

Dr.Öğr.Üyesi 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

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

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

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

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

Dr.Öğr.Üyesi, Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi , 2018 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019

Süt Hijyeni ve Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019

Su Ürünleri Yetiştiriciliği, Lisans, 2016 - 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.18, sa.267, ss.1-40, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.11, sa.44, ss.1-10, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Investigation of antimicrobial properties of sage essential oil and its nanoemulsion as antimicrobial agent**
Yazgan H.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.130, ss.1-7, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.40, sa.2, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.32, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.306, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.26, sa.8, ss.979-992, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.115, sa.3, ss.356-362, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.46, sa.2, ss.236-242, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, ss.1717-1723, 2010 (SCI İndekslerine

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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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. **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
- 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, İtalya, ss.1
- III. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.
First International Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, ss.1
- 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, Türkiye, 15 Kasım - 17 Aralık 2019, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2019, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 11 - 13 Eylül 2019, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 11 - 13 Eylül 2019, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.143

- IX. **Screening of Lactic acid bacteria strains from fermented fish, meat and dairy products by biochemical and molecular methods**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T.
2. International Conference on Fisheries and Aquatic Research, 12 - 15 Temmuz 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, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 Nisan 2018 - 27 Nisan 2018, ss.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 Congress, Konya, Türkiye, 25 - 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. **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 (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.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 (ICAFOT 2017), 15 - 17 Mayıs 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., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017), 15 - 17 Mayıs 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 (ICAFOT 2017), 15 - 17 Mayıs 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 (ICAFOT 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 (ICAFOT 2017), 15 - 17 Mayıs 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 Ekim 2017 - 28 Ekim 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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.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 Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2015, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.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 Kasım 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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.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, İtalya, 10 - 14 Mayıs 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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.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, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2010, ss.126-127

Desteklenen Projeler

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 - Devam Ediyor

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

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

YAZGAN H., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, L. raffinolactis L. fermentum ve P. pentosus'un gıdalarda potansiyel 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 LAB'nin 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 orthophosphoric on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common foodborne pathogens, 2016 - 2016

ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., 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, Aralık 2017

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 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

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

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

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

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

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

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

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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):87

h-indeksi (WOS):5