



YILMAZ UÇAR

DOÇ. DR.

E-posta : yucar@cu.edu.tr

Diğer E-posta : ucarylmz@gmail.com

Adres : Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu,
Ormançılık Bölümü, Avcılık ve Yaban Hayatı Programı

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: esPZ79IAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6770-6652

Publons / Web Of Science ResearcherID: B-7832-2017

ScopusID: 54951439200

Yoksis Araştırmacı ID: 10877

Öğrenim Bilgisi

Post Doktora 2022 - Devam Ediyor	Mersin Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye
Ön Lisans 2012 - 2022	Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Türkiye
Doktora 2014 - 2018	Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Türkiye
Yüksek Lisans 2014 - 2015	Çukurova Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Dahili Tıp Bilimleri, Türkiye
Yüksek Lisans 2010 - 2013	Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Türkiye
Lisans 2005 - 2009	Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Türkiye
Lisans Çift Anadal 2005 - 2009	Çukurova Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

- Diğer, 20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin Üniversitesi, 2019
- Diğer, 2. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, İKSAD, 2019
- Güvenlik, Laboratuvarlarda İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Çukurova Üniversitesi, 2019
- Diğer, 13th International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Ankara University and Hacettepe University, 2018
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, Ufuk 2020 İşbirliği Programları Proje Yazma Eğitimi, Çukurova Üniversitesi Rektörlüğü, Proje Geliştirme ve Koordinasyon Birimi, 2017
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, International Symposium on Pufferfish, Iskenderun Technical University (İSTE), Ege University, Nature and Science Society, 2017
- Diğer, 2nd International Science Symposium, Yunus Emre Institute Tbilisi Turkish Culture Center, 2017
- Diğer, Technical Visit to Bologna University, Bologna University, 2017
- Diğer, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, 2017
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Ç.Ü. Tıp Fakültesi Deneysel Tıp Araştırma ve Uygulama Merkezi (ÇÜTF-DETAUM), 2017
- Diğer, FABA 2016: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Mediterranean Fisheries, Research, Production and Training Institute, 2016
- Diğer, 46th West European Fish Technologists Association (WEFTA), WEFTA, 2016
- Diğer, International Congress On Advances In Veterinary Sciences&Technics (ICAVST), ICAVST, 2016
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, ERASMUS Staff Mobility Training, Miguel Hernandez University, 2015
- Diğer, 18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 2015
- Diğer, Teşekkür Belgesi, Türkiye İstatistik Kurumu, 2015
- Diğer, ICFAPE 2015: XIII International Conference on Food and Agricultural Process Engineering, WORLD ACADEMY OF SCIENCE, ENGINEERING AND TECHNOLOGY (WASET), 2015
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, Spray Dryer (Püskürtmeli Kurutucu) Çalıştayı, Kramanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, 2015
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, Training Course on Food Microbiology, Society of Food Technology, 2014
- Diğer, 2nd International Congress on Food Technology, Association of Food Technology-Turkey, 2014
- Diğer, FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Central Fisheries Research Institute (CFRI), 2014
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, Kromatografide Son Gelişmeler ve MSMS Teknolojisi, ANT TEKNİK, 2014
- Diğer, 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul Üniversitesi, 2013
- Diğer, 40th CIESM Congress, 40th CIESM Congress, 2013
- Diğer, Aquaculture Europe 2013, Aquaculture Europe 2013, 2013
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, KOSGEB Uygulamalı Girişimcilik Eğitimi Sertifikası, Adana KOSGEB Hizmet Müdürlüğü, 2012
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, AB 7. Çerçeve Programları Proje Hazırlama Eğitim Sertifikası, Adana Valiliği, 2012
- Eğitim Yönetimi ve Planlama, English Writing Scientific Manuscripts Certificate of Achievement, Cukureova University and New Mexico University, 2012
- Diğer, 16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Akdeniz Üniversitesi, 2011
- Kalite Yönetimi, HACCP/ISO 22000 Food Safety Management System, Çukurova Üniversitesi, 2011
- Kalite Yönetimi, ISO 9001 Quality Management System, Çukurova Üniversitesi, 2011
- Diğer, International Year of Chemistry 2011-Her Yönüyle Kimya Sempozyumu, Hacettepe Üniversitesi, 2011
- Kalite Yönetimi, Tıbbi Laboratuvarlarda Kalite Güvencesi Sempozyumu, Çukurova Üniversitesi, 2009

Yaptığı Tezler

Doktora, FARKLI KONSANTRASYONLARDA KULLANILAN NİSİNİN SOĞUKTA ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) VE VAKUM PAKETLENEREK DEPOLANAN LEVREK FİLETOLARININ (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) KALİTE PARAMETRELERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2018

Yüksek Lisans, 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, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2013

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr. 2023 - Devam Ediyor	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Ormancılık
Doç. Dr. 2020 - 2023	Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü
Araştırma Görevlisi Dr. 2018 - 2020	Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü
Araştırma Görevlisi 2011 - 2018	Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Araştırma Görevlisi 2010 - 2011	Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Bölümü

Desteklenen Projeler

- KÜLEY E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., SAKARYA Y., ÇİÇEKÇİ Ç., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balıktan izole edilen laktik asit bakteri süpernatantlarının enkapsülasyonu ve probiyotik özelliklerinin araştırılması, 2024 - Devam Ediyor
- DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı giriş sıcaklıkları kullanılarak mikroenkapsüle edilmiş balık yağlarının oksidatif stabilitesinin araştırılması, 2021 - Devam Ediyor
- 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Etkin Madde Yüklü Nanolipozom Formülasyonlarının Levrek Filetolarının Kalite Parametrelerine Etkisinin Araştırılması, 2020 - Devam Ediyor
- ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşü havuz balığından Caracius gibelio asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - Devam Ediyor
- Özoğul F., Özoğul Y., Uçar Y., Durmuş M., Köşker A. R., Özoğul İ., Gürel M., TÜBİTAK Uluslararası Çoklu İşbirliği Projesi , Akdeniz Tarım-Gıda Yan Ürünleri ve Atıklarından Alternatif Sürdürülebilir Gıda Biyo-Bazlı Ambalaj Üretimi, 2024 - 2027
- Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027
- Uçar Y., Yazgan H., Özoğul F., Güven Gökmen T., Küley E., Durmuş M., Köşker A. R., Özoğul Y., Eşki F., Sakarya Y., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Abomasum kaynaklı peynir mayasından laktik asit bakterilerinin izolasyonu biyokimyasal, moleküler identifikasyonu, biyoaktif bileşenlerinin probiyotik özelliklerinin ve biyojen amin üretim yeteneklerinin araştırılması, 2024 - 2027

8. Uçar Y., Köşker A. R., Özoğul F., Özoğul Y., Durmuş M., Yazgan H., Sakarya Y., Ayas D., Yılmaz H. A., Döndaş H. A., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İstilacı Balon Balıkları Kullanılarak Üretilen Balık Unlarında Tetrodotoksin Varlığının Araştırılması, 2024 - 2026
9. Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026
10. Özoğul F., Özoğul Y., Özyurt G., Küley E., Uçar Y., Durmuş M., TÜBİTAK Uluslararası Çoklu İşbirliği Projesi , Geleneksel Yemeye Hazır Akdeniz Ürünleri Ve Geleneksel Olmayan Sağlıklı Gıdalar İçin Yenilikçi Sürdürülebilir Çözümler, 2023 - 2026
11. Uçar Y., Özyurt G., Köşker A. R., Durmuş M., Yazgan H., Özoğul Y., Özoğul F., Küley E., Sakarya Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Modifiye atmosfer paketlenme ile bitkisel yağ bazlı nanoemülsiyonların stabil ve koloidal salınım sistemi olarak kullanılmasının farklı deniz ürünlerindeki etkilerin incelenmesi, 2023 - 2025
12. Uçar Y., Ayas D., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel yağ bazlı nanoemülsiyonların koloidal salınım sistemi olarak kullanılmasının farklı gıda matrislerindeki etkilerin incelenmesi, 2022 - 2024
13. KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lactobacilli karma kültür metabolitlerinin karakterizasyonu ve balık bozucu bakteriler üzerindeki biyoaktivitesi, 2021 - 2024
14. YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı sarımsak ekstraktlarının invitro antimikrobiyal ve antioksidan etkilerinin incelenmesi, 2021 - 2023
15. Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y., Özyurt G., Köşker A. R., Küley E., Durmuş M., Özoğul F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gümüşü havuz balığından (*Caracius gibelio*) asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2023
16. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Ayas D., Balıkcı E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mersin Körfezi'ndeki (Kuzey Doğu Akdeniz) Bazı Ekonomik Su Ürünlerinin Organik Klorlu Pestisit ve Ağır Metal Kirlilik Düzeylerinin Araştırılması, 2014 - 2023
17. Uçar Y., Durmuş M., Korkmaz K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Lactobacillus reuteri* serbest hücre ekstraktı ile propolis ekstraktlarının mikroenkapsülasyonu ve balıkta bozulmaya neden olan bakteriler üzerindeki antibakteriyel etkileri, 2021 - 2022
18. Uçar Y., Korkmaz K., Tokur B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İsrail Sazan (*Carassius Gibelio*)'ndan Biyoaktif Proteinlerin Ve Peptitlerin Araştırılması, 2021 - 2022
19. Uçar Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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
20. Uçar Y., Özoğul Y., Durmuş M., Küley E., Yazgan H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Limon esansiyel yağ içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021
21. 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
22. 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
23. 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
24. ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., YAZGAN H., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nanoemülsifiye edilmiş greyfurt esansiyel yağının bakteriler üzerine etkilerinin disk difüzyon, MIC ve MBC metotları kullanılarak araştırılması, 2019 - 2021
25. Uçar Y., Özoğul F., Köşker A. R., Durmuş M., Ayas D., Karakuş M., Menderes Aydın C., Dal İ., TAGEM Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Projesi, Balon Balığı (*Lagocephalus sceleratus*)'nın Ülkemiz Kıyılarında Yayılım Alanları, Biyolojisi ve Tetrodotoksin Düzeylerinin Belirlenmesi, Olası Mücadele Yöntemlerinin Araştırılması ve Aslan Balığı (*Pterois sp.*)'nin Ege Denizi ve Akdeniz ' de Yayılım Alanlarının Belirlenmesi, 2018 -

2021

26. 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
27. 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
28. 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
29. DİKEL S., Tatlı T., ÖZ M., ÖZŞAHİNOĞLU I., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bor Mineralinin Gökkuşluğu Alabalığının (*Oncorhynchus Mykiss*) Büyüme Performansına Ve Besin Kompozisyonuna Etkileri, 2016 - 2020
30. 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
31. 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
32. 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
33. 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
34. 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
35. 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
36. POLAT A., ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultra düşük sıcaklık derin dondurucu cihazı bakım onarımı, 2017 - 2018
37. ÖZYURT G., UÇAR Y., AK B., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek devirli soğutmalı santrifüj shaft ve süspansiyon bakım onarımı, 2017 - 2018
38. IŞIK O., ÖZYURT G., AK B., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğutmalı santrifüj cihazı motor bakım ve onarımı, 2017 - 2018
39. ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., UÇAR Y., POLAT A., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Determination of organic acid concentrations in wet and spraydried fish silage prepared with lactic acid bacteria, 2017 - 2018
40. ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekstraksiyon Metodlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018
41. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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
42. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Balık (*Caracius gibelio*) silajlarında laktik asit bakteri suşlarının biyojenik amin oluşumu üzerine etkileri, 2017 - 2017
43. 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
44. POLAT A., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, INHIBITION EFFECTS OF CARVACROL ON BIOGENIC AMINES FORMATION BY COMMON FOODBORNE PATHOGENS IN ARGININE DECARBOXYLASE BROTH, 2016 - 2017
45. ÖZYURT G., UÇAR Y., AKSUN E. T., Gayde Ç., DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eksi balığı *Equulites klunzingeri* protein izolatu ile sosis üretimi ve soğuk depolama süresince (4 C) fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerinin araştırılması, 2016 - 2017
46. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., BOĞA M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The effects of cell free extract of *Lactobacillus plantarum* and *Pediococcus acidolactici* alone or in combination with thyme and laurel extracts on microbiological and chemical quality of fermented sardine, 2016 - 2017
47. ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT C. E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., POLAT A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Erugosquilla massavensis*'den hazırlanan asit silajların besinsel kaliteleri ve depolanma süresince kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin değerlendirilmesi, 2016 - 2017
48. Özoğul F., Uçar Y., TÜBİTAK Projesi, Mersin Körfezi'ndeki Balon Balığı Türlerinin Tetradotoksin (TTX) Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin Belirlenmesi, 2015 - 2017
49. 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
50. ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., Ergüven M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fenolik Bileşenlerin (Karnosik Asit, Kaemferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
51. 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
52. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İşleme Teknolojisi Laboratuvarında Kullanılan Çeker Ocakların Bakımı ve Onarımı, 2016 - 2016
53. ÖZOĞUL F., KÜLEY F., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Baharatların Sumak Kimyon Karabiber ve Kırmızı Biber Gıda Kaynaklı Patojen Bakterilerin Gelişimi ve Biyojen Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2016
54. POLAT A., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, L-arjinin Dekarboksilaz Sıvısına Eklenen Kavrakrolün Patojenlerin Gelişme Performansı ve Biyojenik Amin Üretimine Etkisinin İncelenmesi, 2015 - 2016
55. ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Analitik Kimya Laboratuvar Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2015 - 2016
56. GÖÇMEN C., Eser N., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Diyabet oluşturulmuş sıçanlarda *Ferula Eleaocytris* (Çakşır) kök ekstresinin erektil disfonksiyon üzerindeki etkisi, 2015 - 2016
57. ÖZOĞUL Y., Balıkcı 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
58. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Asitlerin Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteri Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2012 - 2016
59. KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri, 2012 - 2016
60. KÜLEY E., Balıkcı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
61. KÜLEY E., GÖKDOĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY F., Balıkcı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015
62. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., TÜBİTAK Projesi, Bitki Esansiyel Yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda

- depolanan alabalık filetosu üzerine antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2014 - 2015
63. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ayçiçek Yağı Kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonun dondurularak depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının duyuşal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkileri, 2013 - 2015
 64. POLAT A., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2013 - 2015
 65. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (8 Adet), 2013 - 2015
 66. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mersin Körfezinden Yakalanan Balon Balığı'nın (*Lagocephalus sceleratus*, Gmelin 1789) Mevsime ve Eşeye Bağlı Olarak Besin Kompozisyonu ve Tetradotoksin Düzeylerindeki Değişimler, 2013 - 2015
 67. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karabaş (*Lavandula stoechas*) ve Melisa (*Melissa officinalis* L.) Bitki Ekstrelerinin Hamsi Balığı (*Engraulis encrasicolus*) Üzerindeki Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkilerinin İncelenmesi, 2013 - 2015
 68. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patates, Yer Elması ve Pancar Kabuğu Ekstraktlarının Gökkuşadı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetoları Üzerindeki Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkisi, 2013 - 2015
 69. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Hayvansal ve Bitkisel Kökenli Kaynaklardan Esansiyel Yağ Asitlerinin Elde Edilmesi, 2011 - 2012

Ödüller

1. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, Aralık 2021
2. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, Kasım 2021
3. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, Ekim 2021
4. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, Eylül 2021
5. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, Temmuz 2021
6. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, Tübitak, Temmuz 2021
7. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, Temmuz 2021
8. Uçar Y., UBYT Teşvik, Tübitak, Aralık 2020
9. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK, Tübitak, Eylül 2020
10. Uçar Y., Yayın Teşvik, Tübitak, Ağustos 2020
11. Uçar Y., PAKSOY H. Ö., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ , Tübitak, Temmuz 2020
12. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, Tübitak, Eylül 2019
13. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ (UBYT), Tübitak, Eylül 2019
14. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Mart 2019
15. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Temmuz 2018
16. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Mayıs 2017
17. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Nisan 2016
18. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Ocak 2014
19. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Haziran 2013
20. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, Mayıs 2012
21. UÇAR Y., FAKÜLTE BİRİNCİLİĞİ, ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ, Haziran 2009

Burslar

- BİÇABA-Birlikte Çalışıp Birlikte Başaracağız Burs Programı, TÜBİTAK, 2023 - Devam Ediyor
2218-Yurt İçi Doktora Sonrası Araştırma Bursu ve Desteği, TÜBİTAK, 2022 - Devam Ediyor
2250 - Lisansüstü Bursları Performans Programı, TÜBİTAK, 2023 - 2024

2250 - Lisansüstü Bursları Performans Programı, TÜBİTAK, 2023 - 2023

2250 - Lisansüstü Bursları Performans Programı, TÜBİTAK, 2022 - 2023

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

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

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Çukurova Üniversitesi, Nisan, 2024

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Eylül, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Ocak, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 1. Microencapsulation of fish oil with olive leaf extract instead of synthetic antioxidant and its effects on nutraceutical properties of fish oil at different inlet temperatures**
Özyurt G., Durmuş M., Özkütük A. S., Uçar Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.14, sa.9, ss.10517-10532, 2024 (SCI-Expanded)
- 2. Monthly variation of Tetrodotoxin levels in pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) caught from Antalya Bay, Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Karakus M., Katikou P., Dal İ., Durmuş M., Uçar Y., Ayas D., Özoğul F.
MARINE DRUGS, cilt.21, sa.10, ss.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- 3. Formulation with sage tea-loaded fish oil-based microcapsules to delay oxidation**
Durmuş M., Uçar 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)
- 4. Impacts of natural antioxidants on the fatty acid profiles of vacuum-packaged tuna-like muscles**
Lahreche T., Özoğul F., Uçar Y., Ameer A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.58, sa.1, ss.228-237, 2023 (SCI-Expanded)
- 5. Effect of Citrus Essential Oils on the Oxidative Stability of Microencapsulated Fish Oil by Spray-Drying**
Durmuş M., Özoğul Y., Ozyurt G., Uçar Y., Kosker A. R., Yazgan H., Ibrahim S. A., Özoğul F.
FRONTIERS IN NUTRITION, cilt.9, sa.97813, ss.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- 6. Assessment of the safety of dietary fish oil supplements in terms of content and quality**
Ozyurt G., Ekmen D., Durmuş M., Uçar Y.
ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, cilt.29, sa.17, ss.25006-25019, 2022 (SCI-Expanded)
- 7. Does adding thyme and rosemary essential oils to sunflower oil during shallow-frying increase the lipid quality of Atlantic bonito?**
Korkmaz K., Tokur B., Uçar Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.1, ss.1-15, 2022 (SCI-Expanded)
- 8. A novel perspective for *Lactobacillus reuteri* cell-free supernatant: co-microencapsulation with propolis extracts**
Uçar Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, cilt.1, ss.1-15, 2022 (SCI-Expanded)
- 9. Application of oil-in-water nanoemulsions based on grape and cinnamon essential oils for shelf-life extension of chilled flathead mullet fillets**
Ameer A., Bensid A., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Kulawik P., Boudjenah-Haroun S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.102, sa.1, ss.105-112, 2022 (SCI-Expanded)
- 10. The addition of commercial sage essential oil to sunflower oil: Improving the lipid quality of fried**

dark muscle fish

Tokur B., Korkmaz K., Uçar Y.

Journal Of Food Processing And Preservation, sa.3, ss.1-12, 2022 (SCI-Expanded)

11. **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)
12. **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)
13. **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, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
14. **Application of cold plasma technology in the food industry and its combination with other emerging technologies**
Uçar Y., Ceylan Z., Durmuş M., Tomar O., Teçinkaya T.
Trends In Food Science & Technology, cilt.114, ss.355-371, 2021 (SCI-Expanded)
15. **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)
16. **Inhibitory Activity of Co-microencapsulation of Cell Free Supernatant from Lactobacillus plantarum with Propolis Extracts towards Fish Spoilage Bacteria**
Küley E., Kuşçu M. M., Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.1, ss.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
17. **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)
18. **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, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)
19. **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)
20. **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, cilt.131, 2020 (SCI-Expanded)
21. **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)
22. **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)
23. **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, cilt.196, sa.1, ss.272-284, 2020 (SCI-Expanded)

24. **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, cilt.122, sa.5, 2020 (SCI-Expanded)
25. **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)
26. **Bioconversion of Discard Fish (*Equulites klunzingeri* and *Carassius gibelio*) Fermented with Natural Lactic Acid Bacteria; the Chemical and Microbiological Quality of Ensilage**
ÖZYURT C. E., KÜLEY BOĞA E., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZYURT G.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.11, sa.4, ss.1435-1442, 2020 (SCI-Expanded)
27. **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)
28. **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, cilt.32, sa.2, ss.186-194, 2020 (SCI-Expanded)
29. **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)
30. **The impacts of fish protein isolate addition on the nutritional and quality properties of chicken frankfurter during cold storage (4 degrees C)**
ÖZYURT G., GAYDE C., AKSUN E. T., DURMUŞ M., Ucar Y., Boga E. K.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.70, sa.5, ss.138-148, 2019 (SCI-Expanded)
31. **Elemental composition of pufferfish species from Northeastern Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Özoğul F., Ayas D., Durmuş M., Uçar Y.
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, cilt.191, sa.6, 2019 (SCI-Expanded)
32. **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)
33. **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)
34. **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)
35. **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)

36. **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)
37. **Combined effects of plant and cell-free extracts of lactic acid bacteria on biogenic amines and bacterial load of fermented sardine stored at 3 +/- 1 degrees C**
KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Tumerkan E. T. A., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.24, ss.127-136, 2018 (SCI-Expanded)
38. **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)
39. **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)
40. **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, cilt.24, sa.3, ss.998-1005, 2018 (SCI-Expanded)
41. **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)
42. **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)
43. **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)
44. **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)
45. **The impact of gravading process on the quality of carp fillets (*Cyprinus carpio*): sensory, microbiological, protein profiles and textural changes**
DURMUŞ M., Surowka K., ÖZOĞUL F., MACIEJASZEK I., TESAROWICZ I., ÖZOĞUL Y., KÖŞKER A. R., UÇAR Y.
JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.12, sa.2, ss.147-155, 2017 (SCI-Expanded)
46. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**
KÜLEY E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.5, ss.1029-1043, 2017 (SCI-Expanded)
47. **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)
48. **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)

49. **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)
50. **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)
51. **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, cilt.145, ss.681-686, 2014 (SCI-Expanded)
52. **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)
53. **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)
54. **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)
55. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Biberiye esansiyel yağı ve nanoemülsiyonunun gıda kaynaklı patojenik ve bozulma etmeni bakteriler tarafından üretilen biyojenik aminler üzerine etkilerinin histidin dekarboksilaz sıvısında incelenmesi**
Uçar Y.
KSU TARIM VE DOĞA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, cilt.26, sa.1, ss.1-15, 2023 (Hakemli Dergi)
2. **Effects of different plant (Marjoram and Olive leaf) extracts on quality characteristics of red and ordinary muscles of vacuum-packaged tuna-like fillets**
Lahreche T., Durmuş M., Köşker A. R., Uçar Y., Küley E., Hamdi T., Özoğul F.
Applied Food Research, cilt.2, sa.1, ss.100034, 2022 (Hakemli Dergi)
3. **Biberiye Esansiyel Yağı ve Nanoemülsiyonunun Balıkta Bozulma Etmeni Bakteriler ile Gıda Kaynaklı Patojenik Bakteriler Tarafından Üretilen Biyojenik Aminler Üzerine Etkilerinin incelenmesi**
Uçar Y., Durmuş M., Küley E., Korkmaz K.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi (YYU Journal of Agricultural Science), cilt.32, sa.1, ss.199-212, 2022 (Hakemli Dergi)

4. **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)
5. **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, cilt.17, sa.3, ss.361-375, 2021 (Hakemli Dergi)
6. **Enzimatik Hidroliz Yöntemi Kullanılarak Balık İşleme Atıklarından Balık Protein Hidrolizatı Üretimi**
Korkmaz K., Tokur B., Uçar Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.31, sa.2, ss.502-513, 2021 (Scopus)
7. **Su Ürünlerinde Nisin Uygulamaları**
Uçar Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.30, sa.3, ss.639-651, 2020 (Scopus)
8. **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, cilt.10, sa.2, ss.154-161, 2020 (Hakemli Dergi)
9. **Narenciye Kabuğu Esansiyel Yağları Kullanılarak Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağı Tozlarının Depolama Süresince Renk ve Duyusal Değişimleri**
UÇAR Y.
KSU TARIM VE DOGA DERGISI-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, cilt.23, sa.2, ss.515-526, 2020 (ESCI)
10. **Mersin Körfezi'nden Yakalanan Apogon queketti Kas Dokusu Metal Seviyelerine Mevsimin Etkisi**
UÇAR Y.
EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2019 (Scopus)
11. **Farklı konsantrasyonlarda kullanılan nisin soğukta (4±2oC) depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının yağ asitleri üzerine etkileri**
UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.1, sa.5, ss.1-15, 2019 (Hakemli Dergi)
12. **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, cilt.7, sa.10, ss.1657, 2019 (Hakemli Dergi)
13. **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 (EgeJFAS), cilt.1, sa.5, ss.1-15, 2019 (Hakemli Dergi)
14. **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.
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, cilt.1, sa.1, ss.1-15, 2019 (Hakemli Dergi)
15. **Combined impacts of oregano extract and vacuum packaging on the quality changes of frigate tuna muscles stored at 3 +/- 1 degrees C**
LAHRECHE T., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., HAMDI T., ÖZOĞUL F.
VETERINARY WORLD, cilt.12, sa.1, ss.155-164, 2019 (ESCI)
16. **Seasonal Changes in the Chemical Composition of the Beadlet Anemones (*Actinia equina*) from Mersin Bay, Northeastern Mediterranean coast of Turkey**
YATKIN K., AYAS D., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Natural and Engineering Sciences (NESciences), sa.2, ss.11-20, 2017 (Hakemli Dergi)

17. **The Chemical Composition of the Lionfish (*Pterois miles*, Bennett 1828), the New Invasive Species of the Mediterranean Sea**
AYAS D., Sen Agilkaya G., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y., BAKAN M.
Natural and Engineering Sciences, cilt.3, sa.2, ss.103-115, 2017 (Hakemli Dergi)
18. **Borik Asidin Gökkuşığı Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*)'nın Hepatosomatik ve Viserosomatik İndeks Değerleri Üzerine Etkileri**
ÖZ M., DİKEL S., İNANAN B. E., KARAŞAHİN T., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, cilt.2, sa.1, ss.6-10, 2017 (Hakemli Dergi)
19. **Akdeniz'in Yeni Toksini: Tetrodotoksin**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), cilt.32, ss.1, 2015 (Hakemli Dergi)
20. **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)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Natural preservatives for fish and sea food**
Uçar Y., Durmuş M., Özoğul Y.
Natural Preservatives for Food , Manzoor Ahmad Shah,Shabir Ahmad Mir, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Arkansas, ss.126-145, 2024
2. **Bio-encapsulation for food additives**
Uçar Y., Durmuş M., Korkmaz K., Ceylan Z.
Smart Nanomaterials for Bioencapsulation, Tuan Anh Nguyen,Ram K. Gupta,Swati Sharma,Ashok Kumar,Guillermo Castro, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Michigan, ss.179-196, 2022
3. **Hamsinin Karadeniz Kültüründe Önemi**
Korkmaz K., Uçar Y.
Denizden Gastronomiye, Zafer CEYLAN,Esra Doğu BAYKUT, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.58-72, 2021
4. **Balık Yağı Üzerine**
Uçar Y., Durmuş M., Ceylan Z.
Denizden Gastronomiye, Zafer CEYLAN,Esra Doğu BAYKUT, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.196-214, 2021
5. **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.
Environmental and Health Management of Novel Coronavirus Disease (COVID-19), Kristi Anderson, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Birmingham, ss.1-25, 2021
6. **Nanotechnology Applications**
ÖZOĞUL Y., MCCLEMENTS D. J., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Innovative Technologies in Seafood Processing, Ozogul Y., Editör, Crc Press Contemporary Food Engineering Press, Boston, ss.1-424, 2019

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Comparison of protein hydrolysate oil obtained by two different enzymes using rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) by-products in terms of lipid oxidation parameters**
Korkmaz K., Uçar Y., Öztürk S., Tokur B.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences "SOFAS 2022", Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2022, ss.1-2
2. **Metal levels of commercially important *Saurida lessepsianus* from North-Eastern Mediterranean:**

Health risk estimation

KÖŞKER A. R., UÇAR Y., DURMUŞ M., KORKMAZ K., YILMAZ H. A.

VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Türkiye, 07 Ekim 2022

3. **The influence of sweet potato peel extract on biogenic amine accumulation in amino acid decarboxylase broth by food-borne pathogens**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., YAZGAN H.
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Türkiye, 07 Ekim 2022
4. **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
5. **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, Türkiye, 15 - 17 Kasım 2019, ss.1
6. **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
7. **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
8. **Narenciye Esansiyel Yağları Kullanılarak Hazırlanan Mikroenkapsüle Edilmiş Balık Yağı Tozlarının Depolama Süresince Renk ve Duyusal Değişimler**
UÇAR Y.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019
9. **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, Türkiye, 21 - 23 Haziran 2019, ss.46-54
10. **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
11. **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
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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2
13. **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
14. **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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2

15. **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, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2018, ss.1-2
16. **Frankfurter Production with Pony Fish (*Equulites klunzingeri*) Protein Isolates and Determination of Chemical, Sensorial and Microbiological Changes During Shelf-life**
ÖZYURT G., GAYDE Ç., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., KÜLEY BOĞA E.
2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON FISHERIES AND AQUATIC RESEARCH, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.35
17. **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
18. **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
19. **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
20. **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
21. **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
22. **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
23. **The inhibitory impact of *Enterococcus gallinarum* and *Lactobacillus plantarum* on bacterial growth and biogenic amine accumulation in fermented striped piggy.**
YAZGAN H., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZYURT G.
7th International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.157
24. **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
25. **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

26. **Inhibition effects of phenolic compounds on biogenic amines formation by spoilage and pathogenic bacteria in ornithine decarboxylase broth**
ÖZKÜTÜK A. S., ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
International Molecular Biology and Biotechnology Congress, Konya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.139
27. **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, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.113
28. **Nisin as a natural antimicrobial and food additive in seafood industry**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL İ., YAZGAN H.
The 4th International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.352
29. **The effects of addition of fish protein isolate on the nutritive value of microencapsulated anchovy fish oil (Engraulis encrasicolus)**
ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZYURT C. E., UÇAR Y., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y.
The 4 th International Symposium on ?Traditional Foods from Adriatic to Caucasus?, Kyrenia, Kıbrıs (Kkct), 19 - 21 Nisan 2018, ss.129
30. **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
31. **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
32. **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
33. **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
34. **Effects of lactic acid bacteria on biogenic amine formation in fish (Caracius gibelio) silage**
ÖZYURT G., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
2nd International Science Symposium, 5 - 08 Eylül 2017
35. **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
36. **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
37. **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
38. **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,

Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.211

39. **The Impact of Plant and Bacterial Cell Free Extracts on Ammonia and Biogenic Amine Formation in Fermented Sardine Fillets**
DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.600
40. **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
41. **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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.739
42. **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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.144
43. **QUALITY EVALUATION OF FISH OILS EXTRACTED FROM SILAGE TREATED WITH FORMIC ACID AND DIFFERENT BACTERIA STRAINS**
ÖZYURT G., ÖZKÜTÜK A. S., UÇAR Y., DURMUŞ M.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.202-203
44. **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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.507-508
45. **ANTIMICROBIAL EFFECTS OF LACTIC, FUMARIC, SUCCINIC AND ORTO-PHOSPHORIC ACID ON GROWTH OF FISH SPOILAGE BACTERIA AND COMMON FOOD-BORNE PATHOGEN**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KÜLEY BOĞA E.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.518-519
46. **THE EFFECT OF SAFFLOWER AND BITTER MELON EXTRACTS ON BIOGENIC AMINE FORMATION OF FISH SPOILAGE BACTERIA**
YAVUZER M. N., YAVUZER E., BOĞA E., DURMUŞ M., UÇAR Y., GAYDE Ç., ÖZOĞUL F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.505-506
47. **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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.516-517
48. **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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.514-515
49. **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

50. **The Effect of Extraction Methods on the Textural Structure of Gelatin from Frigate Mackerel (*Auxis thazard*) Skins**
AKSUN E. T., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.68
51. **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
52. **THE EFFECTS OF CELL FREE EXTRACT OF *Lactobacillus plantarum* AND *Pediococcus acidolactici* ALONE OR IN COMBINATION WITH THYME AND LAUREL EXTRACTS ON MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL QUALITY OF FERMENTED SARDINE**
KÜLEY BOĞA E., BOĞA M., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
53. **THE EFFECTS OF ORGANIC ACIDS ON BIOGENIC AMINE PRODUCTION BY FISH SPOILAGE AND FOOD BORNE PATHOGENS IN TYROSINE DECARBOXYLASE BROTH**
ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
54. **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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.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, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
56. **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
57. **THE HEALTH RISK OF TETRODOTOXIN IN MEDITERRANEAN SEA**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL İ.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.1
58. **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
59. **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
60. **THE IMPACT OF PLANT AND BACTERIAL CELL FREE EXTRACTS ON AMMONIA AND BIOGENIC AMINE FORMATION IN FERMENTED SARDINE FILLETS**
DURMUŞ M., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.160
61. **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

62. **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
63. **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
64. **BIOPRESERVATIVE PROPERTIES (BACTERIOCINS) OF LACTIC ACID BACTERIA**
UÇAR Y., KÖŞKER A. R., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ADVANCES IN VETERINARY SCIENCES AND TECHNICS (ICAVST), Saraybosna, Bosna-Hersek, 25 - 29 Ağustos 2016, ss.155
65. **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, Türkiye, 26 - 30 Haziran 2016, ss.354-604
66. **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, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015
67. **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
68. **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
69. **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
70. **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
71. **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
72. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on sensory, chemical and microbial quality of frozen sea bass fillets**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., AYAS D., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015, ss.1
73. **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

74. **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, Türkiye, 7 - 10 Eylül 2015, ss.174
75. **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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2015, ss.358
76. **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
77. **Gıda Zehirlenmelerine Neden Olan Su Ürünleri Kaynaklı Bakteriyel Patojenik Mikroorganizmalar**
UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., BAKAN M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
78. **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
79. **Karadeniz'de Avlanan Mullus barbatus'un Kas Doku Metal Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin İncelenmesi**
Durmüş M., Özoğul Y., Köşker A. R., Uçar Y., Ayas D., Aydın M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.1
80. **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
81. **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
82. **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
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, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1201-1205
84. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils (Sunflower, Canola, Corn, Olive, Soybean and Hazelnut Oils) for the Quality of Farmed Sea Bass at 2±20C**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Yazgan H.
ICFEB 2015 : 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, Çek Cumhuriyeti, 23 - 24 Mart 2015, ss.1207
85. **Effect Of Thymol, Eugenol, Alpha-Terpineol And Carvacrol On Shelf Life Of Anchovy Fillets Stored**
Çetinkaya A., DURMUŞ M., Balıkcı E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.

2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.223

86. **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, Türkiye, 05 Kasım 2014, ss.221
87. **Effect of thymol, eugenol, alpha-terpineol and carvacrol on shelf life of anchovy fillets stored at 3±1 oC**
ÇETİNKAYA A., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
88. **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, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.485
89. **Investigation of the Seasonal Variations of Proximate and Fatty Acid Profile in the Bivalve Mollusc (Scapharca inaequalis) 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
90. **Changes in Sexual and Seasonal Variation in Tetrodotoxin (Ttx) Levels in Puffer Fish (Lagocephalus sceleratus) Caught from Mersin Gulf**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., Ayas D., UÇAR Y.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.468
91. **Effect Of Ice Treated With Potato, Sweet Potato, Sugar Beet And Red Beet Peel Extract On Quality Parameters Of Rainbow Trout (Oncorhynchus Mykiss) Fillets**
Yavuzer E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., GÖKDOĞAN S., Yavuzer M. N.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.510
92. **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
93. **Zeytin yağı yan ürünlerinin hamsi etinden izole edilen bakterilerin gelişimi ve biyojenik amin üretimi üzerine etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., Boğa M., Balıkçı E., GÖKDOĞAN S., Yazgan H., UÇAR Y., DURMUŞ M.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.358
94. **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
95. **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
96. **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, Norveç, 9 - 12 Ağustos 2013, ss.1
97. **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

98. **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
99. **Aromatik Bitki Yağlarının Vakum Paketlenmiş Fermente Balık Filetosu Üzerindeki Mikrobiyolojik ve Kimyasal Etkileri**
UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., ÖZOĞUL İ., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S.
Çukurova Üniversitesi, Proje Paylaşım Etkinliği, Adana, Türkiye, 24 Ocak 2013, ss.1
100. **The effects of natural zeolite on fatty acids profile of mediterranean sardine filets.**
ÖZOĞUL F., KÜLEY BOĞA E., Gokdogan S., DURMUŞ M., UÇAR Y., Balıkçı E., Kacar C., Yazgan H., ÖZOĞUL İ., Öz M.
Marine Biotechnology and Genomics Workshop, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.164-172
101. **Biogenic Amine Production Ability Of Lactic Acid Bacteria In European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
BOĞA E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Muğla, Türkiye, 24 - 25 Mayıs 2012, ss.54
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, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.123
103. **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
104. **Doğal zeolit vakum paketlenmiş sardalya filetolarındaki antimikrobiyal ve antioksidan etkileri.**
KÜLEY BOĞA E., ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 23 - 27 Ekim 2011, ss.119
105. **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
106. **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
107. **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

Akademik İdari Deneyim

2024 - Devam Ediyor	Birim Araştırma ve Geliştirme Kurulu (BARGEK) Komisyon Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Program Tasarımı ve Müfredat Komisyon Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Eğitim-Öğretim Komisyon Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu

2023 - Devam Ediyor	Sosyal ve Sportif Faaliyetler Komisyonu/Komisyon Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Yatay Geçiş Komisyonları Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Birim Eğitim Komisyon Kurulu (BEKK) Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Yatay Geçiş Komisyonları/Komisyon Başkanı	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Meslek Yüksekokulu Kurulu Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Staj Komisyonu Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Bölüm Başkanı	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Ormancılık
2023 - Devam Ediyor	Birim Kalite Komisyonu Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Devam Ediyor	Sürekli Gelişim Birimi/Komisyon Üyesi	Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu

Verdiği Dersler

Avcılık ve Yaban Hayatı Bilgisi , Ön Lisans, 2023 - 2024

Girişimcilik, Ön Lisans, 2023 - 2024

Zooloji, Ön Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Gastronomi Uygulamaları , Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Biyolojik Mücadele, Ön Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Mikroorganizmaların Sekonder Metabolitleri ve Üretimleri , Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Uzmanlık Alan Dersi , Yüksek Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Sürdürülebilir Gıda Güvenliği ve Hijyeni , Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünleri Kökenli Fonksiyonel Gıdalar , Lisans, 2023 - 2024

Yabani Sucul Canlıların Biyolojisi ve Sistematigi , Ön Lisans, 2023 - 2024

Otsu ve Odunsu Bitkiler , Ön Lisans, 2023 - 2024

Avlanma Araç ve Yöntemleri, Ön Lisans, 2023 - 2024

Yaban Hayatı Ekolojisi ve Yönetimine Giriş, Ön Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünleri Kökenli Fonksiyonel Gıdalar, Lisans, 2023 - 2024

Sucul Ekosistemler İçin Sürdürülebilir Avcılık ve Uygulamaları, Ön Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Sürdürülebilir Gıda Güvenliği ve Hijyen, Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Nanoemülsiyon Uygulamaları, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Lisans, 2021 - 2022

SU ÜRÜNLERİNDE FONKSİYONEL GIDALAR, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Biyçeşitlilik ve Koruma Alanları, Lisans, 2020 - 2021

SU ÜRÜNLERİ TOKSİNLERİ, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Balıkçılıkta Ekonomi ve Pazarlama, Lisans, 2020 - 2021

Patent

Uçar Y., EREKTİL DİSFONKSİYON TEDAVİSİNDE KULLANIM İÇİN FERULA ELEAOCHYTRİS KÖK EKSTRELİ SOLÜSYON, Patent, BÖLÜM C Kimya; Metalürji, Buluşun Başvuru Numarası: 2007/07254 , Standart Tescil, 2020

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Adana İlinde Ticari Alabalıklarda Hg, Pb Ve Cd Ağır Metallerinin Düzeylerinin Tespit Edilmesi, Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Ormancılık, Türkiye, 2024 - Devam Ediyor

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

FRONTIERS IN NUTRITION, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2022 - Devam Ediyor

Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi (Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences), Editör, 2021 - Devam Ediyor

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

SCIREA Journal of Fisheries, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor

SCIREA Journal of Food, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor

International Journal of Nutrition and Food Sciences (IJNFS), Özel Sayı Editörü, 2019 - Devam Ediyor

Animal and Veterinary Sciences, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor

Biosphere Interactions, Editör, 2019 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

International Food Technology, Üye, 2014 - Devam Ediyor

Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO), Üye, 2010 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2022

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ordu Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Aksaray Üniversitesi, Türkiye, Mart 2021

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2021

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020

International Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020

Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

Journal of Texture Studies, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

Plant based functional foods and cancer, Tanınmış Yayınevleri tarafından basılan bilimsel/mesleki kitap, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020

LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
New Findings on Natural Substances, Tanınmış Yayınları tarafından basılan bilimsel/mesleki kitap, Nisan 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
Fungal Lipid Biochemistry, Tanınmış Yayınları tarafından basılan bilimsel/mesleki kitap, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
Journal of Aquatic Food Product Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ocak 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2020
Scientific Reports, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Aralık 2019
LWT - Food Science & Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
Acta Aquatica Turcica, Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Aralık 2019
LWT - Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
LWT - Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
LWT - Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Food Research International , SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ekim 2019
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ağustos 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ağustos 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Ağustos 2019
Ozone: Science & Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Temmuz 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mayıs 2019
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Diğer İndekslerde Taranan Dergi, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, TÜBİTAK, Türkiye, Mart 2019
Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018
Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2018
Food Science and Biotechnology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2018
Food Science and Biotechnology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014

Metrikler

Yayın: 190

Atıf (WoS): 1190

Atıf (Scopus): 1431

H-İndeks (WoS): 19

H-İndeks (Scopus): 21

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

EUROASIA 5th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2019

20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Mersin, Türkiye, 2019

2. ULUSLARARASI GAP MATEMATİK-MÜHENDİSLİK-FEN VE SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ, Katılımcı, Adıyaman, Türkiye, 2019

13th International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences (FABA 2018), Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2018

International Symposium on Pufferfish, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2017

2nd International Science Symposium, Katılımcı, Tbilisi, Gürcistan, 2017

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOP 2017), Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2017

Faba 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

West European Fish Technologists Association (WEFTA), Katılımcı, Split, Hırvatistan, 2016

International Congress on Advances in Veterinary Sciences and Technics, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2016

XVIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015

ICFAPE 2015: XIII International Conference on Food and Agricultural Process Engineering, Katılımcı, Prague, Çek Cumhuriyeti, 2015

2nd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Kuşadası, Aydın, Türkiye, 2014

Faba 2014: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2014

40th CIESM Congress, Katılımcı, Marseille, Fransa, 2013

XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İSTANBUL, Türkiye, 2013

Aquaculture Europe 2013, Katılımcı, Trondheim, Norveç, 2013

First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, Katılımcı, MUĞLA, Türkiye, 2012

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, ANTALYA, Türkiye, 2011

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Gıda Mühendisliği

Girişimcilik Faaliyetleri

Diğer, Yılmaz Uçar, 04 Nisan 2011, Kurucu Sahibi

Akademi Dışı Deneyim

Ticari Kuruluş Özel, Yılmaz Uçar (Şahıs Firması)

YILMAZ UÇAR (Şahıs Firması)