

YILMAZ UÇAR

ASSOC. PROF.

Email : yucar@cu.edu.tr

Other Email : ucarylmz@gmail.com

Mobile Phone : [+90 538 980 6051](tel:+905389806051)

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

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

Address : Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü

Learning Knowledge

Doctorate 2014 - 2018	Cukurova University, Turkey
Post Graduate 2010 - 2013	Cukurova University, Turkey
Undergraduate Double Major 2005 - 2009	Cukurova University, Turkey
Under Graduate 2005 - 2009	Cukurova University, Turkey

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Certificates, Courses and Trainings

Other, 20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin Üniversitesi, 2019

Other, 2. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, İKSAD, 2019

Security, Laboratuvarlarda İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Çukurova Üniversitesi, 2019

Other, 13th International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara University and Hacettepe University, 2018

Education Management and Planning, Ufuk 2020 İşbirliği Programları Proje Yazma Eğitimi, Çukurova Üniversitesi Rektörlüğü, Proje Geliştirme ve Koordinasyon Birimi, 2017

Education Management and Planning, International Symposium on Pufferfish, Iskenderun Technical University (İSTE), Ege University, Nature and Science Society, 2017

Other, 2nd International Science Symposium, Yunus Emre Institute Tbilisi Turkish Culture Center, 2017

Other, Technical Visit to Bologna University, Bologna University, 2017

Other, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2017

Education Management and Planning, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Ç.Ü. Tıp Fakültesi Deneysel Tıp Araştırma ve Uygulama Merkezi (ÇÜTF-DETAUM), 2017

Other, FABA 2016: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Mediterranean Fisheries,

Research, Production and Training Institute, 2016

Other, 46th West European Fish Technologists Association (WEFTA), WEFTA, 2016

Other, International Congress On Advances In Veterinary Sciences&Technics (ICAVST), ICAVST, 2016

Education Management and Planning, ERASMUS Staff Mobility Training, Miguel Hernandez University, 2015

Other, 18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 2015

Other, Teşekkür Belgesi, Türkiye İstatistik Kurumu, 2015

Other, ICAFAPE 2015: XIII International Conference on Food and Agricultural Process Engineering, WORLD ACADEMY OF SCIENCE, ENGINEERING AND TECHNOLOGY (WASET), 2015

Education Management and Planning, Spray Dryer (Püskürtmeli Kurutucu) Çalıştayı, Kramanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, 2015

Other, 2nd International Congress on Food Technology, Association of Food Technology-Turkey, 2014

Education Management and Planning, Training Course on Food Microbiology, Society of Food Technology, 2014

Other, FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Central Fisheries Research Institute (CFRI), 2014

Education Management and Planning, Kromatografide Son Gelişmeler ve MSMS Teknolojisi, ANT TEKNİK, 2014

Other, 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul Üniversitesi, 2013

Other, 40th CIESM Congress, 40th CIESM Congress, 2013

Other, Aquaculture Europe 2013, Aquaculture Europe 2013, 2013

Education Management and Planning, KOSGEB Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi Sertifikası, Adana KOSGEB Hizmet Müdürlüğü, 2012

Education Management and Planning, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitim Sertifikası, Adana Valiliği, 2012

Education Management and Planning, English Writing Scientific Manuscripts Certificate of Achievement, Cukurova University and New Mexico University, 2012

Other, 16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi, 2011

Quality Management, HACCP/ISO 22000 Food Safety Management System, Çukurova Üniversitesi, 2011

Quality Management, ISO 9001 Quality Management System, Çukurova Üniversitesi, 2011

Other, International Year of Chemistry 2011-Her Yönüyle Kimya Sempozyumu, Hacettepe Üniversitesi, 2011

Quality Management, Tıbbi Laboratuvarlarda Kalite Güvencesi Sempozyumu, Çukurova Üniversitesi, 2009

Dissertations

Doctorate, FARKLI KONSANTRASYONLARDA KULLANILAN NİSİNİN SOĞUKTA ($4\pm 2\text{oC}$) VE VAKUM PAKETLENEREK DEPOLANAN LEVREK FİLETOLARININ (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) KALİTE PARAMETRELERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Cukurova University, 2018

Post Graduate, BALIK YAĞINDAKİ EİKOSAPENTAENOİK ASİT (EPA) VE DOKOSAHEKSAENOİK ASİT (DHA)'İN YÜKSEK PERFORMANSLI SIVI KROMATOĞRAFİ (HPLC) YÖNTEMİ İLE SAFLAŞTIRILMASI VE BAZI PATOJENİK BAKTERİLER ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ, Cukurova University, 2013

Academic Titles / Tasks

Associate Professor 2020 - Continues	Ordu University, Fatsa Faculty Of Maritime Sciences, Department Of Fisheries Technology Engineering
Research Assistant PhD 2018 - 2020	Ordu University, Fatsa Faculty Of Maritime Sciences, Department Of Fisheries Technology Engineering
Research Assistant 2011 - 2018	Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi

Supported Projects

1. ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R. , ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL Y., ÇİÇEK S., CEYLAN Z., KÜLEY BOĞA E., YAZGAN H., DURMUŞ M., UÇAR Y., et al, Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Etken Madde Yüklü Nanolipozom Formülasyonlarının Levrek Filetolarının Kalite Parametrelerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - Continues
2. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasicolus*) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - Continues
3. ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, Gümüşü havuz balığından *Caracius gibelio* asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - Continues
4. KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., Project Supported by Other Official Institutions, Balon Balığı (*Lagocephalus sceleratus*) nın Ülkemiz Kıyılarında Yayılım Alanları, Biyolojisi ve Tetrodotoksin Düzeylerinin Belirlenmesi, Olası Mücadele Yöntemlerinin Araştırılması ve Aslan Balığının Ege Denizi ve Akdeniz de Yayılım Alanlarının Belirlenmesi, 2018 - Continues
5. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Ayas D., Balıkcı E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Mersin Körfezi'ndeki (Kuzey Doğu Akdeniz) Bazı Ekonomik Su Ürünlerinin Organik Klorlu Pestisit ve Ağır Metal Kirlilik Düzeylerinin Araştırılması, 2014 - Continues
6. Uçar Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Biberiye Esansiyel Yağı Kullanılarak Hazırlanan Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Balıklarda Bozulma Etmeni ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteriler Tarafından Üretilen Biyojenik Aminler Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2020 - 2021
7. KÜLEY E., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZYURT G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikroenkapsüle *Lactobacillus reuteri* ve biyoaktif maddelerinin in vitro/in vivo antimikrobiyal etkilerinin incelenmesi, 2019 - 2021
8. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., CEYLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Adaçayı Esansiyel Yağı ile Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağının Depolama Süresince Oksidasyon ve Yağ Asitlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi, 2019 - 2021
9. ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, Nanoemülsifiye edilmiş greyfurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - 2021
10. ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , AKSUN E. T. , UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, The Elimination of Toxins Using Organic Acids (Organik Asit Kullanarak Toksinlerin Eleminasyonu), 2017 - 2021
11. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , TOY N., Project Supported by Higher Education Institutions, Prevention of toxin production by lactic acid bacteria (Toksin üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - 2021
12. KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL İ., AYAS D., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Balon Balıklarından İzole Edilen Bakterilerin Balık İnfüzyon Sıvıları İçerisindeki Tetrodotoksin TTX Üretimlerinin İncelenmesi, 2018 - 2020
13. DİKEL S., Tatlı T., ÖZ M., ÖZŞAHİNOĞLU İ., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Bor Mineralinin Gökkuşaağı Alabalığının (*Oncorhynchus Mykiss*) Büyüme Performansına Ve Besin Kompozisyonuna Etkileri, 2016 - 2020
14. KÜLEY E., YAZGAN H., BURGUT A., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, Propolis etanol ekstraktının balık etindeki *Morganella psychrotolerans* gelişimi ve balık kalitesi üzerine etkisi, 2017 - 2019

15. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., AKSUN E. T. , KÖŞKER A. R. , AYAS D., ÖZ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Zeytin Yağı Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta Depolanan Alabalık Filetoları Üzerindeki Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkilerinin Araştırılması, 2017 - 2019
16. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Antimikrobiyal Etkileri, 2016 - 2019
17. ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., AKSUN E. T. , POLAT A., Project Supported by Higher Education Institutions, Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Bakteriyosinlerin (Nisin, Sakein ve Pediocin) Karakterizasyonu ve Bakteriyel Biyojen Amin Üretimine Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
18. ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S. , KÖŞKER A. R. , AKSUN E. T. , YAZGAN H., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Esansiyel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Gıda Kaynaklı Su Ürünleri Patojen ve Bozucu Bakterilere Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin İncelenmesi, 2016 - 2019
19. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Ultrasonik Homojenizatör (Sonikatör) Bakım ve Onarımı, 2017 - 2018
20. POLAT A., ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T. , DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultra düşük sıcaklık derin dondurucu cihazı bakım onarımı, 2017 - 2018
21. ÖZYURT G., UÇAR Y., AK B., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Yüksek devirli soğutmalı santrifüj shaft ve süspansiyon bakım onarımı, 2017 - 2018
22. IŞIK O., ÖZYURT G., AK B., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğutmalı santrifüj cihazı motor bakım ve onarımı, 2017 - 2018
23. ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT G., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Determination of organic acid concentrations in wet and spraydried fish silage prepared with lactic acid bacteria, 2017 - 2018
24. ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T. , ÖZKÜTÜK A. S. , et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekstraksiyon Metodlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018
25. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, MERSİN KÖRFEZİNDE (KUZEY DOĞU AKDENİZ) AVLANAN BALON BALIKLARININ (*Lagocephalus sceleratus*, *Lagocephalus spadiceus*, *Lagocephalus suezensis*) BESİN BİLEŞENLERİ, AĞIR METAL VE TETRODOTOKSİN (TTX) DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2018
26. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017
27. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., Takadaş F., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species, 2017 - 2017
28. POLAT A., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Project Supported by Higher Education Institutions, INHIBITION EFFECTS OF CARVACROL ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY COMMON FOODBORNE PATHOGENS IN ARGININE DECARBOXYLASE BROTH, 2016 - 2017
29. ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T. , Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Project Supported by Higher Education Institutions, Eksi balığı *Equulites klunzingeri* protein izolatu ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017
30. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , BOĞA M., Project Supported by Higher Education Institutions, The effects of cell free extract of *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus acidolactici* alone or in combination with thyme and laurel extracts on microbiological and chemical quality of fermented sardine, 2016 - 2017
31. ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT C. E. , UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T. , POLAT A., Project Supported by Higher Education Institutions, *Erugosquilla massavensis*'den hazırlanan asit silajların besinsel kaliteleri ve

depolanma süresince kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin değerlendirilmesi, 2016 - 2017

32. Özoğul F., Uçar Y., TUBITAK Project, Mersin Körfezi'ndeki Balon Balığı Türlerinin Tetradotoksin (TTX) Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin Belirlenmesi, 2015 - 2017
33. ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL İ., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Patates,Şeker Pancarı, Yer Elması ve Kırmızı Pancar Kabuğu Ekstrelerinin Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
34. ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Ergüven M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
35. DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Antimicrobial and antioxidant effects of nanoemulsions based on herb oils rosemary laurel thyme and sage on the quality of rainbow trout, 2016 - 2016
36. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Çeker Ocakların Bakımı ve Onarımı, 2016 - 2016
37. ÖZOĞUL F., KÜLEY F., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Baharatların Sumak Kimyon Karabiber ve Kırmızı Biber Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2016
38. POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, L-arjinin Dekarboksilaz Sıvısına Eklenen Kavrakrolün Patojenlerin Gelişme Performansı ve Biyojenik Amin Üretimine Etkisinin İncelenmesi, 2015 - 2016
39. ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Analitik Kimya Laboratuvar Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2015 - 2016
40. GÖÇMEN C., Eser N., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Diyabet oluşturulmuş sıçanlarda Ferula Eleoachytris (Çakşır) kök ekstresinin erektil disfonksiyon üzerindeki etkisi, 2015 - 2016
41. ÖZOĞUL Y., Balıkcı E., Yuvka İ., ÖZOĞUL İ., YAZGAN H., Gökdoğan S., DURMUŞ M., Yavuzer E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ticari bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetolarının kalite parametreleri üzerine etkileri, 2014 - 2016
42. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Organik Asitlerin Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteri Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2012 - 2016
43. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016
44. KÜLEY E., Balıkcı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
45. KÜLEY E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY F., Balıkcı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015
46. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., TUBITAK Project, Bitki Esansiyel Yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık filetosu üzerine antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2014 - 2015
47. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayçiçek Yağı Kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonun dondurularak depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetolarının duyu, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri, 2013 - 2015
48. POLAT A., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2013 - 2015
49. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (8 Adet), 2013 - 2015
50. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Project Supported by Higher Education Institutions, Mersin Körfezinden Yakalanan Balon Balığı'nın (Lagocephalus scleratus, Gmelin 1789) Mevsime ve Eşeye Bağlı Olarak Besin Kompozisyonu ve Tetradotoksin Düzeylerindeki Değişimler, 2013 - 2015
51. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Karabaş (Lavandula

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

52. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Patates, Yer Elması ve Pancar Kabuğu Ekstraktlarının Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Filetoları Üzerindeki Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkisi, 2013 - 2015
53. UÇAR Y., TÜBİTAK Project, Pelajik Balıklarda Histamin Konsantrasyonunun Belirlenmesi, 2011 - 2012
54. UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., Project Supported by Other Official Institutions, Hayvansal ve Bitkisel Kökenli Kaynaklardan Esansiyel Yağ Asitlerinin Elde Edilmesi, 2011 - 2012

Awards

1. Uçar Y., UBYT Teşvik, Tübitak, December 2020
2. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK, Tübitak, September 2020
3. Uçar Y., UBYT, Tübitak, August 2020
4. Uçar Y., PAKSOY H. Ö. , YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ , Tübitak, July 2020
5. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ (UBYT), Tübitak, September 2019
6. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, Tübitak, September 2019
7. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, March 2019
8. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, July 2018
9. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, May 2017
10. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, April 2016
11. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, January 2014
12. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, June 2013
13. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, May 2012
14. UÇAR Y., FAKÜLTE BİRİNCİLİĞİ, ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ, June 2009

Scholarships

Mersin Körfezi'ndeki Balon Balığı Türlerinin Tetrodotoksin (TTX) Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin Belirlenmesi, TÜBİTAK, 2015 - 2016

Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık filetosu üzerine antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, TÜBİTAK, 2014 - 2015

Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, September, 2021

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, January, 2021

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

1. **The effects of nisin on the growth of foodborne pathogens and biogenic amine formation: in vivo and in vitro studies**
Uçar Y., Özoğul Y., Durmuş M., Özoğul F.
Food Bioscience, vol.43, pp.1-11, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
2. **Enhancing sunflower oil by the addition of commercial thyme and rosemary essential oils: The effect on lipid quality of Mediterranean horse mackerel and anchovy during traditional pan-frying**
Tokur B., Korkmaz K., Uçar Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, vol.1, no.1, pp.1-15, 2021 (Journal Indexed in

SCI Expanded)

3. **Application of cold plasma technology in the food industry and its combination with other emerging technologies**
Uçar Y., Ceylan Z., Durmuş M., Tomar O., Teçinkaya T.
Trends In Food Science & Technology, vol.114, pp.355-371, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
4. **Application of oil-in-water nanoemulsions based on grape and cinnamon essential oils for shelf-life extension of chilled flathead mullet fillets**
Ameur A., Bensid A., Özoğul F., Uçar Y., Durmuş M., Kulawik P., Boudjenah-Haroun S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.1, pp.1-20, 2021 (Journal Indexed in SCI)
5. **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, vol.41, pp.1-7, 2021 (Journal Indexed in SCI Expanded)
6. **Inhibitory Activity of Co-microencapsulation of Cell Free Supernatant from Lactobacillus plantarum with Propolis Extracts towards Fish Spoilage Bacteria**
Küley E., Kuşçu M. M. , Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.1, pp.1-15, 2021 (Journal Indexed in SCI)
7. **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 °C**
Uçar Y., Özoğul Y., Özoğul F., Durmuş M., Köşker A. R. , Küley E.
Grasas Y Aceites, vol.72, no.2, pp.1-12, 2021 (Journal Indexed in SCI)
8. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Sengor G., Akınay Y., DURMUŞ M., UÇAR Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, 2020 (Journal Indexed in SCI)
9. **Influence of olive oil-based nanoemulsion on the fatty acid profiles of rainbow trout fillets**
DURMUŞ M., Bensid A., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., Boga E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
AQUACULTURE INTERNATIONAL, vol.28, no.5, pp.1997-2014, 2020 (Journal Indexed in SCI)
10. **Suppression effects of aqueous and ethanolic extracts of propolis on biogenic amine production by Morganella psychrotolerans**
BURGUT A., Kuley E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.131, 2020 (Journal Indexed in SCI)
11. **Antimicrobial activity of thyme essential oil nanoemulsions on spoilage bacteria of fish and food-borne pathogens**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., Akyol I., DURMUŞ M., Ucar Y., Regenstein J. M. , KÖŞKER A. R.
Food Bioscience, vol.36, 2020 (Journal Indexed in SCI Expanded)
12. **The potential use of recovered fish protein as wall material for microencapsulated anchovy oil**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.129, 2020 (Journal Indexed in SCI)
13. **Elemental Compositions and Fatty Acid Profiles of Bogue Fish (Boops boops) From Mediterranean Coast: A Comprehensive Evaluation of the Potential Effects on Human Health**
Uçar Y.
Biological Trace Element Research, vol.196, no.1, pp.272-284, 2020 (Journal Indexed in SCI)
14. **Antioxidant Effect of Nanoemulsions Based on Citrus Peel Essential Oils: Prevention of Lipid Oxidation in Trout**
Uçar Y.
European Journal of Lipid Science and Technology, vol.122, no.5, 2020 (Journal Indexed in SCI)
15. **Bioconversion of Discard Fish (Equulites klunzingeri and Carassius gibelio) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E. , KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.11, no.4, pp.1435-1442, 2020 (Journal Indexed in SCI)

16. **Effect of nisin on the shelf life of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) fillets stored at chilled temperature (4 +/- 2 degrees C)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
AQUACULTURE INTERNATIONAL, vol.28, no.2, pp.851-863, 2020 (Journal Indexed in SCI)
17. **The function of nanoemulsion on preservation of rainbow trout fillet**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., BOGA E., Ceylan Z., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.57, no.3, pp.895-904, 2020 (Journal Indexed in SCI)
18. **The effect of *Ferula elaeochytris* root extract on erectile dysfunction in streptozotocin-induced diabetic rat**
Eser N., BÜYÜKNACAR H. S. , ÖZTÜRK ÇİMENTEPE Ö., GÖÇMEN C., UÇAR Y., ERDOĞAN Ş., Yoshiyama M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF IMPOTENCE RESEARCH, vol.32, no.2, pp.186-194, 2020 (Journal Indexed in SCI)
19. **The effects of edible oil nanoemulsions on the chemical, sensory, and microbiological changes of vacuum packed and refrigerated sea bass fillets during storage period at 2 +/- 2 degrees C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Boga E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Balıkcı E., Gokdogan S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.12, 2019 (Journal Indexed in SCI)
20. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4 degrees C)**
ÖZYURT G., GAYDE C., AKSUN E. T. , DURMUŞ M., Ucar Y., Boga E. K.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.70, no.5, pp.138-148, 2019 (Journal Indexed in SCI)
21. **Elemental composition of pufferfish species from Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R. , Özoğul F., Ayas D., Durmuş M., Uçar Y.
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, vol.191, no.6, 2019 (Journal Indexed in SCI)
22. **Evaluation of the potential use of discard species for fish silage and assessment of its oils for human consumption**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.54, no.4, pp.1081-1088, 2019 (Journal Indexed in SCI)
23. **Tetrodotoxin levels of three pufferfish species (*Lagocephalus* sp.) caught in the North-Eastern Mediterranean sea**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., Ayas D., DURMUŞ M., UÇAR Y., Regenstein J. M. , ÖZOĞUL Y.
CHEMOSPHERE, vol.219, pp.95-99, 2019 (Journal Indexed in SCI)
24. **The Effects of Fermentation Process with Acid and Lactic Acid Bacteria Strains on the Biogenic Amine Formation of Wet and Spray-Dried Fish Silages of Discards**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., Boga E., ÖZKÜTÜK A. S. , DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.28, no.3, pp.314-328, 2019 (Journal Indexed in SCI)
25. **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, vol.120, no.12, 2018 (Journal Indexed in SCI)
26. **Seasonal Changes in Proximate Composition and Mineral-Heavy Metal Content of Pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) from Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R. , Özoğul F., Durmuş M., Uçar Y., Özoğul Y., Boğa E., Ayas D.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.18, no.11, pp.1269-1278, 2018 (Journal Indexed in SCI)
27. **Combined effects of plant and cell-free extracts of lactic acid bacteria on biogenic amines and bacterial load of fermented sardine stored at 3 +/- 1 degrees C**
KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , Tumerkan E. T. A. , Regenstein J. M. , ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, vol.24, pp.127-136, 2018 (Journal Indexed in SCI)
28. **The Effects of Sex and Seasonality on the Metal Levels of Warty Crab (*Eriphia verrucosa*) in the Black Sea**

- DURMUŞ M., Ayas D., Aydın M., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.27, no.6, pp.749-758, 2018 (Journal Indexed in SCI)
29. **First report on TTX levels of the yellow spotted pufferfish (*Torquigener flavimaculosus*) in the Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., Ayas D., Simat V., ÖZOĞUL Y.
TOXICON, vol.148, pp.101-106, 2018 (Journal Indexed in SCI)
30. **Chemical, bioactive properties and in vitro digestibility of spray-dried fish silages: Comparison of two discard fish (*Equulites klunzingeri* and *Carassius gibelio*) silages**
ÖZYURT G., BOGA M., UÇAR Y., Boga E. K. , POLAT A.
AQUACULTURE NUTRITION, vol.24, no.3, pp.998-1005, 2018 (Journal Indexed in SCI)
31. **Fatty acid composition and oxidative stability of oils recovered from acid silage and bacterial fermentation of fish (Sea bass - *Dicentrarchus labrax*) by-products**
Ozyurt G., ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.53, no.5, pp.1255-1261, 2018 (Journal Indexed in SCI)
32. **The Function of Emulsions on the Biogenic Amine Formation and their Indices of Sea Bass Fillets (*Dicentrarchus Labrax*) Stored in Vacuum Packaging**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BOGA E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.83, no.2, pp.318-325, 2018 (Journal Indexed in SCI)
33. **The effects of sex and season on the metal levels and proximate composition of red mullet (*Mullus barbatus* Linnaeus 1758) caught from the Middle Black Sea**
DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y., Aydın M., UÇAR Y., Ayas D., ÖZOĞUL F.
HUMAN AND ECOLOGICAL RISK ASSESSMENT, vol.24, no.3, pp.731-742, 2018 (Journal Indexed in SCI)
34. **The combined impact of nanoemulsion based on commercial oils and vacuum packing on the fatty acid profiles of sea bass fillets**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.6, 2017 (Journal Indexed in SCI)
35. **The impact of gravading process on the quality of carp fillets (*Cyprinus carpio*): sensory, microbiological, protein profiles and textural changes**
DURMUŞ M., Surowka K., ÖZOĞUL F., MACIEJASZEK I., TESAROWICZ I., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y.
JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.12, no.2, pp.147-155, 2017 (Journal Indexed in SCI)
36. **Evaluation of effects of nanoemulsion based on herb essential oils (rosemary, laurel, thyme and sage) on sensory, chemical and microbiological quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets during ice storage**
ÖZOĞUL Y., YUVKA I., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Oz M., ÖZOĞUL F.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.75, pp.677-684, 2017 (Journal Indexed in SCI)
37. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**
KÜLEY E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., Regenstein J. M. , ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.5, pp.1029-1043, 2017 (Journal Indexed in SCI)
38. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion Based on Sunflower Oil on the Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 +/- 2 degrees C)**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Balıkcı E., Gokdogan S., UÇAR Y., AKSUN E. T.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.26, no.8, pp.979-992, 2017 (Journal Indexed in SCI)
39. **Tetrodotoxin levels in pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) caught in the Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R. , Özoğul F., Durmuş M., Uçar Y., Ayas D., Regenstein J. M. , Özoğul Y.
FOOD CHEMISTRY, vol.210, pp.332-337, 2016 (Journal Indexed in SCI)
40. **Comparative study of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils): Effect on microbial, sensory, and chemical qualities of refrigerated farmed sea bass**

- ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Regenstein J. M.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.33, pp.422-430, 2016 (Journal Indexed in SCI)
41. **Effect of the icing with thyme, oregano and clove extracts on quality parameters of gutted and beheaded anchovy (*Engraulis encrasicolus*) during chilled storage**
BENSİD A., UÇAR Y., BENDEDDOUCHE B., ÖZOĞUL F.
FOOD CHEMISTRY, vol.145, pp.681-686, 2014 (Journal Indexed in SCI)
42. **The Effects of Natural Extracts on the Quality Changes of Frozen Chub Mackerel (*Scomber japonicus*) Burgers**
ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.6, pp.1550-1560, 2013 (Journal Indexed in SCI)
43. **The impact of applying natural clinoptilolite (zeolite) on the chemical, sensory and microbiological changes of vacuum packed sardine fillets**
Kuley E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., KAÇAR C., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.47, no.9, pp.1977-1985, 2012 (Journal Indexed in SCI)
44. **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, vol.77, no.8, 2012 (Journal Indexed in SCI)
45. **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, vol.63, no.4, pp.440-445, 2012 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- Proximate Composition of Traditional Turkish Stuffed Meatballs Produced with Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) Mince and Determination of its Colour and Sensory Quality during Frozen Storage (-18°C)**
Güvenin D., Tokur B., Korkmaz K., Uçar Y.
Acta Aquatica Turcica, vol.17, no.3, pp.361-375, 2021 (International Refereed University Journal)
- Enzimatik Hidroliz Yöntemi Kullanılarak Balık İşleme Atıklarından Balık Protein Hidrolizatı Üretimi**
Korkmaz K., Tokur B., Uçar Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.31, no.2, pp.502-513, 2021 (Journal Indexed in ESCI)
- Su Ürünlerinde Nisin Uygulamaları**
Uçar Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.30, no.3, pp.639-651, 2020 (Refereed Journals of Other Institutions)
- Ferula elaeochytris Kök Ekstresinin Toplam Fenolik Bileşikler ve Glukoz Seviyesi Üzerine Etkisi**
Eser N., Kartlaşmış K., Uçar Y., Kökbaş U.
Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi, vol.10, no.2, pp.154-161, 2020 (International Refereed University Journal)
- Narenciye Kabuğu Esansiyel Yağları Kullanılarak Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağı Tozlarının Depolama Süresince Renk ve Duyusal Değişimleri**
UÇAR Y.
KSU TARIM VE DOĞA DERGISİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, vol.23, no.2, pp.515-526, 2020 (Refereed Journals of Other Institutions)
- Mersin Körfezi'nden Yakalanan Apogon queketti Kas Dokusu Metal Seviyelerine Mevsimin Etkisi**
UÇAR Y.

EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, vol.1, no.1, pp.1-15, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)

7. **Farklı konsantrasyonlarda kullanılan nisinin soğukta ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının yağ asitleri üzerine etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (International Refereed University Journal)
8. **Farklı Konsantrasyonlarda Kullanılan Nisinin Soğukta ve Vakum Paketlenerek Depolanan Levrek (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) Filetolarının Renk Değişimleri Üzerine Etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.7, no.10, pp.1657, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
9. **Farklı konsantrasyonlarda kullanılan nisin vakum paketlenerek soğukta ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının yağ asit profili üzerine etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y.
Su Ürünleri Dergisi (EgeJFAS), vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (Journal Indexed in ESCI)
10. **Purification of Eicosapentaenoic Acid (EPA) and Docosahexaenoic Acid (DHA) From Fish Oil Using HPLC Method and Investigation of Their Antibacterial Effects on Some Pathogenic Bacteria**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , KÜLEY BOĞA E., AYAS D.
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, vol.1, no.1, pp.1-15, 2019 (International Refereed University Journal)
11. **Combined impacts of oregano extract and vacuum packaging on the quality changes of frigate tuna muscles stored at $3 \pm 1^{\circ}\text{C}$**
LAHRECHE T., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , HAMDI T., ÖZOĞUL F.
VETERINARY WORLD, vol.12, no.1, pp.155-164, 2019 (Journal Indexed in ESCI)
12. **Seasonal Changes in the Chemical Composition of the Beadlet Anemones (*Actinia equina*) from Mersin Bay, Northeastern Mediterranean coast of Turkey**
YATKIN K., AYAS D., KÖŞKER A. R. , DURMUŞ M., UÇAR Y.
Natural and Engineering Sciences (NESciences), no.2, pp.11-20, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
13. **The Chemical Composition of the Lionfish (*Pterois miles*, Bennett 1828), the New Invasive Species of the Mediterranean Sea**
AYAS D., Sen Agilkaya G., KÖŞKER A. R. , DURMUŞ M., UÇAR Y., BAKAN M.
Natural and Engineering Sciences, vol.3, no.2, pp.103-115, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
14. **Borik Asidin Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*)'nın Hepatosomatik ve Viserosomatik İndeks Değerleri Üzerine Etkileri**
ÖZ M., DİKEL S., İNANAN B. E. , KARAŞAHİN T., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, vol.2, no.1, pp.6-10, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
15. **Akdeniz'in Yeni Toksini: Tetrodotoksin**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), vol.32, pp.1, 2015 (International Refereed University Journal)
16. **Antimicrobial impacts of essential oils on food borne-pathogens**
ÖZOĞUL Y., Kuley E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
Recent Patents on Food, Nutrition and Agriculture, vol.7, no.1, pp.53-61, 2015 (Refereed Journals of Other Institutions)

Books & Book Chapters

1. **An Overview of Food Safety and COVID-19 Infection: Nanotechnology and Cold Plasma Applications, Immune-Boosting Suggestions, Hygienic Precautions**

Çetinkaya T., Ceylan Z., Uçar Y., Ocak E., Karakuş K.

in: Environmental and Health Management of Novel Coronavirus Disease (COVID-19), Kristi Anderson, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Birmingham, pp.1-25, 2021

2. **Nanotechnology Applications**

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

in: Innovative Technologies in Seafood Processing, Ozogul Y., Editor, Crc Press Contemporary Food Engineering Press, Boston, pp.1-424, 2019

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **Biogenic Amine Production Ability of Lactic Acid Bacteria in European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., BALIKÇI E., UÇAR Y., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S.
First International Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, pp.1
2. **The Effects of Natural Zeolite on Fatty Acids Profile of Mediterranean Sardine Fillets**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., BALIKÇI E., KAÇAR Ç., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.
First International Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, pp.1
3. **THE EFFECTS OF SEASON ON MUSCLE TISSUE METAL LEVELS OF Apogon queketti CAUGHT FROM MERSIN BAY**
UÇAR Y.
EURO ASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Adana, Turkey, 15 - 17 November 2019, pp.1
4. **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, Turkey, 15 November - 17 December 2019, pp.680-692
5. **MERSİN KÖRFEZİ'NDEN AVLANAN ÜÇ FARKLI BALON BALIĞI TÜRÜNÜN (Lagocephalus sp.) TETRODOTOKSİN (TTX) DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 24 - 26 September 2019
6. **Narenciye Esansiyel Yağları Kullanılarak Hazırlanan Mikroenkapsüle Edilmiş Balık Yağı Tozlarının Depolama Süresince Renk ve Duyusal Değişimler**
UÇAR Y.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 24 - 26 September 2019
7. **Seasonal Changes of Fatty Acids Profile of Apogon queketti Caught from Mersin Bay**
UÇAR Y.
2. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, Adıyaman, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.46-54
8. **Determination of bacterial flora in different tissues of pufferfish (Lagocephalus sceleratus, Gmelin 1789)**
KÖŞKER A. R. , KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., AYAS D.
2. Uluslararası GAP Matematik-Mühendislik-Fen ve Sağlık Bilimleri Kongresi, Adıyaman, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.1-2
9. **The Effects of Nisin on the Sensory, Biochemical and Microbiological Changes of Vacuum Packed and Refrigerated Sea Bass (Dicentrarchus labrax) Fillets**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
10. **The Combined Impact of Nisin and Vacuum Packing on the Fatty Acid Profiles of Sea Bass (Dicentrarchus labrax) Fillets During Storage**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2

11. **Inhibition Effects of Safflower and Bitter Melon Extracts on Growth of Fish Spoilage Bacteria and Their Ammonia and Biogenic Amine Production**
KÜLEY BOĞA E., YAVUZER M. N. , YAVUZER E., UÇAR Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
12. **The Impact of Nisin on Ammonia, Trimethylamine and Biogenic Amines Formation and Their Indices of Vacuum-Packed Sea Bass Fillets (*Dicentrarchus labrax*) in Cold Storage**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
13. **The Impact of Nanoemulsions of Mandarin and Grapefruit Essential Oils on the Color Changes of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets During Cold Storage**
UÇAR Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.1-2
14. **Significance of Nanoemulsion for Seafood Safety**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.90
15. **Chicken Frankfurter Production with Fish (*Equulites klunzingeri*) Protein Isolates and Determination of Nutritional Quality**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T. , KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.82
16. **The Function of Sugar Beet Peel Extract on the In Vitro Biogenic Amine Production by Food Borne Pathogens**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL İ., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONGRESS ON FISHERIES and AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.31
17. **The Applications of Organic Acids on Seafood Biopreservation**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.108
18. **Tetrodotoxin (TTX) Producing Bacteria in the Marine Ecosystem**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.66
19. **Frankfurter Production with Pony Fish (*Equulites klunzingeri*) Protein Isolates and Determination of Chemical, Sensorial and Microbiological Changes During Shelf-life**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T. , KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.35
20. **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, 26 - 30 June 2018, pp.1
21. **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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.18

22. **Inhibition effects of phenolic compounds on biogenic amines formation by spoilage and pathogenic bacteria in ornithine decarboxylase broth**
ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.139
23. **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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.17
24. **The inhibitory impact of Enterococcus gallinarum and Lactobacillus plantarum on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.157
25. **NOVEL METHODS FOR SEAFOOD PROCESSING**
ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL İ., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., POLAT A.
The 4 th International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.113
26. **The effects of addition of fish protein isolate on the nutritive value of microencapsulated anchovy fish oil (Engraulis encrasicolus)**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZYURT C. E. , UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZOĞUL Y.
The 4 th International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.129
27. **Nisin as a natural antimicrobial and food additive in seafood industry**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL İ., YAZGAN H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.352
28. **Proximate Composition and Fatty Acid Profile of Puffer Fish (Lagocephalus sceleratus) Caught From Mersin Bay**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., AYAS D.
International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.30
29. **Tetrodotoxin (TTX) levels of Torquigener flavimaculosus (Hardy & Randall, 1983) caught in the Northeastern Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., AYAS D.
International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.14
30. **Metal Levels in Three Puffer Fish Species Caught from Mersin Bay**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.16
31. **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, Turkey, 9 - 11 October 2017, pp.1
32. **Effects of lactic acid bacteria on biogenic amine formation in fish (Caracius gibelio) silage**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, 5 - 08 September 2017
33. **The Effects of Extraction Methods on Fat Content and Fatty Acid Profiles of Marine Fish Species**
ÖZOĞUL Y., Takadaş F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZYURT G., KÖŞKER A. R. , Ozogul F.
ICFPSFS 2017: 19th International Conference on Food Product Safety in Food Science, Barselona, Spain, 27 July - 28 August 2017, vol.19, no.7, pp.2431
34. **Effects of oil-in-water nanoemulsion on the quality of farmed sea bass and gilthead sea bream stored at chilled temperature (2±2 °C).**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
35. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.443

36. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.443

37. **The Impact of Plant and Bacterial Cell Free Extracts on Ammonia and Biogenic Amine Formation in Fermented Sardine Fillets**

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

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.600

38. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1157

39. **Organic Acid Concentrations in Acid and Fermented Fish Silage Made from *Equulites klunzingeri***

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.211

40. **INVESTIGATION OF ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF LAURUS NOBILIS ESSENTIAL OILS**

ÇELİKTAŞ V., OTU H., UÇAR Y., DÜZENLİ S.

First International Congress on Medical and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.739

41. **Determination Of Organic Acid Concentrations In Wet And Spray- Dried Fish Silage Prepared With Lactic Acid Bacteria**

ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S. , UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E.

International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2017), Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.144

42. **QUALITY EVALUATION OF FISH OILS EXTRACTED FROM SILAGE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**

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

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.202-203

43. **THE EFFECT OF SAFFLOWER AND BITTER MELON EXTRACTS ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF FISH SPOILAGE BACTERIA**

YAVUZER M. N. , YAVUZER E., BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., GAYDE Ç., ÖZOĞUL F.

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.505-506

44. **ANTIMICROBIAL EFFECTS OF LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC ACID ON GROWTH OF FISH SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGEN**

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

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

45. **DISTRIBUTION OF TETRODOTOXIN (TTX) LEVELS IN PUFFERFISH (*Lagocephalus sceleratus*) FROM DIFFERENT REGION OF THE WORLD**

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

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.499-500

46. **ORGANIC ACID ACCUMULATION IN ACID AND FERMENTED FISH SILAGE MADE FROM FISH PROCESSING WASTE**
ÖZYURT G., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.507-508
47. **INVESTIGATION OF EFFECTS OF SUMAC, CUMIN, BLACK PEPPER, RED PEPPER EXTRACTS ON AMMONIA AND BIOGENIC AMINE PRODUCTION OF FOOD-BORNE PATHOGENS**
KÜLEY F., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , AKSUN E. T. , ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.514-515
48. **INHIBITION EFFECTS OF CARVACROL ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY COMMON FOOD-BORNE PATHOGENS IN ARGININE DECARBOXYLASE BROTH**
POLAT A., ÖZOĞUL F., UÇAR Y.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.516-517
49. **The Effect of Extraction Methods on the Textural Structure of Gelatin from Frigate Mackerel (*Auxis thazard*) Skins**
AKSUN E. T. , DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.68
50. **Seasonal Changes in the Chemical Composition of the Beadlet Anemones (*Actinia equina* Linneaus,1758) from Mersin Bay in the Northeastern Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., YATKIN K.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
51. **THE EFFECTS OF ORGANIC ACIDS ON BIOGENIC AMINE PRODUCTION BY FISH SPOILAGE AND FOOD BORNE PATHOGENS IN TYROSINE DECARBOXYLASE BROTH**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
52. **ANTIMICROBIAL AND ANTIOXIDANT EFFECTS OF NANOEMULSIONS BASED ON HERB OILS (ROSEMARY, LAUREL, THYME AND SAGE) ON THE QUALITY OF RAINBOW TROUT**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
53. **THE EFFECTS OF CELL FREE EXTRACT OF *Lactobacillus plantarum* AND *Pediococcus acidolactici* ALONE OR IN COMBINATION WITH THYME AND LAUREL EXTRACTS ON MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL QUALITY OF FERMENTED SARDINE**
KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
54. **THE HEALTH RISK OF TETRODOTOXIN IN MEDITERRANEAN SEA**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
55. **THE EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FATTY ACID PROFILES OF VACUUMED PACKED SEA BASS AT 2±2°C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
56. **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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.164
57. **INHIBITION IMPACTS OF ORGANIC ACIDS (LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC) ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGENS**
ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL İ.

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

58. **THE IMPACT OF PLANT AND BACTERIAL CELL FREE EXTRACTS ON AMMONIA AND BIOGENIC AMINE FORMATION IN FERMENTED SARDINE FILLETS**
DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.160
59. **EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FOOD-BORNE PATHOGENS**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , ÖZ M.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.146
60. **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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.70
61. **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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.71
62. **BIOPRESERVATIVE PROPERTIES (BACTERIOCINS) OF LACTIC ACID BACTERIA**
UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.155
63. **THE POTENTIAL BENEFITS AND HARMS OF TETRODOTOXIN**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., ÖZOĞUL Y.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.151
64. **The effects of Ferula eleaocytris root extract on erectile dysfunction in diabetic rats**
ESER N., BÜYÜKNACAR H. S. , ÖZTÜRK Ö., UÇAR Y., GÖÇMEN C., KUMCU E.
7th European Congress of Pharmacology (EPHAR), İstanbul, Turkey, 26 - 30 June 2016, pp.354-604
65. **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**
ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., ÖZKÜTÜK A. S. , ÖZYURT C. E. , Ergüven M., UÇAR Y.
TAFT 2015 - 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Nantes, France, 12 - 15 October 2015
66. **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, France, 12 - 15 October 2015
67. **SU ÜRÜNLERİNDE PESTİSİT KALINTISI VE İNSAN SAĞLIĞINA ETKİLERİ**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZ M., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., GÖKDOĞAN S.
ULUSAL TARIM KONGRESİ, Afyon, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.1
68. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on the fatty acid compositions of farmed sea bass stored at 2±2 oC**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , AYAS D., YAZGAN H.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
69. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on sensory, chemical and microbial quality of frozen sea bass fillets**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., AYAS D., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15

October 2015, pp.1

70. **Seasonal and sexual changes of chemical composition in puffer fish (*Lagocephalus sceleratus*) caught from Northeastern Mediterranean**
KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., AYAS D., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
71. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils on biogenic amine concentration of refrigerated farmed sea bass**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., AYAS D., ÖZOĞUL F., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
72. **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, France, 12 - 15 October 2015, pp.1
73. **Sıçan prostat ve vas deferens düz kasları üzerinde ferula elaeochytris (çakşır) kök ekstresinin etkisi**
ÖZTÜRK Ö., Eser N., BÜYÜKNACAR H. S. , UÇAR Y., KUMCU E., ÖNDER S., GÖÇMEN C.
Türk Farmakoloji Derneği 23. Ulusal Farmakoloji Kongresi, (7. Klinik Farmakoloji Sempozyumu, 6. Klinik Toksikoloji Sempozyumu), Ankara, Turkey, 7 - 10 September 2015, pp.174
74. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojen amin üretimi üzerine etkileri**
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2015, pp.358
75. **Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Su Ürünleri Kaynaklı Bakteriyel Patojenik Mikroorganizmalar**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., AYAS D., BAKAN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
76. **Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Vakum Paketlenerek Soğukta Depolanan Levreklerin (*Dicentrarchus Labrax*) Yağ Asidi Profiline Etkisi**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYAS D., UÇAR Y., YAZGAN H., ÖZOĞUL F.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1-2
77. **Karadeniz'de Avlanan *Mullus barbatus*'un Kas Doku Metal Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin İncelenmesi**
Durmuş M., Özoğul Y., Köşker A. R. , Uçar Y., Ayas D., Aydın M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
78. **Nanoteknolojinin Gıda Endüstrisinde Uygulanması**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., KÖŞKER A. R. , UÇAR Y., ÖZ M., Yuvka İ.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.1
79. **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, Turkey, 1 - 04 September 2015
80. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetosu üzerine duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkileri**
UÇAR Y., Yuvka İ., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., YAVUZER E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, vol.1, pp.1
81. **Purification of Eicosapentaenoic Acid (EPA) and Docosaheptaenoic Acid (DHA) from Fish Oil Using HPLC Method and Investigation of Their Antibacterial Effects on Some Pathogenic Bacteria**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Köşker A. R. , KÜLEY BOĞA E., Ayas D.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1206

82. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils (Sunflower, Canola, Corn, Olive, Soybean and Hazelnut Oils) for the Quality of Farmed Sea Bass at 2±20C**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yazgan H.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1207
83. **Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf, Olive Cake and Black Water**
KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZYURT G., UÇAR Y., Küley F., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1201-1205
84. **Effect of thymol, eugenol, alpha-terpineol and carvacrol on shelf life of anchovy fillets stored at 3±1 oC**
ÇETİNKAYA A., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
85. **The inhibition effect of carvacrol on ammonia and biogenic amine production by common food borne pathogens**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., KAÇAR Ç., GÖKDOĞAN S., KÜLEY F.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 05 November 2014, pp.221
86. **Effect Of Thymol, Eugenol, Alpha-Terpineol And Carvacrol On Shelf Life Of Anchovy Fillets Stored**
Çetinkaya A., DURMUŞ M., Balıkcı E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.223
87. **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, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500
88. **Changes in Sexual and Seasonal Variation in Tetrodotoxin (Ttx) Levels in Puffer Fish (Lagocephalus sceleratus) Caught from Mersin Gulf**
KÖŞKER A. R. , ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., Ayas D., UÇAR Y.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.468
89. **Effects Of Natural Extracts On Fatty Acid Profile Of Fish Ball (Scomber Scomber) During Frozen Storage (-18oc)**
DURMUŞ M., BOĞA E., Balıkcı E., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Yuvka İ.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485
90. **Effect Of Ice Treated With Potato, Sweet Potato, Sugar Beet And Red Beet Peel Extract On Quality Parameters Of Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Fillets**
Yavuzer E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., Yavuzer M. N.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.510
91. **The Effects Of Season And Gender On The Proximate And Fatty Acid Profile Of Male And Female Warty Crab (Eriphia Verrucosa) From Black Sea**
DURMUŞ M., KÖŞKER A. R. , Ayas D., BOĞA E., Yuvka İ., Aydın M., Karadurmuş U., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Öz M.
40th CIESM Congress, Marsilya, France, 28 October - 01 November 2013, pp.1
92. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojenik amin üretimi üzerine etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., Balıkcı E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.358
93. **Esansiyel yağların biyoaktif bileşenleri ve gıda kaynaklı patojenler üzerine antimikrobiyal etkileri.**
ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Gokdogan S., Balıkcı E., Yazgan H.

XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.56

94. **Cell-Free Solution From Lactic Acid Bacteria on the Growth And Biogenic Amine Formation by Food Borne-Pathogenes in Histidine Amino Acid Decarboxylase Broth**
UÇAR Y., TOY N., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., DURMUŞ M.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.1
95. **Production of Histamine and Tyramine by Bacteria Isolated From Spoiled Sardine (Sardina pilchardus)**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F., HOUÏCHER A., KÜLEY BOĞA E.
Aquaculture Europe 2013, Trondheim, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.1
96. **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, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.429-430
97. **Hayvansal ve Bitkisel Kökenli Kaynaklardan Esansiyel Yağ Asitlerinin Elde Edilmesi**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y.
Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Turkey, 24 January 2013, pp.1
98. **Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S.
Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Turkey, 24 January 2013, pp.1
99. **The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine fillets.**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S., DURMUŞ M., UÇAR Y., Balıkçı E., Kacar C., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Öz M.
Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.164-172
100. **Biogenic Amine Production Ability Of Lactic Acid Bacteria In European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
BOĞA E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.54
101. **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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.278
102. **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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.123
103. **Doğal zeolitinin vakum paketlenmiş sardalya filetolarındaki antimikrobiyal ve antioksidan etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.119
104. **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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.336
105. **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, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.1
106. **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, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.1

Courses

BİYOÇEŞİTLİLİK VE KORUMA ALANLARI, Under Graduate, 2020 - 2021

Balıkçılıkta Ekonomi ve Pazarlama, Under Graduate, 2020 - 2021

Patent

Uçar Y., EREKTİL DİSFONKSİYON TEDAVİSİNDE KULLANIM İÇİN FERULA ELEAOCHYTRİS KÖK EKSTRELİ SOLÜSYON, Patent, CHAPTER C Chemistry; Metallurgy, The Invention Recourse Number: 2007/07254 , Initial Registration, 2020

Activities in Scientific Journals

Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi (Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences), Editor, 2021 - Continues

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Committee Member, 2021 - Continues

SCIREA Journal of Food, Committee Member, 2019 - Continues

SCIREA Journal of Fisheries, Committee Member, 2019 - Continues

Animal and Veterinary Sciences, Special Issue Editor, 2019 - Continues

Animal and Veterinary Sciences, Committee Member, 2019 - Continues

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

International Food Technology, Member, 2014 - Continues

Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO), Member, 2010 - Continues

Scientific Refereeing

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Aksaray University, Turkey, March 2021

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, January 2021

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, May 2020

International Journal of Food Engineering, SCI Journal, May 2020

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Journal, May 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, May 2020

Journal of Texture Studies, SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

Plant based functional foods and cancer, Scientific / Professional Book Published by Renowned Publishing Houses, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, April 2020

New Findings on Natural Substances, Scientific / Professional Book Published by Renowned Publishing Houses, April 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
Fungal Lipid Biochemistry, Scientific / Professional Book Published by Renowned Publishing Houses, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
Journal of Aquatic Food Product Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, March 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, February 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, February 2020
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, January 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, January 2020
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Journal, January 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, January 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, January 2020
LWT - Food Science & Technology, SCI Journal, December 2019
LWT - Food Science & Technology , SCI Journal, December 2019
Acta Aquatica Turcica, Other Indexed Journal, December 2019
LWT - Food Science & Technology, SCI Journal, December 2019
Scientific Reports, SCI Journal, December 2019
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, Other Indexed Journal, December 2019
LWT - Food Science & Technology, SCI Journal, November 2019
Food Research International, SCI Journal, November 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), SCI Journal, November 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, October 2019
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Journal, October 2019
Food Research International , SCI Journal, October 2019
Food Research International, SCI Journal, September 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, August 2019
Ozone: Science & Engineering, SCI Journal, August 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, August 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, August 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, July 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, May 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Other Indexed Journal, May 2019
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, TÜBİTAK, Turkey, March 2019
Journal of Food Science, SCI Journal, December 2018
Journal of Food Safety, SCI Journal, November 2018
Food Research International, SCI Journal, November 2018
Food Science and Biotechnology, SCI Journal, August 2018
Food Science and Biotechnology, SCI Journal, May 2018
Food Research International, SCI Journal, January 2018
International Journal of Food Properties, SCI Journal, September 2014

Edit Congress and Symposium Activities

EUROASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Attendee, Adana, Turkey, 2019

20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Mersin, Turkey, 2019
2. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, Attendee, Adıyaman, Turkey, 2019
13th International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Attendee, Ankara, Turkey, 2018
International Symposium on Pufferfish, Attendee, Muğla, Turkey, 2017
2nd International Science Symposium, Attendee, Tbilisi, Georgia, 2017
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017), Attendee, Nevşehir, Turkey, 2017
Faba 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Antalya, Turkey, 2016
West European Fish Technologists Association (WEFTA), Attendee, Split, Croatia, 2016
International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2016
XVIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015
ICFAPE 2015: XIII International Conference on Food and Agricultural Process Engineering, Attendee, Prague, Czech Republic, 2015
2nd International Congress on Food Technology, Attendee, Kuşadası, Aydın, Turkey, 2014
Faba 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Trabzon, Turkey, 2014
40th CIESM Congress, Attendee, Marseille, France, 2013
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İSTANBUL, Turkey, 2013
Aquaculture Europe 2013, Attendee, Trondheim, Norway, 2013
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Attendee, MUĞLA, Turkey, 2012
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, ANTALYA, Turkey, 2011

Citations

Total Citations (WOS):348
h-index (WOS):10

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Entrepreneurship Activities

Other, Yılmaz Uçar, 04 April 2011, Founder Owner

Non Academic Experience

Business Establishment Private, Yılmaz Uçar (Şahıs Firması)