuzeydoğu Akdeniz) kıyısalında 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, cilt.6, sa.2, ss.107-113, 2012 (Hakemli Dergi)
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, cilt.4, sa.1, ss.1-7, 2010 (Hakemli Dergi)
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, cilt.4, sa.1, ss.1-7, 2009 (Hakemli Dergi)
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, cilt.31, sa.2, ss.102-108, 2009 (Hakemli Dergi)
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, cilt.1, sa.1, ss.13-19, 2007 (Hakemli Dergi)
13. **Modifiye atmosfer paketlemenin balık ve balık ürünlerine etkisi**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.23, sa.1, ss.193-200, 2006 (Hakemli Dergi)
14. **Modifiye atmosfer paketlemenin balık ve balık ürünlerine etkisi.**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.23, ss.193-200, 2006 (Hakemli Dergi)
15. **Effect of modified atmosphere packaging on fish and fish products**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Kuley E.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.23, ss.193-200, 2006 (ESCI)
16. **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyojenik aminler**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.21, ss.375-381, 2004 (Hakemli Dergi)
17. **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyojenik aminler**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.3, sa.4, ss.375-381, 2004 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

1. **Microbial based preservatives**
Küley E., Özoğul Y.
Natural preservatives for food, MANZOOR AHMAD SHAH,SHABIR AHMAD MIR, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.41-61, 2025
2. **Lipid nanoparticles: The future of antifungal agents**
Yazgan H., Küley E.
Nanofungicides, KAMEL A. ABD-ELSALAM, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.271-287, 2023
3. **Green/food grade nanoemulsions: An arsenal for controlling food spoilage causatives/pathogens**

Yazgan H., Özoğul Y., Küley E.
BIO-BASED NANOEMULSIONS FOR AGRI-FOOD APPLICATIONS, KAMEL A. ABD-ELSALAM,KASI MURUGAN, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.261-275, 2022

4. **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
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.
   Microbes in the spotlight: Recent progress in understanding of beneficial and harmful bacteria, Mendez-Vilas A., Editör, Universal Publishers , Florida, ss.272-275, 2016
6. **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, Wıley-Blackwell, Oxford, ss.206-216, 2011

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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.
   9éme Ecole Internationale de Recherche, Aghadir, Fas, 14 Aralık 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, Türkiye, 7 - 08 Eylül 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, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.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, İtalya, ss.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, İtalya, ss.1
7. **Isolation and Idendification 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
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 Kasım 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, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2019, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 11 - 13 Eylül 2019, ss.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, Türkiye, 3 Eylül - 07 Kasım 2019, ss.93-100

12. **Determination of bacterial flora in different tissues of pufferfish (Lagocephalus sceleratus, Gmelın 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 Haziran 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, Türkiye, 21 - 23 Haziran 2019, ss.1

14. **Microbiological Effects of Propolıs 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

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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.31

19. **Chicken Frankfurther Production with Fish (Equulites klunzingeri) Protein Isolates and Determination of Nutritional Quality**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.82

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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.90

21. **Frankfurther Production with Pony Fish (Equulites klunzingeri) Protein Isolates and Determination of Chemical, Sensorial and Microbiological Changes During Shelf-life**

ÖZYURT G., GAYDE Ç., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.35

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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.17

23. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteri**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 Nisan 2018 - 27 Nisan 0208, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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 Nisan 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 Congres, 22 - 25 Aralık 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 Eylül 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 Eylül 2017

31. **Balık (Caracius gibelio) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, Tiflis, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.181

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, İspanya, 27 - 28 Temmuz 2017, ss.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 Mayıs 2017

34. **Antimicrobial Effect of Nanoemultions 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 Mayıs

2017

35. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsıon on The Qualıty of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2±2 OC)**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., kuley boğa e., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 Mayıs 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 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 Mayıs 2017

39. **Antimicrobial Effect Of Nanoemultions 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.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, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.175

54. **İşleme atıklarından hazırlanan balık silajlarından geri kazanılan yağların karakterizasyonu.**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E.
Ulusal Tarım Kongresi, Afyon, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.75-76

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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.42

58. **Biyogenic amine content of fish products sold in Turkish market.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., Ergüven M., Hayta H., ÖZKÜTÜK A. S.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.10

59. **Dondurulmuş Kurbağa (Rana spp.) Bacaklarının Dondurularak (-18 oC) Depolama Süresince Mikrobiyolojik Yükünün İncelenmesi**
Beycioğlu H. İ., POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Uluslararsı Tıbbı Nebevi Kongresi, Adana, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2015, ss.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 Sempızyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2015, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1

62. **Bazı balık türlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin fermantasyon yeteneklerinin araştırılması.**
KÜLEY BOĞA E., Ergüven M., Özçelik F., Akyol İ., ÖZYURT G.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.143

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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015

64. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (Oncorhynchus mykiss) filetosu üzerine duyusal, 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt.1, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.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, Türkiye, 05 Kasım 2014, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.1
71. **Pcr detection of foodborne pathogens in rainbow trouy 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
73. **Investigation of the Seasonal Variations of Proximate and Fatty Acid Profile in the Bivalve Mollusc (Scapharca inaequivalvis) 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
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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.484
75. **Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18ºC).**
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
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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.512
77. **Determination of the pecticide 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
78. **Investigation of the seasonal variations of proximate and fatty acid profile in the bivalve mollusc (Scapharca inaequivalvis) 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
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, İtalya, 10 - 14 Mayıs 2014
80. **The effects of season and gender on the proxımate and fatty acıd profıle 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
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, Fransa, 28 Ekim - 01 Kasım 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.358

85. **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

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

88. **Production of Histamine and Tyramine by Bacteria Isolated From Spoiled Sardine (Sardina pilchardus)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., HOUİCHER A., KÜLEY BOĞA E.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.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, Türkiye, 24 Ocak 2013, ss.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 Biotechnoloy and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.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 Biotechnoloy and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 Mayıs 2012, ss.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 Biotechnoloy and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.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 Biotechnoloy and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.54-67

95. **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

96. **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

97. **Doğal Zeolitin 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

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

100. **Klinoptiolitin 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

101. **Doğal zeolitin 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

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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.120

105. **Farklı dozlarda ışınlanan tütsülenmiş vakum paketli gökkuşağı alabalığının (Oncorhynchus mykiss) soğuk depolanması (+2°C) süresince kimyasal, duyusal 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

106. **Ön-pisirilmis ve vakum paketlenmis 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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.278

107. **The ınfluences 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, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.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, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.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, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.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, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2011, ss.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 Meetting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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 °C±1**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.82-84

115. **The effect of micowave cooking on tokopherol content of some fish species**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., BOĞA M.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.154

118. **The quality parameters of smoked mackerel marinate (Scomber scombrus) with dill leaves stored at 4 °C.**
Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2010, ss.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, İtalya, 12 - 16 Mayıs 2010, ss.1

121. **Su ürünleri kaynaklı Vibrio parahaemolyicus?un insan sağlığına etkisi.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Boğa M.
16. Ulusal Biyoloji Öğrenci Kongresi, Niğde, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.48

122. **Tütsülenmiş uskumru marinatlarının soğuk depolanması süresince (+4oC) yağ asitlerindeki değişimler.**
ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Uçak İ.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.1

123. **Salmonella Paratyhpi A ve Listeria monocytogenes gelişiminde bazı laktik asit bakteri izolatlarının etkisi.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 01 Temmuz 2009 - 06 Eylül 2013, ss.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, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.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, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.112

126. **Akdeniz?den Yakalanan Karideslerin Bakteriyel Florasının İncelenmesi**
KENAR M., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Haziran 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.246

131. **Ringanın kalite ölçümünde kullanılan metotlar.**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2003, ss.5

132. **Balıklarda histamin oluşumu ve insan sağlığına etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÇELİK M.
I. Bölgesel öğrenci gıda sempozyumu, Adana, Türkiye, 11 - 12 Haziran 2003, ss.24-28

Verdiği Dersler

Doktora
Su ürünlerinde doğal antimikrobiyaller ve aktivite değerlendirme metotları, Doktora, 2021 - 2022
Bakteriyel organik asit üretimi ve su ürünleri muhafazasnda kullanımı, Doktora, 2021 - 2022
Yüksek Lisans
Su Ürünlerinde Fermentasyon Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Balıkta bozulma etmeni bakteriler ve Gıda kaynaklı patojenlerin moleküler tanımlanması, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Lisans
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022

Yönetilen Tezler

Küley E., Mikroenkapsüle streptococcus thermophılus serbest hücre süpernatantı ile kekik ekstraktı kombinasyonunun balık bozucu ve patojen bakteriler üzerindeki antibakteriyel özellikleri, Yüksek Lisans, N.KAZGAN(Öğrenci), 2023
Küley E., Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris'den elde edilen ekstraktların soğuk depolanan sardalya (Sardinella

aurita) filetoları üzerindeki antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, Doktora, İ.ÖZOĞUL(Öğrenci), 2018
Küley E., Aspir Carthamus tinctorius ve Kudret narı Momordica charantia L ekstraktlarının balık etindeki bozulma etmeni ve patojen bakteriler üzerindeki antimikrobiyal aktivitelerinin incelenmesi,, Yüksek Lisans, M.Nüket(Öğrenci), 2016

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2022
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SSCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021
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 BİOSCİENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2019
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Metrikler

Yayın: 237
Atıf (WoS): 1727
Atıf (Scopus): 1976
H-İndeks (WoS): 22
H-İndeks (Scopus): 23

Kongre ve Sempozyum Katılımı 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
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
Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18ºC). 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 proxımate and fatty acıd profile of male and female warty crab (Eriphia verrucosa) from black sea. 40 th CIESM Congress, Katılımcı, Marseille, Fransa, 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., 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
Monitorization of aquaculture farm by devoloping new software. Marine Biotechnology and Genomics Workshop, p. 228-234, 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 ınfluences 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 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
Antagonistic effect of lactic acid bacteria on biogenic amine production by food-borne pathogen. 40th Annual Meeting, WEFTA, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2010
). The effect of microwave cooking on tocopherol content of some fish species. P. 121. 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 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
In vitro antibacterial effects of some plant essential oils against five pathogenic bacteria. International Congress for Seafood Technology (ICST). p. 246. Ege University, İzmir., 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
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 molucasus) stored in ice. International Congress for Seafood Technology (ICST)., Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008

Araştırma Alanları

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