

Asst. 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

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

Education Information

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

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

Under Graduate, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri, Turkey 1992 - 1996

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

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

Post Graduate, 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

Assistant Professor, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi , 2018 - Continues
Assistant Professor, Cukurova University, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi , 2016 - 2018

Courses

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Under Graduate, 2018 - 2019

Süt Hijyeni ve Teknolojisi, Under Graduate, 2018 - 2019

Su Ürünleri Yetiştiriciliği, Under Graduate, 2016 - 2017

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Recent Advances in Marine-Based Nutraceuticals and Their Health Benefits**
Simat V., Elabed N., Kulawik P., Ceylan Z., Jamroz E., Yazgan H., Cagalj M., Regenstein J. M. , Özoğul F.
Marine Drugs, vol.18, no.267, pp.1-40, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- II. **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.11, no.44, pp.1-10, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Investigation of antimicrobial properties of sage essential oil and its nanoemulsion as antimicrobial agent**
Yazgan H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.130, pp.1-7, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **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 (Journal Indexed in SCI)
- V. **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 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **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 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **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 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **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 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **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 (Journal Indexed in SCI)
- X. **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K. , ÖZYURT G.

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 (Other Refereed National Journals)
- 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 (Other Refereed National Journals)

Books & Book Chapters

- I. **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 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
- II. **Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H.
39th CIESM Congress, Italy, pp.1
- III. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDÖĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.
First International Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, pp.1
- IV. **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
- V. **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
- VI. **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
- 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. **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
- IX. **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
- X. **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
- XI. **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
- XII. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 April 2018 - 27 April 2018, pp.17
- 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. **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 (Kkctc), 19 - 21 April 2018, pp.352
- XVI. **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
- XVII. **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., kuley boğa e., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **Effects of oil-in-water nanoemulsion on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature (2 ± 2 °C).**

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

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

- XXI. **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 October 2017 - 28 October 2016
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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 Sempzyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2015, pp.358
- XXV. **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
- 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, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1-2
- XXVII. **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
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **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
- XXXI. **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
- XXXII. **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

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, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358

XXXIV. **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

XXXV. **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

XXXVI. **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

XXXVII. **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

XXXVIII. **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

XXXIX. **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. **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

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

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

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.1

XLII. **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

XLIII. **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

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. **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

- 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. **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

Supported Projects

- YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetoalarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - Continues
- 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 - Continues
- 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
- ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., Project Supported by Other Official Institutions, Sucul Canlı Atıklarından Mineral Tozu Üretilmesi ve Sağlık/Gıda Sektörüne Kazandırılması, 2013 - 2014
- YAZGAN H., TUBITAK 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, December 2017
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 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

Invited 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 ± 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 ± 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 ± 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

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

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

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

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

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 ± 1 °C, 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

Citations

Total Citations (WOS):87

h-index (WOS):5