

## Prof.Dr. IŞIL VAR

### Kişisel Bilgiler

**E-posta:** ivar@cu.edu.tr

**Web:** <https://avesis.cu.edu.tr//ivar>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-0421-6330

Publons / Web Of Science ResearcherID: GIS-7604-2022

Yoksis Araştırmacı ID: 48187

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, University of Sussex, Science, Molecular Biology, Birleşik Krallık 1994 - 1995

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1987 - 1993

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye 1984 - 1987

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , Türkiye 1977 - 1981

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu , Yaşam Bilimleri, Biyoteknoloji, Mikrobiyal Biyoteknoloji, Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - 2017

Yrd.Doç.Dr., Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1996 - 2011

Doktor, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1993 - 1996

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1983 - 1996

### Akademik İdari Deneyim

Çukurova Üniversitesi, Sağlık, Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı, Sağlık, 2015 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan mikroorganizmalar ve Gıda Kaynaklı Patojenler(, Doktora, 2012 - 2013

Mikrobiyal Kaynaklı Enzimler, Yüksek Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Mikrobiyolojik Kalite Kontrol , Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Gıda Sanayinde Mikrodalga Kullanımı ve Mikrodalga- Mikroorganizma İlişkisi(, Yüksek Lisans, 2012 - 2013

Hijyen-Sanitasyon , Lisans, 2012 - 2013

Genel Mikrobiyoloji , Yüksek Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Gıdalarda Bozulmaya neden olan mikroorganizmalar ve Gıda kaynaklı patojenler , Yüksek Lisans, 2011 - 2012

Gıdalarda Mikotoksinler ve Analiz Yöntemleri , Yüksek Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Mesleki Deontoloji , Lisans, 2012 - 2013

Gıda Mikrobiyolojisi , Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Mikroorganizma genetiği ve Genetik Manipülasyonlar , Yüksek Lisans, 2011 - 2012

Gıda Sanayinde Mikrodalga Kullanımı ve Mikrodalga, Mikroorganizma İlişkisi , Yüksek Lisans, 2011 - 2012

## Yönetilen Tezler

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, Yüksek Lisans, O.Albarri(Öğrenci), 2018

VAR I., Turunç, Nar, Erik ve Sumak Ekşilerinin Bazı Gıda Patojenleri(Salmonell, E.coli, Listeria spp., S.aureus) üzerine Antimikrobiyal Etkisi, Yüksek Lisans, İ.Değirmenci(Öğrenci), 2017

VAR I., "Adanada tüketime sunulan bazı balıkların Aeromonas hydrophila açısından değerlendirilmesi", Yüksek Lisans, B.Başkaya(Öğrenci), 2017

VAR I., Adana'da Fırın ve Marketlerde Satışa Sunulan Ekmeklerde OTA Varlığının HPLC Yöntemi ile Araştırılması, Yüksek Lisans, N.KOÇ(Öğrenci), 2016

VAR I., Ekmek Yapımı Süresince Okratoksin A Yıkımı Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans, Ö.ATASEVER(Öğrenci), 2016

VAR I., Adana İlinde Toplu Yiyecek Hizmeti Veren Bir Firmanın Hijyen Koşullarının Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ç.ÇAĞRI(Öğrenci), 2015

VAR I., Tavuk İşletmelerinden ve Tavuk Etlerinden İzole Edilen Listeria spp. Türleri Üzerine Listex P100 Bakteriyofajının Etkisi, Yüksek Lisans, S.SAĞLAM(Öğrenci), 2014

VAR I., Farklı Ambalaj ve Gaz Kompozisyonları ile Modifiye Atmosferde Paketlenen Mantının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişimler, Doktora, S.UZUNLU(Öğrenci), 2012

VAR I., Tavuk etinden termofilik Campylobacter türlerinin izolasyonu ve - tanımlanması, Yüksek Lisans, S.ERGELDİ(Öğrenci), 2010

VAR I., Dondurmalarından izole edilen Listeria spp.'lerin klasik ve moleküler yöntemle tanımlanması, Yüksek Lisans, M.F.(Öğrenci), 2010

VAR I., Dondurmalarından Listeria spp.'lerin izolasyonu ve tanımlanması üzerinde bir Araştırma, Yüksek Lisans, A.TEKİN(Öğrenci), 2010

VAR I., Bazı Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Lactobacillus ve Bifidobacterium Suşlarının Kullanımı, Doktora, B.KABAK(Öğrenci), 2007

VAR I., Adana'da Bazı Marketlerde Satışa Sunulan Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde - Okratoksin A Varlığının HPLC Yöntemi İle Araştırılması, Yüksek Lisans, C.ÇELİK(Öğrenci), 2007

VAR I., Parça et ve kıymalarda erik ekstraktı, Nar ekşisi ve limon tuzunun Antimikrobiyal etkisi, Yüksek Lisans, F.YAPAR(Öğrenci), 2006

VAR I., Piyasada Bulunan Yaş ve Kuru Üzümlerden Küf İzolasyonu ve - Okratoksin A'nın ELISA Yöntemi ile Saptanması, Yüksek Lisans, D.YALÇINDAĞ(Öğrenci), 2006

VAR I., Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi ve Salmonella spp. İzolasyonu, Yüksek Lisans, F.GÖK(Öğrenci), 2005

VAR I., Mavi Yengeç (Callinectes sapidus RATHBUN,1986) Etinin Dondurularak Depolama Şartlarında Mikrobiyal Değişimlerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, İ.TOPRAK(Öğrenci), 2003

VAR I., Yer Fıstığında Aflatoksin B1'in Toksik Etkisinin Giderilmesinde Geleneksel Kavurma ve Mikrodalgada Isıtmanın Etkisi, Yüksek Lisans, M.ÖZKARSLI(Öğrenci), 2003

VAR I., Lizozimin Clostridium tyrobutyricum Üzerine Etkisinin Laboratuvar Koşullarında ve Üründe Araştırılması, Yüksek Lisans, N.ÖZKUL(Öğrenci), 2003

VAR I., Dondurularak Depolanmış (-18oC) Sudak Filetolarında Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değişimler, Yüksek Lisans, İ.OLGUNOĞLU(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, B.Kabak(Öğrenci), 2001

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

- 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, cilt.17, sa.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, cilt.22, sa.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, cilt.20, sa.5, ss.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, cilt.11, sa.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, cilt.72, sa.1, ss.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 FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.71, sa.5, ss.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, cilt.20, sa.2, ss.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, cilt.20, sa.18, ss.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, cilt.21, sa.13, ss.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, cilt.42, sa.6, ss.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, cilt.20, sa.4, ss.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, cilt.28, sa.1, ss.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, cilt.24, sa.1, ss.21-27, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Does the Development of Vaccines Advance Solutions for Tuberculosis?**

- AlMatar M., Makky E. A., AlMandea H., eker E., Kayar B., VAR I., KÖKSAL F.  
CURRENT MOLECULAR PHARMACOLOGY, cilt.12, sa.2, ss.83-104, 2019 (SCI-Expanded)
- XV. **Novel compounds targeting InhA for TB therapy**  
AlMatar M., Makky E. A., VAR I., KAYAR B., KÖKSAL F.  
PHARMACOLOGICAL REPORTS, cilt.70, sa.2, ss.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, sa.5, ss.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, cilt.128, ss.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, cilt.18, sa.6, ss.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, cilt.15, sa.4, ss.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, cilt.91, ss.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, cilt.18, sa.3, ss.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, cilt.74, sa.1, ss.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, sa.6, ss.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, cilt.22, sa.6, ss.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, cilt.13, sa.6, ss.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, cilt.29, sa.3, ss.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, cilt.62, sa.1, ss.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, cilt.115, sa.1, ss.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, cilt.44, sa.5, ss.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, cilt.19, sa.6, ss.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, cilt.43, sa.7, ss.617-624, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Occurrence of ochratoxin A in Turkish wines**  
Var I., KABAK B.  
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.86, sa.2, ss.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, cilt.18, sa.1, ss.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, cilt.46, sa.8, ss.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, cilt.57, sa.4, ss.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, cilt.17, sa.2, ss.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, cilt.56, sa.5, ss.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, cilt.33, sa.4, ss.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, cilt.55, sa.5, ss.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, cilt.33, sa.2, ss.175-182, 2004 (SCI-Expanded)
- XLI. **Binding of Aflatoxin M-1 by Lactobacillus and Bifidobacterium strains**  
KABAK B., Var I.  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.59, ss.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, cilt.55, sa.1, ss.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, cilt.53, sa.3, ss.68-69, 2002 (SCI-Expanded)
- XLIV. **Stabilizatör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Dayanıklı Yoğurtların Bazı Kalite Özellikleri 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, cilt.6, ss.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, cilt.26, sa.4, ss.879-884, 2002 (SCI-Expanded)

- XLVI. **The microbiological quality of commercially bottled spring waters in Turkey**

Erginkaya Z., Var I.

ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.48, sa.6, ss.141-142, 1997 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **PİYASADA TÜKETİME SUNULAN AYÇİÇEK VE MISIRÖZÜ YAĞLARINDA AFLATOKSİN VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI**  
VAR ÖNGEL I., TEKİN A.  
GIDA, cilt.48, sa.6, ss.1304-1317, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.4, sa.2, ss.193-213, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.5, ss.136-143, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.5, ss.72-80, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.8, sa.1, ss.1-12, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **SAĞLIKLI BESLENME VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ**  
VAR ÖNGEL I.  
Çütam Kültür Evi Konuşmaları Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.79-85, 2021 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Covid-19 Salgınının Yayılmasını Önleyici Hijyen Uygulamaları**  
Özçakmak S., VAR ÖNGEL I.  
Akademik Gıda, cilt.18, sa.4, ss.433-441, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.2, ss.30-32, 2020 (Hakemsiz Dergi)
- X. **An Investigation of Listeria monocytogenes and Listeria spp. at Poultry Processing Plants and Retail Markets**  
VAR ÖNGEL I., SAĞLAM S., ZORLUGENÇ B.  
Journal of Biotechnology Science Research, cilt.7, sa.1, ss.1-9, 2020 (Hakemli Dergi)
- XI. **Mikroorganizmalarda Çoğunluğu Algılama Ve Çoğunluğu Algılama Mekanizmasının Engellenmesi**  
VAR I., Çelik Ç.  
GIDA, ss.943-953, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.6, ss.23-31, 2019 (Hakemli Dergi)

**XIII. Molecular Screening of Siderophore 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, sa.5, ss.1-8, 2019 (Hakemli Dergi)

**XIV. Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**

VAR ÖNGEL I., var öngel M.

KADAUM Disiplinlerarası Kadın Çalışmaları II (Interdisciplinary Women's Studies II), ss.385, 2019 (Hakemsiz Dergi)

**XV. Microbiological Quality of Peanuts: From Field to Consumption**

UÇKUN O., VAR I.

Sustainable Food Production, cilt.4, ss.31-39, 2018 (Hakemli Dergi)

**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, cilt.5, sa.3, ss.1-10, 2018 (Hakemli Dergi)

**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, sa.5, ss.1-10, 2018 (Hakemli Dergi)

**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, sa.6, ss.18-32, 2018 (Hakemli Dergi)

**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. Proceedings Book, ss.224-230, 2018 (Hakemsiz Dergi)

**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, sa.4, ss.214-222, 2017 (Hakemli Dergi)

**XXI. Geleneksel Meyve Ekşilerinin Antimikrobiyal Özellikleri**

VAR I., SAĞLAM S., KAMBEROĞLU M. A.

GTD- Gıda Dergisi, sa.42, ss.392-404, 2017 (Hakemli Dergi)

**XXII. Salgınlara Neden Olan Bazı Gastroenterit Virüslerinin İrdelenmesi**

VAR I., Çelik Ç.

GTD- Gıda Dergisi, sa.42, ss.392-404, 2017 (Hakemli Dergi)

**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, cilt.2, sa.1, ss.1-7, 2017 (Hakemli Dergi)

**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, sa.3, ss.175-180, 2017 (Hakemsiz Dergi)

**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, sa.3, ss.175-180, 2017 (Hakemsiz Dergi)

**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, sa.3, ss.175-180, 2017 (Hakemsiz Dergi)

- XXVII. **An Investigation of *Listeria monocytogenes* and *Listeria spp.* at Poultry Processing Plants and Retail**  
SAĞLAM S., var I.  
E-Biology International Journal, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **. Determination of hygiene conditions and antimicrobial efficacy of disinfectant used in a catering company in Adana**  
ÇELİK ., VAR I.  
Journal of Food: Microbiology, Safety & Hygiene, sa.2, ss.52, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Küf Gelişimi ve Mikotoksin Üretiminin Kontrolünde Alglerin Kullanımı.**  
VAR I., ŞIK A., ASLAN G., AK B.  
Dünya Gıda Dergisi, sa.9, ss.91-97, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Effect of Modified Atmosphere Packaging on the Refrigerated Storage of Manti**  
Uzunlu S., VAR I.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, sa.4, ss.36-40, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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), sa.3, ss.175-180, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Dondurmadaki Tehlikelere Dikkat**  
VAR I.  
Food Time, Gastronomi ve Horeca Dergisi, sa.3, ss.40-42, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Küflü Peynirlerde Mikotoksin Risk**  
VAR I., GÜNEY S., COŞKUN E., SAĞLAM S.  
Süt Ürünleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Dergisi, sa.57, ss.36-37, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XXXIV. **Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji Uygulamaları**  
VAR I., SAĞLAM S.  
TGD- Gıda Dergisi, sa.2, ss.101-108, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Küflü Peynirlerde Mikotoksin Riski**  
VAR I., Güney S., Coşkun E., Sağlam S.  
Süt Dünyası. Süt Ürünleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Dergisi, sa.57, ss.36-37, 2015 (Hakemsiz Dergi)
- XXXVI. **Tahıl Bazlı Ürünlerde Gıda Güvenliği Mikrobiyolojik Riskler**  
VAR I., ÖZLEM A.  
Dünya Gıda Dergisi, sa.7, ss.72-80, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **Et ve Et Ürünlerinde Bozulmalar, Kaynakları ve Sağlığımıza Etkileri**  
VAR I.  
Gıda Gündemi Dergisi, sa.3, ss.72-75, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Gıda İşletmelerinde Biyofilm ve Mücadele Yöntemleri**  
VAR I., şık A., ASLAN G.  
Dünya Gıda Dergisi, sa.11, ss.92-96, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **Monitoring of Aflatoxins in Peanuts**  
UÇKUN O., VAR I.  
Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences, sa.1, ss.1310-1314, 2014 (Hakemli Dergi)
- XL. **Un, ekmek ve yaş pastalarda Rop hastalığına neden olan *Bacillus sporlar*ının incelenmesi**  
VAR I., ZORLUGENC B., KABAK B., Uzunlu S.  
Gıda Dergisi, sa.2, ss.74-78, 2012 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.6, ss.1-11, 2012 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Dondurmalarından *Listeria spp?*lerin İzolasyonu ve Tanımlaması üzerine bir Araştırma**  
TEKİN A., VAR I.  
Fen ve Mühendislik Dergisi, cilt.25, sa.2, ss.153-161, 2011 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Küf deyip Geçmeyin**



- VAR I.  
Cumhuriyet Tarım, Gıda, Hayvancılık Dergisi,, sa.43, ss.25, 2008 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **Süt Ve Süt Ürünlerinde Mikotoksin**  
VAR I.  
Cumhuriyet Tarım, Gıda, Hayvancılık Dergisi, sa.42, ss.11, 2008 (Hakemli Dergi)
- XLV. **Tahıl Bazlı Ürünlerde Mikrobiyolojik Tehlikeler**  
VAR I.  
Cumhuriyet Tarım, Gıda,Hayvancılık Dergisi,, sa.23, ss.9, 2007 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **Meyve suyu ve Şaraplarda Mikotoksin Varlığı**  
KABAK B., VAR I.  
Dünya Gıda Dergisi, ss.73-79, 2006 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Adsorbent Maddelerin Kullanımı**  
KABAK B., VAR I.  
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, sa.8, ss.49-56, 2005 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Oligosakkaritlerin Probiyotik Bakterilerin Gelişimi ve Canlılığı Üzerine Etkisi**  
KABAK B., VAR I.  
Gıda (GTD) Dergisi, sa.30, ss.329-333, 2005 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Fusarium Toksinleri**  
KABAK B., VAR I.  
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, sa.8, ss.30-42, 2005 (Hakemli Dergi)
- L. **Işınlamanın Küf Gelişimi ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi**  
KABAK B., VAR I.  
GTD Gıda Dergisi, sa.30, ss.197-201, 2005 (Hakemli Dergi)
- LI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi**  
KABAK B., VAR I.  
GTD Gıda Dergisi, sa.29, ss.275-279, 2004 (Hakemli Dergi)
- LII. **Mikotoksin Biyosentezinin Engellenmesinde ve Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda Biyolojik Ajanların Kullanımı**  
KABAK B., VAR I.  
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, sa.5, ss.39-45, 2004 (Hakemli Dergi)
- LIIL. **Mikotoksin Aranmasında Kullanılan Analiz Yöntemleri**  
VAR I., KABAK B., ÖZKARSLI M.  
Orlab On-Line Mikrobiyoloji Dergisi, cilt.2, sa.11, ss.1-11, 2004 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.7, ss.31-36, 2003 (Hakemli Dergi)
- LV. **Adana Piyasasında Satılan Çeşitli Pastalarda Bazı Patojen Mikroorganizma ve Rop Sporü Varlığının Araştırılması**  
VAR I., ERGİNKAYA Z., KABAK B.  
Unlu Mamuller Teknolojisi, sa.12, ss.34-45, 2003 (Hakemli Dergi)
- LVI. **Laktik Asit Bakterilerinin Mikotoksin Oluşturan Küfler ve Mikotoksin Oluşumu Üzerine Etkileri?**  
KABAK B., VAR I.  
Bilimsel Gıda, cilt.4, ss.23-27, 2003 (Hakemli Dergi)
- LVII. **Kıymaların Mikroflorası ve Mikrodalga Uygulamasının Kıymada Salmonella enteritidis PT4 Üzerine Etkisi**  
VAR I., AKSAN E.  
Dünya Gıda Dergisi, ss.67-71, 2002 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, ss.13-23, 2002 (Hakemli Dergi)

- 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 (Hakemli Dergi)
- LX. **Ambalajlı ve Ambalajsız Un ve Ekmeklerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü**  
VAR I., ZORLUGENC B.  
Unlu Mamuller Teknolojisi, sa.10, ss.34-41, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXI. **Mısır Çerezlerinden Küflerin İzolasyonu, Tanısı ve Çerezlerde Aflatoksin Varlığının Araştırılması**  
VAR I., EVLİYA B., ZORLUGENC B.  
Ç.Ü.Z.F.Dergisi, sa.16, ss.55-60, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXII. **Kuru İncirlerde Küf İzolasyonu ve Tanımlanması ve Aflatoksin Belirlenmesi**  
VAR I., EVLİYA B., ZORLUGENC B.  
Ç.Ü.Z.F.Dergisi, sa.16, ss.61-66, 2001 (Hakemli Dergi)
- LXIII. **Soya Fasulyesinin Gıda Endüstrisinde ve Beslenmedeki Yeri ve Değeri**  
VAR I.  
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, sa.3, ss.74-87, 1998 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.11, ss.217-222, 1996 (Hakemli Dergi)
- LXV. **Çeşitli Yumurtalarda Salmonella Taraması**  
VAR I., EVLİYA B.  
GIDA, sa.20, ss.387-391, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXVI. **Bıldırcın ve Ördek Yumurtalarında Maya, Küf ve Total Bakteri Açısından İncelenmesi**  
VAR I., EVLİYA B.  
GIDA, sa.20, ss.195-198, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXVII. **Tavuk Yumurtalarının Maya, Küf ve Bakteri Açısından İncelenmesi**  
VAR I., EVLİYA B.  
Gıda,, sa.20, ss.81-83, 1995 (Hakemli Dergi)
- LXVIII. **Yumurthanın Yapısı ve Bakteriyal Florası**  
VAR I., ERGİNKAYA Z., EVLİYA B.  
Ç.Ü.Ziraat Fak. Der, sa.9, ss.195-202, 1994 (Hakemli Dergi)
- LXIX. **Bazı Hayvansal Kökenli Gıdalarda Listeria monocytogenes Sorunu**  
ERGİNKAYA Z., VAR I.  
Doğa Türk Mühendislik ve Çevre Bilimleri Dergisi, sa.16, ss.106-110, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXX. **Gıda Endüstrisinde Kullanılan Enzimler**  
VAR I., EVLİYA B.  
Ç. Ü. Ziraat Fak.Der, sa.7, ss.25-36, 1992 (Hakemli Dergi)
- LXXI. **Et ve Et Ürünlerinde Biyojenik Aminler**  
ERGİNKAYA Z., VAR I.  
GIDA, cilt.2, sa.14, ss.171-174, 1989 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

### **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., KÖSEMEÇİ 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 Kaynaklı Hastalıklar Ve Yapılması Gereken İşlemler Çerçevesinde Önemli Yasal Mevzuat Başlıkları 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 Başlıkları 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.  
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Neriman Bağdatlıoğlu, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.140-148, 2022
- VI. **Food Processing**  
VAR ÖNGEL I., UZUNLU S.  
A Glance at Food Processing Applications, Işıl Var, Sinan UZUNLU, Editör, InTech Open Book Stats, Londrina, ss.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.  
Active Antimicrobial Food Packaging, VAR I., Editör, Intech Open Book, Zagreb, ss.1-5, 2018
- XI. **Biofilm Structure of Foodborne Pathogens**  
VAR I., SAĞLAM S.  
Antimicrobial Research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Méndez-Vilas, Editör, Formatex Research Center Press, Badajoz, ss.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.  
Aflatoxin-Control, Analysis, Detection and Health Risks, Lukman Bola Abdulra'uf, Editör, Intech Open Book Stats Publications, Londra, ss.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.  
InTech Open Book Stats; AFLATOXIN CONTROL, ANALYSIS, DETECTION AND HEALTH RISKS, Lukman Bola Abdulrauf, Editör, Croatia Legal Deposit, Zagreb, ss.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.  
AFLATOXIN CONTROL, ANALYSIS, DETECTION AND HEALTH RISKS, Lukman Bola Abdulra'uf, Editör, Printed in Croatia Legal deposit, ss.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

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **PİYASADA TÜKETİME SUNULAN AYÇİÇEK YAĞLARINDA AFLATOKSİN VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI**  
Var I., Tekin A., Sucu B.  
8. ULUSLARARASI BAŞÖĞRETMEN EĞİTİM VE YENİLİKÇİ BİLİMLER KONGRESİ, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2023, ss.407-412
- II. **Kebap Tüketiminde Algılanan Riskler**  
VAR ÖNGEL I., BOSTAN BUDAK D., KARAALİ M.  
Türkiye 14. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 19 Kasım 2022, cilt1, ss.59
- III. **A Study On Stability Of Avocado Puree**  
UZUNLU S., VAR ÖNGEL I.  
11. Uluslararası Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 16 Kasım 2022, cilt.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, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.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, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.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, Türkiye, 06 Kasım 2022, cilt.1, ss.63
- VII. **Organik Gıda Ürünlerinde Etiketleme, Satış Koşulları Ve Piyasa Denetim Ve Kontrolleri.**  
Özçakmak S., VAR ÖNGEL I.  
Anadolu 9th International Conference On Applied Sciences, Diyarbakır, Türkiye, 11 Haziran 2022, cilt.1, ss.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, Türkiye, 10 Haziran 2022, cilt.1, ss.1-5
- IX. **Bebek Mamalarında Bacillus cereus Varlığının Araştırılması**  
ÜN A., VAR ÖNGEL I.  
6th International Mediterranean Science and Engineering Congress, Antalya, Türkiye, 25 Kasım - 27 Ekim 2021, cilt.1, ss.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 Kasım 2021, cilt.43, ss.171-176
- XI. **Investigation of the Presence Of Bacillus cereus In Infant Food And Rice Flours**  
VAR ÖNGEL I., ÜN A.  
Cukurova 7th International Scientific Researches Conference, Adana, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2021, cilt.1, ss.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 Aralık 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 Aralık 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, Finlandiya, ss.83
- XV. **Effect of Listex™ P100 Bacteriophage on *Listeria* spp. Isolated from Chicken Enterprises**  
SAĞLAM S., VAR I.  
6.National Veterinary and Food Hygiene Congress, Van, Türkiye, ss.55
- XVI. **Thermal Tolerance of Some Microorganisms in Manti: Determination of D-values**  
Uzunlu S., VAR I.  
NAFI kongre, Aydın, Türkiye, ss.1
- XVII. **Thermal Inactivation of *Staphylococcus aureus* in Broth**  
Uzunlu S., VAR I.  
NAFI kongre, Aydın, Türkiye, ss.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, Türkiye, ss.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, Finlandiya, ss.83
- XX. **Phage Applications in Food Safety**  
VAR I., Uzunlu S.  
Bacteriophages and Probiotics-Alternatives to Antibiotics Conference., Gürcistan, ss.89
- XXI. **Utilisation of molecular techniques for the identification of *Salmonella* from foodstuffs**  
VAR I.  
VTT Symposium (Valtion Teknillinen Tutkimuskeskus), Finlandiya, ss.151
- XXII. **Aflatoxin Contamination In Sunflower Oil**  
VAR I., UÇKUN O.  
19th International Sunflower Conference, Edirne, Türkiye, ss.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, Bosna-Hersek, ss.648
- XXIV. **Microbiological Quality Of Peanut Butter**  
VAR I., UÇKUN O.  
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Bosna-Hersek, ss.633
- XXV. **Atıksu Arıtımı İçin Kullanılan Yüzeyaltı Akışlı Sulakalan Sisteminde Mikrobiyal Giderim Yeteneğinin Araştırılması**  
Zaımoğlu Z., VAR I., SUCU M., ORAK F.  
IV. Türkiye Çevre Kirlenmesi Öncelikleri Sempozyumu, Kocaeli, Türkiye, ss.351
- XXVI. **Requirement of an intelligent food packaging under modified atmosphere conditions**  
VAR I., Uzunlu S.  
Spoilage 2017 The International Conference on Microbial Spoilers in Food., Fransa, ss.83
- XXVII. ***Salmonella enteritidis* PT4 ile Enfekte Olmuş Yumurtalarda Isıl İşlem Uygulaması**  
VAR I.  
8, Kükem kongresi Özel Sayısı, Ankara, Türkiye, cilt.16, ss.66

- XXVIII. **The Presence Of Listeria Spp. In Nuts And Nut Products**  
VAR I., SAĞLAM S., ATASEVER Ö.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, ss.106
- XXIX. **Monitoring Aflatoxin for Peanuts**  
UÇKUN O., VAR I.  
Agribalkan, Balkan Agricultural Congress., Edirne, Türkiye, ss.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, Finlandiya, ss.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, Türkiye, ss.369
- XXXII. **Biofilms of Pathogens**  
VAR I.  
Roundtable workshop, Macaristan, ss.1
- XXXIII. **Risk assessment of microbial problems and preventive actions in dairy Industry**  
VAR I.  
VTT Symposium (Valtion Teknillinen Tutkimuskeskus), Finlandiya, ss.122
- XXXIV. **Ocurence of Aflatoxin M1 in milk and milk products consumed in Adana, Turkey**  
VAR I., KABAK B.  
Juni Ifado-Kongresszentrum Westfalenhallen Dortmund, Almanya, ss.13
- XXXV. **Çevre Kirliliği Ve Çölleşme**  
YILMAZ M., VAR I., EVLİYA H., BALOĞLU S., EVLİYA B.  
Çölleşen Dünya ve Türkiye Örneği Sempozyum Kitabı, Erzurum, Türkiye, ss.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, Birleşik Krallık, ss.478
- XXXVII. **Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria**  
ERGİNKAYA Z., Kavas C., VAR I., KABAK B., GÜVEN M.  
GDL- Kongress Lebensmitteltechnologie, Almanya, ss.64
- XXXVIII. **Antifungal activity of several lactic acid bacteria and bifidobacteria**  
ERGİNKAYA Z., Kavas C., VAR I., KABAK B., GÜVEN M.  
GDL- Kongress Lebensmitteltechnologie, Almanya, ss.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, Türkiye, ss.334
- XL. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**  
VAR ÖNGEL I., var öngel M.  
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi-KADAUM, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 26 Ekim 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, İtalya, 11 - 15 Kasım 2019

- XLIII. **Effect of Solvent Extraction on Aflatoxin Concentration for Sunflower Oil: First Report.**  
VAR I., uçkun o.  
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, 28 - 29 Haziran 2019
- XLIV. **O.Effect of Solvent Extraction on Aflatoxin Concentration for Sunflower Oil: First Report.**  
VAR I., uçkun o.  
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 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 Conference on Biological and Chemical Sciences, 28 - 29 Haziran 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 Nisan 2019, ss.654
- XLVII. **Peynirlerde Clostridium türleri ve Yaratığı Sorunlar**  
VAR I., Yılmaz S. S.  
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019
- XLVIII. **Tavuk Karkasından Termofilik Campylobacter Türlerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**  
ERGELDİ S., VAR I., KÖKSAL F., ŞAHAN KİPALEV A.  
BESD-Bir Tavukçuluk Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2019, ss.40
- XLIX. **Tavuk Karkasından Termofilik Campylobacter Türlerinin İzolasyonu ve Tanımlanması**  
ERGELDİ S., VAR I., KÖKSAL F., ŞAHAN KİPALEV A.  
BESD-Bir Tavukçuluk Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2019, ss.40
- L. **Effect of Extraction Methods Used in Sunflower Oil Process on Aflatoxin Concentration**  
UÇKUN O., VAR I.  
YABİTED Bitkisel Yağ Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.11
- LI. **Biyoteknolojik Buluşların Fikri Sinai Haklar ile Korunması.**  
VAR I., LAVKOR B.  
7. Çukurova Biyoteknoloji Günleri, Adana, Türkiye, 10 - 11 Mart 2019, ss.5
- LII. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik.**  
VAR I.  
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 28 - 30 Ekim 2018, ss.87-88
- LIII. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**  
VAR I., VAR ÖNGEL M.  
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 28 - 30 Ekim 2018, ss.173-181
- LIV. **Mühendislik Eğitimi ve Mesleğinde Cinsiyetçilik**  
VAR I., DOLEKOGLU C., ÖZAL İ.  
II. Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 28 - 30 Ekim 2018, ss.88-89
- LV. **A Study On The Determination Of Food Safetyconsciousness In Employees Working In Bakery Producing Bread And Bread Types And HACCP implementation**  
ÖZÇAKMAK S., VAR I., HESHMATI B.  
3rd International Congress On Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.68
- LVI. **Microbiological Quality of Some Fishes Consumed in Adana.**  
VAR I., HESHMATI B., BAŞKAYA B.  
3rd International Congress On Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.67
- LVII. **Determination Of Some Microbiological Properties Of The Peanuts Grown In Osmaniye Province From Storage**  
UÇKUN O., VAR I.  
3rd International Congress On Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.75
- LVIII. **. Bazı Su Kaynaklarından Salmonella Bakteriyofajının İzolasyonu ve Tanımlanması**  
VAR I., HESHMATI B.

- International Congres of Agriculture, Envirorement and Health, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ağustos 2018, ss.48
- LIX. **Effects of Different Peeling Methods on Aflatoxin Levels of Pistachios.**  
SAHAN A., TEKİN A., VAR I.  
XXX. International Horticultural Congress, Nevşehir, Türkiye, 12 - 16 Ağustos 2018, ss.20
- LX. **Aflatoxin biosynthesis genes and aflatoxin production by *Aspergillus flavus*.**  
LAVKOR I., VAR I.  
IV. International Agriculture Congress, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.60
- LXI. **Microbiological Quality of the Peanuts Grown in Osmaniye Province at Harvest: First Report.**  
UÇKUN O., VAR I.  
IV. International Agriculture Congress, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.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 Nisan 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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.53
- LXIV. **The Microbiological Quality Of Edible Nuts**  
VAR I., SAĞLAM S., UÇKUN O., HESHMATI B.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.55
- LXVII. **Evaluation of The Presence Of *Aeromonas hydrophila* in Some Fishes Consumed in Adana**  
BAŞKAYA B., VAR I.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 28 - 29 Mart 2018, ss.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, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2017, ss.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, Birleşik Krallık, 7 - 08 Ağustos 2017, cilt.3, ss.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, Birleşik Krallık, 08 Ağustos 2017, ss.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, İtalya, 5 - 07 Temmuz 2017, cilt.2, sa.2, ss.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, Türkiye, 28 Kasım 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, Türkiye, 28 - 29 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 08 Eylül 2016, ss.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, Türkiye, 5 - 08 Eylül 2016, ss.76

**LXXVIII. Tabakta Kalan Yemekler: Üniversite Yemekhanesinden Örnek**

DÖLEKOĞLU Ö., VAR I.

XII.Tarım Ekonomisi Kongresi, Isparta, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2016, ss.2067-2074

**LXXIX. Küf Gelişimi ve Mikotoksin Üretiminin Kontrolünde Alglerin Kullanımı**

VAR I., Aslan G., Şık A., IŞIK O.

18. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Konya, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015, ss.131

**LXXX. Listex™ P100 Bakteriyofajının Tavuk İşletmelerinden İzole Edilen Listeria spp.'ler Üzerine Etkisi**

VAR I., SAĞLAM S.

. 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.54

**LXXXI. Yerelerde, Kadının Toplumsal Cinsiyet Eşitsizliğindeki Durumu**

VAR I., UNCU N., ÖZDAL İDEM A., DOLANÇAY A., ÖZMEN Ö.

Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2015, ss.397-411

**LXXXII. Adana'da Tüketilen Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi**

VAR I.

Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2015, ss.257-264

**LXXXIII. Adana'da Tüketilen Bazı Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi**

VAR I.

Adana Kent Sorunları Sempozyumu, Adana, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2015, ss.257-264

**LXXXIV. Biofilms in Drinking Water Distribution Systems**

VAR I., ZORLUGENC B., ATASEVER Ö., SAĞLAM S.

The International Conference On Civil And Environmental Engineering, Nevşehir, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.179-180

**LXXXVI. Yerfıstığının Yağlık Olarak Değerlendirilmesi**

UÇKUN O., VAR I.

Yabited, 2. Bitkisel Yağ Kongresi,, Tekirdağ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.196

**LXXXVII. Çikolata Ürünlerinde Salmonella Riski**

VAR I., SAĞLAM S., ATASEVER SAVAŞ Ö.

". İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.384

**LXXXVIII. Çikolata ve Çikolata Ürünlerinde Salmonella Riski**

VAR I., SAĞLAM S., ATASEVER SAVAŞ Ö.

İç Anadolu Bölgesi 2.Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.384

**LXXXIX. YERFİSTİĞİNDE MİKROBİYOLOJİK RİSKLER**

VAR I., UÇKUN O., ÖZ M., BEKMEZ A.

5.Ulusal Tarım Öğrenci Kongresi, Adana, Türkiye, 20 Nisan - 22 Mayıs 2015, ss.120

**XC. Adana'da Ambalajlı ve Açıkta Satılan Salamların Mikrobiyolojik Açısından Değerlendirilmesi**

VAR I., SAĞLAM S., GİRİŞEN, B., NISANOĞLU E., KILAVUZ Z., KANBAĞLI G., AYDEMİR A., ULUDAĞ H.

3. Et Ürünleri Çalıştayı, Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, ss.52

**XCI. Gıda İşletmelerinde Biyofilm ve Biyofilmle Mücadele Yöntemleri**

VAR I., ASLAN G.

5. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Burdur, Türkiye, 24 - 25 Nisan 2014, ss.60

**XCII. Farklı Gaz Kompozisyonları ile Modifiye Atmosferde Paketlenen Mantının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişmeler**

UZUNLU S., VAR I.

4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.211

**XCIII. Adana Kebaplarının Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü**

VAR I., HESHMATI B., ÇELİK Ç.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.950-953

**XCIV. Geleneksel Bir Ürün:Simit**

VAR I., ATASEVER Ö., SAĞLAM S.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1064-1067

**XCV. Bici Bici'nin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**

VAR I., HESHMATI B., ÇELİK Ç., UZUNLU S.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.955-958

**XCVI. Mikrobiyal Biyoteknoloji**

VAR I.

Çukurova 1.Biyoteknoloji Günleri, Adana, Türkiye, 21 - 22 Mart 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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.247-248

**XCVIII. Su, Sirke ve Ticari Sanitizer ile Yıkamanın Ispanak Mikroflorası Üzerine Etkisi**

VAR I., UZUNLU S., DEMİREL E., ÖZMEN H., KARA Ş., GÜLENDİ N.

3.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.113

**C. ?Zeytin ve Zeytinyağında Mikotoksin Problemi**

VAR I., AKBULUT E., ZORLUGENÇ B.

7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.124

**CI. Un ve Unlu Mamullerde Mikotoksin Sorunu**

VAR I., KOÇ N.

1.Ulusal Palandöken Toksikoloji Sempozyumu, Erzurum, Türkiye, 28 - 30 Mayıs 2010, ss.88-89

**CII. The use of Propolis as an alternative to antibiotic growth promoters in broiler diets**

TEKELİ A., KUTLU H., ÇELİK L. T., VAR I., YURDAKUL E., AVCI A.

Book of Abstracts, XXIII World's Poultry Congress, Brisbane, Avustralya, 30 Haziran - 04 Temmuz 2008, ss.482

**CIII. ?Adana Piyasasında Satışa Sunulan Yaş ve Kuru Üzümlerde Okratoksin A Varlığı**

YALÇINDAĞ D., VAR I., KABAK B.

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.197-202
- CV. **?Üzüm, Üzüm Suyu Ve Şarapta Okratoksin A Varlığını Etkileyen Faktörler**  
KABAK B., VAR I.  
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.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, Türkiye, 22 - 23 Ekim 2007, ss.106
- CVII. **Adsorption of ochratoxin A by Saccharomyces cerevisiae**  
VAR I., ERGİNKAYA Z., Kabak B.  
29th Mycotoxin Workshop, Fellbach, Almanya, 14 - 16 Mayıs 2007, cilt.1, sa.1, ss.138
- CVIII. **Removal of aflatoxin B1 by Lactobacillus and Bifidobacterium strains**  
VAR I., Kabak B., ERGİNKAYA Z.  
29th Mycotoxin Workshop, Fellbach, Almanya, 14 - 16 Mayıs 2007, cilt.1, sa.1, ss.139
- CIX. **Investigation of moulds in salted yoghurts (concentrated yoghurt).**  
VAR I., Aksan E., GÜZELER N., SAY D.  
) Microbial Contaminants and Contamination Routes in Food Industry-Material Seminar., Espoo, Finlandiya, 22 - 23 Ocak 2007, ss.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, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2006, ss.311
- CXI. **Salmonella Enteritidis Üzerine Mikrodalga Etkisinin Yumurta Örneklerinde Araştırılması**  
VAR I., KABAK B.  
2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2006, ss.664-670
- CXII. **Üzüm,Üzüm suyu ve Şarapta Okratoksin A Sorunu**  
KABAK B., VAR I.  
Türkiye 9 Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.412-424
- CXIII. **Gıda Maddelerinde Mikotoksin Oluşumunun Engellenmesi ve/veya Ortamdan Uzaklaştırılması Amacıyla Kullanılan Yöntemler**  
KABAK B., VAR I.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.679
- CXIV. **Ülkemiz Açısından Sorun Olan Mikotoksinler ve Riskli Gıda Maddeleri**  
KABAK B., VAR I.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.681-684
- CXV. **Mikotoksinlerin Uzaklaştırılmasında Probiyotik Laktik Asit Bakterilerinin Kullanım**  
KABAK B., VAR I.  
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.417-420
- CXVI. **Mikotoksin Analizlerinde Biyosensörlerin Kullanımı**  
Kabak B., VAR I.  
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Haziran 2005, ss.184
- CXVII. **Fusarium mikotoksinleri**  
Kabak B., VAR I.  
II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 23 - 24 Haziran 2005, ss.183
- CXVIII. **Süt ve süt Ürünlerinde Probiyotik Bakterilerin Canlılığını Etkileyen Faktörler**  
Kabak B., VAR I.  
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Mayıs 2005, ss.201-204
- CXIX. **Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Korunmasında Enkapsülasyon Tekniğinin Kullanımı**  
Kabak B., VAR I.  
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Mayıs 2005, ss.326-329
- CXX. **Çiğ Köftenin Gıda Güvenliği Açısından Önemi**

- VAR I., KABAK B.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 Eylül - 24 Haziran 2004, ss.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, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.211-214
- CXXII. **Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesi**  
VAR I., GOK F., KABAK B.  
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.215-218
- CXXIII. **Oligosakkaritlerin Probiyotik Gelişimi ve Canlılığı Üzerine Etkisi**  
KABAK B., VAR I.  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Haziran 2004, ss.29
- CXXIV. **Işınlamanın Küf Gelişimi ve Mikotoksin Kontrolü Üzerine Etkisi**  
KABAK B., VAR I.  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Haziran 2004, ss.29
- CXXV. **Süt ve Ürünlerinde Aflatoksin M1 Problemi**  
Kabak B., VAR I.  
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Haziran 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 24 - 28 Mayıs 2004, ss.369-371
- CXXVIII. **Günümüzde Et Ve Et Ürünleri Sektörüne Bakış**  
VAR I., YAPAR F., GÜNAY M.  
3. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2003, ss.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, Almanya, 25 - 27 Eylül 2003, ss.1
- CXXX. **Mikrodalgada Kavurmanın Aflatoksin B1 Üzerine Etkisinin Yerfistiklerinde Araştırılması**  
ÖZKARSLI M., VAR I.  
1. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2003, ss.178
- CXXXI. **Günümüzde Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne Bakış**  
ÇELİK C., AKGÜL H., VAR I.  
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2003, ss.104-110
- CXXXII. **Kakaolu Fındık Kremalarında Koliform Bakteri ve E.coli aranması**  
AKBAŞ M., VAR I., KABAK B., TAŞHAN S., BADI Ş.  
I. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2003, ss.7-11
- CXXXIII. **Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesi**  
PEKEL Ç., VAR I., KABAK B., ŞENER A., BURCU Ö.  
1. Bölgesel Öğrenci Gıda Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 18 Mayıs 2003, ss.1-6
- CXXXIV. **Yumurta Akının Bacillus Üzerine Antimikrobiyal Etkisi**  
ERGİNKAYA Z., VAR I., ÇOKSÖYLER N.  
11. Kükem Kongresi, Isparta, Türkiye, 6 - 09 Eylül 1999, ss.1
- CXXXV. **Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik Bir Çalışma**  
SAHAN N., VAR I., AKIN M. S.  
Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.337-346
- CXXXVI. **Olgunlaştırılmış Urfa Peynirlerinde Mikrobiyolojik bir Çalışma**  
GÜZELER N., VAR I., AKIN M. S.

- Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.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 II. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 25 - 27 Eylül 1997, ss.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 III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 22 - 23 Eylül 1997, ss.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 III. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 22 - 23 Eylül 1997, ss.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 II. Ulusal Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 23 Eylül 1994, ss.1

## Bilirkişi Raporları

- 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 (Hakemli Dergi)
- 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

## Desteklenen Projeler

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Alata'da Tescil Edilen Yeni Mandarin Çeşitlerinin ve Mutasyon Islahı ile Elde EdilenBazı Ümitvar Mandarin BireylerininBiyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi., 2019 - Devam Ediyor

VAR I., AB Destekli Diğer Projeler, Boosting Adult Education In Organic Farming. BioFarm. ERASMUS+ Project. Exchange of Good Practices, 2018 - Devam Ediyor

VAR I., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Mısır Alanlarında ve Depolama Şartlarında Aflatoksin Oluşumunun Azaltılmasına Yönelik Apatojenik *Aspergillus flavus*'un Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2018 - Devam Ediyor

VAR I., UÇKUN GÜLER O., ÇETİNKAYA A., TEKİN A., HESHMATI B., ÖZÇAKMAK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bebek Mamaları ve Pirinç Unlarının Bazı Mikrobiyal Patojenler *C. sakazakii* ve Okratoksin A Varlığı Açısından Değerlendirilmesi, 2019 - 2020

VAR I., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ç.Ü. Ziraat Fakültesi 50. Yılı Kutlama Çalıştayı, 2017 - 2019

VAR I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Requirement of an intelligent food packaging under modified atmosphere conditions, 2017 - 2018

VAR I., ALBARRI O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda ve Ekstraintestinal İntestinal Klinik 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmek Yapım Aşamasında Fermantasyon ve Pişirmenin Okratoksin A Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2016 - 2018

VAR I., Sağlam S., Heshmati B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Gıdalardan İzole Edilen *Listeria spp.*'ler Üzerine Bakteriyofajların Antilisteriyal Aktivitelerinin İncelenmesi, 2015 - 2018

VAR I., Değirmenci İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Turunç Ekşisi, Nar Ekşisi ve Erik Ekşisinin Bazı Gıda Patojenleri (*Salmonella*, *E.coli*, *Listeria spp.*, *S.aureus*) Üzerine Antimikrobiyal Etkisi, 2014 - 2018

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Osmaniye İlinde Yetiştirilen Yerfıstıklarının Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması, 2017 - 2017

VAR I., TÜBİTAK Projesi, Türkiye'de Hane Halkı Gıda İsrafının Boyutları TÜBİTAK SOBAG Projesi, 2015 - 2017

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı Hasat Zamanlarının Bazı Badem Çeşitlerinde Aflatoksin Oluşumuna Etkileri, 2015 - 2017

VAR I., TÜBİTAK Projesi, Yerfıstığı Alanlarında Aflatoksin Oluşumunun Azaltılmasına Yönelik Apatojenik *Aspergillus flavus*'un Biyolojik Mücadelede Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2015 - 2017

VAR I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Mikrobiyoloji Laboratuvarı'ndaki Alet Tamiratu ve Cihazlarının Elektrik Sistemlerine Uygunluğunun Sağlanması, 2015 - 2016

VAR I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Investigation of the Microbial Quality of the Traditional Simit Sold in Adana Turkey, 2015 - 2016

VAR I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmek Yapımı Süresince Okratoksin A Yıkımı Üzerine Bir Araştırma, 2013 - 2016

VAR I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tavuk İşletmelerinden ve Tavuklardan İzole Edilen *Listeria Spp.* Türleri Üzerine Listex P100 Bakteriyofajının Etkisi, 2013 - 2015

VAR I., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adana İlinde Toplu Yiyecek Hizmeti Veren Bir Firmanın Hiyzen Koşullarının ve Kullanılan, 2013 - 2015

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı Kavlatma Yöntemlerinin Antepfıstığı Meyvelerinde Aflatoksin Oluşumuna Etkileri, 2013 - 2014

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Farklı Ambalaj ve Gaz Kompozisyonları ile Modifiye Atmosferde Paketlenen Mantının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerindeki Değişmeler, 2012 - 2012

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tavuk etinden *Listeria spp.* İzolasyonu ve tanımlanması, 2012 - 2012

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tavuklardan *Listeria spp.* ve *Campylobacter spp.* İzolasyonu ve Tanımlaması, 2012 - 2012

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Adana`da Fırın ve Marketlerde Satışa Sunulan Ekmeklerde OTA Varlığının HPLC Yöntemi ile Araştırılması, 2012 - 2012

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Sağlıklı Genç Nesiller ! Adana merkezdeki İ.Ö okullarında 5000 öğrenci 6-7-8 Sınıf öğrencileri, 2010 - 2011

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Dondurmalardan *Listeria spp.*lerin izolasyonu ve tanımlanması

üzerinde bir araştırma, 2010 - 2010

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Dondurmalardan izole edilen *Listeria spp.*lerin klasik ve moleküler yöntemle tanımlanması, 2010 - 2010

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tavuk etinden termofilik *Campylobacter* türlerinin izolasyonu ve tanımlanması, 2010 - 2010

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Yaş üzüm, kuru üzüm ve şaraplarda Okratoksin A Varlığının Belirlenmesi, 2009 - 2009

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Adana'da Yaşayan İşsiz Genç ve Kadınların İstihdamının Meslek ve İş Uyumuna Etkisiyle Desteklenmesi, 2008 - 2009

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Adana'da Bazı Marketlerde Satışa Sunulan Çekirdeksiz Kuru Üzümlerde Okratoksin A Varlığının HPLC Yöntemi İle Araştırılması, 2007 - 2007

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda Laboratuvarlarında İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) ve Akreditasyon, 2006 - 2007

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Parça et ve kıymalarda erik ekstraktı, Nar Ekşisi ve Limon Tuzunun Antimikrobiyal etkisi, 2006 - 2006

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Oligofruktoz ve İnülinin *Lactobacillus acidophilus* ve *Bifidobacterium bifidum*'un Gelişimi ve Canlılığı üzerine Etkisi, 2006 - 2006

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Piyasada bulunan yaş ve kuru üzümlerden küf izolasyonu ve Okratoksin A'nın ELISA yöntemi ile Saptanması, 2006 - 2006

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Sokaktan Geleceğe: Sokakta Yaşayan/Çalışan Çocuklara Mesleki Beceri Kazandırma ve Sosyal Uyum Projesi, 2005 - 2006

ERGİNKAYA Z., VAR I., TÜBİTAK Projesi, Okratoksin A'nın Detoksifikasyonunda Mayaların ve Adsorbent Maddelerin Kullanımı, 2004 - 2006

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Çiğ Köfte Yapımında Erik ekstraktı, Nar Ekşisi ve Limon Suyu Kullanımının Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması, 2005 - 2005

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bazı Mikotoksinlerin Detoksifikasyonunda *Lactobacillus* ve *Bifidobacterium* Suşlarının Kullanımı, 2005 - 2005

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Tahin Helvalarının Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi ve *Salmonella spp.* İzolasyonu, 2005 - 2005

ERGİNKAYA Z., VAR I., TÜBİTAK Projesi, Probiyotik Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Aflatoksin Detoksifikasyonu Üzerine Etkisi, 2001 - 2003

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Sorbik Asit ve Natamisin Laktik Asit Bakterileri ve Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2002 - 2002

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Yer Fıstığında Aflatoksin B1'in Toksik Etkisinin Giderilmesinde Geleneksel Kavurma ve Mikrodalgada Isıtmanın Etkisi, 2002 - 2002

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bazı Probiyotik 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., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Lizozimin *Clostridium tyrobutyricum* Üzerine Etkisinin Laboratuvar Koşullarında ve Üründe Araştırılması, 2002 - 2002

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Adana Piyasasında Satılan Çeşitli Pastalarda Bazı Patojen Mikroorganizma ve Rop Sporu Varlığının Araştırılması, 2001 - 2001

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Türk Tipi Fermente Sucuklardan Küflerin İzolasyonu, Tanımı ve Starter Kültür Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2001 - 2001

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Dayanıklı Yoğurt Üretiminde Stabilizör Kullanımının ve Pastörizasyon Normunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri, 2001 - 2001

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Mikrodalganın *Salmonella enteritidis* üzerine Etkisinin Kıyma Örneklerinde Araştırılması, 2000 - 2000

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Yumurta Akı lizoziminin *Bacillus subtilis*'in Gelişimi Üzerine Antimikrobiyal Etkisinin Modellenmesi, 2000 - 2000

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Kuru İncirlerdeki Aflatoksin Sorunu ve Bu Sorunu Yaratan Küflerin

İzolasyonu, Tanımlanması ve Toksinlerin Belirlenmesi, 1999 - 1999

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Urfa Piyasasında Satılan Taze Beyaz Peynirlerde Mikroflora Tespiti ve Bazı patojenlerin İzolasyon ve Tanımlanmaları, 1998 - 1998

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Urfa Piyasasında Satılan Olgunlaştırılmış Beyaz Peynirlerde Mikroflora Tespiti ve Bazı patojenlerin İzolasyon ve Tanımlanmaları, 1998 - 1998

VAR I., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ambalajlı ve Ambalajsız Un ve Ekmeklerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolü, 1998 - 1998

VAR I., Diğer Uluslararası Fon Programları, Mono-ADP-Ribosyl Transferaz Enziminin Schizosaccharomyces pombe? den Saflaştırılarak eldesi, 1996 - 1996

## **Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler**

TÜBİTAK-Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi, Editör, 2017 - Devam Ediyor

## **Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler**

Adana Valiliği, Üye, 2012 - Devam Ediyor

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti-İstanbul, Üye, 2008 - Devam Ediyor

Gıda Mühendisleri Odası-Ankara, Üye, 2005 - Devam Ediyor

Mikrobiyoloji Org - Ankara, Üye, 2004 - Devam Ediyor

International Association for Food Protection- USA, Üye, 2000 - Devam Ediyor

## **Bilimsel Hakemlikler**

Journal of Enviroment Pollution and Human Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2017

Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2017

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mart 2017

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mart 2017

## **Metrikler**

Yayın: 288

Atıf (WoS): 1075

Atıf (Scopus): 1114

H-İndeks (WoS): 14

H-İndeks (Scopus): 14

## **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

Radyo Başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2020

Radyo Başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2020

Radyo Başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2020

International Eurasian Coference on Biological and Chemical Sciences- 2019, Oturum Başkanı, Ankara, Türkiye, 2019

Radyo başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2019

Radyo Başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2018

International Conference on Raw Material to Processed Foods, Oturum Başkanı, Antalya, Türkiye, 2018

International Conference on Raw Material to Processed Foods, Oturum Başkanı, Antalya, Türkiye, 2018



Radyo Başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2017  
Radyo Başkent, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2016  
Roundtable workshop, Davetli Konuşmacı, Szeged, Macaristan, 2015  
NAFI kongre, Oturum Başkanı, Aydın, Türkiye, 2014  
3.kadın kurultayı, Moderatör, Adana, Türkiye, 2013  
Ne Yiyoruz Ne İiyoruz? programı, Moderatör, Adana, Türkiye, 2012  
ukurova 1.Biyoteknoloji Günleri ., Oturum Başkanı, Adana, Türkiye, 2012  
Mikotoksin Paneli, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2010  
Toprak Ana Programı, Davetli Konuşmacı, Adana, Türkiye, 2004  
ETKO PANEL, Panelist, Adana, Türkiye, 2004

## dller

VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, Eylül 2016  
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, Ocak 2009  
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, şubat 2008  
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, Mart 2007  
VAR I., 2nd SAFOODNET Project seminar award, VTT Technical Research Centre of Finland, Ocak 2007  
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, Ocak 2006  
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, Haziran 2004  
VAR I., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Destek, TÜBİTAK Başkanlık, Ocak 2002  
VAR I., Doktora sonrası araştırma bursu, TÜBİTAK Başkanlık, Ocak 1994

## Akademi Dışı Deneyim

Ticari Kuruluş zel, Paksoy Yağ Fabrikası, Kalite Kontrol