

Assoc. Prof. MUSTAFA DURMUŞ

Personal Information

Office Phone: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Extension: 2920

Email: mdurmus@cu.edu.tr

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

Address: Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Ana Bilim Dalı, Sarıçam/ADANA

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-2836-5154

Yoksis Researcher ID: 57285

Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Turkey
2011 - 2016

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Turkey 2007 - 2010

Undergraduate, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Turkey 2003 - 2007

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, BİTKİSEL YAĞLAR KULLANILARAK OLUŞTURULAN NANOEMÜLSİYONLARIN SOĞUKTA ($2\pm 2^{\circ}\text{C}$) VE VAKUM PAKETLENEREK DEPOLANAN LEVREK (*Dicentrarchus labrax*) FİLETOLARININ DUYUSAL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2016

Postgraduate, FARKLI MEVSİMDE AVLANAN SARDALYA (*Sardinella aurita* Valenciennes, 1847)'NİN 4 oC? DE VAKUM PAKETLİ OLARAK DEPOLANMASINDA OLUŞAN DUYUSAL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK DEĞİŞİMLER , Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, 2010

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2020 - Continues

Research Assistant PhD, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2016 - 2019

Research Assistant, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2011 - 2016

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The effect of carvacrol, thymol, eugenol and α -terpineol in combination with vacuum packaging on quality indicators of anchovy fillets**
ÖZOĞUL F., Çetinkaya A., EL Abed N., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
Food Bioscience, vol.59, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Improved oxidative stability of functional oils with Spirulina enhanced by probiotic fermentation and encapsulation**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., SAKARYA Y., USLU L., KÜLEY E.
Journal of Applied Phycology, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Chemical and physical characterization of microencapsulated Spirulina fermented with Lactobacillus plantarum**
Özyurt G., Uslu L., Durmuş M., Sakarya Y., Uzlaşır T., Küley E.
ALGAL RESEARCH, vol.73, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The impact of marine and terrestrial based extracts on the freshness quality of modified atmosphere packed sea bass fillets**
Ozogul F., Durmus M., Köşker A. R., Ozkutuk A. S., Kuley E., Yazgan H., Yazgan R., Simat V., Ozogul Y.
FOOD BIOSCIENCE, vol.53, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Formulation with sage tea-loaded fish oil-based microcapsules to delay oxidation**
Durmus M., Ucar Y., Köşker A. R., Ozogul Y., Ozyurt G., Ceylan Z.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.1, no.1, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of Citrus Essential Oils on the Oxidative Stability of Microencapsulated Fish Oil by Spray-Drying**
Durmus M., Özogul Y., Ozyurt G., Ucar Y., Kosker A. R., Yazgan H., Ibrahim S. A., Özogul F.
FRONTIERS IN NUTRITION, vol.9, no.97813, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Changes in fatty acid profiles of microencapsulated fish oils prepared with citrus essential oils using a spray dryer**
Durmus M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.57, pp.1-8, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Chemical and physical characterization of spray dried fish oil with different combination ratios of wall component**
Özyurt G., Sakarya Y., Durmuş M.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, pp.2-8, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **Microencapsulation of fish oil with olive leaf extract instead of synthetic antioxidant and its effects on nutraceutical properties of fish oil at different inlet temperatures**
Özyurt G., Durmuş M., Özkütük A. S., Ucar Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Recent developments in industrial applications of nanoemulsions**
ÖZOĞUL Y., Karsli G. T., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZTOP H. M., McClements D. J., ÖZOĞUL F.
ADVANCES IN COLLOID AND INTERFACE SCIENCE, vol.304, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Assessment of the safety of dietary fish oil supplements in terms of content and quality**
Ozyurt G., Ekmen D., Durmuş M., Ucar Y.
ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, vol.29, no.17, pp.25006-25019, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Application of oil-in-water nanoemulsions based on grape and cinnamon essential oils for shelf-life extension of chilled flathead mullet fillets**
Ameur A., Bensid A., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Kulawik P., Boudjenah-Haroun S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.102, no.1, pp.105-112, 2022 (SCI-Expanded)

- XIII. **Effectiveness of Lactobacilli cell-free supernatant and propolis extract microcapsules on oxidation and microbiological growth in sardine burger**
KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G., Ayas D.
FOOD BIOSCIENCE, vol.44, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **The effects of nisin on the growth of foodborne pathogens and biogenic amine formation: in vivo and in vitro studies**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, vol.43, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **Application of cold plasma technology in the food industry and its combination with other emerging technologies**
Uçar Y., Ceylan Z., Durmuş M., Tomar O., Teçinkaya T.
Trends In Food Science & Technology, vol.114, pp.355-371, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Inhibitory Activity of Co-microencapsulation of Cell Free Supernatant from Lactobacillus plantarum with Propolis Extracts towards Fish Spoilage Bacteria**
Küley E., Kuşçu M. M., Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.1, pp.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **The effects of microalgae (Spirulina platensis and Chlorella vulgaris) extracts on the quality of vacuum packaged sardine during chilled storage**
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Polat A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.15, no.2, pp.1327-1340, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The impact of different levels of nisin as a biopreservative agent on the chemical, sensory and microbiological quality of vacuum-packed sea bass (Dicentrarchus labrax) fillets stored at 4 +/- 2 degrees C**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Boga E. K.
GRASAS Y ACEITES, vol.72, no.2, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Sengor G., Aknay Y., DURMUŞ M., UÇAR Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Influence of olive oil-based nanoemulsion on the fatty acid profiles of rainbow trout fillets**
DURMUŞ M., Bensid A., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., Boga E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
AQUACULTURE INTERNATIONAL, vol.28, no.5, pp.1997-2014, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Antimicrobial activity of thyme essential oil nanoemulsions on spoilage bacteria of fish and food-borne pathogens**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Akyol I., DURMUŞ M., Ucar Y., Regenstein J. M., KÖŞKER A. R.
Food Bioscience, vol.36, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **The potential use of recovered fish protein as wall material for microencapsulated anchovy oil**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.129, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **The impacts of water and ethanolic extracts of propolis on vacuum packaged sardine fillets inoculated with Morganella psychrotolerans during chilly storage**
YAZGAN H., BURGUT A., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.40, no.2, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effect of nisin on the shelf life of sea bass (Dicentrarchus labrax L.) fillets stored at chilled temperature (4 +/- 2 degrees C)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
AQUACULTURE INTERNATIONAL, vol.28, no.2, pp.851-863, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. **Bioconversion of Discard Fish (Equulites klunzingeri and Carassius gibelio) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.11, no.4, pp.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)

- XXVI. **The function of nanoemulsion on preservation of rainbow trout fillet**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., BOGA E., Ceylan Z., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.57, no.3, pp.895-904, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVII. **The effects of nanoemulsions based on citrus essential oils (orange, mandarin, grapefruit, and lemon) on the shelf life of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets at 4 +/- 2 degrees C**
DURMUŞ M.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.40, no.1, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Fish oil for human health: omega-3 fatty acid profiles of marine seafood species**
DURMUŞ M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, pp.454-461, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Inhibitory effects of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens**
KÜLEY E., YAVUZER M. N., Yavuzer E., DURMUŞ M., YAZGAN H., Gezginc Y., ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, vol.32, 2019 (SCI-Expanded)
- XXX. **The effects of edible oil nanoemulsions on the chemical, sensory, and microbiological changes of vacuum packed and refrigerated sea bass fillets during storage period at 2 +/- 2 degrees C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Boga E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Balıkcı E., Gokdogan S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.12, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXI. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4 degrees C)**
ÖZYURT G., GAYDE C., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Ucar Y., Boga E. K.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.70, no.5, pp.138-148, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Evaluation of Nutritional and Mineral-Heavy Metal Contents of Horse Mackerel (*Trachurus trachurus*) in the Middle Black Sea in terms of Human Health**
DURMUŞ M.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, vol.190, no.1, pp.208-216, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Elemental composition of pufferfish species from Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Özoğul F., Ayas D., Durmuş M., Uçar Y.
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, vol.191, no.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Evaluation of the potential use of discard species for fish silage and assessment of its oils for human consumption**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.54, no.4, pp.1081-1088, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Tetrodotoxin levels of three pufferfish species (*Lagocephalus* sp.) caught in the North-Eastern Mediterranean sea**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., Ayas D., DURMUŞ M., UÇAR Y., Regenstein J. M., ÖZOĞUL Y.
CHEMOSPHERE, vol.219, pp.95-99, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **The Effects of Fermentation Process with Acid and Lactic Acid Bacteria Strains on the Biogenic Amine Formation of Wet and Spray-Dried Fish Silages of Discards**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., Boga E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.28, no.3, pp.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Comparison of Green and Conventional Extraction Methods on Lipid Yield and Fatty Acid Profiles of Fish Species**
ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Takadaş F., DURMUŞ M., Köşker A. R., POLAT A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.120, no.12, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Seasonal Changes in Proximate Composition and Mineral-Heavy Metal Content of Pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) from Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Özoğul F., Durmuş M., Uçar Y., Özoğul Y., Boğa E., Ayas D.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.18, no.11, pp.1269-1278, 2018 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **Combined effects of plant and cell-free extracts of lactic acid bacteria on biogenic amines and bacterial load of fermented sardine stored at 3 +/- 1 degrees C**
KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Tumerkan E. T. A., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, vol.24, pp.127-136, 2018 (SCI-Expanded)
- XL. **The Effects of Sex and Seasonality on the Metal Levels of Warty Crab (*Eriphia verrucosa*) in the Black Sea**
DURMUŞ M., Ayas D., Aydın M., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.27, no.6, pp.749-758, 2018 (SCI-Expanded)
- XLI. **First report on TTX levels of the yellow spotted pufferfish (*Torquigener flavimaculosus*) in the Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., Ayas D., Simat V., ÖZOĞUL Y.
TOXICON, vol.148, pp.101-106, 2018 (SCI-Expanded)
- XLII. **Fatty acid composition and oxidative stability of oils recovered from acid silage and bacterial fermentation of fish (Sea bass - *Dicentrarchus labrax*) by-products**
Ozyurt G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.53, no.5, pp.1255-1261, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIII. **The Function of Emulsions on the Biogenic Amine Formation and their Indices of Sea Bass Fillets (*Dicentrarchus Labrax*) Stored in Vacuum Packaging**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BOGA E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.83, no.2, pp.318-325, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIV. **The effects of sex and season on the metal levels and proximate composition of red mullet (*Mullus barbatus* Linnaeus 1758) caught from the Middle Black Sea**
DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y., Aydın M., UÇAR Y., Ayas D., ÖZOĞUL F.
HUMAN AND ECOLOGICAL RISK ASSESSMENT, vol.24, no.3, pp.731-742, 2018 (SCI-Expanded)
- XLV. **Effect of black cumin oil (*Nigella sativa*) on the growth performance, body composition and fatty acid profile of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)**
Oz M., DİKEL S., DURMUŞ M.
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, vol.17, no.4, pp.713-724, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVI. **The combined impact of nanoemulsion based on commercial oils and vacuum packing on the fatty acid profiles of sea bass fillets**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.6, 2017 (SCI-Expanded)
- XLVII. **The impact of gravading process on the quality of carp fillets (*Cyprinus carpio*): sensory, microbiological, protein profiles and textural changes**
DURMUŞ M., Surowka K., ÖZOĞUL F., MACIEJASZEK I., TESAROWICZ I., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y.
JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.12, no.2, pp.147-155, 2017 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **Biotransformation of Seafood Processing Wastes Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; The Quality of Fermented Products and Their Use in Animal Feeding**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., Boğa M., DURMUŞ M., Boga E.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.17, no.3, pp.543-555, 2017 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Evaluation of effects of nanoemulsion based on herb essential oils (rosemary, laurel, thyme and sage) on sensory, chemical and microbiological quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets during ice storage**
ÖZOĞUL Y., YUVKA I., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Oz M., ÖZOĞUL F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.75, pp.677-684, 2017 (SCI-Expanded)
- L. **Effects of Black Cumin Oil (*Nigella sativa*) on Sensory, Chemical and Microbiological Properties of Rainbow Trout During 23 Days of Storage at 2 +/- 1 degrees C**
Oz M., DİKEL S., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.26, no.6, pp.665-674, 2017 (SCI-Expanded)
- LI. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion Based on Sunflower Oil on the Quality of Farmed Sea Bass and**

Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 +/- 2 degrees C)

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Balıkcı E., Gokdogan S., UÇAR Y., AKSUN E. T.

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.26, no.8, pp.979-992, 2017 (SCI-Expanded)

- LII. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**
KÜLEY E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.5, pp.1029-1043, 2017 (SCI-Expanded)
- LIII. **Tetrodotoxin levels in pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) caught in the Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Özoğul F., Durmuş M., Uçar Y., Ayas D., Regenstein J. M., Özoğul Y.
FOOD CHEMISTRY, vol.210, pp.332-337, 2016 (SCI-Expanded)
- LIV. **Comparative study of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils): Effect on microbial, sensory, and chemical qualities of refrigerated farmed sea bass**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Regenstein J. M.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.33, pp.422-430, 2016 (SCI-Expanded)
- LV. **The effects of seasonal dynamics on sensory, chemical and microbiological quality parameters of vacuum-packed sardine (*Sardinella aurita*)**
durmuş M., Polat A., Öz M., ÖZOĞUL Y., Ucak I.
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, vol.53, no.4, pp.344-352, 2014 (SCI-Expanded)
- LVI. **The influences of fish infusion broth on the biogenic amines formation by lactic acid bacteria**
Kuley E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., Ayas D.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.44, no.2, pp.407-415, 2013 (SCI-Expanded)
- LVII. **The impact of applying natural clinoptilolite (zeolite) on the chemical, sensory and microbiological changes of vacuum packed sardine fillets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., KAÇAR C., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.9, pp.1977-1985, 2012 (SCI-Expanded)
- LVIII. **The effects of rosemary extract combination with vacuum packing on the quality changes of Atlantic mackerel fish burgers**
Ucak I., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.6, pp.1157-1163, 2011 (SCI-Expanded)
- LIX. **The effects of the combination of freezing and the use of natural antioxidant technology on the quality of frozen sardine fillets (*Sardinella aurita*)**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZOĞUL F., Ayas D., YAZGAN H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.2, pp.236-242, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Effects of different plant (Marjoram and Olive leaf) extracts on quality characteristics of red and ordinary muscles of vacuum-packaged tuna-like fillets**
Lahreche T., Durmuş M., Köşker A. R., Uçar Y., Küley E., Hamdi T., Özoğul F.
Applied Food Research, vol.2, no.1, pp.100034, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Biberiye Esansiyel Yağı ve Nanoemülsiyonunun Balıkta Bozulma Etmeni Bakteriler ile Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteriler Tarafından Üretilen Biyojenik Aminler Üzerine Etkilerinin incelenmesi**
Uçar Y., Durmuş M., Küley E., Korkmaz K.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi (YYU Journal of Agricultural Science), vol.32, no.1, pp.199-212, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The Impact of Thyme, Rosemary, and Basil Extracts on the Chemical, Sensory and Microbiological**

Quality of Mackerel Balls Stored at -18oC

BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., GÖKDOĞAN S.

ACTA AQUATICA TURCICA, vol.18, no.2, pp.217-235, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

- IV. **OLIVE LEAF EXTRACTS APPLICATION FOR SHELF LIFE EXTENSION OF VACUUM-PACKED FRIGATE MACKEREL (AUXIS THAZARD) FILLETS**
Lahreche T., DURMUŞ M., Tumerkan E. T. A., Hamdi T., ÖZOĞUL F.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.12, no.4, pp.70-83, 2020 (ESCI)
- V. **The effects of nisin used at different concentrations on fatty acids profile of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets under chilled (4 +/- 2 degrees C) and vacuum-packed conditions**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KOSKER A. R., ÖZOĞUL Y.
SU URUNLERI DERGISI, vol.37, no.1, pp.43-51, 2020 (ESCI)
- VI. **Farklı konsantrasyonlarda kullanılan nisin vakum paketlenerek soğukta (4±2oC) depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetlerinin yağ asit profili üzerine etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y.
Su Ürünleri Dergisi (EgeJFAS), vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Purification of Eicosapentaenoic Acid (EPA) and Docosahexaenoic Acid (DHA) From Fish Oil Using HPLC Method and Investigation of Their Antibacterial Effects on Some Pathogenic Bacteria**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., AYAS D.
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, vol.1, no.1, pp.1-15, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **The effects of nanoemulsions on the fatty acid profiles of sea bass fillets during storage at 2 +/- 2 degrees C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
SU URUNLERI DERGISI, vol.35, no.3, pp.227-235, 2018 (ESCI)
- IX. **Orta Karadeniz’de Yakalanan *Neogobius melanostomus* Türünün Besinsel Kompozisyonu ve Yağ Asitleri İçeriği**
DURMUŞ M.
Yunus Araştırma Bülteni, vol.4, pp.485-499, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Seasonal Changes in the Chemical Composition of the Beadlet Anemones (*Actinia equina*) from Mersin Bay, Northeastern Mediterranean coast of Turkey**
YATKIN K., AYAS D., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Natural and Engineering Sciences (NESciences), no.2, pp.11-20, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **The Chemical Composition of the Lionfish (*Pterois miles*, Bennett 1828), the New Invasive Species of the Mediterranean Sea**
AYAS D., Sen Agilkaya G., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y., BAKAN M.
Natural and Engineering Sciences, vol.3, no.2, pp.103-115, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Borik Asidin Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*)’nın Hepatosomatik ve Viserosomatik İndeks Değerleri Üzerine Etkileri**
ÖZ M., DİKEL S., İNANAN B. E., KARAŞAHİN T., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, vol.2, no.1, pp.6-10, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Borik Asidin Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*)’nın Hepatosomatik ve Viserosomatik İndeks Değerleri Üzerine Etkileri**
ÖZ M., DİKEL S., İNANAN B. E., KARAŞAHİN T., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, vol.1, pp.1-9, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **The effects of boric acid on the hepatosomatic and viserosomatic index values of rainbow Trout**
Öz M., DİKEL S., İNANAN B. E., KARAŞAHİN T., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, vol.2, no.1, pp.6-10, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **DETERMINATION OF SEASONAL CHANGES ON SOME HEAVY METAL (Cd, Pb, Cr) LEVELS OF SHRIMP AND PRAWN SPECIES FROM NORTH-EASTERN MEDITERRANEAN SEA, GULF OF MERSIN, TURKEY**
Ayas D., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., Bakan M.
JOURNAL OF AQUACULTURE ENGINEERING AND FISHERIES RESEARCH, vol.2, no.2, pp.42-49, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

- XVI. **Akdeniz'in Yeni Toksini: Tetrodotoksin**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), vol.32, pp.1, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Çörek otu *Nigella sativa* L Yağının Gökkuşuğu *Alabalığı Oncorhynchus mykiss* nın Depolanması Esnasında Yağ Asidi Değişimine Etkisi**
Öz m., DİKEL S., DURMUŞ M., ÖZŞAHİNOĞLU I.
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **FARKLI MEVSİMLERDE AVLANAN SARDALYA (*Sardinella aurita* Valenciennes, 1847)'NİN 40C' DE VAKUM PAKETLİ OLARAK DEPOLANMASI SÜRESİNCE YAĞ ASİTLERİNDE MEYDANA GELEN DEĞİŞİMLER**
DURMUŞ M., POLAT A.
Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.29, no.4, pp.105-116, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Farklı mevsimlerde avlanan sardalyanın (*Sardinella aurita* valenciennes,1847) 4 C de vakum paketli olarak depolanması süresince yağ asitlerinde meydana gelen değişimler**
POLAT A., durmuş m.
Ç.Ü.Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, vol.29, no.4, pp.105-115, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. Nanotechnology Applications

ÖZOĞUL Y., MCCLEMENTS D. J., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y.
in: Innovative Technologies in Seafood Processing, Ozogul Y., Editor, Crc Press Contemporary Food Engineering Press, Boston, pp.1-424, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Metal levels of commercially important *Saurida lessepsianus* from North-Eastern Mediterranean: Health risk estimation**
KÖŞKER A. R., UÇAR Y., DURMUŞ M., KORKMAZ K., YILMAZ H. A.
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Turkey, 07 October 2022
- II. **The influence of sweet potato peel extract on biogenic amine accumulation in amino acid decarboxylase broth by food-borne pathogens**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., YAZGAN H.
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Turkey, 07 October 2022
- III. **INVESTIGATION OF IN VITRO ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF GARLIC EXTRACT AGAINST TWO IMPORTANT FOOD-BORNE PATHOGEN BACTERIA**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (14th FABA 2021), İzmir, Turkey, 7 - 08 September 2021
- IV. **The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of red mullet (*Mullus barbatus*) and horse mackerel (*Trachurus trachurus*)**
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., GÖKDÖĞAN S., YAZGAN H., TOY N.
40th CIESM Congress, France, pp.1
- V. **MERSİN KÖRFEZİ'NDEN AVLANAN ÜÇ FARKLI BALON BALIĞI TÜRÜNÜN (*Lagocephalus* sp.) TETRODOTOKSİN (TTX) DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 24 - 26 September 2019

- VI. **MERSİN KOŞKEREĞİNİN AVLANAN ÜÇ FARKLI BALON BALIĞI TUZLU (Lagocephalus sp.) TETRODOTOKSİN (TTX) DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
20. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Mersin, Turkey, 24 September - 26 October 2019, pp.54
- VII. **Determination of bacterial flora in different tissues of pufferfish (Lagocephalus sceleratus, Gmelin 1789)**
KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., AYAS D.
2. Uluslararası GAP Matematik-Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi, Adıyaman, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.1-2
- VIII. **DETERMINATION OF BACTERIAL FLORA IN DIFFERENT TISSUES OF PUFFERFISH (LAGOCEPHALUS SCELERATUS, GMELIN 1789)**
KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZOĞUL F.
2. Uluslararası GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ Kongresi, Adıyaman, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.1
- IX. **The Combined Impact of Nisin and Vacuum Packing on the Fatty Acid Profiles of Sea Bass (Dicentrarchus labrax) Fillets During Storage**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
- X. **The Effects of Nisin on the Sensory, Biochemical and Microbiological Changes of Vacuum Packed and Refrigerated Sea Bass (Dicentrarchus labrax) Fillets**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
- XI. **The Impact of Nisin on Ammonia, Trimethylamine and Biogenic Amines Formation and Their Indices of Vacuum-Packed Sea Bass Fillets (Dicentrarchus labrax) in Cold Storage**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
- XII. **Microbiological Effects of Propolis Extracts on Vacuum Packaging Sardine Fillets Inoculated with Morganella Psychrotolerans**
BURGUT A., YAZGAN H., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.143
- XIII. **Chicken Frankfurter Production with Fish (Equulites klunzingeri) Protein Isolates and Determination of Nutritional Quality**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.82
- XIV. **The Function of Sugar Beet Peel Extract on the In Vitro Biogenic Amine Production by Food Borne Pathogens**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.31
- XV. **The Applications of Organic Acids on Seafood Biopreservation**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.108
- XVI. **The Impact of Nanoemulsion Based on Olive Oil on The Fatty Acid Profiles of Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss)**
DURMUŞ M.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH (ICFAR), 12 - 15 July 2018

- XVII. **Significance of Nanoemulsion for Seafood Safety**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.90
- XVIII. **Frankfurter Production with Pony Fish (*Equulites klunzingeri*) Protein Isolates and Determination of Chemical, Sensorial and Microbiological Changes During Shelf-life**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.35
- XIX. **Tetrodotoxin (TTX) Producing Bacteria in the Marine Ecosystem**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.66
- XX. **The Effect of Addition of Essential Oils on Fatty Acid Profile of Microencapsulated Fish Oil**
DURMUŞ M.
4th INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, 5 - 08 July 2018
- XXI. **The impact of the addition of fish protein isolate on the oxidative stability of microencapsulated anchovy fish oil (*Engraulis encrasicolus*)**
Özyurt G., Durmuş M., Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y.
2nd International Congress on Advances in Bioscience and Biotechnology, 26th to 30th June 2018 Podgorica, Montenegro, Podgorica, Montenegro, 26 - 30 June 2018, pp.1
- XXII. **The inhibitory impact of *Enterococcus gallinarum* and *Lactobacillus plantarum* on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.157
- XXIII. **Physical properties of microencapsulated anchovy fish oil with discard fish protein isolate**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.18
- XXIV. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 April 2018 - 27 April 2018, pp.17
- XXV. **Inhibition effects of phenolic compounds on biogenic amines formation by spoilage and pathogenic bacteria in ornithine decarboxylase broth**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.139
- XXVI. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.17
- XXVII. **The effects of addition of fish protein isolate on the nutritive value of microencapsulated anchovy fish oil (*Engraulis encrasicolus*)**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZYURT C. E., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y.
The 4 th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.129
- XXVIII. **Impact of red beet peel extract on biogenic amine production by food-borne pathogens**
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018
- XXIX. **TRADITIONAL SEAFOOD- SUSHI**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018
- XXX. **Nisin as a natural antimicrobial and food additive in seafood industry**

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., YAZGAN H.

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.352

XXXI. BIOACTIVE COMPOUNDS OF SEAFOOD

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.

The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 19 - 21 April 2018

XXXII. AQUACULTURE PRODUCTION POTENTIAL OF TURKEY 2016

DURMUŞ M., ÖZ M., DİKEL S.

V. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Turkey, 26 - 28 October 2017

XXXIII. Metal Levels in Three Puffer Fish Species Caught from Mersin Bay", International Symposium on Pufferfish

Köşker A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.

International Symposium on Pufferfish, 13 - 14 October 2017

XXXIV. Metal Levels in Three Puffer Fish Species Caught from Mersin Bay

KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.

International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.16

XXXV. Proximate Composition and Fatty Acid Profile of Puffer Fish (*Lagocephalus sceleratus*) Caught From Mersin Bay

KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., AYAS D.

International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.30

XXXVI. Tetrodotoxin (TTX) levels of *Torquigener flavimaculosus* (Hardy & Randall, 1983) caught in the Northeastern Mediterranean Sea

KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., AYAS D.

International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.14

XXXVII. Gender and Season Variables on the Proximate Composition and Metal Levels of Warty Crab

AYDIN M., DURMUŞ M., AYAS D., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., YILMAZ E.

II. Uluslararası Iğdır Sempozyumu'na (IGDIRSEMP 2017), Iğdır, Turkey, 9 - 11 October 2017, pp.1

XXXVIII. Effects of lactic acid bacteria on biogenic amine formation in fish (*Caracius gibelio*) silage

ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.

2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017

XXXIX. Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri

ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.

2nd International Science Symposium, Tiflis, Georgia, 5 - 08 September 2017, pp.181

XL. EFFECTS OF LACTIC ACID BACTERIA STRAINS ON BIOGENIC AMINE FORMATION IN FISH (*Caracius gibelio*) SILAGES

ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.

2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017

XLI. The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species

ÖZOĞUL Y., Takadaş F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZYURT G., KÖŞKER A. R., Ozogul F.

ICFPSFS 2017: 19th International Conference on Food Product Safety in Food Science, Barselona, Spain, 27 July - 28 August 2017, vol.19, no.7, pp.2431

XLII. Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion on The Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 ± 2 OC)

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., kuley boğa e., UÇAR Y.

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

XLIII. Antimicrobial Effect of Nanoemultions on Spoilage Bacteria Isolated from Sea Bass

Küley Boğa E., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.

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

- XLIV. **Effects of oil-in-water nanoemulsion on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature (2 ± 2 °C).**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XLV. **The Impact of Plant and Bacterial Cell Free Extracts on Ammonia and Biogenic Amine Formation in Fermented Sardine Fillets**
DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Köşker A. R., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.600
- XLVI. **The Modified Atmosphere and Vacuum Packaging for Seafood Industry: Fact and Gaps**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.225
- XLVII. **The Impact of Gravading Process and Vacuum Packing on The Shelf Life of Carp Fillets (*Cyprinus Carpio*)**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Surówka K., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.339
- XLVIII. **The Effects Of Lactic Acid Bacteria Isolated From Fish On Biogenic Amine Contents Of Fish Waste Silage**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., AKYOL İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.517
- XLIX. **The Effects of Gravading Process and Vacuum Packing on The Fatty Acid Profile of Carp Filets (*Cyprinus carpio*)**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1157
- L. **Antimicrobial Effect Of Nanoemulsions On Spoilage Bacteria Isolated From Sea Bass**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1164
- LI. **Biogenic amine formations in wet and spray-dried fish (*Equulites klunzingeri*) silage prepared with lactic acid bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.83
- LII. **QUALITY EVALUATION OF FISH OILS EXTRACTED FROM SILAGE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.202-203
- LIII. **QUALITY EVALUATION OF FISH OILS EXTRACTED FROM SILAGE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.202-203
- LIV. **ANTIMICROBIAL EFFECTS OF LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC ACID ON GROWTH OF FISH SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGEN**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.518-519

- LVI. **THE EFFECT OF SAFFLOWER AND BITTER MELON EXTRACTS ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF FISH SPOILAGE BACTERIA**
YAVUZER M. N., YAVUZER E., BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., GAYDE Ç., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.505-506
- LVI. **DISTRIBUTION OF TETRODOTOXIN (TTX) LEVELS IN PUFFERFISH (*Lagocephalus sceleratus*) FROM DIFFERENT REGION OF THE WORLD**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.499-500
- LVII. **The Effect of Extraction Methods on the Textural Structure of Gelatin from Frigate Mackerel (*Auxis thazard*) Skins**
AKSUN E. T., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.68
- LVIII. **EFFECTS OF NATURAL EXTRACTS ON FATTY ACID PROFILE OF VACUUMED PACKED FISH BALL MADE FROM MACKEREL *Scomber scomber* DURING CHILLED STORAGE 4 ± 2 °C**
Balıkcı E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016
- LIX. **THE EFFECTS OF NANOEMULSION ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF VACUUMED PACKED SEA BASS**
DURMUŞ M., Kuley Boğa E., ÖZOĞUL Y.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016
- LX. **THE EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FATTY ACID PROFILES OF VACUUMED PACKED SEA BASS AT 2 ± 2 °C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
- LXI. **THE EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FATTY ACID PROFILES OF VACUUMED PACKED SEA BASS AT 2 ± 2 °C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, 12 - 14 October 2016
- LXII. **THE EFFECTS OF ORGANIC ACIDS ON BIOGENIC AMINE PRODUCTION BY FISH SPOILAGE AND FOOD BORNE PATHOGENS IN TYROSINE DECARBOXYLASE BROTH**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
- LXIII. **The impact of nanoemulsions based on sunflower and olive oils on the shelf life of sea bass fillets stored in ice**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
46 th WEFTA Conference, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.123
- LXIV. **ANTIMICROBIAL AND ANTIOXIDANT EFFECTS OF NANOEMULSIONS BASED ON HERB OILS (ROSEMARY, LAUREL, THYME AND SAGE) ON THE QUALITY OF RAINBOW TROUT**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
- LXV. **THE EFFECTS OF CELL FREE EXTRACT OF *Lactobacillus plantarum* AND *Pediococcus acidolactici* ALONE OR IN COMBINATION WITH THYME AND LAUREL EXTRACTS ON MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL QUALITY OF FERMENTED SARDINE**
KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
- LXVI. **THE HEALTH RISK OF TETRODOTOXIN IN MEDITERRANEAN SEA**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1

- LXVII. **Seasonal Changes in the Chemical Composition of the Beadlet Anemones (*Actinia equina* Linnaeus, 1758) from Mersin Bay in the Northeastern Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R., UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., YATKIN K.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1

- LXVIII. **SENSORY AND CHEMICAL CHANGES IN CARP (*Cyprinus carpio* L., 1758) FILLETS MARINATED WITH SUNFLOWER OIL, SUNFLOWER OIL PLUS POMEGRANATE SAUCE AND SUNFLOWER OIL PLUS PLUM SAUCE DURING STORAGE AT +4°C FOR 1 MONTH**

KORKMAZ F., Arslan A., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Atamanalp M., Kocaman E. M., Alak G., DURMUŞ M., UÇAR Y.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.164

- LXIX. **INHIBITION IMPACTS OF ORGANIC ACIDS (LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC) ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGENS**
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1

- LXX. **THE EFFECTS OF HERBAL EXTRACTS THYME ROSEMARY AND BASIL ON THE SHELF LIFE OF VACUUMED PACKED FISH BALL MACKEREL *SCOMBER SCOMBRUS***

Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

1ST INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016

- LXXI. **THE IMPACT OF PLANT AND BACTERIAL CELL FREE EXTRACTS ON AMMONIA AND BIOGENIC AMINE FORMATION IN FERMENTED SARDINE FILLETS**

DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.160

- LXXII. **BIOPRESERVATIVE PROPERTIES (BACTERIOCINS) OF LACTIC ACID BACTERIA**

UÇAR Y., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.155

- LXXIII. **Effects of Different Extraction Methods on the Fatty Acid Compositions of Fish Silage**

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.

1st International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 August - 29 September 2016, pp.154

- LXXIV. **THE POTENTIAL BENEFITS AND HARMS OF TETRODOTOXIN**

KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., ÖZOĞUL Y.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.151

- LXXV. **EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FOOD-BORNE PATHOGENS**

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZ M.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.146

- LXXVI. **Effects of Different Extraction Methods on the Fatty Acid Compositions of Fish Silage**

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G.

1st International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 August - 29 September 2016, pp.154

- LXXVII. **SU ÜRÜNLERİNDE PESTİSİT KALINTISI VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİLERİ**

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZ M., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., GÖKDOĞAN S.

ULUSAL TARIM KONGRESİ, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.1

- LXXVIII. **The effect of lactic acid bacteria isolated from fish on microbiological quality of silage made from fish processing waste**

ÖZYURT G., Boğa M., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., DURMUŞ M.

5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015,

- LXXXIX. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils on biogenic amine concentration of refrigerated farmed sea bass**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., AYAS D., ÖZOĞUL F., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- LXXX. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on the fatty acid compositions of farmed sea bass stored at 2 ± 2 oC**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., AYAS D., YAZGAN H.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- LXXXI. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on sensory, chemical and microbial quality of frozen sea bass fillets**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., AYAS D., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- LXXXII. **Seasonal and sexual changes of chemical composition in puffer fish (*Lagocephalus sceleratus*) caught from Northeastern Mediterranean**
KÖŞKER A. R., UÇAR Y., AYAS D., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
- LXXXIII. **Karadeniz'de Avlanan *Mullus barbatus*'xxun Kas Doku Metal Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin İncelenmesi**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., AYAS D., AYDIN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- LXXXIV. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojen amin üretimi üzerine etkileri**
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2015, pp.358
- LXXXV. **Karadeniz'de Avlanan *Mullus barbatus*'un Kas Doku Metal Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin İncelenmesi**
Durmuş M., Özoğul Y., Köşker A. R., Uçar Y., Ayas D., Aydın M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
- LXXXVI. **Nanoteknolojinin Gıda Endüstrisinde Uygulanması**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZ M., YUVKA İ.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
- LXXXVII. **Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Vakum Paketlenerek Soğukta Depolanan Levreklerin (*Dicentrarchus Labrax*) Yağ Asidi Profiline Etkisi**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYAS D., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- LXXXVIII. **Karadeniz'de Avlanan *Mullus barbatus*'un Kas Doku Metal Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin İncelenmesi**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., AYAS D., AYDIN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- LXXXIX. **Nanoteknolojinin Gıda Endüstrisinde Uygulanması**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZ M., YUVKA İ.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XC. **Balon Balığının (*Lagocephalus sceleratus* Gmelin, 1789) Farklı Dokularındaki Tetradotoksin (TTX) Düzeylerinin Eşeyssel ve Mevsimsel Açından Araştırılması**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XCI. **Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Su Ürünleri Kaynaklı Bakteriyel Patojenik Mikroorganizmalar**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., BAKAN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
- XCII. **Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Su Ürünleri Kaynaklı Bakteriyel Patojenik Mikroorganizmalar**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., BAKAN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XCIII. **Mersin Körfezi'ndeki Ekonomik Önemi olan Karides Türlerinin Bazı Ağır Metaller (Cd, Pb, Cr) Yönünden Değerlendirilmesi**
AYAS D., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., BAKAN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XCIV. **Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Vakum Paketlenerek Soğukta Depolanan Levreklerin (*Dicentrarchus Labrax*) Yağ Asidi Profiline Etkisi**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYAS D., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1-2
- XCV. **Balon Balığının (*Lagocephalus sceleratus* Gmelin, 1789) Farklı Dokularındaki Tetradotoksin (TTX) Düzeylerinin Eşeyssel ve Mevsimsel Açından Araştırılması**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
- XCVI. **Effect Of Black Cumin Oil *Nigella Sativa* On The Growth Performance Body Composition And Fatty Acid Profile Of Rainbow Trout**
ÖZ M., DİKEL S., DURMUŞ M.
1 st International Conference on Engineering and Natural Sciences, Üsküp, Macedonia, 15 - 19 May 2015, pp.287
- XCVII. **EFFECT OF BLACK CUMIN OIL NIGELLA SATIVA ON THE GROWTH PERFORMANCE BODY COMPOSITION AND FATTY ACID PROFILE OF RAINBOW TROUT**
ÖZ M., DİKEL S., DURMUŞ M.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND NATURALSCIENCES, 15 - 19 May 2015
- XCVIII. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetosu üzerine duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkileri**
UÇAR Y., Yuvka İ., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., YAVUZER E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, vol.1, pp.1
- XCIX. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils for the Quality of Vacuum-Packed Sea Bass at 2±2oC**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Balıkcı E., Gökdoğan S., ÖZOĞUL F., Köşker A. R., Yuvka İ.
ICFAE 2015 : 17th International Conference on Food and Agricultural Engineering, İstanbul, Turkey, 21 - 22 April 2015, pp.1517
- C. **Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf, Olive Cake and Black Water**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZYURT G., UÇAR Y., Küley F., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1201-1205
- CI. **Purification of Eicosapentaenoic Acid (EPA) and Docosaheptaenoic Acid (DHA) from Fish Oil Using HPLC Method and Investigation of Their Antibacterial Effects on Some Pathogenic Bacteria**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Köşker A. R., KÜLEY BOĞA E., Ayas D.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1206
- CII. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils (Sunflower, Canola, Corn, Olive, Soybean and Hazelnut Oils) for the Quality of Farmed Sea Bass at 2±2OC**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yazgan H.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1207

- CIII. **Effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (Scomber scomber) during frozen storage (-18 oC)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZ M.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
- CIV. **The impact of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., YUVKA İ.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 05 November 2014, pp.222
- CV. **effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18C)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yazgan H., Oz M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.56
- CVI. **the impacts of olive by product on biogenic amine production by bacteria isolated from spoiled fish**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., Yavuzer E., Yuvka İ., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.222
- CVII. **Effect Of Thymol, Eugenol, Alpha-Terpineol And Carvacrol On Shelf Life Of Anchovy Fillets Stored**
Çetinkaya A., DURMUŞ M., Balıkcı E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.223
- CVIII. **Effect of thymol, eugenol, alpha-terpineol and carvacrol on shelf life of anchovy fillets stored at 3±1 oC**
ÇETİNKAYA A., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
- CIX. **Effects of Natural Extracts on Fatty Acid Profile of Fish Ball (Scomber scomber) During Frozen Storage (-18oC)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Balıkcı E., Gökdoğan S., Yuvka İ.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485
- CX. **Investigation Of The Seasonal Variations Of Proximate And Fatty Acid Profile In The Bivalve Mollusc (Scapharca Inaequalis) From Black Sea**
ÖZOĞUL Y., BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Köşker A. R., Aydın M., Karadurmuş U.
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500
- CXI. **Pcr detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Akyol İ., DURMUŞ M., BALIKÇI E.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.512
- CXII. **PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Akyol İ., DURMUŞ M., Balıkcı E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.512
- CXIII. **PCR DETECTION OF FOODBORNE PATHOGENS IN RAINBOW TROUT FILLETS FERMENTED WITH LACTIC ACID BACTERIA**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., AKYOL İ., BALIKÇI E.
FABA 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.1
- CXIV. **Changes in Sexual and Seasonal Variation in Tetrodotoxin (Ttx) Levels in Puffer Fish (Lagocephalus sceleratus) Caught from Mersin Gulf**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., Ayas D., UÇAR Y.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.468
- CXV. **Effect Of Ice Treated With Potato, Sweet Potato, Sugar Beet And Red Beet Peel Extract On Quality Parameters Of Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Fillets**
Yavuzer E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., Yavuzer M. N.

FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.510

- CXVI. **Investigation of the Seasonal Variations of Proximate and Fatty Acid Profile in the Bivalve Mollusc (*Scapharca inaequivalvis*) from Black Sea**

UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Aydın M., Karadurmuş U.

FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500

- CXVII. **COMPARISON OF MIXOTROPHIC AND PHOTOTROPHIC GROWTH OF *Phaeodactylum tricornutum* BOHLIN**

Akdoğan Şirin P., Hasgören N., DURMUŞ M., Gökpınar Ş.

FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.310

- CXVIII. **Effects Of Natural Extracts On Fatty Acid Profile Of Fish Ball (*Scomber Scomber*) During Frozen Storage (-18oc)**

DURMUŞ M., BOĞA E., Balıkcı E., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Yuvka İ.

FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485

- CXIX. **Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (*scomber scomber*) during frozen storage (-18°C).**

Balıkcı E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Gokdogan S., UÇAR Y., Yuvka İ., KÜLEY BOĞA E.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485

- CXX. **Investigation of the seasonal variations of proximate and fatty acid profile in the bivalve mollusc (*Scapharca inaequivalvis*) from black sea.**

Aydın M., DURMUŞ M., Karadurmuş U., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Köşger A. R.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500

- CXXI. **CHANGES IN SEXUAL AND SEASONAL VARIATION IN TETRODOTOXIN (TTX) LEVELS IN PUFFER FISH (*Lagocephalus sceleratus*) CAUGHT FROM MERSIN GULF**

ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y., AYAS D.

FABA 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.1

- CXXII. **The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of male and female warty crab (*Eriphia verrucosa*) from black sea.**

ÖZOĞUL Y., Aydın M., DURMUŞ M., Karadurmuş U., Öz M., Yuvka İ., UÇAR Y., Ayas D., KÜLEY BOĞA E., Köşger A. R.

40 th CIESM Congress, Marseille, France, 28 November - 01 December 2013, pp.35

- CXXIII. **The Effects of Season and Gender on The Proximate And Fatty Acid Profile of Male and Female Warty Crab (*Eriphia Verrucosa*) From Black Sea**

UÇAR Y., AYDIN M., DURMUŞ M., KARADURMUŞ U., ÖZOĞUL Y., ÖZ M., YUVKA İ., AYAS D., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.

40th CIESM Congress, Marseille, France, 28 October - 01 November 2013, pp.1

- CXXIV. **The Effects Of Season And Gender On The Proximate And Fatty Acid Profile Of Male And Female Warty Crab (*Eriphia Verrucosa*) From Black Sea**

DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Ayas D., BOĞA E., Yuvka İ., Aydın M., Karadurmuş U., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Öz M.

40th CIESM Congress, Marsilya, France, 28 October - 01 November 2013, pp.1

- CXXV. **The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of red mullet (*Mullus barbatus*) and horse mackerel (*Trachurus trachurus*).**

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

40th CIESM CONGRESS, Marsilya, France, 28 October - 01 November 2013, pp.15

- CXXVI. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojenik amin üretimi üzerine etkileri.**

KÜLEY BOĞA E., Boğa M., Balıkcı E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.

XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358

- CXXVII. **Zeytin Yağı Yan Ürünlerinin Hamsi Etinden İzole Edilen Bakterilerin Gelişimi Ve Biyogen Amin Üretimi Üzerine Etkiler**
DURMUŞ M., BOĞA E., BALIKÇI E., Yazgan H., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y., Boğa M.
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
- CXXVIII. **Ayçiçek yağı ile hazırlanan nanoemülsiyonun soğukta depolanan kültür levreği ve çipuranın yağ asit profiline etkisi**
ÖZOĞUL Y., Yazgan H., GÖKDOĞAN S., BALIKÇI E., DURMUŞ M., Yuvka İ., Oz M., Köşker A. R.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.368
- CXXIX. **Cell-Free Solution From Lactic Acid Bacteria On The Growth And Biogenic Amine Formation By Food Borne-Pathogenes In Histidine Amino Acid Decarboxylase Broth.**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., BALIKÇI E., DURMUŞ M.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.1
- CXXX. **Cell-Free Solution From Lactic Acid Bacteria on the Growth And Biogenic Amine Formation by Food Borne-Pathogenes in Histidine Amino Acid Decarboxylase Broth**
UÇAR Y., TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., DURMUŞ M.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.1
- CXXXI. **Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S.
Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Turkey, 24 January 2013, pp.1
- CXXXII. **The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine fillets.**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S., DURMUŞ M., UÇAR Y., Balıkçı E., Kacar C., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Öz M.
Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.164-172
- CXXXIII. **Biogenic Amine Production Ability of Lactic Acid Bacteria in European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
- CXXXIV. **The Effects Of Natural Zeolite On Fatty Acids Profile Of Mediterranean Sardine Fillets**
ÖZOĞUL F., BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., Kaçar Ç., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Oz M.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.164
- CXXXV. **Biogenic Amine Production Ability of Lactic Acid Bacteria in European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
Özoğul F., Küley Boğa E., Balıkçı E., Uçar Y., Durmuş M., Gökdoğan S.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 May 2012, pp.1
- CXXXVI. **Biogenic amine production ability of lactic acid bacteria in European barracuda, common pandora, striped mullet infusion broth.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Balıkçı E., DURMUŞ M., Gokdogan S., UÇAR Y.
Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.54-67
- CXXXVII. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ., ÖZ M.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
- CXXXVIII. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
Özoğul F., Küley Boğa E., Gökdoğan S., Durmuş M., Uçar Y., Balıkçı E., Kaçar Ç., Yazgan H., Özoğul İ.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.1
- CXXXIX. **Biogenic Amine Production Ability Of Lactic Acid Bacteria In European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
BOĞA E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.54
- CXL. **Orta Karadeniz Bölgesi Kafes İşletmelerinde Yetiştiriciliği Yapılan Bazı Balık Türlerinin Besin Kompozisyonunun Belirlenmesi**

KESİCİ U. Y., DURMUŞ M., ŞİRİN C., AKDOĞAN ŞİRİN P.

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 25 - 27 October 2011

- CXLI. **Karadeniz’de Avcılığı Yapılan Bazı Ekonomik Balık Türlerinin Besin Kompozisyonunun Değerlendirilmesi**

KESİCİ U. Y., ERDOĞAN SAĞLAM N., KORKMAZ K., DURMUŞ M.

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 25 - 27 October 2011

- CXLII. **Doğal Zeolitin Vakum Paketlenmiş Sardalya Filetolarındaki Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkileri**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y.

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

- CXLIII. **Farklı Mevsimlerde Avlanan Sardalyanın (*Sardinella aurita*) Buzdolabı Koşullarında Vakum Paketli Olarak Depolanması Sırasında Yağ Asitlerinde Meydana Gelen Değişimler**

DURMUŞ M., POLAT A., ÖZOĞUL F., UÇAK İ.

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 25 - 27 October 2011

- CXLIV. **Biberiye Ekstraktının Vakum Paketlenmiş Uskumru (*Scomber scombrus* L.) Burgerlerinin Yağ Asidi Kompozisyonuna Etkisi**

UÇAK İ., ÖZOĞUL Y., GÖKOĞLU N., DURMUŞ M.

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 25 - 27 October 2011

- CXLV. **Özogul, F., Kuley, E., Durmuş M., Tuğyan, B. (2011). Deniz ürünlerinde laktik, asetik, propiyonik ve bütrik asidin HPLC ile saptanması.**

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Tuğyan B.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.124

- CXLVI. **Doğal zeolitin vakum paketlenmiş sardalya filetolarındaki antimikrobiyal ve antioksidan etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.119

- CXLVII. **Deniz Ürünlerinde Laktik, Asetik, Propiyonik ve Bütrik Asidin HPLC ile Saptanması**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., TUĞYAN B.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 27 - 30 September 2011, pp.1

- CXLVIII. **Salmonella Paratyphi A ve Listeria monocytogenes gelişiminde bazı laktik asit bakteri izolatlarının etkisi.**

KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımli Su Ürünleri Üretimi, Rize, Turkey, 01 July 2009 - 06 September 2013, pp.2

- CXLIX. **Pozantı Körkürn Çayından Yakalanan Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) ile Yetiştiriciliği Yapılan Gökkuşluğu Alabalıklarının Et Kalitesi ve Yağ Asidi Profillerinin Karşılaştırılması**

ÖZ M., DİKEL S., DURMUŞ M.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 July 2009

- CL. **Salmonella Paratyphi A ve Listeria Monocytogenes Gelişiminde Bazı Laktik Asit Bakterileri İzolatlarının Etkisi**

KÜLEY E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 July 2009

Supported Projects

Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027

Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026

YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Limon

esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021

ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasicolus*) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021

KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle *Lactobacillus reuteri* ve biyoaktif maddelerinin in vitro/in vivo antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - 2021

ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Nanoemülsifiye edilmiş greyfurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - 2021

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, The Elimination of Toxins Using Organic Acids (Organik Asit Kullanarak Toksinlerin Eliminasyonu), 2017 - 2021

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

YAZGAN H., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, *L. raffinolactis* *L. fermentum* ve *P. pentosus*'un gıdalarda potansiyel biyokoruyucu olarak kullanımının araştırılması, 2018 - 2020

KÜLEY E., YAZGAN H., BURGUT A., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Propolis etanol ekstraktının balık etindeki *Morganella psychrotolerans* gelişimi ve balık kalitesi üzerine etkisi, 2017 - 2019

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., AKSUN E. T., KÖŞKER A. R., AYAS D., ÖZ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Zeytin Yağı Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta Depolanan Alabalık Filetoları Üzerindeki Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkilerinin Araştırılması, 2017 - 2019

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Antimikrobiyal Etkileri, 2016 - 2019

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

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

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Ultrasonik Homojenizatör (Sonikatör) Bakım ve Onarımı, 2017 - 2018

POLAT A., ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultra düşük sıcaklık derin dondurucu cihazı bakım onarımı, 2017 - 2018

ÖZYURT G., UÇAR Y., AK B., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek devirli soğutmalı santrifüj shaft ve süspansiyon bakım onarımı, 2017 - 2018

YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÇELİK M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Fermente et ve süt ürünlerinden izole edilen LABnin multiplex PCR ile tanımlanması gıda patojenleri üzerindeki antimikrobiyal aktivitesinin ve antibiyotik direncinin belirlenmesi, 2017 - 2018

ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, MERSİN KÖRFEZİ'NDE (KUZEY DOĞU AKDENİZ) AVLANAN BALON BALIKLARININ (*Lagocephalus sceleratus*, *Lagocephalus spadiceus*, *Lagocephalus suezensis*) BESİN BİLEŞENLERİ, AĞIR METAL VE TETRODOTOKSİN (TTX) DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ,

2016 - 2018

ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., Takadaş F., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species, 2017 - 2017

ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi balığı *Equulites klunzingeri* protein izolatu ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017

KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, The effects of cell free extract of *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus acidolactici* alone or in combination with thyme and laurel extracts on microbiological and chemical quality of fermented sardine, 2016 - 2017

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., POLAT A., Project Supported by Higher Education Institutions, *Erugosquilla massavensis*'den hazırlanan asit silajların besinsel kaliteleri ve depolanma süresince kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin değerlendirilmesi, 2016 - 2017

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Patates, Şeker Pancarı, Yer Elması ve Kırmızı Pancar Kabuğu Ekstrelerinin Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

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

YAZGAN H., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Inhibition impacts of organic acids lactic fumaric succinic and orthophosphoric on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common foodborne pathogens, 2016 - 2016

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Antimicrobial and antioxidant effects of nanoemulsions based on herb oils rosemary laurel thyme and sage on the quality of rainbow trout, 2016 - 2016

ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Çeker Ocakların Bakımı ve Onarımı, 2016 - 2016

POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, L-arjinin Dekarboksilaz Sıvısına Eklenen Kavrakrolün Patojenlerin Gelişme Performansı ve Biyojenik Amin Üretimine Etkisinin İncelenmesi, 2015 - 2016

ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Analitik Kimya Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Organik Asitlerin Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteri Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2012 - 2016

KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016

KÜLEY E., Balıkçı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015

KÜLEY E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY F., Balıkçı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015

ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayçiçek Yağı Kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonun dondurularak depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının duyu, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri, 2013 - 2015

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Mersin Körfezinden Yakalanan Balon Balığı'nın (*Lagocephalus scleratus*, Gmelin 1789) Mevsime ve Eşeye Bağlı Olarak Besin Kompozisyonu ve Tetradotoksin Düzeylerindeki Değişimler, 2013 - 2015

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Karabaş (*Lavandula stoechas*) ve

Melisa (*Melissa officinalis* L.) Bitki Ekstrelerinin Hamsi Balığı (*Engraulis encrasicolus*) Üzerindeki Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkilerinin İncelenmesi, 2013 - 2015

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Patates, Yer Elması ve Pancar Kabuğu Ekstraktlarının Gökkuşaağı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetoları Üzerindeki Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkisi, 2013 - 2015

Metrics

Publication: 234

Citation (WoS): 792

Citation (Scopus): 964

H-Index (WoS): 15

H-Index (Scopus): 17