

Doç. Dr. HATİCE YAZGAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 613 3507](tel:+903226133507) Dahili: 101

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

E-posta: hyazgan@cu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-7520-3342

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

Yoksis Araştırmacı ID: 247686

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Türkiye 2010 - 2013

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, Türkiye 1998 - 2001

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri, Türkiye 1992 - 1996

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Yabancı Dil, English Writing Scientific Manuscripts, THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO, 2012

Kalite Yönetimi, ENDÜSTRİYEL YAĞLAR, SHELL AŞ, 2008

Kalite Yönetimi, SHELL LUBRICANTS DISTRIBUTOR WORKSHOP, SHELL AŞ, 2007

Finans, ALL-IN PLANT, SHELL AŞ, 2007

Kalite Yönetimi, ENDÜSTRİYEL YAĞLAR, SHELL AŞ, 2006

Kalite Yönetimi, METAL İŞLEME YAĞLARI, SHELL AŞ, 2006

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

Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Tubifeks (*Tubifex tubifex*) Yetiştiriciliğinde Farklı Besi Ortamlarının Etkisi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri, Su Ürünleri, 2001

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Veteriner Bilimleri, Besin Hijyeni ve Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2023 - Devam Ediyor
Dr. Öğr. Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2018 - 2023
Yrd. Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi, 2016 - 2018
Dr. Öğr. Üyesi, Colorado State University, Animal Science Faculty, Meat Safe and Quality Center, 2017 - 2017

Akademik İdari Deneyim

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2023 - Devam Ediyor
Rektörlüğe Bağlı Komisyon Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2023 - Devam Ediyor
Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2022 - Devam Ediyor
Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2020 - Devam Ediyor
Fakülte Akademik Kurul Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2019 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2018 - Devam Ediyor
Bölüm Başkanı, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi, 2018 - Devam Ediyor
Misafir Akademisyen, Universidad de Jaen, Deneysel Bilimler Fakültesi, Sağlık Bilimleri, 2023 - 2023

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

Yazgan H., Farklı entegre piliç işletmelerinde üretilen tavuk etlerinden izole edilen Salmonella türlerinin tespiti ve antibiyotik direnç genlerinin moleküler karakterizasyonu, Yüksek Lisans, Y.Tekin(Öğrenci), Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- The impacts of biopreservation with *Lactobacillus 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)

- II. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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, cilt.90, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **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)
- VIII. **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, cilt.51, sa.1, ss.323-332, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **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, cilt.9, sa.97813, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **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, cilt.59, sa.12, ss.4695-4705, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **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, cilt.304, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)

- XV. **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, cilt.18, sa.12, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **Investigation of antimicrobial properties of sage essential oil and its nanoemulsion as antimicrobial agent**
Yazgan H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.130, sa.109669, ss.1-7, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, cilt.40, sa.2, 2020 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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)
- XIX. **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)
- XX. **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, cilt.26, sa.8, ss.979-992, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, cilt.115, sa.3, ss.356-362, 2013 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, cilt.46, sa.2, ss.236-242, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, sa.30, ss.485-489, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **BIOGENIC AMINE PRODUCTION IN HISTIDINE DECARBOXYLASE BROTH BY SELECTED LACTIC ACID BACTERIA STRAINS**
Yazgan H.
GIDA THE JOURNAL OF FOOD, sa.45, ss.1-8, 2020 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **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
- III. **Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus**
ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.
Reference Module in Food Science, Paul McSweeney, John McNamara, Editör, Elsevier Science, Oxford, Amsterdam, ss.187-197, 2022
- IV. **Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus**
Özoğul F., Yazgan H., Özoğul Y.
Reference Module in Food Science , Paul McSweeney, John McNamara, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.91-95, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **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, Türkiye, 07 Ekim 2022
- III. **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, Türkiye, 28 - 30 Temmuz 2022
- IV. **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
- V. **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., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H., TOY N.
40th CIESM Congress, Fransa, ss.1
- 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, 15 - 17 Kasım 2019
- VII. **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
- 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, Çek

Cumhuriyeti, 11 - 13 Eylül 2019, ss.75-80

- IX. 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
- X. Microbiological Effects of Propolis Extracts on Vacuum Packaging Sardine Fillets Inoculated with Morganella Psychrotolerans**
BURGUT A., YAZGAN H., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Ankara, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.143
- XI. 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 Temmuz 2018
- XII. 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, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.91
- XIII. Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 Nisan 2018 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.172
- XV. 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 Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.17
- XVI. 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
- XVII. 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, Kıbrıs (Kkctc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.352
- XVIII. 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
- XIX. 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., kuley boğa e., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 Mayıs 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), 15 - 17 Mayıs 2017
- XXI. Effects of oil-in-water nanoemulsion on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature (2±2 °C).**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.

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

- XXII. **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
- XXIII. **Obez bir köpekte immunolojik serolojik hematolojik biyokimyasal hormonal parazitolojik elektrokardiyografik ve radyolojik bulgular ile hastalık etiyojisinin 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 Ekim 2017 - 28 Ekim 2016
- XXIV. **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
- XXV. **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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- XXVI. **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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2015, ss.358
- 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XXVIII. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1-2
- XXIX. **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
- XXX. **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 Kasım 2014
- XXXI. **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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.56
- XXXII. **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
- XXXIII. **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

XXXIV. 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

XXXV. 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

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

XXXVII. 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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.368

XXXVIII. 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

XXXIX. 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, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.5-6

XL. The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets

UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ., ÖZ M.

First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1

XLI. 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

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

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

XLIV. 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

XLV. 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

XLVI. 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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.278

XLVII. 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

XLVIII. 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

XLIX. 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

L. 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

Desteklenen Projeler

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., 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

ÜTÜK A. E., SEVİN S., TURUT N., EŞKİ F., KARAHAN Ş., KIVRAK İ., SEZER O., GÜVEN GÖKMEN T., YAZGAN H.,

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Arı Zehrinin Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması, 2022 - Devam Ediyor

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

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

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., ÖZTOP M. H., TONYALI KARSLI G., Yükseköğretim

Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacilli karma kültür metabolitlerinin karakterizasyonu ve balık bozucu bakteriler üzerindeki biyoaktivitesi, 2021 - 2024

Yazgan H., TÜBİTAK - AB COST Projesi , 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 Vurğaç B., Karacan O., Çimen B.,

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Göçmen ve Yerel Topluluklarda Kadının Sosyo-Kültürel Açından Güçlendirilmesi, 2022 - 2023

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

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

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

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

ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye edilmiş greylfurf 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., 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

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

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Sucul Canlı Atıklarından Mineral Tozu Üretilmesi ve Sağlık/Gıda Sektörüne Kazandırılması, 2013 - 2014

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

Bilimsel Hakemlikler

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2022

FOOD CONTROL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022

FOOD CONTROL, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022

BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2021

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021

FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2019

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017

Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017

Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017

Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017

International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

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, Çalıştay Organizasyonu, Adana, Türkiye, Şubat 2022

Metrikler

Yayın: 81

Atf (WoS): 398

Atf (Scopus): 481

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 11

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

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

Bacterial and Parasitic Zoonoses in Fish and Fish Products, Katılımcı, Konya, Türkiye, 2018

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

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 ± 2 °C), Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

Seafood Poisoning From Marine Ecosystem, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

Antimicrobial effect of nanoemulsions on spoilage bacteria isolated from sea bass, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

Inhibition impacts of organic acids (lactic, fumaric, succinic and orto-phosphoric) on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common food-borne pathogens, Katılımcı, Split, Hırvatistan, 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 ± 2 °C, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2015

Bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların vakum paketlenerek soğuktadepolanan levreklerin (*Dicentrarchus Labrax*) yağ asidi profiline etkisi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 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 ± 2 oC, Katılımcı, Praha, Çek Cumhuriyeti, 2015

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

Esansiyel Yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri, Katılımcı, Türkiye, 2013

Ayçiçek yağı ile hazırlanan nanoemülsiyonun soğukta depolanan (2 ± 2 °C) kültür levreği ve çipuranın yağ asit profiline etkisi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013

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

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

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

The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2012

Ön-piştirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri, Katılımcı, Türkiye, 2011

Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) Ekstraktının Kıyılmış Kolyoz Etinden (*Scomber japonicus*)

Hazırlanan Burgerlerin Raf Ömrüne Etkileri, Katılımcı, Türkiye, 2011

Ergin Murekkep Balık (*Sepia officinalis* Linnaeus 1758) larının Lipit ve Yağ Asitleri Kompozisyonu Üzerine Eşey ve Mevsim Değişkenlerinin Etkileri, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 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*), Katılımcı, Göteborg, 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 °C ± 1 , 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, Katılımcı, Venezia, İtalya, 2010

Ödüller

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

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

Yazgan H., Yayın Teşvik Ödülü/Recent developments in industrial applications of nanoemulsions, Tübitak, Aralık 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, Nisan 2022

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

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

Tanıtım ve Temsil Faaliyetleri

Kurumsal Temsil, DOMCA, İspanya, Granada, 2023 - 2023

Akademi Dışı Deneyim

Akcanlar Petrol A.Ş. Shell Madeni Yağları Bölge Distribütörü

Bossa AŞ.

Rosema Su Ürünleri İşlem Tesisi