Prof. IŞIL VAR

Personal Information

Email: ivar@cu.edu.tr
Web: https://avesis.cu.edu.tr//ivar

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-0421-6330
Publons / Web Of Science ResearcherID: GIS-7604-2022
Yoksis Researcher ID: 48187

Education Information

Post Doctorate, University of Sussex, Science, Molecular Biology, United Kingdom 1994 - 1995
Doctorate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1987 - 1993
Postgraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Turkey 1984 - 1987
Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , Turkey 1977 - 1981

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Hygiene and Sanitation, Life Sciences, Biotechnology, Microbial Biotechnology, Natural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Continues
Associate Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2017
Assistant Professor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2011
Medical Doctor, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1996
Research Assistant, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1983 - 1996

Academic and Administrative Experience

Cukurova University, Sağlık, Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı, Sağlık, 2015 - Continues

Courses

Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan mikroorganizmalar ve Gıda Kaynaklı Patojenler(, Doctorate, 2012 - 2013
Mikrobiyal Kaynaklı Enzimler, Postgraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mikrobiyolojik Kalite Kontrol , Undergraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Gıda Sanayinde Mikrodalga Kullanımı ve Mikrodalga- Mikroorganizma İlişkisi(, Postgraduate, 2012 - 2013
Hijyen-Sanitasyon , Undergraduate, 2012 - 2013
Genel Mikrobiyoloji , Postgraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Gıdalarda Bozulmaya neden olan mikroorganizmalar ve Gıda kaynaklı patojenler , Postgraduate, 2011 - 2012

Gıdalarda Mikotoksinler ve Analiz Yöntemleri , Postgraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mesleki Deontoloji , Undergraduate, 2012 - 2013
Gıda Mikrobiyolojisi , Undergraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mikroorganizma genetiği ve Genetik Manipülasyonlar , Postgraduate, 2011 - 2012
Gıda Sanayinde Mikrodalga Kullanımı ve Mikrodalga, Mikroorganizma İlişkisi , Postgraduate, 2011 - 2012

Advising Theses

VAR I., Investigation of the occurrence of siderophore receptors in E.coli isolated from foodborne and clinical samples and identification of genotypic relationship of extra-intestinal pathogenic Escherichia coli by using PFGE method, Postgraduate, O.Albarri(Student), 2018
VAR I., Turunç, Nar, Erik ve Sumak Ekşilerinin Bazı Gıda Patojenleri(Salmonell, E.coli, Listeria spp., S.aureus) üzerine Antimikrobiyal Etkisi, Postgraduate, İ.Değirmenci(Student), 2017
VAR I., "Adanada tüketime sunulan bazı balıkların Aeromanas hydrophila açısından değerlendirilmesi", Postgraduate, B.Başkaya(Student), 2017
VAR I., Adana`da Fırın ve Marketlerde Satışa Sunulan Ekmeklerde OTA Varlığının HPLC Yöntemi ile Araştırılması, Postgraduate, N.KOÇ(Student), 2016
VAR I., Ekmek Yapımı Süresince Okratoksin A Yıkımı Üzerine Bir Araştırma, Postgraduate, Ö.ATASEVER(Student), 2016
VAR I., Adana İlinde Toplu Yiyecek Hizmeti Veren Bir Firmanın Hijyen Koşullarının Belirlenmesi, Postgraduate, Ç.ÇAĞRI(Student), 2015
VAR I., Tavuk İşletmelerinden ve Tavuk Etlerinden İzole Edilen Listeria spp. Türleri Üzerine Listex P100 Bakteriyofajının Etkisi, Postgraduate, S.SAĞLAM(Student), 2014
VAR I., Farklı Ambalaj ve Gaz Kompozisyonları ile Modifiye Atmosferde Paketlenen Mantının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişmeler, Doctorate, S.UZUNLU(Student), 2012
VAR I., Tavuk etinden termofilik Campylobacter türlerinin izolasyonu ve - tanımlanması, Postgraduate, S.ERGELDİ(Student), 2010
VAR I., Dondurmalardan izole edilen Listeria spp.'lerin klasik ve moleküler yöntemle tanımlanması, Postgraduate, M.F. (Student), 2010
VAR I., Dondurmalardan Listeria spp.?lerin izolasyonu ve tanımlanması üzerinde bir Araştırma, Postgraduate, A.TEKİN(Student), 2010
VAR I., Bazı Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Lactobacillus ve Bifidobacterium Suşlarının Kullanımı, Doctorate, B.KABAK(Student), 2007
VAR I., Adana?da Bazı Marketlerde Satışa Sunulan Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde - Okratoksin A Varlığının HPLC Yöntemi İle Araştırılması, Postgraduate, C.ÇELİK(Student), 2007
VAR I., Parça et ve kıymalarda erik ekstraktı, Nar ekşisi ve limon tuzunun Antimikrobiyal etkisi, Postgraduate, F.YAPAR(Student), 2006
VAR I., Piyasada Bulunan Yaş ve Kuru Üzümlerden Küf İzolasyonu ve - Okratoksin A?nın ELISA Yöntemi ile Saptanması, Postgraduate, D.YALÇINDAĞ(Student), 2006
VAR I., Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi ve Salmonella spp. İzolasyonu, Postgraduate, F.GÖK(Student), 2005
VAR I., Mavi Yengeç (Callinectes sapidus RATHBUN,1986)Etinin Dondurularak Depolama Şartlarında Mikrobiyal Değişimlerinin İncelenmesi, Postgraduate, İ.TOPRAK(Student), 2003
VAR I., Yer Fıstığında Aflatoksin B1'in Toksik Etkisinin Giderilmesinde Geleneksel Kavurma ve Mikrodalgada Isıtmanın Etkisi, Postgraduate, M.ÖZKARSLI(Student), 2003
VAR I., Lizozimin Clostridium tyrobutyricum Üzerine Etkisinin Laboratuvar Koşullarında ve Üründe Araştırılması, Postgraduate, N.ÖZKUL(Student), 2003
VAR I., Dondurularak Depolanmış (-18oC) Sudak Filetolarında Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değişimler, Postgraduate, İ.OLGUNOĞLU(Student), 2001
VAR I., Bazı Probiotik Laktik Asit Bakterilerinin Aflatoksin B1 ve Aflatoksin M1?e Bağlanma Kapasitesinin ve Aspergillus flavus?un aflatoksin B1 oluşturma Kabiliyeti Üzerine Etkilerinin Araştırılması, Postgraduate, B.Kabak(Student), 2001

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Antimicrobial Resistance of Clinical Klebsiella pneumoniae Isolates: Involvement of AcrAB and OqxAB Efflux Pumps**
Albarri O., Almatar M., VAR I., Köksal F.
Current Molecular Pharmacology, vol.17, no.1, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Phytochemical and physicochemical studies of different apple varieties grown in Morocco**
Mohammed K., Saghrouchni H., El Abdali Y., Amine A., Haoudi N., El fadili M., Amar A., Hamijo T., VAR I., Ullah R., et al.
Open Chemistry, vol.22, no.1, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Dimensions of household food waste in Turkey**
Dolekoglu C. O., Gun S., ŞENGÜL S., VAR I., GİRAY F. H.
NEW MEDIT, vol.20, no.5, pp.47-63, 2021 (SCI-Expanded)

IV. **Carvacrol: A Promising Environmentally Friendly Agent to Fight Seeds Damping-Off Diseases Induced by Fungal Species**
Saghrouchni H., El Barnossi A., Salamatullah A. M., Bourhia M., Alzahrani A., Alkaltham M. S., Alyahya H. K., Tahiri N. E. H., Imtara H., VAR I.
AGRONOMY-BASEL, vol.11, no.5, 2021 (SCI-Expanded)

V. **Antimicrobial effects of fruit sauces on some pathogenic bacteria in vitro and on chicken breast meat**
VAR I., Uzunlu S., Degirmenci I.
JOURNAL OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY, vol.72, no.1, pp.2703-2712, 2021 (SCI-Expanded)

VI. **Microbial quality of a confection (Tahini Halva) manufactured in Turkey**
VAR I., Uzunlu S., Mavis F. G.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.71, no.5, pp.124-128, 2020 (SCI-Expanded)

VII. **Differential Expression of Resistant and Efflux Pump Genes in MDR-TB Isolates**
ALMATAR M., VAR I., KAYAR B., KÖKSAL F.
ENDOCRINE METABOLIC & IMMUNE DISORDERS-DRUG TARGETS, vol.20, no.2, pp.271-287, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. **An Overview of the Activities of Cefiderocol Against Sensitive and Multi-drug-Resistant (MDR) Bacteria**
AlMatar M., Albarri O., Makky E. A., VAR I., KÖKSAL F.
MINI-REVIEWS IN MEDICINAL CHEMISTRY, vol.20, no.18, pp.1908-1916, 2020 (SCI-Expanded)

IX. **A Glance on the Role of Bacterial Siderophore from the Perspectives of Medical and Biotechnological Approaches**
A M. M., Albarri O., Makky E. A., VAR I., KÖKSAL F.
CURRENT DRUG TARGETS, vol.21, no.13, pp.1326-1343, 2020 (SCI-Expanded)

X. **Presence of some mycotoxins in peanuts from harvest to storage**
LAVKOR I., Var I., SAĞLAM S., UÇKUN O., TEKİN A., Savas O.
LEGUME RESEARCH, vol.42, no.6, pp.862-866, 2019 (SCI-Expanded)

XI. **Evaluation of Polyphenolic Profile and Antibacterial Activity of Pome-granate Juice in Combination with Rifampin (R) against MDR-TB Clinical Isolates**
ALMATAR M., VAR I., KAYAR B., EKER E., Kafkas E., ZARIFIKHOSROSHAHI M., KÖKSAL F.
CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY, vol.20, no.4, pp.317-326, 2019 (SCI-Expanded)

XII. **ANALYSIS OF FOOD WASTE IN UNIVERSITY DINING HALLS: A CASE STUDY FROM TURKEY**
Ozcicek-Dolekoglu C., VAR I.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, vol.28, no.1, pp.156-166, 2019 (SCI-Expanded)

XIII. **BIOLOGICAL CONTROL OF AFLATOXIGENIC FUNGI ON PEANUT: FOR THE PRE-HARVEST APPROACH**
LAVKOR I., ARIOĞLU H., VAR I., Oztemiz S.
TURKISH JOURNAL OF FIELD CROPS, vol.24, no.1, pp.21-27, 2019 (SCI-Expanded)

XIV. **Does the Development of Vaccines Advance Solutions for Tuberculosis?**

AlMatar M., Makky E. A., AlMandeal H., eker E., Kayar B., VAR I., KÖKSAL F.
CURRENT MOLECULAR PHARMACOLOGY, vol.12, no.2, pp.83-104, 2019 (SCI-Expanded)

XV. **Novel compounds targeting InhA for TB therapy**
AlMatara M., Makky E. A., VAR I., KAYAR B., KÖKSAL F.
PHARMACOLOGICAL REPORTS, vol.70, no.2, pp.217-226, 2018 (SCI-Expanded)

XVI. **Isolation and Identification of Salmonella Bacteriophage From Sewage waters**
VAR I., HESHMATI B., ALMATAR M.
RESEARCH JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, no.5, pp.1-18, 2018 (SCI-Expanded)

XVII. **Antimicrobial peptides as an alternative to anti-tuberculosis drugs**
ALMATAR M., Makky E. A., YAKİCİ G., VAR I., KAYAR B., KÖKSAL F.
PHARMACOLOGICAL RESEARCH, vol.128, pp.288-305, 2018 (SCI-Expanded)

XVIII. **Pomegranate as a Possible Treatment in Reducing Risk of Developing Wound Healing, Obesity, Neurodegenerative Disorders, and Diabetes Mellitus**
ALMATAR M., Islam M. R., ALBARRI O., VAR I., Kokal F.
MINI-REVIEWS IN MEDICINAL CHEMISTRY, vol.18, no.6, pp.507-526, 2018 (SCI-Expanded)

XIX. **The Role of Nanoparticles in the Inhibition of Multidrug-Resistant Bacteria and Biofilms**
ALMATAR M., MAKKY E. A., VAR I., KÖKSAL F.
CURRENT DRUG DELIVERY, vol.15, no.4, pp.470-484, 2018 (SCI-Expanded)

XX. **New drugs for the treatment of Mycobacterium tuberculosis infection**
ALMATAR M., ALMANDEAL H., VAR I., KAYAR B., KÖKSAL F.
BIOMEDICINE & PHARMACOTHERAPY, vol.91, pp.546-558, 2017 (SCI-Expanded)

XXI. **The Physiological/Pathophysiological Significance of Vitamin D in Cancer, Cardiovascular Disorders and Beyond**
ALMATAR M., ALMANDEAL H., MAKKY E. A., KAYAR B., YARAR E., VAR I., KÖKSAL F.
CURRENT DRUG METABOLISM, vol.18, no.3, pp.207-224, 2017 (SCI-Expanded)

XXII. **Are There Any Other Compounds Isolated From Dermacoccus spp at All?**
ALMATAR M., Eldeeb M., MAKKY E. A., KÖKSAL F., VAR I., KAYAR B.
CURRENT MICROBIOLOGY, vol.74, no.1, pp.132-144, 2017 (SCI-Expanded)

XXIII. **How Does Alternaria alternata-Derived Alternariol Affect Our Health?**
VAR I., ALMATAR M., KÖKSAL F.
MINI-REVIEWS IN ORGANIC CHEMISTRY, no.6, pp.465-472, 2016 (SCI-Expanded)

XXIV. **Effect of Modified Atmosphere Packaging on Microbiological Quality of Manti**
Uzunlu S., VAR I.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, vol.22, no.6, pp.727-732, 2016 (SCI-Expanded)

XXV. **How Does Arternarra alternata-Derived Alternanol Affect Our Health?**
ALMATAR M., VAR I., KÖKSAL F.
MINI-REVIEWS IN ORGANIC CHEMISTRY, vol.13, no.6, pp.465-472, 2016 (SCI-Expanded)

XXVI. **Inhibition of Ochratoxin A Production of Aspergillus carbonarius by Yeast Species**
VAR I., ERGİNKAYA Z., Kabak B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, vol.29, no.3, pp.291-297, 2011 (SCI-Expanded)

XXVII. **Detection of aflatoxin M-1 in milk and dairy products consumed in Adana, Turkey**
VAR I., Kabak B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.62, no.1, pp.15-18, 2009 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Reduction of Ochratoxin A Levels in White Wine by Yeast Treatments**
VAR I., ERGİNKAYA Z., Kabak B.
JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, vol.115, no.1, pp.30-34, 2009 (SCI-Expanded)

XXIX. **Effects of probiotic bacteria on the bioaccessibility of aflatoxin B-1 and ochratoxin A using an in vitro digestion model under fed conditions**
Kabak B., BRANDON E. F. A., VAR I., BLOKLAND M., SIPS A. J. A. M.
JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND HEALTH PART B-PESTICIDES FOOD CONTAMINANTS AND AGRICULTURAL WASTES, vol.44, no.5, pp.472-480, 2009 (SCI-Expanded)

XXX. **Reduction in ochratoxin A levels in white wine, following treatment with activated carbon and sodium bentonite**
VAR I., Kabak B., ERGİNKAYA Z.
FOOD CONTROL, vol.19, no.6, pp.592-598, 2008 (SCI-Expanded)

XXXI. **Factors affecting the removal of aflatoxin M-1 from food model by Lactobacillus and Bifidobacterium strains**
Kabak B., VAR I.
JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND HEALTH PART B-PESTICIDES FOOD CONTAMINANTS AND AGRICULTURAL WASTES, vol.43, no.7, pp.617-624, 2008 (SCI-Expanded)

XXXII. **Occurrence of ochratoxin A in Turkish wines**
Var I., KABAK B.
MICROCHEMICAL JOURNAL, vol.86, no.2, pp.241-247, 2007 (SCI-Expanded)

XXXIII. **Survey of aflatoxin B-1 in helva, a traditional Turkish food, by TLC**
Var I., Kabak B., GOK F.
FOOD CONTROL, vol.18, no.1, pp.59-62, 2007 (SCI-Expanded)

XXXIV. **Strategies to prevent mycotoxin contamination of food and animal feed: A review**
Kabak B., DOBSON A. D. W., Var I.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.46, no.8, pp.593-619, 2006 (SCI-Expanded)

XXXV. **The effects of using exopolysaccharide producing cultures on the microbiological, physicochemical and sensory properties of ayran**
SAHAN N., Var I., YASAR K., ZORLUGENC B.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.57, no.4, pp.118-123, 2006 (SCI-Expanded)

XXXVI. **Effects of antifungal agent and packaging material on microflora of Kashar cheese during storage period**
Var I., Erginkaya Z., Guven M., Kabak B.
FOOD CONTROL, vol.17, no.2, pp.132-136, 2006 (SCI-Expanded)

XXXVII. **Effect of some fat replacers on microflora of low-fat Kashar cheese during ripening**
Var I., SAHAN N., KABAK B., YASAR K., KARACA O. B.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.56, no.5, pp.114-118, 2005 (SCI-Expanded)

XXXVIII. **The effect of Lactobacillus and Bifidobacterium strains on the growth and AFB(1) production of Aspergillus flavus**
KABAK B., Var I.
ACTA ALIMENTARIA, vol.33, no.4, pp.371-376, 2004 (SCI-Expanded)

XXXIX. **Removal of aflatoxins by viable and heat-killed lactic acid bacteria and bifidobacteria**
Var I., KABAK B.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.55, no.5, pp.106-109, 2004 (SCI-Expanded)

XL. **Microbiological properties of labneh (concentrated yoghurt) stored without vegetable oil at room or refrigeration temperatures**
SAHAN N., Var I., SAY D., AKSAN E.
ACTA ALIMENTARIA, vol.33, no.2, pp.175-182, 2004 (SCI-Expanded)

XLI. **Binding of Aflatoxin M-1 by Lactobacillus and Bifidobacterium strains**
KABAK B., Var I.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.59, pp.301-303, 2004 (SCI-Expanded)

XLII. **The effects of natamycin on the shelf life of yogurt**
Var I., SAHAN N., KABAK B., GOLGE O.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.55, no.1, pp.7-9, 2004 (SCI-Expanded)

XLIII. **Antimicrobial effects of sodium tripolyphosphate and chlorine on chicken carcasses**
Aydin Z., Erginkaya Z., Var I.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.53, no.3, pp.68-69, 2002 (SCI-Expanded)

XLIV. **Stabilizatör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özelikleri Üzerine Etkileri**

GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., VAR I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., Hayaloğlu A. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.6, pp.1-11, 2002 (SCI-Expanded)

XLV. **Chemical and sensory changes of pike perch (Sander lucioperca Bogustkaya & Naseka 1996) fillets during frozen storage (18 degrees C)**
OLGUNOGLU I., POLAT A., Var I.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.26, no.4, pp.879-884, 2002 (SCI-Expanded)

XLVI. **The microbiological quality of commercially bottled spring waters in Turkey**
Erginkaya Z., Var I.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.48, no.6, pp.141-142, 1997 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **PİYASADA TÜKETİME SUNULAN AYÇİÇEK VE MISIRÖZÜ YAĞLARINDA AFLATOKSİN VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI**
VAR ÖNGEL I., TEKİN A.
GIDA, vol.48, no.6, pp.1304-1317, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Kanatlı Etlerinde Bozulmaya Neden Olan Patojen Bakteriler**
KURŞUN K., VAR ÖNGEL I., Abdallah N., BAYLAN M.
Journal of Agriculture, Food, Environment and Animal Sciences (JAFEAS), vol.4, no.2, pp.193-213, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Extraction Methods Effects on Aflatoxin Concentration during Sunflower Oil Processing: First Report**
VAR ÖNGEL I., uçkun o.
European Journal of Agriculture and Food Sciences, vol.3, no.5, pp.136-143, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Evaluation of Food Safety of Commercial Baby Foods according to Legal Regulations**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S., TEKİN A., Yılmaz S., Heshmati B., uçkun o., Çetinkaya A.
European Journal of Agriculture and Food Sciences, vol.3, no.5, pp.72-80, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Investigation on the occurrence of siderophore genes in E. coli isolated from human clinical cases and food sources in Turkey**
Albarri o., ALMATAR M., VAR ÖNGEL I., Bedir B., MERAL ÖCAL M., KÖKSAL F.
Journal of Biotechnology Science Research, vol.8, no.1, pp.1-12, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **SAĞLIKLI BESLENME VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ**
VAR ÖNGEL I.
Çütam Kültür Evi Konuşmaları Dergisi, vol.4, no.1, pp.79-85, 2021 (Non Peer-Reviewed Journal)

VII. **Covid-19 Salgınının Yayılmasını Önleyici Hijyen Uygulamaları**
Özçakmak S., VAR ÖNGEL I.
Akademik Gıda, vol.18, no.4, pp.433-441, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Effects of different peeling techniques on aflatoxin levels in pistachios**
Tekin A., Şahan A., VAR ÖNGEL I., Bilim C., Sarpkaya k., ZORLUGENÇ B.
ACTA HORTICULTURAE, 2020 (Scopus)

IX. **Ülkemizde Gıda Kaynaklı Zehirlenme Vakalarında Adli İşlemler**
VAR I., ÖZÇAKMAK S.
2. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi Kitabı., no.2, pp.30-32, 2020 (Non Peer-Reviewed Journal)

X. **An Investigation of Listeria monocytogenes and Listeria spp. at Poultry Processing Plants and RetailMarkets**
VAR ÖNGEL I., SAĞLAM S., ZORLUGENÇ B.
Journal of Biotechnology Science Research, vol.7, no.1, pp.1-9, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Mikroorganizmalarda Çoğunluğu Algılama Ve Çoğunluğu Algılama Mekanizmasının Engellenmesi**
VAR I., Çelik Ç.
GIDA, pp.943-953, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Investigation of occurrence of autotransporter genes in E.coli isolated from clinical and food**

sources.
VAR I., MOHAMED M., ALMATAR M., KÖKSAL F.
Journal of Biotechnology Science Research, no.6, pp.23-31, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Molecular Screening of Sideropohore Genes in Extraintestinal Pathogenic Escherichia coli Isolated From Clinical and Escherichia coli Isolated Food Samples in Turkey**
VAR I., BEDİR B., ALBARRI O., ALMATAR M., KÖKSAL F.
Pyrex Journal of Biomedical Research., no.5, pp.1-8, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**
VAR ÖNGEL I., var öngel M.
KADAUM Disiplinlerarası Kadın Çalışmaları II (Interdıscıplınary Women's Studıes II), pp.385, 2019 (Non Peer-Reviewed Journal)

XV. **Microbiological Quality of Peanuts: From Field to Consumption**
UÇKUN O., VAR I.
Sustainable Food Producion, vol.4, pp.31-39, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XVI. **Molecular typing methods to investigate transmission of Escherichia coli from food to humans.**
ALBARRI O., VAR ÖNGEL I., BAYKARA B., KIZILYILDIRIM S., ALMATAR M., KÖKSAL F.
Journal of Biotechnology Science Research, vol.5, no.3, pp.1-10, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XVII. **Molecular typing methods to investigate transmission of Escherichia coli from food to humans**
ALBARRI O., VAR I., BEDİR B., KIZILYILDIRIM S., ALMATAR M., KÖKSAL F.
Journal of Biotechnology Science Research, no.5, pp.1-10, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XVIII. **Anti-ulcer Activity of Some Selected Medicinal Plants: A review**
ALBARRI O., KHALED W., VAR I., BOUSHIHASSAL A., MERAL M., ONLEN C., BEDİR B., KIZILYILDIRIM S., KARSLI F., KÖKSAL F.
International Journal of Biotechnology and Food Science Research Article, no.6, pp.18-32, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XIX. **Investigation of Some Microbiological Properties of Roasted Peanuts Purchased from Adana Province in Turkey: First Report**
UÇKUN O., VAR I.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods. Proceedıngs Book, pp.224-230, 2018 (Non Peer-Reviewed Journal)

XX. **Prevalence of Escherichia coli isolated from meat, chicken and vegetable samples in Turkey**
albarri o., Var I., MERAL M., Bedir B., Heshmati B., KÖKSAL F.
Journal of Biotechnology Science Research, no.4, pp.214-222, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XXI. **Geleneksel Meyve Ekşilerinin Antimikrobiyal Özellikleri**
VAR I., SAĞLAM S., KAMBEROĞLU M. A.
GTD- Gıda Dergisi, no.42, pp.392-404, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XXII. **Salgınlara Neden Olan Bazı Gastroenterit Virüslerinin İrdelenmesi**
VAR I., Çelik Ç.
GTD- Gıda Dergisi, no.42, pp.392-404, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XXIII. **The legal applications of official supervision and controls based on hygiene, the evaluation of microbiological criteria from past to present in Turkey**
ÖZÇAKMAK S., VAR I., AKBULUT O.
Journal of Food Safety and Hygiene, vol.2, no.1, pp.1-7, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XXIV. **The potential effects of Pomegranate on Bacteria and Viruses: A review**
ALBARRI O., VAR I., BOUSGIGASSA A., MERAL M., ONLEN C., MOHAMED M., KÖKSAL F.
Journal of biotechnology science research, no.3, pp.175-180, 2017 (Non Peer-Reviewed Journal)

XXV. **The potential effects of Pomegranate on Bacteria and Viruses: A review**
ALBARRI O., VAR I., BOUSGIGASSA A., MERAL M., ONLEN C., MOHAMED M., KÖKSAL F.
Journal of biotechnology science research, no.3, pp.175-180, 2017 (Non Peer-Reviewed Journal)

XXVI. **The potential effects of Pomegranate on Bacteria and Viruses: A review**
ALBARRI O., VAR I., BOUSGIGASSA A., MERAL M., ONLEN C., MOHAMED M., KÖKSAL F.

Journal of biotechnology science research, no.3, pp.175-180, 2017 (Non Peer-Reviewed Journal)

XXVII. **An Investigation of Listeria monocytogenes and Listeria spp. at Poultry Processing Plants and Retail**
SAĞLAM S., var I.
E-Biology International Journal, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XXVIII. **. Determination of hygiene conditions and antimicrobial efficacy of disinfectant used in a catering company in Adana**
ÇELIK ., VAR I.
Journal of Food: Microbiology, Safety & Hygiene, no.2, pp.52, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

XXIX. **Küf Gelişimi ve Mikotoksin Üretiminin Kontrolünde Alglerin Kullanımı.**
VAR I., ŞIK A., ASLAN G., AK B.
Dünya Gıda Dergisi, no.9, pp.91-97, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XXX. **Effect of Modified Atmosphere Packaging on the Refrigerated Storage of Mantı**
Uzunlu S., VAR I.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, no.4, pp.36-40, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XXXI. **The potential effects of Pomegranate on Bacteria and Viruses: A review**
albarri o., Var I., Boushihassal A., MERAL M., önlen C., Hassan Mohammed M., KÖKSAL F.
Journal of Biotechnology Science Research (JBSR), no.3, pp.175-180, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XXXII. **Dondurmadaki Tehlikelere Dikkat**
VAR I.
Food Time, Gastronomi ve Horeca Dergisi, no.3, pp.40-42, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIII. **Küflü Peynirlerde Mikotoksin Risk**
VAR I., GÜNEY S., COŞKUN E., SAĞLAM S.
Süt Ürünleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Dergisi, no.57, pp.36-37, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)

XXXIV. **Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji Uygulamaları**
VAR I., SAĞLAM S.
TGD- Gıda Dergisi, no.2, pp.101-108, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XXXV. **Küflü Peynirlerde Mikotoksin Riski**
VAR I., Güney S., Coşkun E., Sağlam S.
Süt Dünyası. Süt Ürünleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Dergisi., no.57, pp.36-37, 2015 (Non Peer-Reviewed Journal)

XXXVI. **Tahıl Bazlı Ürünlerde Gıda Güvenliği Mikrobiyolojik Riskler**
VAR I., ÖZLEM A.
Dünya Gıda Dergisi, no.7, pp.72-80, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVII. **Et ve Et Ürünlerinde Bozulmalar, Kaynakları ve Sağlığımıza Etkileri**
VAR I.
Gıda Gündemi Dergisi, no.3, pp.72-75, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XXXVIII. **Gıda İşletmelerinde Biyofilm ve Mücadele Yöntemleri**
VAR I., şık A., ASLAN G.
Dünya Gıda Dergisi, no.11, pp.92-96, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XXXIX. **Monitoring of Aflatoxins in Peanuts**
UÇKUN O., VAR I.
Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, no.1, pp.1310-1314, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XL. **Un, ekmek ve yaş pastalarda Rop hastalığına neden olan Bacillus sporlarının incelenmesi**
VAR I., ZORLUGENC B., KABAK B., Uzunlu S.
Gıda Dergisi, no.2, pp.74-78, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XLI. **Stabilizör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
VAR I., KAÇAR A., Hayaloğlu A. A., AKSAN E., GÜVEN M., SAHAN N., AŞICI O., ERGİNKAYA Z.
HR.Ü.Z.F. Dergisi, no.6, pp.1-11, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

XLII. **Dondurmalardan Listeria spp?lerin İzolasyonu ve Tanımlaması üzerine bir Araştırma**
TEKİN A., VAR I.
Fen ve Mühendislik Dergisi, vol.25, no.2, pp.153-161, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

XLIII. **Küf deyip Geçmeyin**
VAR I.
Cumhuriyet Tarım, Gıda, Hayvancılık Dergisi,, no.43, pp.25, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XLIV. **Süt Ve Süt Ürünlerinde Mikotoksin**
VAR I.
Cumhuriyet Tarım, Gıda, Hayvancılık Dergisi, no.42, pp.11, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XLV. **Tahıl Bazlı Ürünlerde Mikrobiyolojik Tehlikeler**
VAR I.
Cumhuriyet Tarım, Gıda,Hayvancılık Dergisi,, no.23, pp.9, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

XLVI. **Meyve suyu ve Şaraplarda Mikotoksin Varlığı**
KABAK B., VAR I.
Dünya Gıda Dergisi, pp.73-79, 2006 (Peer-Reviewed Journal)

XLVII. **Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Adsorbent Maddelerin Kullanımı**
KABAK B., VAR I.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, no.8, pp.49-56, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XLVIII. **Oligosakkaritlerin Probiyotik Bakterilerin Gelişimi ve Canlılığı Üzerine Etkisi**
KABAK B., VAR I.
Gıda (GTD) Dergisi, no.30, pp.329-333, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

XLIX. **Fusarium Toksinleri**
KABAK B., VAR I.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, no.8, pp.30-42, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

L. **Işınlamanın Küf Gelişimi ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi**
KABAK B., VAR I.
GTD Gıda Dergisi, no.30, pp.197-201, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

LI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi**
KABAK B., VAR I.
GTD Gıda Dergisi, no.29, pp.275-279, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LII. **Mikotoksin Biyosentezinin Engellenmesinde ve Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Biyolojik Ajanların Kullanımı**
KABAK B., VAR I.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, no.5, pp.39-45, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LIII. **Mikotoksin Aranmasında Kullanılan Analiz Yöntemleri**
VAR I., KABAK B., ÖZKARSLI M.
Orlab On-Line Mikrobiyoloji Dergisi, vol.2, no.11, pp.1-11, 2004 (Peer-Reviewed Journal)

LIV. **Farklı Laktik Asit Kültürleriyle Üretilen Yoğurtlarda Laktik Asit Bakterilerinin Aspergillusflavus Üzerine Antifungal Etkisi**
ERGİNKAYA Z., GÜVEN M., KAVAS C., VAR I., Kabak B., KARACA O. B.
Gıda Mühendisliği Dergisi, no.7, pp.31-36, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

LV. **Adana Piyasasında Satılan Çeşitli Pastalarda Bazı Patojen Mikroorganizma ve Rop Sporu Varlığının Araştırılması**
VAR I., ERGİNKAYA Z., KABAK B.
Unlu Mamullar Teknolojisi, no.12, pp.34-45, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

LVI. **Laktik Asit Bakterilerinin Mikotoksin Oluşturan Küfler ve Mikotoksin Oluşumu Üzerine Etkileri?**
KABAK B., VAR I.
Bilimsel Gıda, vol.4, pp.23-27, 2003 (Peer-Reviewed Journal)

LVII. **Kıymaların Mikroflorası ve Mikrodalga Uygulamasının Kıymada Salmonella enteritidis PT4 Üzerine Etkisi**
VAR I., AKSAN E.
Dünya Gıda Dergisi, pp.67-71, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

LVIII. **Antimikrobiyal Madde Kullanımının ve Ambalaj Materyalinin Olgunlaşma Süresince Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkileri**

GÜVEN M., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., Kaçar A., Hayaloğlu A. A.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.6, pp.13-23, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

LIX. **Stabilizatör Kullanımının Ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
GÜVEN M., ERGİNKAYA Z., KARACA O. B., VAR ÖNGEL I., GÜZELER N., Kaçar A., Aksan E., HAYALOĞLU A. A.
Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

LX. **Ambalajlı ve Ambalajsız Un ve Ekmeklerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü**
VAR I., ZORLUGENC B.
Unlu Mamuller Teknolojisi, no.10, pp.34-41, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXI. **Mısır Çerezlerinden Küflerin İzolasyonu, Tanısı ve Çerezlerde Aflatoksin Varlığının Araştırılması**
VAR I., EVLİYA B., ZORLUGENC B.
Ç.Ü.Z.F.Dergisi, no.16, pp.55-60, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXII. **Kuru İncirlerde Küf İzolasyonu ve Tanımlanması ve Aflatoksin Belirlenmesi**
VAR I., EVLİYA B., ZORLUGENC B.
Ç.Ü.Z.F.Dergisi, no.16, pp.61-66, 2001 (Peer-Reviewed Journal)

LXIII. **Soya Fasulyesinin Gıda Endüstrisinde ve Beslenmedeki Yeri ve Değeri**
VAR I.
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, no.3, pp.74-87, 1998 (Peer-Reviewed Journal)

LXIV. **Türkiye?de Ticari Olarak Satılan Pet Şişelerdeki İçme Sularında Total Mikroorganizma ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması**
ERGİNKAYA Z., VAR I.
Ç.Ü.Ziraat Fak.Der, no.11, pp.217-222, 1996 (Peer-Reviewed Journal)

LXV. **Çeşitli Yumurtalarda Salmonella Taraması**
VAR I., EVLİYA B.
GIDA, no.20, pp.387-391, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

LXVI. **Bıldırcın ve Ördek Yumurtalarında Maya, Küf ve Total Bakteri Açısından İncelenmesi**
VAR I., EVLİYA B.
GIDA, no.20, pp.195-198, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

LXVII. **Tavuk Yumurtalarının Maya, Küf ve Bakteri Açısından İncelenmesi**
VAR I., EVLİYA B.
Gıda,, no.20, pp.81-83, 1995 (Peer-Reviewed Journal)

LXVIII. **Yumurtanın Yapısı ve Bakteriyal Florası**
VAR I., ERGİNKAYA Z., EVLİYA B.
Ç.Ü.Ziraat Fak. Der, no.9, pp.195-202, 1994 (Peer-Reviewed Journal)

LXIX. **Bazı Hayvansal Kökenli Gıdalarda Listeria monocytogenes Sorunu**
ERGİNKAYA Z., VAR I.
Doğa Türk Mühendislik ve Çevre Bilimleri Dergisi, no.16, pp.106-110, 1992 (Peer-Reviewed Journal)

LXX. **Gıda Endüstrisinde Kullanılan Enzimler**
VAR I., EVLİYA B.
Ç. Ü. Ziraat Fak.Der, no.7, pp.25-36, 1992 (Peer-Reviewed Journal)

LXXI. **Et ve Et Ürünlerinde Biyojenik Aminler**
ERGİNKAYA Z., VAR I.
GIDA, vol.2, no.14, pp.171-174, 1989 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **A Glance at Food Processing Applications**
VAR ÖNGEL I., UZUNLU S.
InTech Open Book Stats, Londrina, 2022

II. **Kooperatifçilik ve Küçük Aile İşletmeciliği**

ÜZÜMCÜ Y., GENÇAY F., ÇALIŞKAN S., ALPARSLAN Ş., DEĞİRMENCİ Y., KÖSEMECİ C., ARICI F., VAR ÖNGEL I., CAĞLAK M., SALI B., et al.
Karmatsan Basım Yayın Matbaacılık Promosyon ve Reklam Ürünleri Limited Şirketi, Ankara, 2022

III. **Gıda Kaynakli Hastaliklar Ve Yapilması Gereken İşlemler Çerçevesinde Önemli Yasal Mevzuat Başliklari İçeren Kılavuz**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S., Üzümcü Y.
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 2022

IV. **Gıda Kaynaklı Hastalıklar Ve Yapılması Gereken İşlemler Çerçevesinde Önemli Yasal Mevzuat Başlıklari İçeren Kılavuz**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S., Üzümcü Y., Özat E.
Gıda Mühendisleri Odası Yayını. Karmatsan Basım Yayın Matbaacılık Promosyon ve Reklam Ürünleri Limited Şirket, Ankara, 2022

V. **Devam Formülü Ürününde Cronobacter sakazakii Nedeni ile Geri çağırma Tatbikatı: Vaka Analizi**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S., Efe Kabagöz E.
in: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Neriman Bağdatlıoğlu, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.140-148, 2022

VI. **Food Processing**
VAR ÖNGEL I., UZUNLU S.
in: A Glance at Food Processing Applications, Işıl Var, Sinan UZUNLU, Editor, InTech Open Book Stats, Londrina, pp.1-5, 2022

VII. **Yasal Mevzuat Çerçevesinde Gıda Güvenilirliği**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S.
SİDAS Medya Ltd. Şti., 2019

VIII. **Active Antimicrobial Food Packaging**
VAR I.
B, Londra, 2019

IX. **Var.quotYasal Mevzuat Çerçevesinde Gıda Güvenilirliği**
ÖZÇAKMAK S., VAR I.
SİDAS Medya Ltd. Şti, İzmir, 2019

X. **Introductory Chapter: Active Antimicrobial Food**
Uzunlu S., VAR I.
in: Active Antimicrobial Food Packaging, VAR I., Editor, Intech Open Book, Zagreb, pp.1-5, 2018

XI. **Biofilm Structure of Foodborne Pathogens**
VAR I., SAĞLAM S.
in: Antimicrobial Research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Méndez-Vilas, Editor, Formatex Research Center Press, Badajoz, pp.301-307, 2017

XII. **The new approach: The control of aflatoxin contamination at harvest, drying, pre-storage and storage periods in peanut**
LAVKOR I., VAR I.
in: Aflatoxin-Control, Analysis, Detection and Health Risks, Lukman Bola Abdulra'uf, Editor, Intech Open Book Stats Publications, Londra, pp.45-66, 2017

XIII. **First Report of Mycotoxins in Second Peanuts Crop in Adana and Osmaniye at Harvest, Drying, Prestorage and Storage Periods**
LAVKOR I., VAR I., ÖZTEMİZ S., ALMATAR M.
in: InTech Open Book Stats; AFLATOXIN CONTROL, ANALYSIS, DETECTION AND HEALTH RISKS, Lukman Bola Abdulrauf, Editor, Croatia Legal Deposit, Zagreb, pp.193-209, 2017

XIV. **The new approach: The control of aflatoxin contamination at harvest, drying, pre-storage and storage periods in peanut**
LAVKOR I., VAR ÖNGEL I.
in: AFLATOXIN CONTROL, ANALYSIS, DETECTION AND HEALTH RISKS, Lukman Bola Abdulra'uf, Editor, Printed in Croatia Legal deposit, pp.45-67, 2017

XV. **Tatlıcılık" SokaktaYaşayan**
VAR I.
Tatlıcılık Eğitimi Kitabı, Adana, 2006

XVI. **Kebapçılık" SokaktaYaşayan**
VAR I.
Kebapçılık Eğitimi Kitabı, Adana, 2006

XVII. **1.Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu Bildiri Kitabı**
VAR I.
Serdar Ofset Matbaacılık, Adana, 2003

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **PİYASADA TÜKETİME SUNULAN AYÇİÇEK YAĞLARINDA AFLATOKSİN VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI**
Var I., Tekin A., Sucu B.
8. ULUSLARARASI BAŞÖĞRETMEN EĞİTİM VE YENİLİKÇİ BİLİMLER KONGRESİ, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2023, pp.407-412

II. **Kebap Tüketiminde Algılanan Riskler**
VAR ÖNGEL I., BOSTAN BUDAK D., KARAALİ M.
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Ankara, Turkey, 19 November 2022, vol.1, pp.59

III. **A Study On Stability Of Avocado Puree**
UZUNLU S., VAR ÖNGEL I.
11. Uluslararası Türk Mikrobiyoloji Kongresi., Antalya, Turkey, 16 November 2022, vol.1

IV. **Mersin Merkez İlçelerinde Yaşayan Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Kadınların Gıda Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S.
1. Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 November 2022, vol.1, pp.140-141

V. **Devam Formülü Ürününde Cronobacter sakazakii Nedeni ile Geri çağırma Tatbikatı: Vaka analizi**
VAR ÖNGEL I., Özçakmak S., Efe Kabagöz E.
1. Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Turkey, 10 November 2022, vol.1, pp.44

VI. **Fruit Quality Characterization of Some Clementine, Nova and Robinson Mutants**
TEKİN A., Kafa G., Baysal Z., Eroğlu E. Ç., Ünlü M., Arslan R., Uysal O., Taşkın T. G., VAR ÖNGEL I.
14th International Citrus Congress, Mersin, Turkey, 06 November 2022, vol.1, pp.63

VII. **Organik Gıda Ürünlerinde Etiketleme, Satış Koşulları Ve Piyasa Denetim Ve Kontrolleri.**
Özçakmak S., VAR ÖNGEL I.
Anadolu 9th Internatıonal Conference On Applıed Scıences, Diyarbakır, Turkey, 11 June 2022, vol.1, pp.6-12

VIII. **Güvenilir Gıda Tedarik Zincirinde Soğuk Zincir Lojistiği ve Sürdürülebilirlik**
Özçakmak S., Akbulut O., VAR ÖNGEL I.
Anadolu 9th International Conference On Applied Sciences., Diyarbakır, Turkey, 10 June 2022, vol.1, pp.1-5

IX. **Bebek Mamalarında Bacillus cereus Varlığının Araştırılması**
ÜN A., VAR ÖNGEL I.
6th International Mediterranean Science and Engineering Congress, Antalya, Turkey, 25 November - 27 October 2021, vol.1, pp.475-478

X. **The Effect of Cold Press Oil Extraction Method on Transfer of Ochratoxin A To The Oil From Contaminated Olives**
TEKİN A., VAR ÖNGEL I.
2nd International / 12th National Food Engineering Congress, 25 - 27 November 2021, vol.43, pp.171-176

XI. **Investıgatıon of the Presence Of Bacillus cereus In Infant Food And Rıce Flours**
VAR ÖNGEL I., ÜN A.
Cukurova 7th International Scientific Researches Conference, Adana, Turkey, 7 - 08 September 2021, vol.1, pp.252

XII. **Adana İlinde Toplu Yiyecek Hizmeti Veren Bir Firmanın Hijyen Durumunun Değerlendirilmesi**

VAR ÖNGEL I., Çelik Ç., UZUNLU S.
TMC 2020. Çevrim içi Mikrobiyoloji Sempozyumu., 25 December 2020

XIII. **Modifiye edilmiş FDA/BAM metodu ile marketlerde satışa sunulan tüm tavuk karkaslarından termofilik Campylobacter türlerinin izolasyonu ve identifikasyonu**
VAR ÖNGEL I., KÖKSAL F., Kipalev Şahan A., Erdoğan S.
TMC 2020. Çevrim içi Mikrobiyoloji Sempozyumu., 25 December 2020

XIV. **Investigation of Moulds in Salted Yoghurt (Concentrated Yoghurt)**
VAR I., Aksan E., SAHAN N., SAY D.
1st Open Seminar arranged by SAFOODNET-Food Safety and Hygiene Networking within New Member States and Associated Candidate Countries, Finland, pp.83

XV. **Effect of ListexTM P100 Bacteriophage on Listeria spp. Isolated from Chicken Enterprises**
SAĞLAM S., VAR I.
6.National Veterinary and Food Hygiene Congress, Van, Turkey, pp.55

XVI. **Thermal Tolerance of Some Microorganisms inManti: Determination of D-values**
Uzunlu S., VAR I.
NAFI kongre, Aydın, Turkey, pp.1

XVII. **Thermal Inactivation of Staphylococcus aureus in Broth**
Uzunlu S., VAR I.
NAFI kongre, Aydın, Turkey, pp.1

XVIII. **Investigation on the effect of lysosyme on Clostridium tyrobutyricum in vitro and on produced cheese**
VAR I., Uzunlu S.
23rd International ICFMH Symposium, İstanbul, Turkey, pp.1

XIX. **Investigation of Moulds in Salted Yoghurt (Concentrated Yoghurt)**
VAR I., Aksan E., SAHAN N., SAY D.
1st Open Seminar arranged by SAFOODNET-Food Safety and Hygiene Networking within New Member States and Associated Candidate Countries, Finland, pp.83

XX. **Phage Applications in Food Safety**
VAR I., Uzunlu S.
Bacterophages and Probiotics-Alternatives to Antibiotics Conference., Georgia, pp.89

XXI. **Utilisation of molecular techniques for the identification of Salmonella from foodstuffs**
VAR I.
VTT Symposium (Valtion Teknillinen Tutkimuskeskus), Finland, pp.151

XXII. **Aflatoxın Contamınatıon In Sunflower Oıl**
VAR I., UÇKUN O.
19th International Sunflower Conference, Edirne, Turkey, pp.1079

XXIII. **Investigation of the Microbial Quality of the Traditional Simit Sold in Adana, Turkey**
VAR I., SAĞLAM S., HESHMATI B., BAŞKAYA B., Uzunlu S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosnia And Herzegovina, pp.648

XXIV. **Mıcrobıologıcal Qualıty Of Peanut Butter**
VAR I., UÇKUN O.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosnia And Herzegovina, pp.633

XXV. **Atıksu Arıtımı İçin Kullanılan Yüzeyaltı Akışlı Sulakalan Sisteminde Mikrobiyal Giderim Yeteneğinin Araştırılması**
ZAİMOĞLU Z., VAR I., SUCU M., ORAK F.
IV. Türkiye Çevre Kirlenmesi Öncelikleri Sempozyumu, Kocaeli, Turkey, pp.351

XXVI. **Requirement ofan intelligent food packaging under modified atmosphere conditions**
VAR I., Uzunlu S.
Spoilage 2017The International Conference on Microbial Spoilers in Food., France, pp.83

XXVII. **Salmonella enteritidis PT4 ile Enfekte Olmuş Yumurtalarda Isıl İşlem Uygulaması**
VAR I.
8, Kükem kongresi Özel Sayısı, Ankara, Turkey, vol.16, pp.66

XXVIII. **The Presence Of Listeria Spp. In Nuts And Nut Products**
VAR I., SAĞLAM S., ATASEVER Ö.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, pp.106

XXIX. **Monitoring Aflatoxin for Peanuts**
UÇKUN O., VAR I.
Agribalkan, Balkan Agricultural Congress., Edirne, Turkey, pp.585

XXX. **Effect of plum sauce, pomegranate sauce and lemon juice on some microbiological quality parameters of traditional raw meat-ball (cig köfte)**
VAR I., KABAK B.
1st Open Seminar arranged by SAFOODNET- Food Safety and Hygiene Networking within New Member States and Associated Candidate Countries, Finland, pp.85

XXXI. **The effects of using different production methods and commercial cultures on the microbiological properties of Ayran**
VAR I., SAHAN N., Zorlugenç B., YAŞAR K.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, pp.369

XXXII. **Biofilms of Pathogens**
VAR I.
Roundtable workshop, Hungary, pp.1

XXXIII. **Risk assessment of microbial problems and preventive actions in dairy Industry**
VAR I.
VTT Symposium (Valtion Teknillinen Tutkimuskeskus), Finland, pp.122

XXXIV. **Ocurence of Aflatoxin M1 in milk and milk products consumed in Adana, Turkey**
VAR I., KABAK B.
Juni Ifado-Kongresszentrum Westfalenhallen Dortmund, Germany, pp.13

XXXV. **Çevre Kirliliği Ve Çölleşme**
YILMAZ M., VAR I., EVLİYA H., BALOĞLU S., EVLİYA B.
Çölleşen Dünya ve Türkiye Örneği Sempozyum Kitabı, Erzurum, Turkey, pp.786

XXXVI. **Determination of Microbiological Quality of Tahin Helvas Obtained From Adana,Turkey and isolation of Salmonella spp**
VAR I., GOK F., Uzunlu S.
The 21st International ICFMH Symposium, United Kingdom, pp.478

XXXVII. **Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria**
ERGİNKAYA Z., Kavas C., VAR I., KABAK B., GÜVEN M.
GDL- Kongress Lebensmitteltechnologie, Germany, pp.64

XXXVIII. **Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria**
ERGİNKAYA Z., Kavas C., VAR I., KABAK B., GÜVEN M.
GDL- Kongress Lebensmitteltechnologie, Germany, pp.64

XXXIX. **Isolation and Identification of Some Pathogens in Some Poultry Enterprises Running in Province of Adana, Turkey**
VAR I., SAĞLAM S., HESHMATI B.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, pp.334

XL. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**
VAR ÖNGEL I., var öngel M.
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi-KADAUM, Turkey, 28 - 30 November 2018, pp.87-88

XLI. **Gıda İşletmelerinde Biyolojik Risklerin İş Güvenliğine Etkisi Ve Önlenmesi**
VAR I., koç n. f., Var F.
I. Uluslararası, X. Ulusal İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Kongresi., Adana, Turkey, 23 - 26 October 2019

XLII. **CriticalView to OrganicAgriculture: Rights and Wrongs**

VAR I.
Agroecology For Organic Agriculture. BIOFARM project. Department of Agriculture, Food Environment and Forestry, University of Florence-ITALY, Florence, Italy, 11 - 15 November 2019

XLIII. **Effect of Solvent Extraction on Aflatoxin Concentration for Sunflower Oil: First Report.**
VAR I., uçkun o.
2nd International Eurasian Coference on Biological and Chemical Sciences, 28 - 29 June 2019

XLIV. **O.Effect of Solvent Extraction on Aflatoxin Concentration for Sunflower Oil: First Report.**
VAR I., uçkun o.
2nd International Eurasian Coference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Turkey, 28 - 29 June 2019

XLV. **The Effect of Extraction Method Used in Vegetable Oil Process on the Aflatoxin Content in the Final Product: A model study for peanuts.**
VAR I., uçkun o., Yılmaz S. S.
2nd International Eurasian Coference on Biological and Chemical Sciences, 28 - 29 June 2019

XLVI. **Biological Control of Aflatoxin Contamination in Corn Using a Biopesticide (Aspergillus flavus NRRL 21882-Afla- guard)**
LAVKOR I., AY T., SÖBÜÇOVALI S., VAR I.
4th International Mediterranean Science and Engineering Congress (IMSEC 2019), 25 - 27 April 2019, pp.654

XLVII. **Peynirlerde Clostridium türleri ve Yarattığı Sorunlar**
VAR I., Yılmaz S. S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019

XLVIII. **Tavuk Karkasından Termofilik Campylobacter Türlerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**
ERGELDİ S., VAR I., KÖKSAL F., ŞAHAN KİPALEV A.
BESD-Bir Tavukçuluk Sempozyumu, Antalya, Turkey, 24 - 28 April 2019, pp.40

XLIX. **Tavuk Karkasından Termofilik Campylobacter Türlerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**
ERGELDİ S., VAR I., KÖKSAL F., ŞAHAN KİPALEV A.
BESD-Bir Tavukçuluk Sempozyumu, Antalya, Turkey, 24 - 28 April 2019, pp.40

L. **Effect of Extraction Methods Used in Sunflower Oil Process on Aflatoxin Concentration**
UÇKUN O., VAR I.
YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 19 April 2019, pp.11

LI. **Biyoteknolojik Buluşların Fikri Sinai Haklar ile Korunması.**
VAR I., LAVKOR B.
7. Çukurova Biyoteknoloji Günleri, Adana, Turkey, 10 - 11 March 2019, pp.5

LII. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik.**
VAR I.
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 28 - 30 October 2018, pp.87-88

LIII. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**
VAR I., VAR ÖNGEL M.
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 28 - 30 October 2018, pp.173-181

LIV. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**
VAR I., DOLEKOGLU C., ÖZAL İ.
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi, Adana, Turkey, 28 - 30 October 2018, pp.88-89

LV. **A Study On The Determınatıon Of Food Safetyconscıousness In Employees Workıng In Bakery Producıng Bread And Bread Types And HACCP ımplementatıon**
ÖZÇAKMAK S., VAR I., HESHMATI B.
3rd International Congress On Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.68

LVI. **Microbiological Quality of Some Fishes Consumed in Adana.**
VAR I., HESHMATI B., BAŞKAYA B.
3rd International Congress On Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.67

LVII. **Determınatıon Of Some Mıcrobıologıcal Propertıes Of The Peanuts Grown In Osmanıye Provınce From Storage**
UÇKUN O., VAR I.

3rd International Congress On Food Technology, Nevşehir, Turkey, 10 - 12 October 2018, pp.75

LVIII. **. Bazı Su Kaynaklarından Salmonella Bakteriyofajının İzolasyonu ve Tanımlanması**
VAR I., HESHMATI B.
International Congres of Agriculture, Envirorement and Health, Aydın, Turkey, 26 - 28 August 2018, pp.48

LIX. **Effects of Different Peeling Methods on Aflatoxin Levels of Pistachios.**
SAHAN A., TEKİN A., VAR I.
XXX. International Horticultural Congress, Nevşehir, Turkey, 12 - 16 August 2018, pp.20

LX. **Aflatoxin biosynthesis genes and aflatoxin production by Aspergillus flavus.**
LAVKOR I., VAR I.
IV. International Agriculture Congress, Nevşehir, Turkey, 5 - 08 July 2018, pp.60

LXI. **Microbiological Quality of the Peanuts Grown in Osmaniye Province at Harvest: First Report.**
UÇKUN O., VAR I.
IV. International Agriculture Congress, Nevşehir, Turkey, 5 - 08 July 2018, pp.61

LXII. **Investigation of Some Microbiological Properties of Roasted Peanuts Purchased from Adana Province in Turkey: First Report**
uçkun o., VAR ÖNGEL I.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 April 2018

LXIII. **Investigation of Some Microbiological Properties of Roasted Peanut Purchased from Adana Province**
UÇKUN O., VAR I.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.53

LXIV. **The Mıcrobıologıcal Qualıty Of Edıble Nuts**
VAR I., SAĞLAM S., UÇKUN O., HESHMATI B.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.54

LXV. **Thermal inactivation of some pathogenic bacteria in broth and mantı**
Uzunlu S., VAR I.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.35

LXVI. **Comparison of two different methods for the identification of Salmonella spp from poultry samples**
HESHMATI B., Dikbaş N., VAR I.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.55

LXVII. **Evaluatıon of The Presence Of Aeromonas hydrophila in Some Fıshes Consumed ın Adana**
BAŞKAYA B., VAR I.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018, pp.181

LXVIII. **Gıda ve klinik örneklerden elde edilen Escherichia coli izolatlarının Autotransporter protein genlerinin varlığının gösterilmesi**
MOHAMED M., VAR I., KÖKSAL F.
6. Çukurova Biyoteknoloji Günleri, Adana, Turkey, 28 - 29 March 2018, pp.12

LXIX. **Doğal Bitki Ekstraktları İle Zenginleştirilen Yenilebilir Film ve Kaplamaların Yumurtanın Raf Ömrünü Uzatmada Kullanılabilirliği**
ÖZÇAKMAK S., VAR I.
7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 08 October 2017, pp.161

LXX. **Household Food Waste in Turkey: Consumer Behavior and Perception**
ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU C., GÜN A. S., VAR ÖNGEL I., ŞENGÜL S.
International Conference on Social Sciences and Interdisciplinary Studies, United Kingdom, 7 - 08 August 2017, vol.3, pp.53

LXXI. **Household Food Waste in Turkey: Consumer Behavior and Perception**
ÖZÇİÇEK DÖLEKOĞLU C., VAR I.
International Conference on Social Sciences and Interdisciplinary Studies, Londra, United Kingdom, 08 August 2017, pp.57

LXXII. **Determination of hygiene conditions and antimicrobial efficacy of disinfectant used in a catering company in Adana, Turkey**
Çelik Ç., VAR I.

6 th International Conference on Food Safety & Regulatory Measures, Milan, Italy, 5 - 07 July 2017, vol.2, no.2, pp.52

LXXIII. **Geleneksel Meyve Ekşileri ve Antimikrobiyal Özellikleri**
VAR ÖNGEL I., SAĞLAM S., KAMBEROĞLU M. A.
Gıda, Metabolizma Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016

LXXIV. **Geleneksel Meyve Ekşilerinin Antimikrobiyal Özellikleri**
VAR I., SAĞLAM S., KAMBEROĞLU M. A.
Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 - 29 November 2016, pp.41-45

LXXV. **Türkiye'de Hijyen Esaslı Resmi Denetim ve Kontrollerdeki Yasal Uygulamalar, Geçmişten Günümüze Mikrobiyolojik Kriterler**
ÖZÇAKMAK S., VAR I., AKBULUT O.
12..Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.178

LXXVI. **Türkiye de Yerfıstığında Aflatoksin Mücadelesinde Yeni Bir Biyopestisit vAspergillus flavurs NRRL 21881 Afla guard**
LAVKOR I., ARIOĞLU H. H., VAR ÖNGEL I., ÖZTEMİZ S.
TÜRKİYE VI. Bitki Koruma Kongresi, Konya, Turkey, 5 - 08 September 2016, pp.76

LXXVII. **Türkiye'de Yerfıstığında Aflatoksin Mücadelesinde Yeni Bir Biyopestisit: Aspergillus flavus NRRL 21882 (Afla-guard)**
LAVKOR I., ARIOĞLU H., VAR I., ÖZTEMİZ S.
6th Plant Protection Congress with International Participation, Konya, Turkey, 5 - 08 September 2016, pp.76

LXXVIII. **Tabakta Kalan Yemekler: Üniversite Yemekhanesinden Örnek**
DÖLEKOĞLU Ö., VAR I.
XII.Tarım Ekonomisi Kongresi, Isparta, Turkey, 25 - 27 May 2016, pp.2067-2074

LXXIX. **Küf Gelişimi ve Mikotoksin Üretiminin Kontrolünde Alglerin Kullanımı**
VAR I., Aslan G., Şık A., IŞIK O.
18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Turkey, 18 - 19 December 2015, pp.131

LXXX. **ListexTM P100 Bakteriyofajının Tavuk İşletmelerinden İzole Edilen Listeria spp.'ler Üzerine Etkisi**
VAR I., SAĞLAM S.
. 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Turkey, 7 - 11 October 2015, pp.54

LXXXI. **Yerellerde, Kadının Toplumsal Cinsyet Eşitsizliğindeki Durumu**
VAR I., UNCU N., ÖZDAL İDEM A., DOLANÇAY A., ÖZMEN Ö.
Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana, Turkey, 22 - 23 May 2015, pp.397-411

LXXXII. **Adana?da Tüketilen Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi**
VAR I.
Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana, Turkey, 22 - 23 May 2015, pp.257-264

LXXXIII. **Adana?da Tüketilen Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi**
VAR I.
Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana, Turkey, 22 - 23 May 2015, pp.257-264

LXXXIV. **Biofilms in Drinking Water Distribution Systems**
VAR I., ZORLUGENC B., ATASEVER Ö., SAĞLAM S.
The International Conference On Cıvıl And Envıronmental Engıneerıng, Nevşehir, Turkey, 20 - 23 May 2015, pp.182

LXXXV. **Kurutulmuş Meyvelerin Mikrobiyal Kalitesi**
VAR I., SAĞLAM S., ATASEVER SAVAŞ Ö.
13-15 Mayıs Pamukkale Gıda Sempozyumu III; ?Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar? Sempozyumu,, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.179-180

LXXXVI. **Yerfıstığının Yağlık Olarak Değerlendirilmesi**
UÇKUN O., VAR I.
Yabited, 2. Bitkisel Yağ Kongresi,, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.196

LXXXVII. **Çikolata Ürünlerinde Salmonella Riski**
VAR I., SAĞLAM S., ATASEVER SAVAŞ Ö.

". İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.384

LXXXVIII. **Çikolata ve Çikolata Ürünlerinde Salmonella Riski**
VAR I., Sağlam S., Atasever Savaş Ö.
İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.384

LXXXIX. **Yerfıstığında Mikrobiyolojik Riskler**
VAR I., UÇKUN O., Öz M., BEKMEZ A.
5.Ulusal Tarım Öğrenci Kongresi, Adana, Turkey, 20 April - 22 May 2015, pp.120

XC. **Adana'da Ambalajlı ve Açıkta Satılan Salamların Mikrobiyolojik Açıdan Değerlendirilmesi**
VAR I., SAĞLAM S., GIRIŞEN, B., NISANOĞLU E., KILAVUZ Z., KANBAĞLI G., AYDEMIR A., ULUDAĞ H.
3. Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Turkey, 16 - 17 October 2014, pp.52

XCI. **Gıda İşletmelerinde Biyofilm ve Biyofilmle Mücadele Yöntemleri**
VAR I., ASLAN G.
5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Burdur, Turkey, 24 - 25 April 2014, pp.60

XCII. **Farklı Gaz Kompozisyonları ile Modifiye Atmosferde Paketlenen Mantının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişmeler**
UZUNLU S., VAR I.
4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.211

XCIII. **Adana Kebaplarının Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü**
VAR I., HESHMATI B., ÇELIK Ç.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.950-953

XCIV. **Geleneksel Bir Ürün:Simit**
VAR I., ATASEVER Ö., SAĞLAM S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1064-1067

XCV. **Bici Bici?nin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
VAR I., HESHMATI B., ÇELIK ., UZUNLU S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.955-958

XCVI. **Mikrobiyal Biyoteknoloji**
VAR I.
Çukurova 1.Biyoteknoloji Günleri, Adana, Turkey, 21 - 22 March 2013

XCVII. **Piyasada Satışa Sunulan Şirden Dolmalarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması**
VAR I., BALABAN Y., BAYKAN N., BOZKAN G., DİNDAR B., ORAL L., YÜKSEL S., ATASEVER Ö.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.247-248

XCVIII. **Su, Sirke ve Ticari Sanitizer ile Yıkamanın Ispanak Mikroflorası Üzerine Etkisi**
VAR I., UZUNLU S., DEMİREL E., ÖZMEN H., KARA Ş., GÜLLENDİ N.
3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012, pp.86

XCIX. **Adana Piyasasında Satışa Sunulan Tavuklardan Listeria spp. İzolasyonu ve Tanımlanması Üzerine Bir Araştırma**
VAR I., ZORLUGENÇ B., URLU B., DEMİREL H., BEKMEZ M., ÜZER M., BAKIR Y.
7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.113

C. **?Zeytin ve Zeytinyağında Mikotoksin Problemi**
VAR I., AKBULUT E., ZORLUGENÇ B.
7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.124

CI. **Un ve Unlu Mamullerde Mikotoksin Sorunu**
VAR I., KOÇ N.
1.Ulusal Palandöken Toksikoloji Sempozyumu, Erzurum, Turkey, 28 - 30 May 2010, pp.88-89

CII. **The use of Propolis as an alternative to antibiotic growth promoters in broiler diets**
TEKELİ A., KUTLU H., Çelik L. T., VAR I., YURDAKUL E., AVCI A.
Book of Abstracts, XXIII World?s Poultry Congress, Brisbane, Australia, 30 June - 04 July 2008, pp.482

CIII. **?Adana Piyasasında Satışa Sunulan Yaş ve Kuru Üzümlerde Okratoksin A Varliği**
YALÇINDAĞ D., VAR I., KABAK B.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.211

CIV. **Ülkemizde ve Dünyada Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyal Florasına Genel Bir Bakış**
VAR I., EMİNDAYI M., ASLAN A., CEYHAN M., DEMİR M., KABAK B.
5. Gıda Mühendisliği, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.197-202

CV. **?Üzüm, Üzüm Suyu Ve Şarapda Okratoksin A Varliğını Etkileyen Faktörler**
KABAK B., VAR I.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.203

CVI. **Determination of ochratoxin A by ELISA and isolation of moulds from grapes and raisins sold in markets and bazaar**
VAR I., YALÇINDAĞ D.
2nd Open Seminar arranged by SAFOODNET- Food Safety and Hygiene Networking within New Member States and Associated Candidate Countries, İstanbul, Turkey, 22 - 23 October 2007, pp.106

CVII. **Adsorption of ochratoxin A by Saccharomyces cerevisiae**
VAR I., ERGİNKAYA Z., Kabak B.
29th Mycotoxin Workshop, Fellbach, Germany, 14 - 16 May 2007, vol.1, no.1, pp.138

CVIII. **Removal of aflatoxin B1 by Lactobacillus and Bifidobacterium strains**
VAR I., Kabak B., ERGİNKAYA Z.
29th Mycotoxin Workshop, Fellbach, Germany, 14 - 16 May 2007, vol.1, no.1, pp.139

CIX. **Investigation of moulds in salted yoghurts (concentrated yoghurt).**
VAR I., Aksan E., GÜZELER N., SAY D.
). Microbial Contaminats and Contaminaton Routes in Food Industry-Material Seminar., Espoo, Finland, 22 - 23 January 2007, pp.7

CX. **Erik ekstraktı, Nar Ekşisi ve Limon Suyunun Çiğ Köftenin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**
VAR I., KABAK B.
?. 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 20 September 2006, pp.311

CXI. **Salmonella Enteritidis Üzerine Mikrodalga Etkisinin Yumurta Örneklerinde Araştırılmas**
VAR I., KABAK B.
2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 20 September 2006, pp.664-670

CXII. **Üzüm,Üzüm suyu ve Şarapta Okratoksin A Sorunu**
KABAK B., VAR I.
Türkiye 9 Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.412-424

CXIII. **Gıda Maddelerinde Mikotoksin Oluşumunun Engellenmesi ve/veya Ortamdan Uzaklaştırılması Amacıyla Kullanılan Yöntemler**
KABAK B., VAR I.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.679

CXIV. **Ülkemiz Açısından Sorun Olan Mikotoksinler ve Riskli Gıda Maddeleri**
KABAK B., VAR I.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.681-684

CXV. **Mikotoksinlerin Uzaklaştırılmasında Probiyotik Laktik Asit Bakterilerinin Kullanım**
KABAK B., VAR I.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.417-420

CXVI. **Mikotoksin Analizlerinde Biyosensörlerin Kullanımı**
Kabak B., VAR I.
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 23 - 24 June 2005, pp.184

CXVII. **Fusarium mikotoksinleri**
Kabak B., VAR I.
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 23 - 24 June 2005, pp.183

CXVIII. **Süt ve süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler**
Kabak B., VAR I.
Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 May 2005, pp.201-204

CXIX. **Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Korunmasinda Enkapsülasyon Tekniğinin Kullanımı**
Kabak B., VAR I.

Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 19 - 21 May 2005, pp.326-329

CXX. **Çiğ Köftenin Gıda Güvenliği Açısından Önemi**
VAR I., KABAK B.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 September - 24 June 2004, pp.206-210

CXXI. **Geleneksel, Ekstra Geleneksel ve Ev Tipi Reçellerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü**
VAR I., KABAK B., PEÇEN E., YALÇIN E., EKTİRİCİ M.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.211-214

CXXII. **Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesi**
VAR I., GOK F., KABAK B.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 23 - 24 September 2004, pp.215-218

CXXIII. **Oligosakkaritlerin Probiyotik Gelişimi ve Canlılığı Üzerine Etkisi**
KABAK B., VAR I.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 June 2004, pp.29

CXXIV. **Işınlamanın Küf Gelişimi ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi**
KABAK B., VAR I.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 June 2004, pp.29

CXXV. **Süt ve Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi**
Kabak B., VAR I.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Turkey, 26 - 28 June 2004, pp.66

CXXVI. **The Effects of Using Different Production Methods and Commercial Cultures on the Microbiological Properties of Ayran.**
VAR I., GÜZELER N., Zorlugenç B., YAŞAR K.
Int. Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.369-372

CXXVII. **Antifungal activity production methods and commercial cultures on the microbiological properties of Ayran**
VAR I., ŞAHAN N., ZORLUGENÇ B., YAŞAR K.
International Dairy Symposium, Isparta, Turkey, 24 - 28 May 2004, pp.369-371

CXXVIII. **Günümüzde Et Ve Et Ürünleri Sektörüne Bakış**
VAR I., YAPAR F., GÜNAY M.
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 2 - 04 October 2003, pp.221-238

CXXIX. **Antifungal Activity Of Several Lactic Acid Bacteria and Bifidobacteria**
ERGİNKAYA Z., Kabak B., Kavas C., VAR I., GÜVEN M.
GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie, Stuttgart, Germany, 25 - 27 September 2003, pp.1

CXXX. **Mikrodalgada Kavurmanın Aflatoksin B1 Üzerine Etkisinin Yerfıstıklarında Araştırılması**
ÖZKARSLI M., VAR I.
1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 - 19 September 2003, pp.178

CXXXI. **Günümüzde Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne Bakış**
ÇELİK C., AKGÜL H., VAR I.
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 18 May 2003, pp.104-110

CXXXII. **Kakaolu Fındık Kremalarında Koliform Bakteri ve E.coli aranması**
AKBAŞ M., VAR I., KABAK B., TAŞHAN S., BADİ Ş.
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 18 May 2003, pp.7-11

CXXXIII. **Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi**
PEKEL Ç., VAR I., KABAK B., ŞENER A., BURCU Ö.
1. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 18 May 2003, pp.1-6

CXXXIV. **Yumurta Akının Bacillus Üzerine Antimikrobiyal Etkisi**
ERGİNKAYA Z., VAR I., Çoksöyler N.
11. Kükem Kongresi, Isparta, Turkey, 6 - 09 September 1999, pp.1

CXXXV. **Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik Bir Çalışma**
SAHAN N., VAR I., Akın M. S.
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.337-346

CXXXVI. **Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik bir Çalışma**
GÜZELER N., VAR I., Akın M. S.
Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Turkey, 16 - 18 September 1998, pp.337-346

CXXXVII. **Taze Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması**
GÜZELER N., VAR I., Akın M. S.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu ?Geleneksel Süt Ürünleri?, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.315-327

CXXXVIII. **Taze Urfa Peynirlerinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Bazı Patojen Bakterilerin Aranması**
VAR I., SAHAN N., AKIN M., GÜZELER N.
Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. Geleneksel Süt Ürünleri, Tekirdağ, Turkey, 21 - 22 May 1998, pp.315-317

CXXXIX. **Hazır Yiyecek ve Mezelerde Salmonella, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes Gibi Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Bazı Bakterilerin İzolasyonu Ve Tanımlanmaları**
ERGİNKAYA Z., VAR I.
Gıda Mühendisliği ll. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Turkey, 25 - 27 September 1997, pp.1

CXL. **Hazır Yiyecek ve Mezelerde Salmonella Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes Gibi Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Bazı Bakterilerin İzolasyonu ve Tanımlanması**
VAR I., ERGİNKAYA Z.
Gıda Mühendisliği lll. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Turkey, 22 - 23 September 1997, pp.433-438

CXLI. **Bazı Fermente Gıdalardan Öldürücü Mayaların (Killer Yeast) İzolasyonu ve Fermente Ürünlerde Starter Kültür Olarak Kullanma Olanaklarının Araştırılması**
ERGİNKAYA Z., VAR I.
Gıda Mühendisliği lll. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Turkey, 22 - 23 September 1997, pp.63-69

CXLII. **. Bazı Fermente Gıdalardan Öldürücü Mayaların(Killer Yeast) İzolasyonu Ve Fermente Ürünlerde Starter Kültür Olarak Kullanma Olanaklarının Araştırılması**
ERGİNKAYA Z., VAR I.
Gıda Mühendisliği ll. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Turkey, 21 - 23 September 1994, pp.1

Expert Reports

I. **KADINA VERİLEN SOSYAL HAKLAR ERKEKLERİ ŞİDDETE Mİ YÖNELTİYOR**
VAR I.
2015

II. **Antibacterial activity of clove Syzigium aromaticum L essential oil and gamma irradiation against some food borne pathogens in minced chicken breast meat**
VAR I.
2015

III. **KONTAMİNE OLMUŞ MEYVE VE SEBZE TÜKETİMİNDEN KAYNAKLANAN NOROVİRÜS ZEHİRLENMELERİ VE ÖNLEME YOLLARI**
VAR I.
Bahçe, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Effect of storage time and concentration of aflatoxin M1 on toxin binding capacity of L acidophilus in fermented milk product**
VAR I.
JOURNAL OF AGRICULTURALSCIENCE AND TECHNOLOGY, 2015 (SCI-Expanded)

V. **Effect of In vitro Human Digestion and Enterobacteria on the Digestibility and Structure of Luteolin**
VAR I.
2015

Supported Projects

VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Alata'da Tescil Edilen Yeni Mandarin Çeşitlerinin ve Mutasyon Islahı ile Elde EdilenBazı Ümitvar Mandarin BireylerininBiyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi., 2019 - Continues
VAR I., EU Supported Other Project, Boosting Adult Education In Organic Farming. BioFarm. ERASMUS+ Project. Exchange of Good Practices, 2018 - Continues
VAR I., Project Supported by Other Private Institutions, Mısır Alanlarında ve Depolama Şartlarında Aflatoksin Oluşumunun Azaltılmasına Yönelik Apatojenik Aspergillus flavus'un Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2018 - Continues
VAR I., UÇKUN GÜLER O., ÇETİNKAYA A., TEKİN A., HESHMATI B., ÖZÇAKMAK S., Project Supported by Higher Education Institutions, Bebek Mamaları ve Pirinç Unlarının Bazı Mikrobiyal Patojenler C sakazakii ve Okratoksin A Varlığı Açısından Değerlendirilmesi, 2019 - 2020
VAR I., TUBITAK Project, Yerfıstığı ve Ayçiçeği Yağı Prosesinde Kullanılan Ekstraksiyon Yöntemlerinin Aflatoksin Konsantrasyonu Üzerine Etkisi, 2018 - 2019
KAMBEROĞLU M. A., VAR I., BOSTAN BUDAK D., ÖNDER D., SİREL B., GÜLTEKİN U., Project Supported by Higher Education Institutions, Ç.Ü. Ziraat Fakültesi 50. Yılı Kutlama Çalıştayı, 2017 - 2019
VAR I., Project Supported by Higher Education Institutions, Requirement of an intelligent food packaging under modified atomosphere conditions, 2017 - 2018
VAR I., ALBARRI O., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda ve EkstraintestinalİntestinalKlinik Örneklerden İzole Edilen Escherichia Coli Suşlarında Siderefor Reseptörlerinin PCR ile Araştırılması ve Filogenetik İlişkilerinin PFGE ile Tespiti, 2017 - 2018
VAR I., sağlam s., atasever savaş ö., uçkun o., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekmek Yapım Aşamasında Fermantasyon ve Pişirmenin Okratoksin A Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2016 - 2018
VAR I., Sağlam S., Heshmati B., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli Gıdalardan İzole Edilen Listeria spp.'ler Üzerine Bakteriyofajların Antilisteriyal Aktivitelerinin İncelenmesi, 2015 - 2018
VAR I., Değirmenci İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Turunç Ekşisi, Nar Ekşisi ve Erik Ekşisinin Bazı Gıda Patojenleri (Salmonella, E.coli, Listeria spp., S.aureus) Üzerine Antimikrobiyal Etkisi, 2014 - 2018
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Osmaniye İlinde Yetiştirilen Yerfıstıklarının Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması, 2017 - 2017
VAR I., TUBITAK Project, Türkiye'de Hane Halkı Gıda İsrafının Boyutları TÜBİTAK SOBAG Projesi, 2015 - 2017
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Farklı Hasat Zamanlarının Bazı Badem Çeşitlerinde Aflatoksin Oluşumuna Etkileri, 2015 - 2017
VAR I., TUBITAK Project, Yerfıstığı Alanlarında Aflatoksin Oluşumunun Azaltılmasına Yönelik Apatojenik Aspergillus flavus?un Biyolojik Mücadelede Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2015 - 2017
VAR I., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Mikrobiyoloji Laboratuvarı'ndaki Alet Tamiratı ve Cihazlarının Elektrik Sistemlerine Uygunluğunun Sağlanması, 2015 - 2016
VAR I., Project Supported by Higher Education Institutions, Investigation of the Microbial Quality of theTraditional Simit Sold in Adana Turkey, 2015 - 2016
VAR I., Project Supported by Higher Education Institutions, Ekmek Yapımı Süresince Okratoksin A Yıkımı Üzerine Bir Araştırma, 2013 - 2016
VAR I., Project Supported by Higher Education Institutions, Tavuk İşletmelerinden ve Tavuklardan İzole Edilen Listeria Spp. Türleri Üzerine Listex P100 Bakteriyofajının Etkisi, 2013 - 2015
VAR I., Project Supported by Higher Education Institutions, Adana İlinde Toplu Yiyecek Hizmeti Veren Bir Firmanın Hizyen Koşullarının ve Kullanılan, 2013 - 2015
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Farklı Kavlatma Yöntemlerinin Antepfıstığı Meyvelerinde Aflatoksin Oluşumuna Etkileri, 2013 - 2014
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Farklı Ambalaj ve Gaz Kompozisyonları ile Modifiye Atmosferde Paketlenen Mantının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişmeler, 2012 - 2012
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Tavuk etinden Listeria spp. Izolasyonu ve tanımlanması, 2012 - 2012
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Tavuklardan Listeria spp. ve Campylobacter spp.İzolasyonu ve Tanımlaması, 2012 - 2012
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Adana`da Fırın ve Marketlerde Satışa Sunulan Ekmeklerde OTA

Varlığının HPLC Yöntemi ile Araştırılması, 2012 - 2012
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Sağlıklı Genç Nesiller ! Adana merkezdeki İ.Ö okullarında 5000 öğrenci 6-7-8 Sınıf öğrencileri, 2010 - 2011
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Dondurmalardan Listeria spp.?lerin izolasyonu ve tanımlanması üzerinde bir araştırma, 2010 - 2010
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Dondurmalardan izole edilen Listeria spp.?lerin klasik ve moleküler yöntemle tanımlanması, 2010 - 2010
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Tavuk etinden termofilik Campylobacter türlerinin izolasyonu ve tanımlanması, 2010 - 2010
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Yaş üzüm, kuru üzüm ve şaraplarda Okratoksin A Varlığının Belirlenmesi, 2009 - 2009
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Adana?da Yaşayan İşsiz Genç ve Kadınların İstihdamının Meslek ve İş Uyumu Eğitimiyle Desteklenmesi, 2008 - 2009
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Adana?da Bazı Marketlerde Satışa Sunulan Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Okratoksin A Varlığının HPLC Yöntemi İle Araştırılması, 2007 - 2007
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Gıda Laboratuarlarında İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) ve Akreditasyon, 2006 - 2007
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Parça et ve kıymalarda erik ekstraktı, Nar Ekşisi ve Limon Tuzunun Antimikrobiyal etkisi, 2006 - 2006
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Oligofruktoz ve İnülinin Lactobacillus acidophilus ve Bifidobacterium bifidum?un Gelişimi ve Canlılığı üzerine Etkisi, 2006 - 2006
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Piyasada bulunan yaş ve kuru üzümlerden küf izolasyonu ve Okratoksin A?nın ELIISA yöntemi ile Saptanması, 2006 - 2006
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Sokaktan Geleceğe: Sokakta Yaşayan/Çalışan Çocuklara Mesleki Beceri Kazandırma ve Sosyal Uyum Projesi, 2005 - 2006
ERGİNKAYA Z., VAR I., TUBITAK Project, Okratoksin A?nın Detoksifikasyonunda Mayaların ve Adsorbent Maddelerin Kullanımı, 2004 - 2006
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Çiğ Köfte Yapımında Erik ekstraktı, Nar Ekşisi ve Limon Suyu Kullanımının Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması, 2005 - 2005
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Bazı Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Lactobacillus ve Bifidobacterium Suşlarının Kullanımı, 2005 - 2005
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi ve Salmonella spp. İzolasyonu, 2005 - 2005
ERGİNKAYA Z., VAR I., TUBITAK Project, Probiyotik Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Aflatoksin Detoksifikasyonu Üzerine Etkisi,, 2001 - 2003
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Sorbik Asit ve Natamisinin Laktik Asit Bakterileri ve Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2002 - 2002
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Yer Fıstığında Aflatoksin B1?in Toksik Etkisinin Giderilmesinde Geleneksel Kavurma ve Mikrodalgada Isıtmanın Etkisi, 2002 - 2002
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Bazı Probiotik Laktik Asit Bakterilerinin Aflatoksin B1 ve Aflatoksin M1?e Bağlanma Kapasitesinin ve Aspergillus flavus?un aflatoksin B1 oluşturma Kabiliyeti Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2002 - 2002
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Lizozimin Clostridium tyrobutyricum Üzerine Etkisinin Laboratuvar Koşullarında ve Üründe Araştırılması, 2002 - 2002
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Adana Piyasasında Satılan Çeşitli Pastalarda Bazı Patojen Mikroorganizma ve Rop Sporu Varlığının Araştırılması, 2001 - 2001
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Türk Tipi Fermente Sucuklardan Küflerin İzolasyonu, Tanımı ve Starter Kültür Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2001 - 2001
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Dayanıklı Yoğurt Üretiminde Stabilizör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2001 - 2001
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Mikrodalganın Salmonella enteritidis üzerine Etkisinin Kıyma

Örneklerinde Araştırılması, 2000 - 2000
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Yumurta Akı lizoziminin Bacillus subtilis?in Gelişimi Üzerine Antimikrobiyal Etkisinin Modellenmesi, 2000 - 2000
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Kuru İncirlerdeki Aflatoksin Sorunu ve Bu Sorunu Yaratan Küflerin İzolasyonu, Tanımlanması ve Toksinlerin Belirlenmesi, 1999 - 1999
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Urfa Piyasasında Satılan Taze Beyaz Peynirlerde Mikroflora Tespiti ve Bazı patojenlerin İzolasyon ve Tanımlanmaları, 1998 - 1998
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Urfa Piyasasında Satılan Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirlerde Mikroflora Tespiti ve Bazı patojenlerin İzolasyon ve Tanımlanmaları, 1998 - 1998
VAR I., Project Supported by Other Official Institutions, Ambalajlı ve Ambalajsız Un ve Ekmeklerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü, 1998 - 1998
VAR I., Other International Funding Programs, Mono-ADP-Ribosyl Transferaz Enziminin Schizosacchoromyces pombe? den Saflaştırılarak eldesi, 1996 - 1996

Activities in Scientific Journals

TÜBİTAK-Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi, Editor, 2017 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Adana Valiliği, Member, 2012 - Continues
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti-İstanbul, Member, 2008 - Continues
Gıda Mühendisleri Odası-Ankara, Member, 2005 - Continues
Mikrobiyoloji Org - Ankara, Member, 2004 - Continues
International Association for Food Protection- USA, Member, 2000 - Continues

Scientific Refereeing

Journal of Enviroment Pollution and Human Health, Other Indexed Journal, June 2017
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, June 2017
Project Supported by Higher Education Institutions, March 2017
Project Supported by Higher Education Institutions, March 2017

Metrics

Publication: 288
Citation (WoS): 1063
Citation (Scopus): 1114
H-Index (WoS): 14
H-Index (Scopus): 14

Congress and Symposium Activities

Radyo Başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2020
Radyo Başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2020
Radyo Başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2020
International Eurasian Coference on Biological and Chemical Sciences- 2019, Session Moderator, Ankara, Turkey, 2019

Radyo başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2019
Radyo Başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2018
International Conference on Raw Material to Processed Foods, Session Moderator, Antalya, Turkey, 2018
International Conference on Raw Material to Processed Foods, Session Moderator, Antalya, Turkey, 2018
Radyo Başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2017
Radyo Başkent, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2016
Roundtable workshop, Invited Speaker, Szeged, Hungary, 2015
NAFI kongre, Session Moderator, Aydın, Turkey, 2014
3.kadın kurultayı, Moderator, Adana, Turkey, 2013
Ne Yiyoruz Ne İçiyoruz? programı, Moderator, Adana, Turkey, 2012
Çukurova 1.Biyoteknoloji Günleri ., Session Moderator, Adana, Turkey, 2012
Mikotoksin Paneli, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2010
Toprak Ana Programı, Invited Speaker, Adana, Turkey, 2004
ÇETKO PANEL, Panelists, Adana, Turkey, 2004

Awards

VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, September 2016
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, January 2009
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, February 2008
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, March 2007
VAR I., 2nd SAFOODNET Project seminar award, VTT Technical Research Centre of Finland, January 2007
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, January 2006
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, June 2004
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, January 2002
VAR I., Doktora sonrası araştırma bursu, TÜBİTAK Başkanlık, January 1994

Non Academic Experience

Business Establishment Private, Paksoy Yağ Fabrikası, Quality Control