

Prof. Dr. YEŐİM ÖZOĞUL

KiŐisel Bilgiler

İŐ Telefonu: [+90 322 338 6084](tel:+903223386084) Dahili: 2961

Fax Telefonu: [+90 322 338 6439](tel:+903223386439)

E-posta: yozogul@cu.edu.tr

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

Posta Adresi: ukurova Üniversitesi, Su rnleri Fakültesi, Avlama ve İŞleme Teknolojisi Bölümü, Balcalı-ADANA

Uluslararası AraŐtırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-7769-9225

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-3773-2018

ScopusID: 8564660400

Yoksis AraŐtırmacı ID: 101103

EĐitim Bilgileri

Doktora, University of Lincoln, Food Technology , Birleşik Krallık 1998 - 2002

Yüksek Lisans, The University of Hull, Fisheries Science, , Birleşik Krallık 1997 - 1998

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su rnleri Fakültesi, Türkiye 1989 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta st

Yaptığı Tezler

Doktora, AYĐİŐEK YAGI İLE HAZIRLANAN NANOEMÜLSİYONLARIN SOĞUKTA (2+2 C) DEPOLANAN LEVREK (*Dicentrarchus labrax*) ve ÇİPURA (*Sparus aurata*) FİLOTALARININ DUYUSAL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOĞİK KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Çukurova Üniversitesi, Su rnleri Fakültesi, İŞleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 2013
Yüksek Lisans, LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ SERBEST HÜCRE EKSTRAKTLARININ PATOJEN BAKTERİLERİN GELİŞİMİNE VE BİYOJENİK AMİN ÜRETİMİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, Çukurova Üniversitesi, Su rnleri Fakültesi, İŞleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 2012

Yüksek Lisans, Biberiye Ekstraktının Vakum Paketlenmiş Uskumru (*Scomber scombrus* L., 1758) Burgerlerinin Raf mrne Etkisi, Çukurova Üniversitesi, Su rnleri Avlama ve İŞleme Teknolojisi, İŞleme Teknolojisi, 2011

Yüksek Lisans, TÜTSÜLENMİŞ USKUMRU (*Scomber seombrus*) MARİNATLARININ (Sade ve Dereotlu) DUYUSUL, KİMYASAL ve MİKROBİYOLOĞİK KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ", Çukurova Üniversitesi, Su rnleri Fakültesi, İŞleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 2010

AraŐtırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su rnleri, Su rnleri İŞleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2013 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Çukurova Üniversitesi, 2014 - Devam Ediyor

Çukurova Üniversitesi, 2013 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Gaz Kromatografisi, Doktora, 2013 - 2014

Su Ürünleri İşlemede Yeni Yöntemler, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

Su Ürünleri Bozulma İndikatörleri, Lisans, 2013 - 2014

Su Ürünlerinde Aroma, Doktora, 2013 - 2014

Su Ürünlerinde Uygulamalı Bozulma Analizleri , Yüksek Lisans, 2013 - 2014

Su Ürünlerinde Fonksiyonel Gıdalar, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Cold-storage preservation of cooked rice quality: Exploring challenges and strategies, featuring insights on sushi rice**
Tadele W., Kulawik P., Szymkowiak A., Režek Jambrak A., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
Food Bioscience, cilt.61, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The impacts of feeds and seasons on aflatoxin content of milk from Mediterranean region**
Hepsağ F., Anitaş Ö., Göncü S., ÖZOĞUL Y.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.132, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Investigation of bioactive compounds and antimicrobial properties of aqueous garlic extracts on important food-borne zoonotic bacteria for food applications**
Yazgan H., Kuley E., Ozogul Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.14, sa.14, ss.16673-16680, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **Incorporation of fish and fishery waste into food formulations: A review with current knowledge**
Rathod N. B., AĞAGÜNDÜZ D., ÖZOĞUL Y., Saadat P., Režek Jambrak A., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.
Trends in Food Science and Technology, cilt.148, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Seafood processing waste as a source of functional components: Extraction and applications for various food and non-food systems**
Akhila D., Ashwath P., Manjunatha K. G., Akshay S. D., Reddy Surasani V. K., Sofi F. R., Saba K., Dara P. K., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
Trends in Food Science and Technology, cilt.145, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Bioactivity of Microencapsulated Cell-Free Supernatant of Streptococcus thermophilus in Combination with Thyme Extract on Food-Related Bacteria**
KÜLEY E., Kazgan N., SAKARYA Y., BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZYURT G.
Foods, cilt.13, sa.2, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **Recent developments in the use of cold plasma, high hydrostatic pressure, and pulsed electric fields**

on microorganisms and viruses in seafood

Kulawik P., Rathod N. B., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Zhang W.

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.63, sa.29, ss.9716-9730, 2023 (SCI-Expanded)

- IX. **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)
- X. **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)
- XI. **Antioxidant and Antimicrobial Activity of Hydroethanolic Leaf Extracts from Six Mediterranean Olive Cultivars**
Simat V., Skroza D., Tabanelli G., Cagalj M., Pasini F., Gomez-Caravaca A. M., Fernandez-Fernandez C., Sternisa M., Mozina S. S., ÖZOĞUL Y., et al.
ANTIOXIDANTS, cilt.11, sa.9, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **The Impact of Thyme, Rosemary and Basil Extracts on the Chemical, Sensory and Microbiological Quality of Vacuumed Packed Mackerel Balls**
Balikci E., ÖZOĞUL Y., Rathod N. B., ÖZOĞUL F., Ibrahim S. A.
FOODS, cilt.11, sa.18, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **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)
- XIV. **Recent developments in non-thermal processing for seafood and seafood products: cold plasma, pulsed electric field and high hydrostatic pressure**
Rathod N. B., Kulawik P., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Bekhit A. E. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.2, ss.774-790, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Antimicrobial effect of laurel essential oil nanoemulsion on food-borne pathogens and fish spoilage bacteria**
Özogul Y., El Abed N., Özogul F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.368, 2022 (SCI-Expanded)
- XVI. **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)
- XVII. **Recent advances in industrial applications of seaweeds**
POLAT S., Trif M., Rusu A., Simat V., Cagalj M., ALAK G., Meral R., ÖZOĞUL Y., POLAT A., ÖZOĞUL F.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Biological activity of plant-based carvacrol and thymol and their impact on human health and food quality**
Rathod N. B., Kulawik P., ÖZOĞUL F., Regenstein J. M., ÖZOĞUL Y.
TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.116, ss.733-748, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **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)
- XX. **Seafood infusion broths as novel sources to produce organic acids using selected lactic acid bacteria strains**
ÖZOĞUL F., Ozcelik S., ÖZOĞUL Y., Yilmaz M. T.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.43, 2021 (SCI-Expanded)
- XXI. **Recent developments in valorisation of bioactive ingredients in discard/seafood processing by-products**

ÖZOĞUL F., Cagalj M., Simat V., ÖZOĞUL Y., Tkaczewska J., Hassoun A., Kaddour A. A., KÜLEY E., Rathod N. B., Phadke G. G.

TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.116, ss.559-582, 2021 (SCI-Expanded)

- XXII. **Nucleotide degradation, biogenic amine level and microbial contamination as quality indicators of cold-stored rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) gravad**
Surowka K., Rzepka M., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Surowka B., Ligaszewski M.
FOOD CHEMISTRY, cilt.346, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Inhibitory impacts of *Spirulina platensis* and *Chlorella vulgaris* extracts on biogenic amine accumulation in sardine fillets**
ÖZOĞUL İ., KÜLEY E., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.41, 2021 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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)
- XXV. **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)
- XXVI. **A comparative analysis of colostrum nutritional compositions of primipar Jersey and Holstein cows calving summer months**
GÖKÇE G., Abitas O., Goncu S., ÖZOĞUL Y.
PROGRESS IN NUTRITION, cilt.23, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVII. **The antimicrobial effect of grapefruit peel essential oil and its nanoemulsion on fish spoilage bacteria and food-borne pathogens**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Kulawik P.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.136, 2021 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **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)
- XXIX. **Use of Spectroscopic Techniques to Monitor Changes in Food Quality during Application of Natural Preservatives: A Review**
Hassoun A., Carpena M., Prieto M. A., Simal-Gandara J., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÇOBAN Ö. E., Gudjonsdottir M., Barba F. J., Marti-Quijal F. J., et al.
ANTIOXIDANTS, cilt.9, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
- XXX. **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)
- XXXI. **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)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **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)
- XXXIV. **Impact of icing with potato, sweet potato, sugar beet, and red beet peel extract on the sensory,**

chemical, and microbiological changes of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets stored at (3 +/- 1 degrees C)

Yavuzer E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.

AQUACULTURE INTERNATIONAL, cilt.28, sa.1, ss.187-197, 2020 (SCI-Expanded)

- XXXV. **Biogenic Amines Formation, Toxicity, Regulations in Food**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
BIOGENIC AMINES IN FOOD: ANALYSIS, OCCURRENCE AND TOXICITY, cilt.20, ss.1-17, 2020 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **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)
- XXXVII. **Antimicrobial influence of nanoemulsified lemon essential oil and pure lemon essential oil on food-borne pathogens and fish spoilage bacteria**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.306, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **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)
- XXXIX. **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)
- XL. **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)
- XLI. **Fatty acids of oil and antioxidant capacity of phenolics from fruits of 11 Cardueae (*Carduoideae*, *Asteraceae*) taxa from northeast Anatolia (Turkey)**
Kurt A., Ozcan M., ÇOLAK N., ÖZOĞUL Y., Glew R., ÖZOĞUL F., Ahmet Ayaz F.
BOTANICA SERBICA, cilt.43, sa.1, ss.31-45, 2019 (SCI-Expanded)
- XLII. **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., Koesker A. R., POLAT A.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.120, sa.12, 2018 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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)
- XLIV. **Effect of Natural Zeolite (Clinoptilolite) on in vitro Biogenic Amine Production by Gram Positive and Gram Negative Pathogens**
ÖZOĞUL F., Simat V., GÖKDOĞAN S., Regenstein J. M., ÖZOĞUL Y.
FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, cilt.9, 2018 (SCI-Expanded)
- XLV. **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)
- XLVI. **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)

- XLVII. **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)
- XLVIII. **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)
- XLIX. **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)
- L. **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)
- LI. **Function of cell-free supernatants of *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Pediococcus* strains on histamine formation by foodborne pathogens in histidine decarboxylase broth**
ÖZOĞUL F., Toy N., ÖZOĞUL Y., HAMED I.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.5, 2017 (SCI-Expanded)
- LII. **Fatty acid composition and antioxidant capacity of cypselas in *Centaurea* s.l. taxa (Asteraceae, Cardueae) from NE Anatolia**
AYAZ F. A., Ozcan M., KURT A., Karayigit B., ÖZOĞUL Y., Glew R., ÖZOĞUL F.
SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BOTANY, cilt.112, ss.474-482, 2017 (SCI-Expanded)
- LIII. **The impact of gravading process on the quality of carp fillets (*Cyprinus carpio*): sensory, microbiological, protein profiles and textural changes**
DURMUŞ M., Surówka 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)
- 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**
Oz M., DİKEL S., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.26, sa.6, ss.665-674, 2017 (SCI-Expanded)
- LV. **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, cilt.75, ss.677-684, 2017 (SCI-Expanded)
- LVI. **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)
- LVII. **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)
- LVIII. **Technological Factors Affecting Biogenic Amine Content in Foods: A Review**
GARDINI F., ÖZOĞUL Y., SUZZI G., TABANELLI G., ÖZOĞUL F.
FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, cilt.7, 2016 (SCI-Expanded)
- LIX. **Fatty acid composition of achenes of *Cirsium* taxa (Asteraceae, Carduoideae) from Turkey**

Ozcan M., AYAZ F. A., ÖZOĞUL Y., Glew R., ÖZOĞUL F.

ZEITSCHRIFT FÜR NATURFORSCHUNG SECTION C-A JOURNAL OF BIOSCIENCES, cilt.71, ss.45-54, 2016 (SCI-Expanded)

- LX. **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)
- LXI. **Marine Bioactive Compounds and Their Health Benefits: A Review**
HAMED I., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Regenstein J. M.
COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, cilt.14, sa.4, ss.446-465, 2015 (SCI-Expanded)
- LXII. **The influence of the cell free solution of lactic acid bacteria on tyramine production by food borne-pathogens in tyrosine decarboxylase broth**
Toy N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
FOOD CHEMISTRY, cilt.173, ss.45-53, 2015 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Sterol Content of Fish, Crustacea and Mollusc: Effects of Cooking Methods**
ÖZOĞUL F., KÜLEY E., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.18, sa.9, ss.2026-2041, 2015 (SCI-Expanded)
- LXIV. **Effects of laurel and myrtle extracts on the sensory, chemical and microbiological properties of vacuum-packed and refrigerated European eel (*Anguilla anguilla*) fillets**
ÖZOĞUL İ., Polat A., ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZOĞUL F., Ayas D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.3, ss.847-853, 2014 (SCI-Expanded)
- LXV. **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)
- LXVI. **L-CARNITINE CONTENTS IN SEAFOODS COMMONLY EATEN IN MIDDLE EASTERN COUNTRIES**
ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZOĞUL F., Ayas D.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.37, sa.6, ss.702-707, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVII. **TOCOPHEROL CONTENT OF COMMERCIAL FISH SPECIES AS AFFECTED BY MICROWAVE COOKING**
Polat A., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., ŞİMŞEK A.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.37, sa.4, ss.381-387, 2013 (SCI-Expanded)
- LXVIII. **The Effects of Natural Extracts on the Quality Changes of Frozen Chub Mackerel (*Scomber japonicus*) Burgers**
ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.6, ss.1550-1560, 2013 (SCI-Expanded)
- LXIX. **Comparative Quality Loss in Wild and Cultured Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) during Chilling Storage**
ÖZOĞUL F., YAVUZER E., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.19, sa.3, ss.445-454, 2013 (SCI-Expanded)
- LXX. **Effect of Various Processing Methods on Quality of Mackerel (*Scomber scombrus*)**
ÖZOĞUL Y., Balıkcı E.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.4, ss.1091-1098, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXI. **The effects of season on fat and fatty acids contents of shrimp and prawn species**
Ayas D., ÖZOĞUL Y., Yazgan H.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, sa.3, ss.356-362, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXII. **Significance of Antioxidants for Seafood Safety and Human Health**
Kulawik P., ÖZOĞUL F., Glew R., ÖZOĞUL Y.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.61, sa.3, ss.475-491, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXIII. **Seasonal proximate and fatty acid variations of some seaweeds from the northeastern Mediterranean coast**

- POLAT S., ÖZOĞUL Y.
OCEANOLOGIA, cilt.55, sa.2, ss.375-391, 2013 (SCI-Expanded)
- LXXIV. **The Function of Lactic Acid Bacteria on Biogenic Amines Production by Food-Borne Pathogens in Arginine Decarboxylase Broth**
ÖZOĞUL F., Kuley E., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.18, sa.6, ss.795-804, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXV. **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, cilt.47, sa.9, ss.1977-1985, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXVI. **The Influences of Natural Zeolite (cliptinolite) on Ammonia and Biogenic Amine Formation by Foodborne Pathogen**
GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F., KAÇAR C., UÇAR Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.8, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXVII. **The effects of season and sex on fat, fatty acids and protein contents of Sepia officinalis in the northeastern Mediterranean Sea**
Ayas D., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ., UÇAR Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.63, sa.4, ss.440-445, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXVIII. **The effects of extraction methods on the contents of fatty acids, especially EPA and DHA in marine lipids**
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., Balıkcı E., Kenar M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.63, sa.3, ss.326-331, 2012 (SCI-Expanded)
- LXXIX. **The function of lactic acid bacteria and brine solutions on biogenic amine formation by foodborne pathogens in trout fillets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Akyol I.
FOOD CHEMISTRY, cilt.129, sa.3, ss.1211-1216, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXX. **Seasonal fat and fatty acids variations of seven marine fish species from the Mediterranean Sea**
ÖZOĞUL Y., Polat A., UÇAK I., ÖZOĞUL F.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.113, sa.12, ss.1491-1498, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXI. **Simple Extraction and Rapid HPLC Method for Tocopherol Analysis in Marine and Fresh-water Fish Species**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.17, sa.6, ss.595-598, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXII. **The effects of sex and seasonality on the metal levels of different muscle tissues of mature Atlantic blue crabs (Callinectes sapidus) in Mersin Bay, north-eastern mediterranean**
Ayas D., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.10, ss.2030-2034, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXIII. **Changes in Biochemical, Sensory and Microbiological Quality Indices of Common Sole (Solea solea) from the Mediterranean Sea, During Ice Storage**
ÖZOĞUL Y., Boga E. K., Tokur B., ÖZOĞUL F.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.11, sa.2, ss.243-251, 2011 (SCI-Expanded)
- LXXXIV. **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)
- LXXXV. **The Effects of Season and Sex in the Metal Levels of Mature Common Cuttlefish (Sepia officinalis) in Mersin Bay, Northeastern Mediterranean**
Ayas D., ÖZOĞUL Y.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.4, 2011 (SCI-Expanded)

- LXXXVI. **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)
- LXXXVII. **Nucleotide degradation products of gamma-irradiated sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice**
ÖZOĞUL F., ÖZDEN Ö., ÖZOĞUL Y., Erkan N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.11, ss.2290-2296, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXXVIII. **The effects of gamma-irradiation on the nucleotide degradation compounds in sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in ice**
ÖZOĞUL F., ÖZDEN Ö., ÖZOĞUL Y., Erkan N.
FOOD CHEMISTRY, cilt.122, sa.3, ss.789-794, 2010 (SCI-Expanded)
- LXXXIX. **Fatty acid profile and proximate composition of Pacific mullet (*Mugil so-iuy*) caught in the Black Sea**
KÖSE S., Koral S., ÖZOĞUL Y., TUFAN B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.8, ss.1594-1602, 2010 (SCI-Expanded)
- XC. **The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., YAZGAN H., ÖZOĞUL F., Boga E. K., ÖZYURT G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.8, ss.1717-1723, 2010 (SCI-Expanded)
- XCII. **PROXIMATE ANALYSIS. FATTY ACID PROFILES AND MINERAL CONTENTS OF MEATS: A COMPARATIVE STUDY**
Karakok S. G., ÖZOĞUL Y., Saler M., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.21, sa.2, ss.210-223, 2010 (SCI-Expanded)
- XCIII. **Effects of Combining of Smoking and Marinating on the Shelf Life of Anchovy Stored at 4 degrees C**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Kuley E.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.19, sa.1, ss.69-75, 2010 (SCI-Expanded)
- XCIII. **Methods for Freshness Quality and Deterioration**
Ozogul Y.
HANDBOOK OF SEAFOOD AND SEAFOOD PRODUCTS ANALYSIS, ss.189-214, 2010 (SCI-Expanded)
- XCIV. **FAT AND FATTY ACID COMPOSITION OF STRAWBERRY CULTIVARS**
Kafkas E., Gunaydin S., ERCİŞLİ S., ÖZOĞUL Y., Unlu M. A.
CHEMISTRY OF NATURAL COMPOUNDS, cilt.45, sa.6, ss.861-863, 2009 (SCI-Expanded)
- XCV. **The effects of ice storage on inosine monophosphate, inosine, hypoxanthine, and biogenic amine formation in European catfish (*Silurus glanis*) fillets**
ÖZOĞUL F., Kamari N., Kuley E., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.10, ss.1966-1972, 2009 (SCI-Expanded)
- XCVI. **Quality Changes of Marinated Tench (*Tinca tinca*) during Refrigerated Storage**
ÖZOĞUL Y., Kuley E., ÖZOĞUL F.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.15, sa.5, ss.513-521, 2009 (SCI-Expanded)
- XCVII. **Effects of cooking and reheating methods on the fatty acid profile of sea bream treated with rosemary extract**
ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., Boga E. K.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.89, sa.9, ss.1481-1489, 2009 (SCI-Expanded)
- XCVIII. **Fat content and fatty acid compositions of 34 marine water fish species from the Mediterranean Sea**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Cicek E., Polat A., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.60, sa.6, ss.464-475, 2009 (SCI-Expanded)
- XCIX. **FATTY ACID, MINERAL AND PROXIMATE COMPOSITION OF SOME SEAWEEDS FROM THE NORTHEASTERN MEDITERRANEAN COAST**

POLAT S., ÖZOĞUL Y.

ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.21, sa.3, ss.317-324, 2009 (SCI-Expanded)

- C. **Evaluation of fatty acid profiles and mineral content of grape seed oil of some grape genotypes**
Tangolar S. G., ÖZOĞUL Y., TANGOLAR S., TORUN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.60, sa.1, ss.32-39, 2009 (SCI-Expanded)
- CI. **Nucleotide degradation and biogenic amine formation of wild white grouper (*Epinephelus aeneus*) stored in ice and at chill temperature (4 degrees C)**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Kuley E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.108, sa.3, ss.933-941, 2008 (SCI-Expanded)
- CII. **Seasonal effects in the nutritional quality of the body structural tissue of cephalopods**
ÖZOĞUL Y., DUYSAK O., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Tuereli C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.108, sa.3, ss.847-852, 2008 (SCI-Expanded)
- CIII. **Phytochemical and fatty acid profile of selected red raspberry cultivars: A comparative study**
KAFKAS E., Ozgen M., ÖZOĞUL Y., TÜREMİŞ N. F.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.31, sa.1, ss.67-78, 2008 (SCI-Expanded)
- CIV. **Variation of fat and fatty acid composition of some pistachio genotypes**
ACAR I., Kafkas E., ÖZOĞUL Y., DOĞAN Y., KAFKAS S.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.20, sa.2, ss.273-279, 2008 (SCI-Expanded)
- CV. **Comparison of fatty acid, mineral and proximate composition of body and legs of edible frog (*Rana esculenta*)**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Olgunoglu A. I., Boga E. K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.558-565, 2008 (SCI-Expanded)
- CVI. **Bacteriological and biochemical assessment of marinating cephalopods, crustaceans and gastropoda during 24 weeks of storage**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Olgunoglu I. A., Kuley E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, sa.6, ss.465-476, 2008 (SCI-Expanded)
- CVII. **Biochemical composition of some red and brown macro algae from the Northeastern Mediterranean Sea**
POLAT S., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.566-572, 2008 (SCI-Expanded)
- CVIII. **Comparison of fatty acid and proximate compositions of the body and claw of male and female blue crabs (*Callinectes sapidus*) from different regions of the Mediterranean coast**
Kuley E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Olgunoglu A. I.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.573-580, 2008 (SCI-Expanded)
- CIX. **Sensory, chemical and microbiological quality parameters in sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice or wrapped in cling film or in aluminium foil at 2 +/- 1 degrees C**
Ozogul F., Kuley E., Ozogul Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.8, ss.903-909, 2007 (SCI-Expanded)
- CX. **The ability of biogenic amines and ammonia production by single bacterial cultures**
Ozogul F., Ozogul Y.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.225, ss.385-394, 2007 (SCI-Expanded)
- CXI. **Fatty acid profiles and fat contents of commercially important seawater and freshwater fish species of Turkey: A comparative study**
Özoğul Y., Özoğul F., Alagöz Ergüden S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.103, ss.217-223, 2007 (SCI-Expanded)
- CXII. **Fatty acid profiles of commercially important fish species from the Mediterranean, Aegean and Black Seas**
Ozogul Y., Ozogul F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.100, sa.4, ss.1634-1638, 2007 (SCI-Expanded)
- CXIII. **Hydrolysis and oxidation of European eel oil during frozen storage for 48 weeks**
Ozogul Y., Ozogul F., Ozkutuk S., Kuley E.

- EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, sa.1, ss.33-37, 2006 (SCI-Expanded)
- CXIV. **The effects of partial replacement of fish meal by vegetable protein sources in the diet of rainbow trout (*Onchorynchus mykiss*) on postmortem spoilage of fillets**
Ozogul Y., Ahmad J. I., Hole M., Ozogul F., Deguara S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.96, sa.4, ss.549-561, 2006 (SCI-Expanded)
- CXV. **Quality assessment of wild European eel (*Anguilla anguilla*) stored in ice**
Ozogul Y., Ozogul F., GÖKBULUT C.
FOOD CHEMISTRY, cilt.95, sa.3, ss.458-465, 2006 (SCI-Expanded)
- CXVI. **Biogenic amine content and biogenic amine quality indices of sardines (*Sardina pilchardus*) stored in modified atmosphere packaging and vacuum packaging**
Ozogul F., Ozogul Y.
FOOD CHEMISTRY, cilt.99, sa.3, ss.574-578, 2006 (SCI-Expanded)
- CXVII. **Biogenic amine production and nucleotide ratios in gutted wild sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in ice, wrapped in aluminium foil and wrapped in cling film at 4 degrees C**
Ozogul F., GOKBULUT C., Ozogul Y., Ozyurt G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.98, sa.1, ss.76-84, 2006 (SCI-Expanded)
- CXVIII. **Formation of biogenic amines by gram-negative rods isolated from fresh, spoiled, VP-packed and MAP-packed herring (*Clupea harengus*)**
Ozogul F., Ozogul Y.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, sa.5, ss.575-581, 2005 (SCI-Expanded)
- CXIX. **Freshness assessment of European eel (*Anguilla anguilla*) by sensory, chemical and microbiological methods**
Ozogul Y., Ozyurt G., Ozogul F., Kuley E., Polat A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.92, sa.4, ss.745-751, 2005 (SCI-Expanded)
- CXX. **Effects of aluminium foil and cling film on biogenic amines and nucleotide degradation products in gutted sea bream stored at 2 +/- 1 degrees C**
Kuley E., Ozogul F., Ozogul Y.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, sa.5, ss.582-591, 2005 (SCI-Expanded)
- CXXI. **Fatty acid profile and mineral content of the wild snail (*Helix pomatia*) from the region of the south of the Turkey**
Ozogul Y., Ozogul F., OLGUNOĞLU A. İ.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.547-549, 2005 (SCI-Expanded)
- CXXII. **Quality assessment of gutted wild sea bass (*Dicentrarchus Labrax*) stored in ice, cling film and aluminium foil**
Ozogul F., GÖKBULUT C., Ozyurt G., Ozogul Y., DURAL M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, ss.292-298, 2005 (SCI-Expanded)
- CXXIII. **The effects of slaughtering methods on the freshness quality of rainbow trout**
Ozogul Y., Ozogul F.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.219, sa.3, ss.211-216, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXIV. **The effects of modified atmosphere packaging and vacuum packaging on chemical, sensory and microbiological changes of sardines (*Sardina pilchardus*)**
Ozogul F., Polat A., Ozogul Y.
FOOD CHEMISTRY, cilt.85, sa.1, ss.49-57, 2004 (SCI-Expanded)
- CXXV. **Changes in biogenic amines in herring stored under modified atmosphere and vacuum pack**
Ozogul F., TAYLOR K., Quantick P., Ozogul Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.7, ss.2497-2501, 2002 (SCI-Expanded)
- CXXVI. **Biogenic amines formation in Atlantic herring (*Clupea harengus*) stored under modified atmosphere packaging using a rapid HPLC method**
Ozogul F., TAYLOR K., Quantick P., Ozogul Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, sa.5, ss.515-522, 2002 (SCI-Expanded)
- CXXVII. **A rapid HPLC-determination of ATP-related compounds and its application to herring stored under**

modified atmosphere

Ozogul F., TAYLOR K., QUANTICK P., Ozogul Y.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.35, sa.6, ss.549-554, 2000 (SCI-Expanded)

CXXVIII. Chemical, microbiological and sensory evaluation of Atlantic herring (*Clupea harengus*) stored in ice, modified atmosphere and vacuum pack

Ozogul F., Taylor K., Quantick P., Ozogul Y.

FOOD CHEMISTRY, cilt.71, sa.2, ss.267-273, 2000 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **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)
- III. **Farklı konsantrasyonlarda kullanılan nisin vakum paketlenerek soğukta (4±2oC) depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının 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)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **The new toxin of Mediterranean Tetrodotoxin**
HAMED I., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., REGENSTEIN J. M.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.32, sa.1, ss.15-24, 2015 (Hakemli Dergi)
- VII. **Antimicrobial impacts of essential oils on food borne-pathogens**
ÖZOĞUL Y., Kuley E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
Recent Patents on Food, Nutrition and Agriculture, cilt.7, sa.1, ss.53-61, 2015 (Scopus)
- VIII. **The Impact of the Cell-Free Solution of Lactic Acid Bacteria on Cadaverine Production by *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in Lysine- Decarboxylase Broth**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., TOY N.
International Journal of Biological, Food, Veterinary and Agricultural Engineering, cilt.9, ss.263-271, 2015 (Scopus)
- IX. **Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KULEY E.
Journal of FisheriesSciences, 2014 (Hakemli Dergi)
- X. **Oxidative stability and fatty acid profiles of fried goatfish during cold storage**
ÖZYURT G., ŞİMŞEK A., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL Y.
Fleischwirtschaft International, cilt.27, ss.58-62, 2012 (Hakemli Dergi)
- XI. **İskenderun körfezi (kuzeydoğu Akdeniz) kıyısında dağılım gösteren bazı kahverengi ve kırmızı makroalg türlerinin protein, lipit ve yağ asiti içerikleri.**
POLAT S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.6, sa.2, ss.107-113, 2012 (Hakemli Dergi)

- XII. **The chemical composition of sexually mature blue swimmer crab *Portunus pelagicus* Linnaeus 1758 in the Mersin bay**
AYAS D., ÖZOĞUL Y.
Journal of FisheriesSciences, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Usefulness of API test strips for identification of bacterial flora in blue crab (*Callinectes sapidus*) caught from Akyatan lagoon (Adana-Turkey)**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.4, sa.1, ss.1-7, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Usefulness of API test strips for identification of bacterial flora in blue crab (*Callinectes sapidus*) caught from Akyatan lagoon (Adana-Turkey).**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.4, sa.1, ss.1-7, 2009 (Hakemli Dergi)
- XV. **İncedudaklı Kefal (*Liza ramada*)?in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası (4°C) Sırasında Lipit Oksidasyonu**
ÖZYURT G., KARAKAYA TOKUR B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
journal of fisheries science, cilt.4, ss.160-167, 2007 (Hakemli Dergi)
- XVI. **İncedudaklı Kefal (*Liza ramada*)?in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası (4°C) Sırasında Lipit Oksidasyonu**
ÖZYURT G., Tokur B., ÖZOĞUL Y., Korkmaz K., POLAT A.
e-Journal of FisheriesSciences.com (elektronik), cilt.1, sa.4, ss.160-167, 2007 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Nucleotide degradation in sardine (*Sardina pilchardus*) stored in different storage condition at 4°C**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.1, sa.1, ss.13-19, 2007 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **İncedudaklı Kefal *Liza ramada* in Yağ Asidi Kompozisyonu ve Buzdolabında Muhafazası 4 0C Sırasında Lipit Oksidasyonu**
ÖZYURT G., KARAKAYA B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
Journal of Fisheries Sciences, cilt.1, ss.69-74, 2007 (Hakemli Dergi)
- XIX. **İncedudaklı kefal *Liza ramada* in yağ aside kompozisyonu ve buzdolabında muhafazası 4 C sırasında lipit oksidasyonu**
ÖZYURT G., TOKUR B., ÖZOĞUL Y., KORKMAZ K., POLAT A.
Journal of FisheriesSciences, 2007 (Hakemli Dergi)
- XX. **Modifiye atmosfer paketlemenin balık ve balık ürünlerine etkisi**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.23, sa.1, ss.193-200, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Modifiye atmosfer paketlemenin balık ve balık ürünlerine etkisi.**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.23, ss.193-200, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Effect of modified atmosphere packaging on fish and fish products**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., Kuley E.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.23, ss.193-200, 2006 (ESCI)
- XXIII. **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyogenik aminler**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.21, ss.375-381, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Balık ve balık ürünlerinde oluşan biyogenik aminler**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.3, sa.4, ss.375-381, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Degradation Products of Adenine Nucleotide in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Stored in Ice and in Modified Atmosphere Packaging**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.26, ss.127-130, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Comparison of methods used for determination of total volatile basic nitrogen (TVB-N) in rainbow**

trout (*Oncorhynchus mykiss*)

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.

TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.113-120, 2000 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Lactic Acid Bacteria: Lactobacillus spp.: Lactobacillus acidophilus**
ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.
Reference Module in Food Science, Paul McSweeney, John McNamara, Editör, Elsevier Science, Oxford, Amsterdam, ss.187-197, 2022
- II. **The impact of aromatic plant-derived bioactive compounds on seafood quality and safety**
Vlčko T., Rathod N. B., Kulawik P., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
Advances in Food and Nutrition Research, Fidel Toldrá, Editör, Elsevier, ss.275-339, 2022
- III. **Contribution of polysaccharides from crustacean in fermented food products**
ÖZOĞUL Y., Elabed N., Montanari C., ÖZOĞUL F.
Advances in Food and Nutrition Research, Fidel Toldrá, Editör, Elsevier, ss.47-92, 2022
- IV. **Chapter Five - Nano-technological approaches for plant and marine-based polysaccharides for nano-encapsulations and their applications in food industry**
ÖZOĞUL F., Elabed N., CEYLAN Z., OCAK E., ÖZOĞUL Y.
Advances in Food and Nutrition Research, Fidel Toldra, Editör, Elsevier, ss.187-236, 2021
- V. **Innovative Technologies in Seafood Processing**
ÖZOĞUL Y.
Taylor and Francis, 2020
- VI. **Biogenic Amines Formation, Toxicity, Regulations in Food**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
BIOGENIC AMINES IN FOOD: ANALYSIS, OCCURRENCE AND TOXICITY, Saad, Bahrudin Tofalo, Rosanna, Editör, ROYAL SOC CHEMISTRY, THOMAS GRAHAM HOUSE, SCIENCE PARK, CAMBRIDGE CB4 4WF, CAMBS, ENGLAND, ss.1-17, 2020
- VII. **Nanotechnology applications**
ÖZOĞUL Y.
Innovative Technologies in Seafood Processing, Özoğul Y., Editör, Crc, Boca Raton, ss.279-301, 2019
- VIII. **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
- IX. **Irradiation Technology**
ÖZOĞUL Y.
Innovative Technologies in Seafood Processing, Özoğul Y., Editör, Crc Press, Boca Raton, ss.115-129, 2019
- X. **Crustacean By-products**
ÖZOĞUL F., HAMED I., ÖZOĞUL Y., Regenstein J. M.
Encyclopedia of Food Chemistry, Melton, L., Shahidi, F., Varelis, P, Editör, Elsevier, ss.33-38, 2019
- XI. **Crustacean by-products**
ÖZOĞUL F., HAMED I., ÖZOĞUL Y., REGENSTEIN J. M.
Reference Module in Food Science 2018, Smithers G.W, Varelis P, McSweeney P, Editör, Elsevier Inc, Londra, ss.1-6, 2018
- XII. **Crustacean by-products**
ÖZOĞUL F., HAMED I., ÖZOĞUL Y., REGENSTEIN J. M.
Reference Module in Food Science 2018, Smithers G.W, Varelis P, McSweeney P, Editör, Elsevier Inc, Londra, ss.1-6, 2018
- XIII. **Seafood**

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.

Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Effects, Alasalvar, C., Shahidi, F., Miyashita, K. and Wanasundara, U., Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , İngiltere, ss.206-216, 2011

XIV. Novel Approaches in Seafood Preservation Techniques

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KULEY E.

Handbook of Seafood Quality Safety and Health Effects, , Editör, Wiley Blackwell,, ss.17, 2011

XV. Novel Approaches in Seafood Preservation Techniques

ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.

Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications, Alasalvar C., Shahidi F., Miyashita K., Wanasundara U., Editör, Wiley-Blackwell, Oxford, ss.206-216, 2011

XVI. Methods for Freshness Quality and Deterioration.

ÖZOĞUL Y.

Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis, Nollet, L.M.L., Toldra F., Editör, Crc Press Taylor And Francis Group, London, ss.189-214, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **Laktik asit bakterilerinden antimikrobiyal madde elde edilmesi**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
çUKUROVA ÜNİVERSİTESİ PROJE PAYLAŞIM ETKİNLİĞİ, Adana, Türkiye, ss.1
- III. **A rapid HPLC method for analysis of biogenic amines in Atlantic herring stored under MAP.**
ÖZOĞUL F., TAYLOR K., QUANTICK P., ÖZOĞUL Y.
Young Scientist Meeting in Held Manchester Metropolitan University, Birleşik Krallık, ss.1
- IV. **The Sensory, Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 oC**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 38th Annual Meeting, İtalya, ss.1
- V. **Isolation and Identification of Bacterial Flora of Freshly Caught Blue Crab (Callinectes sapidus)**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., KENAR M.
International Congress for Seafood Technology, İzmir, Türkiye, ss.1
- VI. **The Sensory, Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 C.**
ÖZOĞUL Y., BOGA E. K., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F.
38th Annual WEFTA Meeting, İtalya
- VII. **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
- VIII. **The quality assesment of marinated freshwater fish species (Tench, Tinca tinca) during storage at 120 days at 4°C**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., BALIKÇI E.
International Congress for Seafood Technology, İzmir, Türkiye, ss.1
- IX. **Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood**
ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
WEFTA 38th Annual Meeting, İtalya, ss.1
- X. **Changes in biogenic amines in herring stored under modified atmosphere and vacuum pack**

ÖZOĞUL F., TAYLOR K., QUANTICK P., ÖZOĞUL Y.

Institute of Food Technologist Annual Meeting and Food Expo, Amerika Birleşik Devletleri, ss.1

- XI. **REDUCTION OF BIOGENIC AMINES FORMATION BY GRAM POSITIVE PATHOGENS USING CARVACROL**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
Euro Asia 5th. International Congress on Applied Sciences, 15 - 17 Kasım 2019
- XII. **INHIBITION IMPACTS OF CARVACROL ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY GRAM NEGATIVE FOOD-BORNE PATHOGENS IN LYSINE DECARBOXYLASE BROTH**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
Euro Asia 5th. International Congress on Applied Sciences, 15 - 17 Kasım 2019
- XIII. **The Effects of Bio-Protective Cultures on Formation of Biogenic Amines by Foodborne Pathogens in Seafood**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
The 11. International Animal Science Conference, 20 - 22 Ekim 2019
- XIV. **Significance of Histamin to Human Health**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
The 11. International Animal Science Conference, 20 - 22 Ekim 2019
- XV. **Functional Food of Seafood Origin and Their Health Benefits**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
The 11. International Animal Science Conference, 20 - 22 Ekim 2019
- XVI. **The Importance of Fatty Acids From Aquatic Food Products**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
The 11. International Animal Science Conference, 20 - 22 Ekim 2019
- XVII. **Antimicrobial mechanisms of emulsified essential oil in food borne microorganisms**
YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
Euroasia 5th International Congress on Applied Sciences, Adana, Türkiye, 15 Kasım - 17 Aralık 2019, ss.680-692
- XVIII. **Antimicrobial Mechanisms of Emulsified Essential Oil in Food Borne Microorganisms**
YAZGAN H., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
EURO ASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Adana, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2019, ss.1-8
- XIX. **Cow, sheep and goat colostrum content comparisons**
KOLUMAN N., GÖNCÜ S., ANITAŞ Ö., ÖZOĞUL Y., BOZKURT S.
11TH INTERNATIONAL ANIMAL SCIENCE CONFERENCE, 20 - 22 Ekim 2019
- XX. **Sweat Odor Compound Properties of Holstein Cows**
OZGUL A., GÖNCÜ S., ÖZOĞUL Y., KOLUMAN N., SİBEL B.
11th INTERNATIONAL ANIMAL SCIENCE CONFERENCE, Nevşehir, Türkiye, 20 - 22 Ekim 2019, cilt.1, ss.230-234
- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **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, Türkiye, 21 - 23 Haziran 2019, ss.1-2
- XXIV. **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

- XXV. **Yaz Aylarında Buzaklılayan Jersey Dövelerin Kolostrum Yağ Asit İçerikleri Değişimi**
ÖZGÜL a., ÖZOĞUL Y., SİBEL b., GÖNCÜ S.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, Afyon, Türkiye, 20 - 22 Nisan 2019
- XXVI. **Relationships Between The Content of Milk and Various Body Fluids Fatty Acids of Holstein Cows in Hot Conditions**
Anitaş ö., ÖZOĞUL Y., GÖNCÜ S.
3. International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences", Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2019, cilt.1
- XXVII. **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
- XXVIII. **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
- XXIX. **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
- XXX. **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
- XXXI. **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
- XXXII. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **Comparison of nanoemulsion and essential oils of lemon and grapefruit on inhibition of fish spoilage and foodborne pathogen bacteria**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y.
4th International Agriculture Congress, Nevşehir, Türkiye, 5 - 08 Temmuz 2018, ss.91

- XXXVI. **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
- XXXVII. **Molecular Identification of Lactic Acid Bacteria from Packed Seafood**
TOY N., DAĞGEÇEN E., AKYOL İ., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F.
II. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Adana, Türkiye, 4 - 05 Mayıs 2018
- XXXVIII. **Bacterial and Parasitic Zoonoses in Fish and Fish Products**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., GÜVEN GÖKMEN T., ÖZOĞUL Y.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.172
- XXXIX. **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
- XL. **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
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **NOVEL METHODS FOR SEAFOOD PROCESSING**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., POLAT A.
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.113
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **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 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?", Kyrenia, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, ss.129
- XLVII. **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
- XLVIII. **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
- XLIX. **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

- L. **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
- LI. **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 İğdir Sempozyumu?na (IGDIRSEMP 2017), İğdir, Türkiye, 9 - 11 Ekim 2017, ss.1
- LII. **Antimicrobial Functions of Some Spice Extracts Such as Sumac, Cumin, Black Pepper and Red Pepper on 2430 - 2430the Growth of Common Food-Borne Pathogens and Their Biogenic Amine Formation**
ÖZOĞUL F., Kuley E., Kuley F., ÖZOĞUL Y.
ICFPSFS 2017 :19th International Conference on Food Product Safety in Food Science, Barselona, İspanya, 27 - 28 Temmuz 2017
- LIII. **The Ability of Organic Acids Production by Lactic Acid Bacteria in M17 Broth and Squid, Shrimp, 2432 - 2432Octopus, Eel Infusion Broth**
ÖZOĞUL F., ÖZÇELİK S., ÖZOĞUL Y.
ICFPSFS 2017 :19th International Conference on Food Product Safety in Food Science, Barcelona, İspanya, 27 - 28 Temmuz 2017
- LIV. **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
- LV. **Antimicrobial Functions of Some Spice Extracts Such as Sumac, Cumin, Black Pepper and Red Pepper on the Growth of Common Food-Borne Pathogens and Their Biogenic Amine Formation**
ÖZOĞUL F., Küley F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
19th International Conference on Food Product Safety in Food Science (ICFPSFS 2017), Barcelona, İspanya, 27 - 28 Temmuz 2017, ss.2430
- LVI. **The Ability of Organic Acids Production by Lactic Acid Bacteria in M17 Broth and Squid, Shrimp, Octopus, Eel Infusion Broth.**
ÖZOĞUL F., ÖZÇELİK S., ÖZOĞUL Y.
19th International Conference on Food Product Safety in Food Science (ICFPSFS 2017), Barcelona, İspanya, 27 - 28 Temmuz 2017, ss.2432
- LVII. **The comparision of alternative methods for surimi production from dark muscle**
AKSUN TÜMERKAN E. T., Bulut Z., Tümerkan T., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017
- LVIII. **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
- LIX. **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
- LX. **Seafood Poisoning From Marine Ecosystem**
YAZGAN H., Küley Boğa E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 Mayıs 2017
- LXI. **Effects of Herbal Extracts (Thyme, Rosemary and Basil) on Biogenic Amine Accumulation of Fish Ball Made From Mackerel (Scomber scombrus) During Frozen Storage (-18oC)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAVUZER E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 Mayıs

2017

- LXII. **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
- LXIII. **Fatty Acid Profiles of Oils Extracted from Fish Silage Treated with Formic Acid and Different Bacteria Strains**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., POLAT A., ÖZOĞUL Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.443
- LXIV. **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
- LXV. **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
- LXVI. **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
- LXVII. **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
- LXVIII. **Chemical Composition of Some Medicinal and Aromatic Plants**
ÖZOĞUL Y., TAKADAŞ F., ÖZOĞUL F.
1. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.261
- LXIX. **Antioxidant Impacts of Aromatic Plants on the Seafood and Seafood Products**
ÖZOĞUL F., TAKADAŞ F., ÖZOĞUL Y.
1. INTERNATIONAL CONGRESS on MEDICINAL and AROMATIC PLANTS, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.585
- LXX. **Control Of Cadaverine And Other Amines Formation By Escherichia Coli And Salmonella Paratyphi A Using Cell free Supernatant Of Lactococcus Strains In Lysine enriched Broth**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
", International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), ANTALYA, TÜRKİYE, 3 - 05 Kasım 2016
- LXXI. **FUNCTIONAL PROPERTIES OF SURIMI OBTAINED FROM GUITARFISH (Rhinobatos rhinobatos)**
ÖZOĞUL Y., Bulut Z., Tokur B., AKSUN E. T.
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.489
- LXXII. **CONTROL OF CADAVERINE AND OTHER AMINES FORMATION BY ESCHERICHIA COLI AND SALMONELLA PARATYPHI A USING CELL-FREE SUPERNATANT OF LACTOCOCCUS STRAINS IN LYSINE-ENRICHED BROTH**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.200-201
- LXXIII. **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

- LXXIV. 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
- LXXV. 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
- LXXVI. NATURAL FOOD PRESERVATIVE NİSİN**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, HIRVATISTAN, 12 - 14 Ekim 2016
- LXXVII. 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
- LXXVIII. 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
- LXXIX. 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
- LXXX. NATURAL FOOD PRESERVATIVE: NISIN**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
- LXXXI. 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 Ekim 2016
- LXXXII. 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
- LXXXIII. 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
- LXXXIV. Functional properties of surımı obtained from guitarfish *rhinobatos rhinobatos***
Bulut Z., TOKUR B., ÖZOĞUL Y., AKSUN E. T.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), 3 - 05 Ekim 2016
- LXXXV. 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
- LXXXVI. 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

LXXXVII. THE NUTRITIONAL COMPOSITION AND THE CHANGES IN QUALITY PARAMETRES OF SMOKED EUROPEAN EEL (*Anguilla anguilla*) STORED AT +4°C

ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.

International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.163

LXXXVIII. THE NUTRITIONAL COMPOSITION AND THE CHANGES IN QUALITY PARAMETRES OF SMOKED EUROPEAN EEL (*Anguilla anguilla*) STORED AT +4°C

ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., POLAT A., ÖZYURT G.

International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.163

LXXXIX. 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

XC. THE COMPARISON OF THE FATTY ACID COMPOSITIONS OF FISH SILAGE OILS PREPARED FROM FISH WASTE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS

ÖZYURT G., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.

ICAVST 2016, Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.71

XCII. 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

XCIII. 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

XCIV. THE COMPARISON OF THE FATTY ACID COMPOSITIONS OF FISH SILAGE OILS PREPARED FROM FISH WASTE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS

ÖZYURT G., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.

INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.70

XCIV. 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 22 °C

ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.

TAFT 2015 - 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015

XCIV. Fatty acid compositions of cyprinid fish oil *Carassius gibelio* extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains

ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.

TAFT 2015 - 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015

XCVI. 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

XCVII. Fatty acid compositions of cyprinid fish oils (*Carassius gibelio*) extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains

ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.

TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1

XCVIII. Fatty acid composition of cyprinid fish oils extracted from silage treated with formic acid and

different bacteria strains

ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., ERGÜVEN M., UÇAR Y.

5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (45th WEFTA MEETING), 12 - 15 Ekim 2015

- XCIX. 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
- C. 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 filets**
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
- CI. Fatty acid compositions of cyprinid fish oils *Carassius gibelio***
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., ERGÜVEN M., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), 12 - 15 Ekim 2015
- CII. 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
- CIII. Fatty acid compositions of cyprinid fish oils (*Carassius gibelio*) extracted from silage treated with formic acid and different bacteria strains**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., Ergüven M., UÇAR Y.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
- CIV. 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
- CV. 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
- CVI. Özkütük A S Özyurt G Özoğul Y Gama Işınlamanın Tütsülenmiş Alabalık *Oncorhynchus mykiss* Filetolarının Yağ Asidi Kalitesi Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- CVII. 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
- CVIII. 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
- CIX. 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

- CX. 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
- CXI. 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
- CXII. 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
- CXIII. 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
- CXIV. 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
- CXV. Gama Işınlamanın Tütsülenmiş Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) Filetolarının Yağ Asidi Kalitesi Üzerine Etkileri**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.465
- CXVI. 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, cilt.1, ss.1
- CXVII. The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils for the Quality of Vacuum-Packed Sea Bass at 2 ± 2 °C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI 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
- CXVIII. The impact of the cell-free solution of lactic acid bacteria on cadaverine production by *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in lysine-decarboxylase broth**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
WASET, Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, cilt.3, sa.3, ss.1
- CXIX. 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
- CXX. 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 ± 2 °C**
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
- CXXI. 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

- CXXII. **FERMENTE BALIK ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTOKOKLARIN PATOJEN MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE ANTİMİKROBİYEL ETKİLERİNİN İNÇLENMESİE**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.
TÜRK MİKROBİYOLOJİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 12 - 16 Kasım 2014, cilt.36, ss.409
- CXXIII. **FERMENTE BALIK ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTOKOKLARIN PATOJEN MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE ANTİMİKROBİYEL ETKİLERİNİN İNÇLENMESİE**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Boga E. K., ÖZOĞUL F., Ayas D., TOY N.
TÜRK MİKROBİYOLOJİ KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 12 - 16 Kasım 2014, cilt.36, ss.409
- CXXIV. **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
- CXXV. **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
- CXXVI. **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., Balıkçı E., Gökdoğan S., Yuvka İ.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- CXXVII. **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
- CXXVIII. **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
- CXXIX. **Effects Of Natural Extracts On Fatty Acid Profile Of Fish Ball (Scomber Scomber) During Frozen Storage (-18oc)**
DURMUŞ M., BOĞA E., Balıkcı E., GÖKDÖĞAN S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Yuvka İ.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
- CXXX. **Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (scomber scomber) during frozen storage (-18°C).**
Balıkçı 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
- CXXXI. **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
- CXXXII. **Comparision of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Turkey**
AYAS D., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H.
39th CIESM Congress, Venice, İtalya, 10 - 14 Mayıs 2014
- CXXXIII. **FERMENTE BALIK ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTOKOKLARIN PATOJEN MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE ANTİMİKROBİYAL ETKİLERİNİN İNCELENMESİ**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL İ.

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

- CXXXIV. **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
- CXXXV. **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
- CXXXVI. **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
- CXXXVII. **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
- CXXXVIII. **Esansiyel yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri.**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Gokdogan S., Balıkçı E., Yazgan H.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.56
- CXXXIX. **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
- CXL. **Esansiyel Yağların Biyoaktif Bileşenleri Ve Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine Antimikrobiyal Etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., BALIKÇI E., YAZGAN H.
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.989-8998
- CXLI. **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
- CXLII. **The Influence Of The Cell Free Solution Of Lactic Acid Bacteria On Tyramine Production By Food Borne-Pathogenes In Tyrosine Decarboxylase Broth**
UÇAR Y., TOY N., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., ÖZ M., YAZGAN H.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.5-6
- CXLIII. **THE INFLUENCE OF THE CELL FREE SOLUTION OF LACTIC ACID BACTERIA ON TYRAMINE PRODUCTION BY FOOD BORNE PATHOGENES IN TYROSINE DECARBOXYLASE BROTH**
TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ÖZ M., UÇAR Y.
aquaculture europe -2013, Trondheim, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.429-430
- CXLIV. **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
- CXLV. **Hayvansal ve Bitkisel Kökenli Kaynaklardan Esansiyel Yağ Asitlerinin Elde Edilmesi**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Türkiye, 24 Ocak 2013, ss.1
- CXLVI. **Klinoptilolitin Gram Pozitif Bakterilerin Amonyak ve Biyojen Amin Üretimine Etkisi**
UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KAÇAR Ç.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.4
- CXLVII. **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

- CXLVIII. **Doğal Antioksidan (Kekik, Yeşil Çay, Adaçayı ve Defne) Ekstraktının Kıyılmış Kolyoz Etinden (Scomber japonicus) Hazırlanan Burgerlerin Raf ömrüne Etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., AYAS D., ŞİMŞEK A.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1
- CXLIX. **Ön-pisirilmiş ve vakum paketlenmiş yengeç eti kalitesine baharatların etkileri**
ÖZOĞUL Y., Ayas D., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Balıkçı E., Yazgan H., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.278
- CL. **Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) ekstraktının kıyılmış kolyoz etinden (Scomber japonicus) hazırlanan burgerlerin raf ömrüne etkileri.**
ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., Kacar C., Gokdogan S., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E., KENAR M., ŞİMŞEK A., Ayas D., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.336
- CLI. **Klinoptiolitin gram pozitif bakterilerin amonyak ve biyojenik amin üretimine etkisi**
GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Kacar C., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.123
- CLII. **The influences of natural zeolite (cliptinolite) on ammonia and biogenic amine formation by food-borne pathogen.**
Gokdogan S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Kacar C., Ayas D.
41st Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.101
- CLIII. **The influences of natural Zeolite (cliptinolite) on Ammonia and Biogenic Amine Formation by Food-Borne Pathogen**
UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KAÇAR Ç., AYAS D.
41th Annual WEFTA Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- CLIV. **The effects of natural antioxidant extracts (thymus, green tea, sage and laurel) on the biogenic amine contents of fish burgers made from minced chub mackerel (Scomber japonicus)**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., BALIKÇI E., AYAS D.
WEFTA 41th Annual Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- CLV. **Beta-hydroxy-gamma-trimethyl amino butyric acid (L-carnitine) contents of commercially important raw and cooked seafood by HPLC method**
ÖZOĞUL F., AYAS D., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ŞİMŞEK A.
WEFTA 41th Annual Meeting, Gothenburg, İsveç, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- CLVI. **Laktik asit bakterileri serbest hücre ekstraktlarının patojenik bakterilere gelişimine etkisinin araştırılması**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., TOY N.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2011, ss.1
- CLVII. **The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (Sardina pilchardus) during storage of 4 ±1 °C.**
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., ÖZOĞUL F., Yazgan H., KÜLEY BOĞA E.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.82
- CLVIII. **The effects of different levels of rosemary extract on the fatty acid contents of vacuum packed sardine (Sardina pilchardus) during storage of 4 °C±1**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.82-84
- CLIX. **Antagonistic effect of lactic acid bacteria on biogenic amine production by food-borne pathogen**
ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KAÇAR Ç.
WEFTA 40th Annual Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.13
- CLX. **The quality parameters of smoked mackerel marinate (Scomber scombrus) with dill leaves stored at 4 °C.**

- Balıkçı E., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S.
40th Annual WEFTA Meeting, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.123
- CLXI. **Comparison of fatty acid, trace element and proximate compositions of male and female of blue crabs and swim crabs from Mersin Bay, Turkey.**
ÖZOĞUL Y., AYAS D., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yazgan H.
The 39th CIESM Congress, Venice, İtalya, 14 - 17 Mayıs 2010, ss.126-127
- CLXII. **Comparison of Fatty Acid, Trace Element and Proximate Compositions of Male and Female of Blue Crabs and Swim Crabs from Mersin Bay, Rapp. Comm. int. Mer Médit., 39, 2010**
Özoğul Y., Ayas D., Özoğul F., Özyurt G., Küley Boğa E., Yazgan H.
39th CIESM Congress, Venice, İtalya, 12 - 16 Mayıs 2010, ss.1
- CLXIII. **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 Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 01 Temmuz 2009 - 06 Eylül 2013, ss.2
- CLXIV. **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
- CLXV. **Su ürünleri kaynaklı Vibrio parahaemolyticus'un insan sağlığına etkisi.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., Boğa M.
16. Ulusal Biyoloji Öğrenci Kongresi, Niğde, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.48
- CLXVI. **Tütsülenmiş uskumru marinatlarının soğuk depolanması süresince (+4oC) yağ asitlerindeki değişimler.**
ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., Uçak İ.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ekosistem Yaklaşımlı Su Ürünleri Üretimi, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.1
- CLXVII. **The sensory, chemical and microbiological assessment of smoked and marinated anchovy during the storage of 7 months at 4 °C. In B.M. Poli, & G. Parisi, Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply,**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZYURT G.
38th Annual WEFTA meeting, Firenze, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.30
- CLXVIII. **Simple extraction and rapid HPLC method for tocopherol analysis in seafood. In B.M. Poli, & G. Parisi, Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply**
ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E.
38th Annual WEFTA meeting, Firenze, İtalya, 17 - 19 Eylül 2008, ss.112
- CLXIX. **The Sensory Chemical and Microbiological Assessment of Smoked and Marinated Anchovy During the Storage of 7 Months at 4 oC Seafood from Catch and Aquaculture a Sustainable Supply**
ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., boğa e., ÖZYURT G.
38th Annual Wefta Meeting, 1 Mayıs - 12 Eylül 2008
- CLXX. **Formation of nucleotide degradation compounds and biogenic amine in European catfish (Silurus glanis) fillets stored in ice**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Kamarı N., ÖZOĞUL Y.
International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008, ss.240

Diğer Yayınlar

- Effects of frying oil type on oxidative stability and fatty acid profiles of goatfish during cold storage**
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., ÖZYURT G., ETYEMEZ M.
Diğer, ss.58-62, 2011

- II. **The Effects of Vacuum Packing On The Quality Of Thermally Processed Lump Crabmeat (*Portunus Pelagicus*)**
ÖZOĞUL Y., AYAS D.
Diğer, ss.174-178, 2011
- III. **The Chemical Composition and Meat Yield Of Mature Blue Swimmer Crab (*Portunus Pelagicus*, Linnaeus 1758) in Mersin Bay, Northeastern Mediterranean, Turkey**
ÖZOĞUL Y., Ayas D.
Diğer, ss.179-184, 2011

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
- ÖZOĞUL Y., Yuvka İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bozcaada da Avlanan Denizel Türlerin Besin Bileşenlerinin ve Metal Düzeylerinin Belirlenmesi, 2020 - 2024
- GÖNCÜ KARAKÖK S., GÖKÇE G., Anıtaş Ö., BOZKURT S., ÖZOĞUL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yaz Aylarında Siyah Alaca İneklerin Ter Koku Bileşik Özellikleri, 2018 - 2022
- 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
- DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., CEYLAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Adaçayı Esansiyel Yağı ile Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağının Depolama Süresince Oksidasyon ve Yağ Asitlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi, 2019 - 2021
- ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye edilmiş greylift 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 Eliminasyonu), 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. raffirolactis* ve *P. pentosus*'un gıdalarda potansiyel biyokoruyucu olarak kullanımının araştırılması, 2018 - 2020
- KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., AYAS D., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balon Balıklarından İzole Edilen Bakterilerin Balık İnfüzyon Sıvıları İçerisindeki Tetrodotoksin TTX Üretimlerinin İncelenmesi, 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

ÖZOĞUL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI GIDALARDAN TANIMLANAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN ORGANİK ASİT ÜRETİMİ, ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTESİ VE ANTİBİYOTİK DİRENÇ ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2012 - 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

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., 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

ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., Kuley F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antimicrobial Functions of Some Spice Extracts Such as Sumac Cumin Black Pepper and Red Pepper on The Growth of Common FoodBorne Pathogens and Their Biogenic Amine Formation, 2017 - 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 Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017

ÖZOĞUL Y., Bulut Z., AKSUN E. T., KARAKAYA B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KEMANE VATOZ?UNDAN (Rhinobatos rhinobatos) ELDE EDİLEN SURİMİNİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ, 2014 - 2017

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

ÖZOĞUL Y., Balıkçı E., Yuvka İ., ÖZOĞUL İ., YAZGAN H., Gökdoğan S., DURMUŞ M., Yavuzer E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ticari bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetolarının kalite parametreleri üzerine etkileri, 2014 - 2016

ÖZOĞUL Y., GÖKDOĞAN s., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Asitlerin Bakterilerin Biyojen Amin Üretimi ve Gelişimi Üzerindeki Antimikrobiyal Etkilerinin in vitro İncelenmesi, 2014 - 2016

ÖZOĞUL Y., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta (2±2 oC) ve vakum paketlenerek depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetolarının duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri, 2013 - 2016

KÜLEY E., Balıkçı 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

ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi ABD labaratuvarlarının alt yapısının güçlendirilmesi, 2014 - 2015

ÖZOĞUL Y., Yuvka i., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biberiye ve kekik esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (Oncorhynchus mykiss) filetosu kalitesi üzerine etkileri, 2014 - 2015

ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., TÜBİTAK Projesi, Bitki Esansiyel Yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık filetosu üzerine antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2014 - 2015

ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ayçiçek Yağı Kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonun dondurularak depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetolarının duyuusal,kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri, 2013 - 2015

ÖZOĞUL Y., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Bitkisel kaynaklardan doğal antioksidant olan squalenin elde edilmesi, 2013 - 2014

ÖZOĞUL Y., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Mersin Körfezi'nden Farklı Mevsimlerde Dip Trolü ile Avlanan Arthropoda, Cephalopoda, Gastropoda ve Bivalvia Türlerinin Lipit ve Yağ Asitleri Profillerinin Belirlenmesi, 2010 - 2011
ÖZOĞUL Y., TÜBİTAK Projesi, Doğal antioksidan (Kekik, Yeşil çay, Adaçayı ve Defne) Ekstraktının Kıyılmış Kolyoz Etinden (Scomber japonicus) Hazırlanan Burgerlerin Raf Ömrüne Etkileri, 2010 - 2011

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2010
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2007
European Journal of Lipid Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2007
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2006

Metrikler

Yayın: 346
Atıf (WoS): 3703
Atıf (Scopus): 4340
H-İndeks (WoS): 32
H-İndeks (Scopus): 48

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (45th WEFTA meeting), Katılımcı, Nantes, Fransa, 2015
World Academy of Science, Engineering and Technology, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015
World Academy of Science, Engineering and Technology, Katılımcı, Prag, Çek Cumhuriyeti, 2015