

# Öğr. Gör. Dr. İLYAS ÖZOĞUL

## Kişisel Bilgiler

E-posta: iozogul@cu.edu.tr

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

## Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-8636-7705

Yoksis Araştırmacı ID: 123145

## Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama İşleme Teknolojisi, Türkiye 2012 - 2019

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama İşleme Teknolojisi, Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye 1999 - 2003

## Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

## Yaptığı Tezler

Doktora, SPİRULİNA PLATENSİS ve CHLORELLA VULGARİS? DEN ELDE EDİLEN EKSTRAKTLARIN SOĞUK DEPOLANAN (4±1°C) SARDALYA (*Sardinella aurita*) FİLETOLARI ÜZERİNDEKİ ANTİOKSİDAN VE ANTİMİKROBİYAL ETKİLERİ, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama İşleme Teknolojisi, 2018

Yüksek Lisans, MERSİN BİTKİSİ (*Myrtus communis* L.) VE DEFNE (*Laurus nobilis* L.)? DEN ELDE EDİLEN EKSTRAKTLARIN YILAN BALIĞI (*Anguilla anguilla* L., 1758) FİLETOLARININ SOĞUK DEPOLAMA (4°C) SÜRESİNCE DUYUSAL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Çukurova Üniversitesi, Feke Meslek Yüksekokulu, Avlama İşleme Teknolojisi, 2012

## Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

## Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootekni, 2019 - 2019

## Verdiği Dersler

STAJ, Ön Lisans, 2020 - 2021

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Ön Lisans, 2020 - 2021

Genel mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2019 - 2020

BALIK ÜRETİMİ, Lisans, 2018 - 2019

STAJ, Lisans, 2014 - 2015

BALIK ÜRETİMİ, Lisans, 2014 - 2015

SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2013 - 2014

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The effect of carvacrol, thymol, eugenol and  $\alpha$ -terpineol in combination with vacuum packaging on quality indicators of anchovy fillets**  
ÖZOĞUL F., Çetinkaya A., EL Abed N., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.  
Food Bioscience, cilt.59, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **The effects of microalgae (Spirulina platensis and Chlorella vulgaris) extracts on the quality of vacuum packaged sardine during chilled storage**  
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Polat A.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.2, ss.1327-1340, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **The Role of Selected Lactic Acid Bacteria on Organic Acid Accumulation during Wet and Spray-Dried Fish-Based Silages. Contributions to the Winning Combination of Microbial Food Safety and Environmental Sustainability**  
KÜLEY E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL İ., BOĞA M., Akyol I., Rocha J. M., ÖZOĞUL F.  
MICROORGANISMS, cilt.8, sa.2, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Effects of laurel and myrtle extracts on the sensory, chemical and microbiological properties of vacuum-packed and refrigerated European eel (Anguilla anguilla) fillets**  
ÖZOĞUL İ., Polat A., ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZOĞUL F., Ayas D.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.3, ss.847-853, 2014 (SCI-Expanded)
- VI. **Stimulation of Cadaverine Production by Foodborne Pathogens in the Presence of Lactobacillus, Lactococcus, and Streptococcus spp.**  
Kuley E., BALIKÇI E., ÖZOĞUL İ., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL F.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.12, 2012 (SCI-Expanded)
- VII. **The Function of Lactic Acid Bacteria on Biogenic Amines Production by Food-Borne Pathogens in Arginine Decarboxylase Broth**  
ÖZOĞUL F., Kuley E., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.18, sa.6, ss.795-804, 2012 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effects of season and sex on fat, fatty acids and protein contents of Sepia officinalis in the northeastern Mediterranean Sea**  
Ayas D., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ., UÇAR Y.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.63, sa.4, ss.440-445, 2012 (SCI-Expanded)

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Chlorella vulgaris' in Dopamin ve Diğer Biyojenik Aminleri Farklı Aminoasit İçeren Besiyerlerinde üretimi**  
YILMAZ N., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL F.  
V. International Congress on Natural and Health Sciences (ICNHS-2019), 13 - 15 Aralık 2019
- II. **Chlorella vulgaris' in Dopamin ve Diğer Biyojenik Aminleri Farklı Aminoasit İçeren Besiyerlerinde üretimi**

YILMAZ N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ.

V. International Congress on Natural and Health Sciences (ICNHS-2019), 13 - 15 Aralık 2019

- III. **The Function of Sugar Beet Peel Extract on the In Vitro Biogenic Amine Production by Food Borne Pathogens**  
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.  
2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.31
- IV. **Antibiotic Resistant Of Lactic Acid Bacteria Strains Isolated From Seafood**  
TOY N., DAĞGEÇEN E., AKYOL İ., BULANCAK A., ÖZOĞUL İ., TUFAN M., ÖZOĞUL F.  
II. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018
- V. **TRADITIONAL SEAFOOD- SUSHI**  
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ.  
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 Nisan 2018
- VI. **NOVEL METHODS FOR SEAFOOD PROCESSING**  
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., POLAT A.  
The 4 th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.113
- VII. **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
- VIII. **The Modified Atmosphere and Vacuum Packaging for Seafood Industry: Fact and Gaps**  
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.225
- IX. **The Effects of Gravading Process and Vacuum Packing on The Fatty Acid Profile of Carp Filets (Cyprinus carpio)**  
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1157
- X. **NATURAL FOOD PRESERVATIVE NİSİN**  
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.  
46th WEFTA CONFERENCE, Split, HRVATİSTAN, 12 - 14 Ekim 2016
- XI. **ANTIMICROBIAL EFFECTS OF LACTOCOCCUS ISOLATED FROM COMMERCIAL COLD-SMOKED FISH**  
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ.  
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- XII. **NATURAL FOOD PRESERVATIVE: NISIN**  
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.  
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- XIII. **THE HEALTH RISK OF TETRODOTOXIN IN MEDITERRANEAN SEA**  
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ.  
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- XIV. **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
- XV. **CONSERVATION OF LYSİNE TO CADEVİRİNE BY CELL FREE SÜPERNATANNTS FROM SALMONELLA PARATYPHİ A AND ESCHERİCİA COLİ İN LYSİNE ENRİCHED DECARBOXYLA BROTH**  
ÖZOĞUL F., TOY N., ÖZOĞUL İ.  
Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), 12 - 14 Ekim 2015
- XVI. **Conversion of lysine to cadaverine by cell-free supernatants (CFSs) from Salmonella Paratyphi A,**

**and Escherichia coli in Lysine enriched decarboxylase broth (LDB)**

ÖZOĞUL F., TOY N., ÖZOĞUL İ.

TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.38

**XVII. FERMENTE BALIK ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTOKOKLARIN PATOJEN MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE ANTİMİKROBİYEL ETKİLERİNİN İNÇLENMESİ**

TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.

TÜRK MİKROBİYOLOJİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 12 - 16 Kasım 2014, cilt.36, ss.409

**XVIII. FERMENTE BALIK ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTOKOKLARIN PATOJEN MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE ANTİMİKROBİYAL ETKİLERİNİN İNÇLENMESİ**

TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.

ANTALYA KONGRESİ 2014, Türkiye, 12 - 16 Kasım 2014, cilt.36, ss.409

**XIX. Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri**

UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S.

Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Türkiye, 24 Ocak 2013, ss.1

**XX. 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

**XXI. 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

**XXII. 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

**XXIII. 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., ÖZ M.

First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.164

## **Desteklenen Projeler**

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., TOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prevention of toxin production by lactic acid bacteria (Toksin üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - 2021

KÜLEY E., ÖZOĞUL İ., POLAT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris den elde edilen ekstraktların soğuk depolanan (2+2 0C) sardalya (Sardina pilchardus) filetoları üzerindeki antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2015 - 2021

ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T., POLAT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin (Nisin, Sakein ve Pediocin) Karakterizasyonu ve Bakteriyel Biyojen Amin Üretimine Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., YAZGAN H., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patates,Şeker Pancarı, Yer Elması ve Kırmızı Pancar Kabuğu Ekstrelerinin Gıda Kaynaklı Patojen

Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Ergüven M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

ÖZOĞUL İ., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Hayvansal ve Bitkisel kökenli kaynaklardan esansiyel yağ asitlerinin elde edilmesi.Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı teknogirişim sermaye desteği olarak yürütülen projede AR-GE mühendisi (2011), 2011 - 2012

## **Metrikler**

Yayın: 31

Atıf (WoS): 124

Atıf (Scopus): 158

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5

## **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

ULUSLARARASI MULTİDİSİPLİNER ÇALIŞMALARI KONGRESİ, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2018

4.TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS, Katılımcı, Girne, Kıbrıs (Kkct), 2018

17. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Katılımcı, İSTANBUL, Türkiye, 2013

MARINE BIOTECHNOLOGY AND GENOMICS WORKSHOP, Katılımcı, Bodrum, Muğla, Türkiye, 2012

## **Akademi Dışı Deneyim**

sanayi bakanlığı