

## Assoc. Prof. HATİCE YAZGAN

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 322 613 3507](tel:+903226133507) Extension: 101

**Fax Phone:** [+90 322 613 3507](tel:+903226133507)

**Email:** [hyazgan@cu.edu.tr](mailto:hyazgan@cu.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.cu.edu.tr/hyazgan>

**Address:** ÇÜ Ceyhan Veteriner Fakültesi Dekanlığı, Fatih Sultan Mehmet Mah. İnönü Bulv. No: 242 Ceyhan / ADANA

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-7520-3342

Publons / Web Of Science ResearcherID: W-5066-2017

Yoksis Researcher ID: 247686

### Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Turkey 2010 - 2013

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, Turkey 1998 - 2001

Undergraduate, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri, Turkey 1992 - 1996

### Certificates, Courses and Trainings

Foreign Language, English Writing Scientific Manuscripts, THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO, 2012

Quality Management, ENDÜSTRİYEL YAĞLAR, SHELL AŞ, 2008

Quality Management, SHELL LUBRICANTS DISTRIBUTOR WORKSHOP, SHELL AŞ, 2007

Finance, ALL-IN PLANT, SHELL AŞ, 2007

Quality Management, ENDÜSTRİYEL YAĞLAR, SHELL AŞ, 2006

Quality Management, METAL İŞLEME YAĞLARI, SHELL AŞ, 2006

Quality Management, SU ÜRÜNLERİNDE KALİTE YÖNETİMİ, FAO/EASTFISH - ANKARA ÜNİV. SU ÜRÜNLERİ ARŞ. UYG. M., 1997

### Dissertations

Doctorate, Ayçiçek Yağı İle Hazırlanan Nanoemülsiyonun Soğukta(2+2) Depolanan Levrek (*Dicentrachus labrax*) ve Çipura (*Sparus aurata*) Filatolarının Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi, Cukurova University, Fen Bilimleri, Su Ürünleri, 2013

Postgraduate, Tubifeks (*Tubifex tubifex*) Yetiştiriciliğinde Farklı Besi Ortamlarının Etkisi, Cukurova University, Fen Bilimleri, Su Ürünleri, 2001

### Research Areas

Health Sciences, Veterinary Sciences, Food Hygiene and Technology

## Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2023 - Continues  
Assistant Professor, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2018 - 2023  
Assistant Professor, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi, 2016 - 2018  
Assistant Professor, Colorado State University, Animal Science Faculty, Meat Safe and Quality Center, 2017 - 2017

## Academic and Administrative Experience

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2023 - Continues  
Rectorate Commissioner, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2023 - Continues  
Assistant Manager of Research and Application Center, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2022 - Continues  
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2020 - Continues  
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2019 - Continues  
Head of Department, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2018 - Continues  
Head of Department, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2018 - Continues  
Misafir Akademisyen, Universidad de Jaen, Deneysel Bilimler Fakültesi, Sağlık Bilimleri, 2023 - 2023

## Courses

Gıda Kaynaklı Zoonoz Hastalıklar, Undergraduate, 2022 - 2023  
Sürdürülebilir Hayvansal Kaynaklı Gıda Güvenliği, Undergraduate, 2022 - 2023  
Gıda Kaynaklı Zoonozların Moleküler Tanısı II, Postgraduate, 2022 - 2023  
Hayvansal Kaynaklı Gıdalarda Nanoemulsion Uygulamaları, Postgraduate, 2022 - 2023  
Gıda Kaynaklı Zoonozların Moleküler Tanısı I, Postgraduate, 2022 - 2023  
Su Ürünleri İşlemede Nanoteknoloji Kullanımı, Postgraduate, 2022 - 2023  
Hayvansal Gıdaların Muhafazası ve Güvenliğini Sağlama Yöntemleri, Undergraduate, 2021 - 2022  
Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019  
Et Hijyeni Mauyenesi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019  
Süt Hijyeni ve Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019  
Su Ürünleri Yetiştiriciliği, Undergraduate, 2016 - 2017

## Advising Theses

Yazgan H., Farklı entegre piliç işletmelerinde üretilen tavuk etlerinden izole edilen Salmonella türlerinin tespiti ve antibiyotik direnç genlerinin moleküler karakterizasyonu, Postgraduate, Y.Tekin(Student), Continues

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The effectiveness of garlic extracts on biogenic amine formation by foodborne pathogens and fish spoilage bacteria**  
Yazgan H., Kuley E., Ozogul Y., Ozogul F., Bartkiene E., Rocha J.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.59, no.8, pp.5576-5586, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Investigation of bioactive compounds and antimicrobial properties of aqueous garlic extracts on**

**important food-borne zoonotic bacteria for food applications**

Yazgan H., Kuley E., Ozogul Y.

BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.14, no.14, pp.16673-16680, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Bioactivity of Microencapsulated Cell-Free Supernatant of Streptococcus thermophilus in Combination with Thyme Extract on Food-Related Bacteria**  
KÜLEY E., Kazgan N., SAKARYA Y., BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZYURT G.  
Foods, vol.13, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **In vitro study of biogenic amine production and gastrointestinal stress tolerance by some enterococci strains**  
Houicher A., Küley E., Bensid A., Yazgan H., Özogul F.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.2023, pp.1-8, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Chemical composition and antibacterial activity of bee venom against multi-drug resistant pathogens.**  
Gökmen T., Yazgan H., Özdemir Y., Sevin S., Turut N., Karahan Ş., Eşki F., Kıvrak İ., Sezer O., Ütük A. E.  
The Onderstepoort journal of veterinary research, vol.90, no.1, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **The impact of marine and terrestrial based extracts on the freshness quality of modified atmosphere packed sea bass fillets**  
Ozogul F., Durmus M., Köşker A. R., Ozkutuk A. S., Kuley E., Yazgan H., Yazgan R., Simat V., Ozogul Y.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.53, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **The antibacterial effect of bee venom on subclinical mastitis agents: an alternative for local treatment**  
Güven Gökmen T., Yazgan H., Sevin S., Turut N., Karahan Ş., Eşki F., Kıvrak İ., Sezer O., Ütük A. E.  
JOURNAL OF APPLIED ANIMAL RESEARCH, vol.51, no.1, pp.323-332, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of Citrus Essential Oils on the Oxidative Stability of Microencapsulated Fish Oil by Spray-Drying**  
Durmus M., Özogul Y., Ozyurt G., Ucar Y., Kosker A. R., Yazgan H., Ibrahim S. A., Özogul F.  
FRONTIERS IN NUTRITION, vol.9, no.97813, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Antimicrobial activities of emulsion-based edible solutions incorporating lemon essential oil and sodium caseinate against some food-borne bacteria**  
YAZGAN H.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.12, pp.4695-4705, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Recent developments in industrial applications of nanoemulsions**  
ÖZOĞUL Y., Karsli G. T., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZTOP H. M., McClements D. J., ÖZOĞUL F.  
ADVANCES IN COLLOID AND INTERFACE SCIENCE, vol.304, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Effectiveness of Lactobacilli cell-free supernatant and propolis extract microcapsules on oxidation and microbiological growth in sardine burger**  
KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G., Ayas D.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.44, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **Inhibitory impacts of Spirulina platensis and Chlorella vulgaris extracts on biogenic amine accumulation in sardine fillets**  
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.41, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **The antimicrobial properties and biogenic amine production of lactic acid bacteria isolated from various fermented food products**  
YAZGAN H., KÜLEY E., GÜVEN GÖKMEN T., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.1, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Recent Advances in Marine-Based Nutraceuticals and Their Health Benefits.**  
Šimat V., Elabed N., Kulawik P., Ceylan Z., Jamroz E., Yazgan H., Čagalj M., Regenstein J. M., Özogul F.  
Marine drugs, vol.18, no.12, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Investigation of antimicrobial properties of sage essential oil and its nanoemulsion as antimicrobial agent**

Yazgan H.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.130, no.109669, pp.1-7, 2020 (SCI-Expanded)

- XVI. **The impacts of water and ethanolic extracts of propolis on vacuum packaged sardine fillets inoculated with *Morganella psychrotolerans* during chilly storage**  
YAZGAN H., BURGUT A., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.40, no.2, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **Inhibitory effects of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens**  
KÜLEY E., YAVUZER M. N., Yavuzer E., DURMUŞ M., YAZGAN H., Gezginc Y., ÖZOĞUL F.  
FOOD BIOSCIENCE, vol.32, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Antimicrobial influence of nanoemulsified lemon essential oil and pure lemon essential oil on food-borne pathogens and fish spoilage bacteria**  
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., Kuley E.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.306, 2019 (SCI-Expanded)
- XIX. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion Based on Sunflower Oil on the Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 +/- 2 degrees C)**  
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Balıkcı E., Gokdogan S., UÇAR Y., AKSUN E. T.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.26, no.8, pp.979-992, 2017 (SCI-Expanded)
- XX. **The effects of season on fat and fatty acids contents of shrimp and prawn species**  
Ayas D., ÖZOĞUL Y., Yazgan H.  
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.115, no.3, pp.356-362, 2013 (SCI-Expanded)
- XXI. **The effects of the combination of freezing and the use of natural antioxidant technology on the quality of frozen sardine fillets (*Sardinella aurita*)**  
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZOĞUL F., Ayas D., YAZGAN H.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.2, pp.236-242, 2011 (SCI-Expanded)
- XXII. **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**  
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K., ÖZYURT G.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.45, no.8, pp.1717-1723, 2010 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Effects of Cell Free Supernatants of *Lactobacillus reuteri* ATCC55730 and *Lactobacillus plantarum* FI8595 Against Selected Food-Borne Pathogens and Fish Spoilage Microorganisms**  
Yazgan H.  
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, no.30, pp.485-489, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **BIOGENIC AMINE PRODUCTION IN HISTIDINE DECARBOXYLASE BROTH BY SELECTED LACTIC ACID BACTERIA STRAINS**  
Yazgan H.  
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, no.45, pp.1-8, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Lipid nanoparticles: The future of antifungal agents**  
Yazgan H., Küley E.  
in: Nanofungicides, KAMEL A. ABD-ELSALAM, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, pp.271-287, 2023
- II. **Green/food grade nanoemulsions: An arsenal for controlling food spoilage causatives/pathogens**  
Yazgan H., Özoğul Y., Küley E.

in: BIO-BASED NANOEMULSIONS FOR AGRI-FOOD APPLICATIONS, KAMEL A. ABD-ELSALAM, KASI MURUGAN, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, pp.261-275, 2022

III. **Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus**

ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.

in: Reference Module in Food Science, Paul McSweeney, John McNamara, Editor, Elsevier Science, Oxford, Amsterdam, pp.187-197, 2022

IV. **Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus**

Özoğul F., Yazgan H., Özoğul Y.

in: Reference Module in Food Science, Paul McSweeney, John McNamara, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, pp.91-95, 2020

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **The influence of sweet potato peel extract on biogenic amine accumulation in amino acid decarboxylase broth by food-borne pathogens**  
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., YAZGAN H.  
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Turkey, 07 October 2022
- II. **VETERİNER HEKİMLİK ALANINDA PROBİYOTİKLER**  
GÜVEN GÖKMEN T., YAZGAN H.  
INTERNATIONAL KORKUT ATA SCIENTIFIC RESEARCHES CONFERENCE Osmaniye Korkut Ata University JUNE 28-30, 2022 / OSMANIYE Abstracts, Osmaniye, Turkey, 28 - 30 July 2022
- III. **INVESTIGATION OF IN VITRO ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF GARLIC EXTRACT AGAINST TWO IMPORTANT FOOD-BORNE PATHOGEN BACTERIA**  
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M.  
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (14th FABA 2021), İzmir, Turkey, 7 - 08 September 2021
- IV. **The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of red mullet (*Mullus barbatus*) and horse mackerel (*Trachurus trachurus*)**  
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., GÖKDÖĞAN S., YAZGAN H., TOY N.  
40th CIESM Congress, France, pp.1
- V. **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, Turkey, 15 November - 17 December 2019, pp.680-692
- VI. **Antimicrobial Mechanisms of Emulsified Essential Oil in Food Borne Microorganisms**  
YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.  
EURO ASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Adana, Turkey, 15 - 17 November 2019, pp.1-8
- VII. **Natural antimicrobial agents used for seafood preservation**  
KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., BURGUT A.  
International Congress on Domestic Animal Breeding, Genetics and Husbandry (ICABGEH-19), Praq, Czech Republic, 11 - 13 September 2019, pp.68-74
- VIII. **INVESTIGATION OF ANTIBIOTIC SUSCEPTIBILITY OF SOME IMPORTANT LACTIC ACID BACTERIA**  
YAZGAN H.  
International Congress on Domestic Animal Breeding, Genetics and Husbandry 2019 (ICABGEH-19), Prague, Czech Republic, 11 - 13 September 2019, pp.75-80
- IX. **Microbiological Effects of Propolis Extracts on Vacuum Packaging Sardine Fillets Inoculated with *Morganella Psychrotolerans***  
BURGUT A., YAZGAN H., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.143

- X. **Screening of Lactic acid bacteria strains from fermented fish, meat and dairy products by biochemical and molecular methods**  
YAZGAN H., kuley boğa e., GÜVEN GÖKMEN T.  
2. International Conference on Fisheries and Aquatic Research, 12 - 15 July 2018
- XI. **Comparison of nanoemulsion and essential oils of lemon and grapefruit on inhibition of fish spoilage and foodborne pathogen bacteria**  
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.  
4th International Agriculture Congress, Nevşehir, Turkey, 5 - 08 July 2018, pp.91
- XII. **The inhibitory impact of Enterococcus gallinarum and Lactobacillus plantarum on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**  
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.  
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.157
- XIII. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**  
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.  
7th International Molecular Biology and Biotechnology, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.17
- XIV. **Bacterial and Parasitic Zoonoses in Fish and Fish Products**  
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÖZOĞUL Y.  
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.172
- XV. **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, Turkey, 25 April 2018 - 27 April 2018, pp.17
- XVI. **Nisin as a natural antimicrobial and food additive in seafood industry**  
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., YAZGAN H.  
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.352
- XVII. **Antimicrobial Effect of Nanoemulsions on Spoilage Bacteria Isolated from Sea Bass**  
Küley Boğa E., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XVIII. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion on The Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature ( $2\pm 2$  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 May 2017
- XIX. **Seafood Poisoning From Marine Ecosystem**  
YAZGAN H., Küley Boğa E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XX. **Antimicrobial Effect Of Nanoemulsions On Spoilage Bacteria Isolated From Sea Bass**  
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1164
- XXI. **Effects of oil-in-water nanoemulsion on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature ( $2\pm 2$  °C).**  
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XXII. **Obez bir köpekte immunolojik serolojik hematolojik biyokimyasal hormonal parazitolojik elektrokardiyografik ve radyolojik bulgular ile hastalık etiyolojisinin incelenmesi**

TEKELİOĞLU B. K., KANDIR S., ESİN E., ÜTÜK A. E., HALIGÜR M., AYDOĞAN A., HALIGÜR A., PİNER BENLİ P., ÇOĞUN H. Y., EŞKİ F., et al.

1 st international mediterranean science and engineering congress, 26 October 2017 - 28 October 2016

- XXIII. **INHIBITION IMPACTS OF ORGANIC ACIDS (LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC) ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGENS**  
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.  
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
- XXIV. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on the fatty acid compositions of farmed sea bass stored at 2±2 oC**  
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., AYAS D., YAZGAN H.  
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- XXV. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojen amin üretimi üzerine etkileri**  
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.  
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2015, pp.358
- XXVI. **Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Vakum Paketlenerek Soğukta Depolanan Levreklerin (Dicentrarchus Labrax ) Yağ Asidi Profiline Etkisi**  
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYAS D., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F.  
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XXVII. **Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Vakum Paketlenerek Soğukta Depolanan Levreklerin (Dicentrarchus Labrax ) Yağ Asidi Profiline Etkisi**  
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYAS D., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F.  
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1-2
- XXVIII. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils (Sunflower, Canola, Corn, Olive, Soybean and Hazelnut Oils) for the Quality of Farmed Sea Bass at 2±2OC**  
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yazgan H.  
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1207
- XXIX. **Effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (Scomber scomber) during frozen storage (-18 oC)**  
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZ M.  
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
- XXX. **effects of natural antioxidants on sensory,chemical and microbiological qualities of fish ball(scomber scomber) during frozen storage(-18C)**  
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yazgan H., Oz M.  
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.56
- XXXI. **Comparision of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Turkey**  
AYAS D., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H.  
39th CIESM Congress, Venice, Italy, 10 - 14 May 2014
- XXXII. **Zeytin Yağı Yan Ürünlerinin Hamsi Etinden İzole Edilen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkileri**  
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H.  
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
- XXXIII. **Esansiyel Yağların Biyoaktif Bileşenleri Ve Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine Antimikrobiyal Etkileri**  
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., BALIKÇI E., YAZGAN H.  
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.989-8998
- XXXIV. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojenik amin üretimi üzerine etkileri.**

- KÜLEY BOĞA E., Boğa M., Balıkçı E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.  
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
- XXXV. **Zeytin Yağı Yan Ürünlerinin Hamsi Etinden İzole Edilen Bakterilerin Gelişimi Ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkiler**  
DURMUŞ M., BOĞA E., BALIKÇI E., Yazgan H., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y., Boğa M.  
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
- XXXVI. **Ayçiçek yağı ile hazırlanan nanoemülsiyonun soğukta depolanan kültür levreği ve çipuranın yağ asit profiline etkisi**  
ÖZOĞUL Y., Yazgan H., GÖKDOĞAN S., BALIKÇI E., DURMUŞ M., Yuvka İ., Oz M., Köşker A. R.  
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.368
- XXXVII. **Esansiyel yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri.**  
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Gokdogan S., Balıkçı E., Yazgan H.  
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.56
- XXXVIII. **The Influence Of The Cell Free Solution Of Lactic Acid Bacteria On Tyramine Production By Food Borne-Pathogenes In Tyrosine Decarboxylase Broth**  
UÇAR Y., TOY N., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., ÖZ M., YAZGAN H.  
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.5-6
- XXXIX. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**  
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ., ÖZ M.  
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
- XL. **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, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.164-172
- XL I. **The Effects Of Natural Zeolite On Fatty Acids Profile Of Mediterranean Sardine Fillets**  
ÖZOĞUL F., BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., Kaçar Ç., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Oz M.  
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.164
- XLII. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**  
Özoğul F., Küley Boğa E., Gökdoğan S., Durmuş M., Uçar Y., Balıkçı E., Kaçar Ç., Yazgan H., Özoğul İ.  
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
- XLIII. **Doğal Antioksidan (Kekik, Yeşil Çay, Adaçayı ve Defne) Ekstraktının Kıyılmış Kolyoz Etinden (Scomber japonicus) Hazırlanan Burgerlerin Raf ömrüne Etkileri**  
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., AYAS D., ŞİMŞEK A.  
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.1
- XLIV. **Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) ekstraktının kıyılmış kolyoz etinden (Scomber japonicus) hazırlanan burgerlerin raf ömrüne etkileri.**  
ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., Kacar C., Gokdogan S., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., ŞİMŞEK A., Ayas D., UÇAR Y.  
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.336
- XLV. **Ön-pisirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri**  
ÖZOĞUL Y., Ayas D., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Balıkçı E., Yazgan H., UÇAR Y.  
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.278
- XLVI. **The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (Sardina pilchardus) during storage of 4 ±1 °C.**  
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., ÖZOĞUL F., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E.  
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.82
- XLVII. **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, Turkey, 4 - 07 October 2010, pp.82-84
- XLVIII. **Comparison of fatty acid, trace element and proximate compositions of male and female of blue**

**crabs and swim crabs from Mersin Bay, Turkey.**

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

The 39th CIESM Congress, Venice, Italy, 14 - 17 May 2010, pp.126-127

**XLIX. Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Rapp. Comm. int. Mer Médit., 39, 2010**

Özoğul Y., Ayas D., Özoğul F., Özyurt G., Küley Boğa E., Yazgan H.

39th CIESM Congress, Venice, Italy, 12 - 16 May 2010, pp.1

## Supported Projects

ÖZOĞUL F., SAKARYA Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., POLAT A., POLAT S., DÖNDAŞ H. A., DİNÇER S., İLA H. B., DAŞGAN H. Y., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Denizel ve tarımsal kaynaklardan elde edilen biyoaktif bileşenlerin gıda arzı güvenliği açısından değerlendirilmesi ve farklı gıda matrislerine uygulaması, 2022 - Continues  
ÜTÜK A. E., SEVİN S., TURUT N., EŞKİ F., KARAHAN Ş., KIVRAK İ., SEZER O., GÜVEN GÖKMEN T., YAZGAN H., Project Supported by Higher Education Institutions, Arı Zehrinin Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması, 2022 - Continues  
ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., ÇİÇEK S., CEYLAN Z., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Etken Madde Yüklü Nanolipozom Formülasyonlarının Levrek Filetolarının Kalite Parametrelerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - Continues  
Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., ÖZTOP M. H., TONYALI KARSLI G., Project Supported by Higher Education Institutions, Timol ve karvakrol içeren nanoemülsiyonların bazı gıda kaynaklı patojenler üzerine etkilerinin araştırılması, 2021 - 2024

KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Lactobacilli karma kültür metabolitlerinin karakterizasyonu ve balık bozucu bakteriler üzerindeki biyoaktivitesi, 2021 - 2024

Yazgan H., TÜBİTAK - AB COST Project, Biogenic amine production by lactic acid bacteria (LAB) isolated from sausages in different meat (pig, cow, poultry) infusion broth, 2023 - 2023

Yarpuz Bozdoğan N., Elpeze Ergeç N., Kantar Davran M., Yazgan H., Avcıbay Vurgeç B., Karacan O., Çimen B., Project Supported by Higher Education Institutions, Göçmen ve Yerel Topluluklarda Kadının Sosyo-Kültürel Açından Güçlendirilmesi, 2022 - 2023

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı sarımsak ekstraktlarının invitro antimikrobiyal ve antioksidan etkilerinin incelenmesi, 2021 - 2023

Özoğul F., Özoğul Y., Küley E., Durmuş M., Köşker A. R., Yazgan H., TÜBİTAK International Multi-Cooperation Project, Bio-protective cultures and bioactive extracts as sustainable combined strategies to improve the shelf-life of perishable Mediterranean food (Bozulabilir Akdeniz Gıdalarının Raf Ömrünü Artırmak için Sürdürülebilir Birleşik Stratejiler Olarak Biyoaktif Ekstreler ve Biyo-Koruyucu Kültürler), 2020 - 2023

YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021

KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle Lactobacillus reuteri ve biyoaktif maddelerinin in vitro/in vivo antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - 2021

ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Nanoemülsifiye edilmiş greyfurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - 2021

YAZGAN H., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, L.raffinolactis L.fermentum ve P.pentosus'un gıdalarda potensiyel biyokoruyucu olarak kullanımının araştırılması, 2018 - 2020

KÜLEY E., YAZGAN H., BURGUT A., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education

Institutions, Propolis etanol ekstraktının balık etindeki *Morganella psychrotolerans* gelişimi ve balık kalitesi üzerine etkisi, 2017 - 2019

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÇELİK M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Fermente et ve süt ürünlerinden izole edilen LABnin multiplex PCR ile tanımlanması gıda patojenleri üzerindeki antimikrobiyal aktivitesinin ve antibiyotik direncinin belirlenmesi, 2017 - 2018

YAZGAN H., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Inhibition impacts of organic acids lactic fumaric succinic and orthophosphoric on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common foodborne pathogens, 2016 - 2016

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., Project Supported by Other Official Institutions, Sucul Canlı Atıklarından Mineral Tozu Üretilmesi ve Sağlık/Gıda Sektörüne Kazandırılması, 2013 - 2014

YAZGAN H., TÜBİTAK Project, Doğal Antioksidan ( Kekik, Yeşilçay, Adaçayı ve Defne ) Ekstraktının kıyılmış kolyoz ( *Scomber Japonicus* ) etinden hazırlanan burgerlerin raf ömrüne etkileri, 2010 - 2010

## Scientific Refereeing

FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, August 2022

FOOD CONTROL, SCI Journal, May 2022

FOOD CONTROL, SCI Journal, January 2022

BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, SCI Journal, June 2021

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, April 2021

FOOD BIOSCIENCE, SCI Journal, April 2021

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, March 2021

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, January 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, September 2019

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Journal, August 2019

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, SCI Journal, December 2017

Food Bioscience, SCI Journal, December 2017

Food Bioscience, SCI Journal, December 2017

Food Bioscience, SCI Journal, October 2017

International Journal of Food Properties, SCI Journal, September 2014

## Tasks In Event Organizations

Yarpuz Bozdoğan N., Elpeze Ergeç N., Kantar Davran M., Yazgan H., Çelik M., Karacan O., Avcıbay Vurgeç B., TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ KURUM STRATEJİSİ GELİŞTİRME ÇALIŞTAYI, Workshop Organization, Adana, Turkey, Şubat 2022

## Metrics

Publication: 78

Citation (WoS): 398

Citation (Scopus): 481

H-Index (WoS): 11

H-Index (Scopus): 11

## Congress and Symposium Activities

Comparison of nanoemulsion and essential oils of lemon and grapefruit on inhibition of fish spoilage and foodborne pathogen bacteria, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2018

Screening of lactic acid bacteria strains from fermented fish, meat and dairy products by biochemical and molecular methods, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2018

The inhibitory impact of *Enterococcus gallinarum* and *Lactobacillus plantarum* on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy, Attendee, Turkey, 2018

Bacterial and Parasitic Zoonoses in Fish and Fish Products, Attendee, Konya, Turkey, 2018

Seafood Poisoning From Marine Ecosystem, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2017

Effect Of The Oil-in-water Nanoemulsion On The Quality Of Farmed Sea Bass (*Dicentrarchus Labrax*) And Gilthead Sea Bream (*Sparus Aurata*) Stored At Chilled Temperature ( $2\pm 2$  °C), Attendee, Nevşehir, Turkey, 2017

Antimicrobial effect of nanoemulsions on spoilage bacteria isolated from sea bass, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2017

Inhibition impacts of organic acids (lactic, fumaric, succinic and orto-phosphoric) on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common food-borne pathogens, Attendee, Split, Croatia, 2016

The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on the fatty acid compositions of farmed sea bass stored at  $2\pm 2$  °C, Attendee, Nantes, France, 2015

Bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların vakum paketlenerek soğuktadepolanan levreklerin (*Dicentrarchus Labrax*) yağ asidi profiline etkisi, Attendee, İzmir, Turkey, 2015

The Effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, Canola, Corn, Olive, Soybean and Hazelnut Oils) for the Quality of Farmed Sea Bass at  $2\pm 2$  °C, Attendee, Praha, Czech Republic, 2015

The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of red mullet (*Mullus barbatus*) and horse mackerel (*Trachurus trachurus*), Attendee, Marseille, France, 2013

Esansiyel Yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri, Attendee, Turkey, 2013

Ayçiçek yağı ile hazırlanan nanoemülsiyonun soğukta depolanan ( $2\pm 2$ °C) kültür levreği ve çipuranın yağ asit profiline etkisi, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013

The influence of the cell free solution of lactic acid bacteria on tyramine production by food borne-pathogenes in tyrosine decarboxylase broth, Attendee, Sweden, 2013

Zeytin Yağı Yan Ürünlerinin Hamsi Etinden İzole Edilen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkileri, Attendee, Turkey, 2013

Composition of fat and fatty acids of the Mediterranean gastropods and usage for human health, Attendee, Muğla, Turkey, 2012

The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets, Attendee, Muğla, Turkey, 2012

Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) Ekstraktının Kıyılmış Kolyoz Etinden (*Scomber japonicus*) Hazırlanan Burgerlerin Raf Ömrüne Etkileri, Attendee, Turkey, 2011

Ergin Mürekkep Balık (*Sepia officinalis* Linnaeus 1758) larının Lipit ve Yağ Asitleri Kompozisyonu Üzerine Eşey ve Mevsim Değişkenlerinin Etkileri, Attendee, Antalya, Turkey, 2011

Ön-piştirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri, Attendee, Turkey, 2011

The effects of natural antioxidant extracts (thymus, green tea, sage and laurel) on the fatty acid content of fish burgers made from minced chub mackerel (*Scomber japonicus*), Attendee, Göteborg, Sweden, 2011

The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (*Sardina pilchardus*) during storage of  $4$  °C $\pm 1$ , Attendee, İzmir, Turkey, 2010

Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Turkey, Attendee, Venezia, Italy, 2010

## Awards

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü / The impact of marine and terrestrial based extracts on the freshness quality of modified atmosphere packed sea bass fillets, Tübitak, May 2023

Yazgan H., Yayın Teşvik/Ödülü/Effects of citrus essential oils on the oxidative stability of microencapsulated fish oil by spray-drying, Tübitak, March 2023

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Investigation of bioactive compounds and antimicrobial properties of aqueous garlic extracts on important food-borne zoonotic bacteria for food applications, Tübitak, February 2023

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Recent developments in industrial applications of nanoemulsions, Tübitak, December

2022

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Effectiveness of Lactobacilli cell-free supernatant and propolis extract microcapsules on oxidation and microbiological growth in sardine burger, Tübitak, April 2022

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Inhibitory impacts of Spirulina platensis and Chlorella vulgaris extracts on biogenic amine accumulation in sardine fillets, Tübitak, November 2021

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Investigation of antimicrobial properties of sage essential oil and its nanoemulsion as antimicrobial agent, Tübitak, December 2020

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Inhibitory effects of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens, Tübitak, June 2020

## **Representation and Promotion Activities**

Institutional Representation, DOMCA, Spain, Granada, 2023 - 2023

## **Non Academic Experience**

Akcanlar Petrol A.Ş. Shell Madeni Yağları Bölge Distribütörü

Bossa AŞ.

Rosema Su Ürünleri İşlem Tesisi