



YILMAZ UÇAR

ASSOC. PROF.

Email : yucar@cu.edu.tr

Other Email : ucarylmz@gmail.com

Address : Çukurova Üniversitesi, Aladağ Meslek Yüksekokulu,
Ormancılık Bölümü, Avcılık ve Yaban Hayatı Programı

International Researcher IDs

ScholarID: esPZ79IAAAAJ

ORCID: 0000-0002-6770-6652

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

ScopusID: 54951439200

Yoksis Researcher ID: 10877

Learning Knowledge

Post Doctorate 2022 - Continues	Mersin University, Faculty Of Aquaculture, Department Of Fisheries Fishing And Processing Technology, Turkey
Associate Degree 2012 - 2022	Anadolu University, Açıköğretim Fakültesi, Turkey
Doctorate 2014 - 2018	Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Turkey
Postgraduate 2014 - 2015	Cukurova University, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Dahili Tıp Bilimleri, Turkey
Postgraduate 2010 - 2013	Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, Turkey
Undergraduate 2005 - 2009	Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, Turkey
Undergraduate Double Major 2005 - 2009	Cukurova University, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji, 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 (ICAFOT 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

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

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

Other, Teşekkür Belgesi, Türkiye İstatistik Kurumu, 2015

Other, ICAFE 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

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

Other, 2nd International Congress on Food Technology, Association of Food Technology-Turkey, 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, English Writing Scientific Manuscripts Certificate of Achievement, Cukureova University and New Mexico University, 2012

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

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

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

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

Quality Management, HACCP/ISO 22000 Food Safety 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 ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) VE VAKUM PAKETLENEREK

DEPOLANAN LEVREK FİLETOLARININ (Dicentrarchus labrax, Linnaeus, 1758) KALİTE PARAMETRELERİ ÜZERİNE ETKİLERİ, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2018
Postgraduate, 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, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi, 2013

Academic Titles / Tasks

Associate Professor 2023 - Continues	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Ormancılık
Associate Professor 2020 - 2023	Ordu University, Fatsa Faculty Of Marine Sciences, Department Of Fisheries Technology Engineering
Research Assistant PhD 2018 - 2020	Ordu University, Fatsa Faculty Of Marine Sciences, Department Of Fisheries Technology Engineering
Research Assistant 2011 - 2018	Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi
Research Assistant 2010 - 2011	Ordu University, Fatsa Faculty Of Marine Sciences, Department Of Fisheries Technology Engineering

Supported Projects

- DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., KORKMAZ K., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., UÇAR Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., ÖZKÜTÜK A. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı giriş sıcaklıkları kullanılarak mikroenkapsüle edilmiş balık yağlarının oksidatif stabilitesinin araştırılması, 2021 - Continues
- 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
- 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
- Özoğul F., Hamidy S. M., Özyurt G., Takadaş F., Sakarya Y., Küley E., Özçelik S., Özkütük S. T., Uçar Y., Özkütük A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Görüntü İşleme ve Yapay Zeka Kullanılarak Balıklarda Kalitenin Modellenmesi ve Tahmin Edilmesi, 2024 - 2027
- Uçar Y., Yazgan H., Özoğul F., Güven Gökmen T., Küley E., Durmuş M., Köşker A. R., Özoğul Y., Eşki F., Sakarya Y., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Abomasum kaynaklı peynir mayasından laktik asit bakterilerinin izolasyonu biyokimyasal, moleküler identifikasyonu, biyoaktif bileşenlerinin probiyotik özelliklerinin ve biyojen amin üretim yeteneklerinin araştırılması, 2024 - 2027
- 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., Project Supported by Higher Education Institutions, İstilacı Balon Balıkları Kullanılarak Üretilen Balık Unlarında Tetradotoksin Varlığının Araştırılması, 2024 - 2026
- Uçar Y., Küley E., Özkütük A. S., Durmuş M., Sakarya Y., Özyurt G., Project Supported by Higher Education

Institutions, Farklı duvar malzemesi oranlarına sahip balık yağı mikroenkapsülasyonunda buğday tohumu yağı kombinasyonunun fizikokimyasal özellikler ve lipid kalitesi üzerine etkileri, 2024 - 2026

8. Özoğul F., Özoğul Y., Özyurt G., Küley E., Uçar Y., Durmuş M., TÜBİTAK International Multi-Cooperation Project, Geleneksel Yemeye Hazır Akdeniz Ürünleri Ve Geleneksel Olmayan Sağlıklı Gıdalar İçin Yenilikçi Sürdürülebilir Çözümler, 2023 - 2026
9. Uçar Y., Özyurt G., Köşker A. R., Durmuş M., Yazgan H., Özoğul Y., Özoğul F., Küley E., Sakarya Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Modifiye atmosfer paketlenme ile bitkisel yağ bazlı nanoemülsiyonların stabil ve kolloidal salınım sistemi olarak kullanılmasının farklı deniz ürünlerindeki etkilerin incelenmesi, 2023 - 2025
10. Uçar Y., Ayas D., TUBITAK Project, Bitkisel yağ bazlı nanoemülsiyonların kolloidal salınım sistemi olarak kullanılmasının farklı gıda matrislerindeki etkilerin incelenmesi, 2022 - 2024
11. KÜLEY E., YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Lactobacilli karma kültür metabolitlerinin karakterizasyonu ve balık bozucu bakteriler üzerindeki biyoaktivitesi, 2021 - 2024
12. YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., KÜLEY E., DURMUŞ M., UÇAR Y., ÖZOĞUL F., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı sarımsak ekstraktlarının invitro antimikrobiyal ve antioksidan etkilerinin incelenmesi, 2021 - 2023
13. Uçar Y., Özkütük A. S., Özoğul Y., Özyurt G., Köşker A. R., Küley E., Durmuş M., Özoğul F., Project Supported by Higher Education Institutions, Gümüşü havuz balığından (*Caracus gibelio*) asit ve enzimatik hidroliz yöntemleriyle üretilen balık protein hidrolizatlarının biyokimyasal fiziksel ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, 2018 - 2023
14. ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Ayas D., Balıkçı 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 - 2023
15. Uçar Y., Durmuş M., Korkmaz K., Project Supported by Higher Education Institutions, *Lactobacillus reuteri* serbest hücre ekstraktı ile propolis ekstraktlarının mikroenkapsülasyonu ve balıkta bozulmaya neden olan bakteriler üzerindeki antibakteriyel etkileri, 2021 - 2022
16. Uçar Y., Korkmaz K., Tokur B., Project Supported by Higher Education Institutions, İsrail Sazan (*Carassius gibelio*)'ndan Biyoaktif Proteinlerin Ve Peptitlerin Araştırılması, 2021 - 2022
17. 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
18. Uçar Y., Özoğul Y., Durmuş M., Küley E., Yazgan H., Project Supported by Higher Education Institutions, Limon esansiyel yağı içeren nanoemülsiyona dayalı kaplamanın sardalya filetolarının raf ömrü üzerine etkisi, 2020 - 2021
19. ÖZYURT G., DURMUŞ M., ÖZKÜTÜK A. S., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin yaprağı ekstraktının mikroenkapsüle hamsi (*Engraulis encrasicolus*) yağlarının fizikokimyasal özellikleri ve oksidatif kararlılıkları üzerine etkileri, 2019 - 2021
20. 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
21. 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
22. 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
23. 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
24. 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

25. 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 (Toksın üretiminin laktik asit bakteriler tarafından önlenmesi), 2016 - 2021
26. 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 Tetradotoksin TTX Üretimlerinin İncelenmesi, 2018 - 2020
27. DİKEL S., Tatlı T., ÖZ M., ÖZŞAHİNOĞLU İ., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Bor Mineralinin Gökkuşuğu Alabalığının (Oncorhynchus Mykiss) Büyüme Performansına Ve Besin Kompozisyonuna Etkileri, 2016 - 2020
28. 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
29. 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
30. 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
31. 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
32. 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
33. 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
34. 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
35. 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
36. IŞIK O., ÖZYURT G., AK B., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğutmalı santrifüj cihazı motor bakım ve onarımı, 2017 - 2018
37. 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
38. ÖZOĞUL Y., ÖZOĞUL F., POLAT A., ÖZOĞUL İ., AYAS D., KÜLEY BOĞA E., UÇAR Y., DURMUŞ M., AKSUN E. T., ÖZKÜTÜK A. S., et al., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekstraksiyon Metotlarının Balık Yağ Verimine ve Yağ Asit Profiline Etkileri, 2017 - 2018
39. 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 TETRADOTOKSİN (TTX) DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2018
40. 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
41. 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

42. 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
43. 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
44. 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
45. 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
46. Özoğul F., Uçar Y., TUBITAK Project, Mersin Körfezi'ndeki Balon Balığı Türlerinin Tetradotoksin (TTX) Düzeylerindeki Eşeye ve Mevsime Bağlı Değişimlerin Belirlenmesi, 2015 - 2017
47. 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
48. 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, Kaempferol ve Luteolin) Bazı Bozucu ve Gıda Kaynaklı Patojenik Bakterilerin Gelişimi ve Biyojenik Amin Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2015 - 2017
49. 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
50. 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
51. 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
52. 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
53. ÖZOĞUL F., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Analitik Kimya Laboratuvarı Alt Yapısının Geliştirilmesi, 2015 - 2016
54. GÖÇMEN C., Eser N., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Diyabet oluşturulmuş sıçanlarda *Ferula Eleaocytris* (Çakşır) kök ekstresinin erektil disfonksiyon üzerindeki etkisi, 2015 - 2016
55. ÖZOĞUL Y., Balıkçı 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
56. 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
57. 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
58. KÜLEY E., Balıkçı E., ÖZYURT G., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Ammonia and Biogenic Amine Production of Fish Spoilage Bacteria: Affected by Olive Leaf Olive Cake and Black Water, 2014 - 2015
59. KÜLEY E., GÖKDÖĞAN S., DURMUŞ M., UÇAR Y., KÜLEY F., Balıkçı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015

60. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., TUBITAK Project, Bitki Esansiyel Yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık filetosu üzerine antioksidan ve antimikrobiyal etkileri, 2014 - 2015
61. 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
62. POLAT A., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (1 Adet), 2013 - 2015
63. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Uluslararası Yayınları Özendirme Desteği (8 Adet), 2013 - 2015
64. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Project Supported by Higher Education Institutions, Mersin Körfezinden Yakalanan Balon Balığı'nın (*Lagocephalus sceleratus*, Gmelin 1789) Mevsime ve Eşeye Bağlı Olarak Besin Kompozisyonu ve Tetradotoksin Düzeylerindeki Değişimler, 2013 - 2015
65. 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
66. ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Project Supported by Higher Education Institutions, Patates, Yer Elması ve Pancar Kabuğu Ekstraktlarının Gökkuşuğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetoları Üzerindeki Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Etkisi, 2013 - 2015
67. ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Project Supported by Other Official Institutions, Hayvansal ve Bitkisel Kökenli Kaynaklardan Esansiyel Yağ Asitlerinin Elde Edilmesi, 2011 - 2012

Awards

1. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, December 2021
2. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, November 2021
3. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, October 2021
4. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, September 2021
5. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, July 2021
6. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, Tübitak, July 2021
7. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ , Tübitak, July 2021
8. Uçar Y., UBYT Teşvik, Tübitak, December 2020
9. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK, Tübitak, September 2020
10. Uçar Y., Yayın Teşvik, Tübitak, August 2020
11. Uçar Y., PAKSOY H. Ö., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ , Tübitak, July 2020
12. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, Tübitak, September 2019
13. Uçar Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ (UBYT), Tübitak, September 2019
14. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, March 2019
15. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, July 2018
16. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, May 2017
17. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK (UBYT) ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, April 2016
18. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, January 2014
19. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, June 2013
20. UÇAR Y., YAYIN TEŞVİK ÖDÜLÜ, TÜBİTAK, May 2012
21. UÇAR Y., FAKÜLTE BİRİNCİLİĞİ, ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ, June 2009

Scholarships

BİÇABA-Birlikte Çalışıp Birlikte Başaracağız Burs Programı, TUBITAK, 2023 - Continues
2218-Yurt İçi Doktora Sonrası Araştırma Bursu ve Desteği, TUBITAK, 2022 - Continues

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 Tetradotoksin (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

Doctorate, Doctorate, Çukurova Üniversitesi, April, 2024

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

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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Monthly variation of Tetradotoxin levels in pufferfish (*Lagocephalus sceleratus*) caught from Antalya Bay, Mediterranean Sea**
Köşker A. R., Karakus M., Katkou P., Dal İ., Durmuş M., Uçar Y., Ayas D., Özoğul F.
MARINE DRUGS, vol.21, no.10, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, vol.1, no.1, pp.1-15, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, vol.58, no.1, pp.228-237, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, vol.9, no.97813, pp.1-11, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, 2022 (SCI-Expanded)
- 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, vol.29, no.17, pp.25006-25019, 2022 (SCI-Expanded)
- 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, vol.1, pp.1-15, 2022 (SCI-Expanded)
- 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, no.3, pp.1-12, 2022 (SCI-Expanded)
- A novel perspective for *Lactobacillus reuteri* cell-free supernatant: co-microencapsulation with propolis extracts**
Uçar Y.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.1, pp.1-15, 2022 (SCI-Expanded)

10. **Application of oil-in-water nanoemulsions based on grape and cinnamon essential oils for shelf-life extension of chilled flathead mullet fillets**
Ameur A., Bensid A., ÖZOĞUL F., UÇAR Y., DURMUŞ M., Kulawik P., Boudjenah-Haroun S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.102, no.1, pp.105-112, 2022 (SCI-Expanded)
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, vol.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, vol.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, vol.1, no.1, pp.1-15, 2021 (SCI-Expanded)
14. **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, 2021 (SCI-Expanded)
15. **Application of cold plasma technology in the food industry and its combination with other emerging technologies**
Uçar Y., Ceylan Z., Durmuş M., Tomar O., Teçinkaya T.
Trends In Food Science & Technology, vol.114, pp.355-371, 2021 (SCI-Expanded)
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, vol.1, pp.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, vol.72, no.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, vol.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, vol.28, no.5, pp.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, vol.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, vol.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, vol.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, vol.196, no.1, pp.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, vol.122, no.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, vol.28, no.2, pp.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, vol.11, no.4, pp.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, vol.57, no.3, pp.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, vol.32, no.2, pp.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, vol.43, no.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, vol.70, no.5, pp.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, vol.191, no.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, vol.54, no.4, pp.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, vol.219, pp.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, vol.28, no.3, pp.314-328, 2019 (SCI-Expanded)
35. **Comparision of Green and Conventional Extraction Methods on Lipid Yield and Fatty Acid Profiles of Fish Species**
ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., Takadaş F., DURMUŞ M., Koesker A. R., POLAT A.

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, vol.18, no.11, pp.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, vol.24, pp.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, vol.27, no.6, pp.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, vol.148, pp.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, vol.24, no.3, pp.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, vol.53, no.5, pp.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, vol.83, no.2, pp.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, vol.24, no.3, pp.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, vol.41, no.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, vol.12, no.2, pp.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, vol.20, no.5, pp.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, vol.26, no.8, pp.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., ÖZ M., ÖZOĞUL F.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.75, pp.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, vol.210, pp.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, vol.33, pp.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**

BENSID A., UÇAR Y., BENDEDDOUCHE B., ÖZOĞUL F.

FOOD CHEMISTRY, vol.145, pp.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, vol.6, no.6, pp.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, vol.47, no.9, pp.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, vol.77, no.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, vol.63, no.4, pp.440-445, 2012 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

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 DERGİSİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, vol.26, no.1, pp.1-15, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

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, vol.2, no.1, pp.100034, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

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), vol.32, no.1, pp.199-212,

2022 (Peer-Reviewed Journal)

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, vol.18, no.2, pp.217-235, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.17, no.3, pp.361-375, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
6. **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 (Scopus)
7. **Su Ürünlerinde Nisin Uygulamaları**
Uçar Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, vol.30, no.3, pp.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, vol.10, no.2, pp.154-161, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
9. **Narenciye Kabuğu Esansiyel Yağları Kullanılarak Hazırlanan Mikroenkapsüle Balık Yağı Tozlarının Depolama Süresince Renk ve Duyusal Değişimleri**
UÇAR Y.
KSU TARIM VE DOĞA DERGİSİ-KSU JOURNAL OF AGRICULTURE AND NATURE, vol.23, no.2, pp.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, vol.1, no.1, pp.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, vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.7, no.10, pp.1657, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
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), vol.1, no.5, pp.1-15, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.1, no.1, pp.1-15, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.12, no.1, pp.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), no.2, pp.11-20, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
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, vol.3, no.2, pp.103-115, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
 18. **Borik Asidin Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*)'nın Hepatosomatik ve Viserosomatik İndeks Değerleri Üzerine Etkileri**
ÖZ M., DİKEL S., İNANAN B. E., KARAŞAHİN T., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, vol.2, no.1, pp.6-10, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
 19. **Akdeniz'in Yeni Toksini: Tetradotoksin**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences (EgeJFAS), vol.32, pp.1, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
 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, vol.7, no.1, pp.53-61, 2015 (Scopus)

Books & Book Chapters

1. **Natural preservatives for fish and sea food**
Uçar Y., Durmuş M., Özoğul Y.
in: Natural Preservatives for Food , Manzoor Ahmad Shah,Shabir Ahmad Mir, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Arkansas, pp.126-145, 2023
2. **Bio-encapsulation for food additives**
Uçar Y., Durmuş M., Korkmaz K., Ceylan Z.
in: Smart Nanomaterials for Bioencapsulation, Tuan Anh Nguyen,Ram K. Gupta,Swati Sharma,Ashok Kumar,Guillermo Castro, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Michigan, pp.179-196, 2022
3. **Hamsinin Karadeniz Kültüründe Önemi**
Korkmaz K., Uçar Y.
in: Denizden Gastronomiye, Zafer CEYLAN,Esra Doğu BAYKUT, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.58-72, 2021
4. **Balık Yağı Üzerine**
Uçar Y., Durmuş M., Ceylan Z.
in: Denizden Gastronomiye, Zafer CEYLAN,Esra Doğu BAYKUT, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.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.
in: Environmental and Health Management of Novel Coronavirus Disease (COVID-19), Kristi Anderson, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Birmingham, pp.1-25, 2021
6. **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. **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, Turkey, 25 - 27 October 2022,

pp.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, Turkey, 07 October 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, Turkey, 07 October 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, Turkey, 7 - 08 September 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, Turkey, 15 - 17 November 2019, pp.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, Turkey, 15 November - 17 December 2019, pp.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, Turkey, 24 - 26 September 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, Turkey, 24 - 26 September 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, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.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, Turkey, 21 - 23 June 2019, pp.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, 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 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
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, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.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, Turkey, 21 - 23 November 2018, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.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, Montenegro, 26 - 30 June 2018, pp.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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.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, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.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, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.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, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.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, Cyprus (Kktc), 19 - 21 April 2018, pp.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, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.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, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.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, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.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), Iğdir, Turkey, 9 - 11 October 2017, pp.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 September 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, Spain, 27 July - 28 August 2017, vol.19, no.7, pp.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 May 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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.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, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.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, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.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, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
54. **Seasonal Changes in the Chemical Composition of the Beadlet Anemones (*Actinia equina* Linnaeus, 1758) from Mersin Bay in the Northeastern Mediterranean Sea**
KÖŞKER A. R., UÇAR Y., DURMUŞ M., AYAS D., YATKIN K.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.1
55. **THE EFFECTS OF NANOEMULSIONS ON FATTY ACID PROFILES OF VACUUMED PACKED SEA BASS AT $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., UÇAR Y., KÖŞKER A. R.
46th WEFTA CONFERENCE, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.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, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 25 - 29 August 2016, pp.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, Turkey, 26 - 30 June 2016, pp.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 °C

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. 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

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, Turkey, 29 - 31 October 2015, pp.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, France, 12 - 15 October 2015, pp.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, France, 12 - 15 October 2015, pp.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 °C

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

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, France, 12 - 15 October 2015, pp.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, France, 12 - 15 October 2015, pp.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, Turkey, 7 - 10 September 2015, pp.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, Turkey, 3 - 06 September 2015, pp.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, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.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, Turkey, 1 - 04 September 2015
78. **Balon Balığının (*Lagocephalus sceleratus* Gmelin, 1789) Farklı Dokularındaki Tetrodotoksin (TTX) Düzeylerinin Eşeyssel ve Mevsimsel Açısından Araştırılması**
KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y., AYAS D., DURMUŞ M., UÇAR Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 1 - 04 September 2015
79. **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
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, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.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, Turkey, 28 - 30 April 2015, vol.1, pp.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, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.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, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.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, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.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, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.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, Turkey, 05 November 2014, pp.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 November 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, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.485
89. **Investigation of the Seasonal Variations of Proximate and Fatty Acid Profile in the Bivalve Mollusc (Scapharca inaequivalvis) from Black Sea**
UÇAR Y., ÖZOĞUL Y., KÜLEY BOĞA E., DURMUŞ M., KÖŞKER A. R., Aydın M., Karadurmuş U.
FABA 2014: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.500
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, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.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, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.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, France, 28 October - 01 November 2013, pp.1
93. **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
94. **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
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, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.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, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.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, Norway, 9 - 12 August 2013, pp.429-430
98. **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
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, Turkey, 24 January 2013, pp.1
100. **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
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, Turkey, 24 - 25 May 2012, pp.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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.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, Turkey, 23 - 27 October 2011, pp.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, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.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, Sweden, 27 - 30 September 2011, pp.1

Academic and Administrative Experience

2024 - Continues	Birim Araştırma ve	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
	Geliştirme Kurulu (BARGEK) Komisyon Üyesi	

2023 - Continues	Program Tasarımı ve Müfredat Komisyon Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Sosyal ve Sportif Faaliyetler Komisyonu/Komisyon Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Yatay Geçiş Komisyonları/Komisyon Başkanı	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Yatay Geçiş Komisyonları Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Eğitim-Öğretim Komisyon Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Birim Eğitim Komisyon Kurulu (BEKK) Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Meslek Yüksekokulu Kurulu Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Internship Committee Member	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Sürekli Gelişim Birimi/Komisyon Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu
2023 - Continues	Head of Department	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Ormancılık
2023 - Continues	Birim Kalite Komisyonu Üyesi	Cukurova University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Aladağ Meslek Yüksekokulu

Courses

Avcılık ve Yaban Hayatı Bilgisi , Associate Degree, 2023 - 2024

Girişimcilik, Associate Degree, 2023 - 2024

Zooloji, Associate Degree, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Gastronomi Uygulamaları , Postgraduate, 2023 - 2024

Biyolojik Mücadele, Associate Degree, 2023 - 2024

Su Ürünlerinde Mikroorganizmaların Sekonder Metabolitleri ve Üretimleri , Postgraduate, 2023 - 2024

Uzmanlık Alan Dersi , Postgraduate, 2023 - 2024

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

Su Ürünleri Kökenli Fonksiyonel Gıdalar , Undergraduate, 2023 - 2024

Yabani Sucul Canlıların Biyolojisi ve Sistematigi , Associate Degree, 2023 - 2024

Otsu ve Odunsu Bitkiler , Associate Degree, 2023 - 2024

Avlanma Araç ve Yöntemleri, Associate Degree, 2023 - 2024

Yaban Hayatı Ekolojisi ve Yönetimine Giriş, Associate Degree, 2023 - 2024

Su Ürünleri Kökenli Fonksiyonel Gıdalar, Undergraduate, 2023 - 2024

Sucul Ekosistemler İçin Sürdürülebilir Avcılık ve Uygulamaları, Associate Degree, 2023 - 2024

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

Su Ürünlerinde Nanoemülsiyon Uygulamaları, Postgraduate, 2021 - 2022
Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, Undergraduate, 2021 - 2022
SU ÜRÜNLERİNDE FONKSİYONEL GIDALAR, Postgraduate, 2021 - 2022
Biyoçeşitlilik ve Koruma Alanları, Undergraduate, 2020 - 2021
SU ÜRÜNLERİ TOKSİNLERİ, Postgraduate, 2021 - 2022
Balıkçılıkta Ekonomi ve Pazarlama, Undergraduate, 2020 - 2021

Patent

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

Student Project

R & D Project, Adana İlinde Ticari Alabalıklarda Hg, Pb Ve Cd Ağır Metallerinin Düzeylerinin Tespit Edilmesi, Cukurova
University, Aladağ Meslek Yüksekokulu, Ormancılık, Turkey, 2024 - Continues

Activities in Scientific Journals

FRONTIERS IN NUTRITION, Assistant Editor/Section Editor, 2022 - Continues
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
International Journal of Nutrition and Food Sciences (IJNFS), Special Issue Editor, 2019 - Continues
Animal and Veterinary Sciences, Committee Member, 2019 - Continues
Biosphere Interactions, Editor, 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, Ankara Yildirim Beyazit University, Turkey,
April 2022
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Ordu University, Turkey, November 2021
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

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, 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

Metrics

Publication: 190

Citation (WoS): 1045

Citation (Scopus): 1271

H-Index (WoS): 18

H-Index (Scopus): 20

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 (ICAFOF 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

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies, Food Engineering

Entrepreneurship Activities

Other, Yılmaz Uçar, 04 April 2011, Founder Owner

Non Academic Experience

Business Establishment Private, Yılmaz Uçar (Şahıs Firması)

YILMAZ UÇAR (Şahıs Firması)