

Doç. Dr. MUSTAFA DURMUŞ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 2920

E-posta: mdurmus@cu.edu.tr

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-2836-5154

Yoksis Araştırmacı ID: 57285

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 2011 - 2016

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı, Türkiye 2007 - 2010

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Türkiye 2003 - 2007

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, 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, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2016

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

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2020 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2016 - 2019

Araştırma Görevlisi, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2011 - 2016
Araştırma Görevlisi, Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü, 2011 -

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The impacts of biopreservation with *Latilactobacillus sakei* cell-free supernatant in combination with plant-based extracts on the quality of modified atmosphere packed sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., YAZGAN H., DURMUŞ M., SAKARYA Y., Takadaş F., Özkütük S. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al.
LWT, cilt.209, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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, cilt.59, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **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, cilt.14, sa.9, ss.10517-10532, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **Monthly variation of Tetrodotoxin levels in pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) caught from Antalya Bay, Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R., KARAKUŞ M., KATIKOU P., DAL İ., DURMUŞ M., UÇAR Y., AYAS D., ÖZOĞUL F.
MARINE DRUGS, cilt.21, sa.10, ss.1-13, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **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, cilt.73, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **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, cilt.53, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **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, cilt.9, sa.97813, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Changes in fatty acid profiles of microencapsulated fish oils prepared with citrus essential oils using a spray dryer**
Durmuş M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, ss.1-8, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **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, cilt.46, ss.2-8, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **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, cilt.304, 2022 (SCI-Expanded)

- XIII. **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, cilt.29, sa.17, ss.25006-25019, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **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, cilt.102, sa.1, ss.105-112, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **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, cilt.44, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **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, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, cilt.114, ss.355-371, 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, cilt.72, sa.2, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **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, cilt.1, ss.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
- XX. **The effects of microalgae (*Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris*) extracts on the quality of vacuum packaged sardine during chilled storage**
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Polat A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.15, sa.2, ss.1327-1340, 2021 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, cilt.28, sa.5, ss.1997-2014, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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, cilt.36, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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, cilt.129, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. **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, cilt.28, sa.2, ss.851-863, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVI. **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, cilt.11, sa.4, ss.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVII. **The impacts of water and ethanolic extracts of propolis on vacuum packaged sardine fillets inoculated with *Morganella psychrotolerans* during chilly storage**
YAZGAN H., BURGUT A., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.40, sa.2, 2020 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **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, cilt.57, sa.3, ss.895-904, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIX. **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, cilt.40, sa.1, 2020 (SCI-Expanded)
- XXX. **Fish oil for human health: omega-3 fatty acid profiles of marine seafood species**
DURMUŞ M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.454-461, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXI. **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, cilt.43, sa.12, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Inhibitory effects of safflower and bitter melon extracts on biogenic amine formation by fish spoilage bacteria and food borne pathogens**
KÜLEY E., YAVUZER M. N., Yavuzer E., DURMUŞ M., YAZGAN H., Gezginc Y., ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.32, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **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, cilt.70, sa.5, ss.138-148, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **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, cilt.190, sa.1, ss.208-216, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Elemental composition of pufferfish species from Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Özoğul F., Ayas D., Durmuş M., Uçar Y.
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, cilt.191, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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, cilt.54, sa.4, ss.1081-1088, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **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, cilt.219, ss.95-99, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **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, cilt.28, sa.3, ss.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Comparision of Green and Conventional Extraction Methods on Lipid Yield and Fatty Acid Profiles of Fish Species**
ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Takadaş F., DURMUŞ M., Koesker A. R., POLAT A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.120, sa.12, 2018 (SCI-Expanded)
- XL. **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, cilt.18, sa.11, ss.1269-1278, 2018 (SCI-Expanded)
- XLI. **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, cilt.24, ss.127-136, 2018 (SCI-Expanded)
- XLII. **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, cilt.27, sa.6, ss.749-758, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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, cilt.148, ss.101-106, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIV. **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, cilt.53, sa.5, ss.1255-1261, 2018 (SCI-Expanded)
- XLV. **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, cilt.83, sa.2, ss.318-325, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVI. **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, cilt.17, sa.4, ss.713-724, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVII. **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, cilt.24, sa.3, ss.731-742, 2018 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **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, cilt.41, sa.6, 2017 (SCI-Expanded)
- XLIX. **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, cilt.12, sa.2, ss.147-155, 2017 (SCI-Expanded)
- L. **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, cilt.17, sa.3, ss.543-555, 2017 (SCI-Expanded)
- LI. **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., ÖZ M., ÖZOĞUL F.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.75, ss.677-684, 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, cilt.20, sa.5, ss.1029-1043, 2017 (SCI-Expanded)

LIII. Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion Based on Sunflower Oil on the Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 +/- 2 degrees C)

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

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.26, sa.8, ss.979-992, 2017 (SCI-Expanded)

LIV. 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

Öz M., DİKEL S., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.26, sa.6, ss.665-674, 2017 (SCI-Expanded)

LV. 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, cilt.210, ss.332-337, 2016 (SCI-Expanded)

LVI. 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, cilt.33, ss.422-430, 2016 (SCI-Expanded)

LVII. 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, cilt.53, sa.4, ss.344-352, 2014 (SCI-Expanded)

LVIII. 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, cilt.44, sa.2, ss.407-415, 2013 (SCI-Expanded)

LIX. 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., GÖKDÖĞAN S., KAÇAR C., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.9, ss.1977-1985, 2012 (SCI-Expanded)

LX. 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, cilt.46, sa.6, ss.1157-1163, 2011 (SCI-Expanded)

LXI. The effects of the combination of freezing and the use of natural antioxidant technology on the quality of frozen sardine fillets (*Sardinella aurita*)

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZOĞUL F., Ayas D., YAZGAN H.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.2, ss.236-242, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. Fatty Acid Composition of Commercial Smoked Salmon Products

durmus M., Kara İ.

Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, cilt.10, sa.1, ss.39-48, 2024 (Hakemli Dergi)

- 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 BOĞA E., KORKMAZ K.
ERCIŞ (VAN) İLÇESİ İÇME SULARININ SU KALİTESİ ÖZELLİKLERİ, cilt.32, sa.1, ss.199-212, 2022 (Scopus)
- III. **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, cilt.2, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **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, cilt.18, sa.2, ss.217-235, 2022 (Hakemli Dergi)
- V. **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, cilt.12, sa.4, ss.70-83, 2020 (ESCI)
- VI. **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, cilt.37, sa.1, ss.43-51, 2020 (ESCI)
- VII. **Farklı konsantrasyonlarda kullanılan nisin vakum paketlenerek soğukta (4±2oC) depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetoalarının yağ asit profili üzerine etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y.
Su Ürünleri Dergisi (EgeFAS), cilt.1, sa.5, ss.1-15, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **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, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **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, cilt.35, sa.3, ss.227-235, 2018 (ESCI)
- X. **Orta Karadeniz'de Yakalanan Neogobius melanostomus Türünün Besinsel Kompozisyonu ve Yağ Asitleri İçeriği**
DURMUŞ M.
Yunus Araştırma Bülteni, cilt.4, ss.485-499, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **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), sa.2, ss.11-20, 2017 (Hakemli Dergi)
- XII. **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, cilt.3, sa.2, ss.103-115, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.1, ss.1-9, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **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, cilt.2, sa.1, ss.6-10, 2017 (Hakemli Dergi)

- XV. **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, cilt.2, sa.1, ss.6-10, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVI. **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, cilt.2, sa.2, ss.42-49, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Akdeniz'in Yeni Toksini: Tetrodotoksin**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.32, ss.1, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Çörek otu Nigella sativa L Yağının Gökkuşacağı Alabalığı Oncorhynchus mykiss nın Depolanması Esnasında Yağ Asidi Değişimine Etkisi**
Öz m., DİKEL S., DURMUŞ M., ÖZŞAHİNOĞLU I.
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIX. **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, cilt.29, sa.4, ss.105-116, 2013 (Hakemli Dergi)
- XX. **Farklı mevsimlerde avlanan sardalyanın (Sardinelle 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, cilt.29, sa.4, ss.105-115, 2011 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Nanotechnology Applications

ÖZOĞUL Y., MCCLEMENTS D. J., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y.

Innovative Technologies in Seafood Processing, Ozogul Y., Editör, Crc Press Contemporary Food Engineering Press, Boston, ss.1-424, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Formulations and characterizations of vegetable oil-based nanoemulsions prepared for use as colloidal delivery systems**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
7th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), Kastamonu, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2024
- II. **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, Türkiye, 07 Ekim 2022
- III. **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, Türkiye, 07 Ekim 2022

- IV. **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, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2021
- V. **The effects of season and gender on the proximate and fatty acid profile of red mullet (*Mullus barbatus*) and horse mackerel (*Trachurus trachurus*)**
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H., TOY N.
40th CIESM Congress, Fransa, ss.1
- VI. **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, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019
- VII. **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 ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Mersin, Türkiye, 24 Eylül - 26 Ekim 2019, ss.54
- 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 Matematik-Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi, 21 - 23 Haziran 2019
- IX. **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, Türkiye, 21 - 23 Haziran 2019, ss.1
- 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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2
- XI. **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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.143
- XIII. **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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2
- XIV. **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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.66
- XV. **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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.82
- XVI. **The Function of Sugar Beet Peel Extract on the In Vitro Biogenic Amine Production by Food Borne Pathogens**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.31
- XVII. **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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.108
- XVIII. **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 Temmuz 2018
- XIX. **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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.35
- XX. **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, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.90
- XXI. **The Effect of Addition of Essential Oils on Fatty Acid Profile of Microencapsulated Fish Oil**
DURMUŞ M.
4th INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, 5 - 08 Temmuz 2018
- XXII. **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, Karadağ, 26 - 30 Haziran 2018, ss.1
- XXIII. **The inhibitory impact of Enterococcus gallinarum and Lactobacillus plantarum on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.157
- XXIV. **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, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.139
- XXVI. **Antimicrobial activity of nanoemulsion based on different plant oil against fish spoilage bacteri**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 Nisan 2018 - 27 Nisan 2018, ss.17
- XXVII. **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, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.18
- XXVIII. **TRADITIONAL SEAFOOD- SUSHI**

ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ.

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

XXIX. 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 Nisan 2018

XXX. 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 Nisan 2018

XXXI. 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, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.129

XXXII. Nisin as a natural antimicrobial and food additive in seafood industry

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

The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.352

XXXIII. AQUACULTURE PRODUCTION POTENTIAL OF TURKEY 2016

DURMUŞ M., ÖZ M., DİKEL S.

V. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017

XXXIV. 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 Ekim 2017

XXXV. 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, Türkiye, 13 - 14 Ekim 2017, ss.14

XXXVI. 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, Türkiye, 13 - 14 Ekim 2017, ss.30

XXXVII. 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, Türkiye, 13 - 14 Ekim 2017, ss.16

XXXVIII. 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 İğdır Sempozyumu (IGDIRSEMP 2017), İğdır, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017, ss.1

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, Gürcistan, 5 - 08 Eylül 2017, ss.181

XL. 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 Eylül 2017

XLI. 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 Eylül 2017

XLII. 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, İspanya, 27 Temmuz - 28 Ağustos 2017, cilt.19, sa.7, ss.2431

- XLIII. **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 Mayıs 2017
- XLIV. **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 Mayıs 2017
- XLV. **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), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1164
- XLVI. **The Effects of Gravading Process and Vaccum Packing on The Fatty Acid Profile of Carp Filets (Cyprinus carpio)**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1157
- XLVII. **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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.600
- 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.517
- XLIX. **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 Mayıs 2017
- L. **The Impact of Gravading Process and Vaccum 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.339
- LI. **The Modified Atmosphere and Vacuum Packaging for Seafood Industry: Fact and Gaps**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.225
- LII. **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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.83
- 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.202-203

LIV. 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.202-203

LV. 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.505-506

LVI. 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.518-519

LVII. 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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.499-500

LVIII. 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, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.68

LIX. EFFECTS OF NATURAL EXTRACTS ON FATTY ACID PROFILE OF VACUUMED PACKED FISH BALL MADE FROM MACKEREL *Scomber scomber* DURING CHILLED STORAGE 4 2 C

Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016

LX. THE EFFECTS OF NANOEMULSION ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF VACUUMED PACKED SEA BASS

DURMUŞ M., Kuley Boğa E., ÖZOĞUL Y.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016

LXI. INHIBITION IMPACTS OF ORGANIC ACIDS (LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC) ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGENS

ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1

LXII. THE EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FATTY ACID PROFILES OF VACUUMED PACKED SEA BASS AT 2 ± 2 oC

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

46th WEFTA CONFERENCE, 12 - 14 Ekim 2016

LXIII. 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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1

LXIV. 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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.123

- LXV. **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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- LXVI. **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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- LXVII. **THE HEALTH RISK OF TETRODOTOXIN IN MEDITERRANEAN SEA**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- LXVIII. **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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- LXIX. **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 +40C 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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.164
- LXX. **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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- LXXI. **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), Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016
- 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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.155
- LXXIII. **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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.160
- LXXIV. **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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.146
- LXXV. **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, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.151
- 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, Bosna-Hersek, 25 Ağustos - 29 Eylül 2016, ss.154

- LXXVII. **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, Bosna-Hersek, 25 Ağustos - 29 Eylül 2016, ss.154
- LXXVIII. **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, Türkiye, 29 - 31 Ekim 2015, ss.1
- LXXIX. **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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.42
- LXXX. **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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- LXXXI. **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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- LXXXII. **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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- LXXXIII. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on the fatty acid compositions of farmed sea bass stored at 2±2 oC**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., AYAS D., YAZGAN H.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- LXXXIV. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- LXXXV. **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 Sempzyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2015, ss.358
- 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1
- LXXXVII. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- LXXXVIII. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015

- LXXXIX. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XC. **Balon Balığının (Lagocephalus sceleratus Gmelin, 1789) Farklı Dokularındaki Tetrodotoksin (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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1
- 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1
- XCII. **Balon Balığının (Lagocephalus sceleratus Gmelin, 1789) Farklı Dokularındaki Tetrodotoksin (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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XCIII. **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, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1
- 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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1-2
- XCIV. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XCVI. **Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Vakum Paketlenerek Soğukta Depolanan Levreklerin (Dicentrarchus Labrax) Yağ Asidi Profiline Etkisi**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYAS D., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- 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.
1 st International Conference on Engineering and Natural Sciences, Üsküp, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015, ss.287
- XCVIII. **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 Mayıs 2015
- XCIX. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (Oncorhynchus mykiss) filetosu üzerine duyusal, 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt1, ss.1
- C. **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, Türkiye, 21 - 22 Nisan 2015, ss.1517
- CI. **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, Çek Cumhuriyeti, 23 -

24 Mart 2015, ss.1201-1205

- 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±20C**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yazgan H.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1207
- CIII. **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.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1206
- CIV. **effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18C)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yazgan H., Oz M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.56
- CV. **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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.223
- CVI. **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, Türkiye, 05 Kasım 2014, ss.222
- CVII. **Effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (Scomber scomber) during frozen storage (-18 oC)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZ M.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- 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 Kasım 2014
- CIX. **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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.222
- CX. **Investigation Of The Seasonal Variations Of Proximate And Fatty Acid Profile In The Bivalve Mollusc (Scapharca Inaequalvis) 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.500
- CXI. **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- CXII. **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- CXIII. **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.510

- CXIV. 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.310
- CXV. 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.1
- CXVI. 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.468
- CXVII. 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.512
- CXVIII. PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Akyol İ., DURMUŞ M., Balıkçı E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.512
- CXIX. 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.1
- CXX. Investigation of the Seasonal Variations of Proximate and Fatty Acid Profile in the Bivalve Mollusc (*Scapharca inaequalvis*) 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.500
- CXXI. Investigation of the seasonal variations of proximate and fatty acid profile in the bivalve mollusc (*Scapharca inaequalvis*) 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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.500
- CXXII. Effects Of Natural Extracts On Fatty Acid Profile Of Fish Ball (*Scomber Scomber*) During Frozen Storage (-18oc)**
DURMUŞ M., BOĞA E., Balıkçı E., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Yuvka İ.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- 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.**
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, Fransa, 28 Kasım - 01 Aralık 2013, ss.35
- 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**
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, Fransa, 28 Ekim - 01 Kasım 2013, ss.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, Fransa, 28 Ekim - 01 Kasım 2013, ss.15

CXXXVI. 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, Fransa, 28 Ekim - 01 Kasım 2013, ss.1

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

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

XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.358

CXXXVIII. 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 Sempzyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.368

CXXXIX. Zeytin Yağı Yan Ürünlerinin Hamsi Etinden İzole Edilen Bakterilerin Gelişimi Ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkiler

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

XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.358

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, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.1

CXXXI. 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, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.1

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

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

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

CXXXIII. 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, Türkiye, 24 Mayıs 2012, ss.1

CXXXIV. The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets

UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ., ÖZ M.

First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1

CXXXV. The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine fillets.

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S., DURMUŞ M., UÇAR Y., Balıkçı E., Kacar C., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Öz M.

Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.164-172

CXXXVI. 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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1

CXXXVII. 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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.54-67

CXXXVIII. The Effects Of Natural Zeolite On Fatty Acids Profile Of Mediterranean Sardine Fillets

ÖZOĞUL F., BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., Kaçar Ç., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Oz M.

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

- 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, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.54
- CXL. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
Özoğul F., Küley Boğa E., Gökdoğan S., Durmuş M., Uçar Y., Balıkçı E., Kaçar Ç., Yazgan H., Özoğul İ.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.1
- CXLI. **Doğal Zeolitın Vakum Paketlenmiş Sardalya Filetolarındaki Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkileri**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1
- CXLII. **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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011
- 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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011
- CXLIV. **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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011
- CXLV. **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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011
- CXLVI. **Doğal zeolitın vakum paketlenmiş sardalya filetolarındaki antimikrobiyal ve antioksidan etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.119
- CXLVII. **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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.124
- CXLVIII. **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, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- CXLIX. **Salmonella Paratyphi A ve Listeria monocytogenes gelişiminde bazı laktik asit bakterisi izolatlarının etkisi.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımli Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 01 Temmuz 2009 - 06 Eylül 2013, ss.2
- CL. **Pozantı Körkün Çayından Yakalanan Gökkuşuğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) ile Yetiştiriciliği Yapılan Gökkuşuğu Alabalıklarının Et Kalitesi ve Yağ Asidi Profillerinin Karşılaştırılması**
ÖZ M., DİKEL S., DURMUŞ M.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009
- CLI. **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, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009

Desteklenen Projeler

- 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The Elimination of Toxins Using Organic Acids (Organik Asit Kullanarak Toksinlerin Eleminasyonu), 2017 - 2021
- ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., TOY N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Prevention of toxin production by lactic acid bacteria (Toksin üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - 2021
- YAZGAN H., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *L. raffinolactis* *L. fermentum* ve *P. pentosus*'un gıdalarda potensiyel biyokoruyucu olarak kullanımının araştırılması, 2018 - 2020
- KÜLEY E., YAZGAN H., BURGUT A., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., BOĞA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Propolis etanol ekstraktının balık etindeki *Morganella psychrotolerans* gelişimi ve balık kalitesi üzerine etkisi, 2017 - 2019
- DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., AKSUN E. T., KÖŞKER A. R., AYAS D., ÖZ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin (Nisin, Sakein ve Pediocin) Karakterizasyonu ve Bakteriyel Biyojen Amin Üretimine Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
- ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., KÖŞKER A. R., AKSUN E. T., YAZGAN H., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
- DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Ultrasonik Homojenizatör (Sonikatör) Bakım ve Onarımı, 2017 - 2018
- POLAT A., ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultra düşük sıcaklık derin dondurucu cihazı bakım onarımı, 2017 - 2018
- ÖZYURT G., UÇAR Y., AK B., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyogenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017

ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., Takadaş F., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patates, Şeker Pancarı, Yer Elması ve Kırmızı Pancar Kabuğu Ekstrelerinin Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyogenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

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

YAZGAN H., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Inhibition impacts of organic acids lactic fumaric succinic and orthophosphoric on biogenic amines formation by spoilage bacteria and common foodborne pathogens, 2016 - 2016

DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, L-arjinin Dekarboksilaz Sıvısına Eklenen Kavrakrolün Patojenlerin Gelişme Performansı ve Biyogenik Amin Üretimine Etkisinin İncelenmesi, 2015 - 2016

ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Analitik Kimya Laboratuvar Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Asitlerin Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteri Gelişimi ve Biyogenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2012 - 2016

KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016

KÜLEY E., Balıkcı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Balıkcı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015

ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mersin Körfezinden Yakalanan Balon Balığı'nın (*Lagocephalus sceleratus*, Gmelin 1789) Mevsime ve Eşeye Bağlı Olarak Besin Kompozisyonu ve

Tetrodotoksin Düzeylerindeki Değişimler, 2013 - 2015

ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patates, Yer Elması ve Pancar Kabuğu Ekstraktlarının Gökkuşaağı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetoları Üzerindeki Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkisi, 2013 - 2015

Metrikler

Yayın: 237

Atıf (WoS): 792

Atıf (Scopus): 964

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 17