

## Öğr. Gör. Dr. HANİFE AYDAN YATMAZ

### Kişisel Bilgiler

E-posta: aydan@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/aydan>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4357-6486

Publons / Web Of Science ResearcherID: I-8570-2017

Yoksis Araştırmacı ID: 134892

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği , Türkiye 2012 - 2018

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği , Türkiye 2008 - 2010

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2008

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Orbitrap LC-MS/MS Teknolojisi ve Uygulamaları Seminer Programı, Redoks LAB, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific DFS HR GC-MS Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Exactive Benchtop LS-MS Orbitrap Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Fast GC-FID Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific FAIMS Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Access Max LC-MS/MS Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific TSQ Quantum XLS GC-MS/MS, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific ISQ GC-MS Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific HPLC-CAD Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific Dionex ASE 350 Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Thermo Scientific HPLC-DAD Sistemi Eğitimi, RedoksLAB, 2012

Kalite Yönetimi, Method Validation and Measurement Uncertainty, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project - TR0702112.01/001, 2011

Kalite Yönetimi, ISO 17025 - Method Validation for Testing Laboratories, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project - TR0702112.01/001, 2011

Kalite Yönetimi, ISO 17025 - Measurement Uncertainty for Testing Laboratories, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project - TR0702112.01/001, 2011

Kalite Yönetimi, ISO 17025 - Accrediation Standard, Strengthening Quality Infrastructure in Turkey Project - TR0702112.01/001, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 22000, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Antalya, 2008

## Yaptığı Tezler

Doktora, Kriyoprotektan Madde Kullanımının Çoklu Dondurma Ve Çözündürme Uygulanmış Balıklarda Kaliteye Etkilerinin Araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği, 2018  
Yüksek Lisans, Bazı Bitki Ekstraktlarının Karideslerde Kararma ve Kalite Değişimleri Üzerine Etkileri, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği , 2010

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

## Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Akdeniz Üniversitesi, Rektörlük , 2011 - Devam Ediyor

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Xylitol production by *Barnettozyma populi* Y-12728 with different immobilization strategies**  
CANATAR M., YATMAZ H. A., TURHAN İ., YATMAZ E.  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.97, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **3D-Printed Meat Paste Using Minimal Additive: Assessment of Rheological and Printing Behavior with Post-Processing Stability**  
YATMAZ H. A.  
Food Biophysics, cilt.19, sa.3, ss.503-516, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of Proximate, Amino Acid, and Vitamin Compositions of Sous-Vide Cooked Meagre (*Argyrosomus regius*) and Shrimp (*Penaeus japonicus*)**  
Gökoğlu N., Yatmaz H. A., Gümüş B., Ceylan A.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.33, sa.3, ss.233-246, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Effects of different sous-vide cooking conditions on the chemical, physical, microbiological, and sensory quality of fish and shrimp during storage at 3 °C**  
Gökoğlu N., Yatmaz H. A., Ceylan A., Gümüş B., Toktas B., Korun J.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Ethanol production by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* cells on 3D spheres designed by different lattice structure types**  
Erkan Ünsal S. B., Gürler Tufan H. N., CANATAR M., YATMAZ H. A., TURHAN İ., YATMAZ E.  
Process Biochemistry, cilt.125, ss.104-112, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Determination of fatty acids and vitamins A, D and E intake through fish consumption**  
Yerlikaya P., Alp A. C., Tokay F. G., Aygun T., Kaya A., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.57, sa.1, ss.653-661, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Multiresidue method for the simultaneous analysis of antibiotics and mycotoxins in feeds by ultra-high performance liquid chromatography coupled to tandem mass spectrometry**  
Konak U., Yatmaz H. A., Nilufer S., Er kaymaz T., Certel M.  
Acta Alimentaria, cilt.50, sa.1, ss.74-82, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Characterization and emulsifying properties of aquatic lecithins isolated from processing discard of rainbow trout fish and its eggs**  
TOPUZ O. K., Aygün T., ALP A. C., YATMAZ H. A., TORUN M., Yerlikaya P.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.339, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Biogenic amine formation in fish roe in under the effect of drying methods and coating materials**

- TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., ALP A. C., KAYA A., Yerlikaya P.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Freezing and Frozen Storage on Protein Functionality and Texture of Some Cephalopod Muscles**  
GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., Yerlikaya P., YATMAZ H. A., Ucak I.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.27, sa.2, ss.211-218, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Quantification of Fraglide-1, a New Functional Ingredient, in Vinegars**  
Yatmaz A. H., Kinoshita T., Miyazato A., Takagi M., Tsujino Y., Beppu F., Gotoh N.  
JOURNAL OF OLEO SCIENCE, cilt.66, sa.12, ss.1381-1386, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **The quality alterations of rainbow trout mince treated with transglutaminase**  
Yerlikaya P., YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N., Ucak I.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.84, ss.815-820, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of bromelain and papain enzymes addition on physicochemical and textural properties of squid (*Loligo vulgaris*)**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Ucak I., YATMAZ H. A.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.347-353, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of Plant Extract-Sulphide Combinations on Melanosis Inhibition and Quality in Shrimp (*Aristeus Antennatus*)**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, sa.2, ss.359-370, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **Antioxidant activities of citrus albedo and flavedo fragments against fish lipid oxidation**  
YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ B., YATMAZ H. A.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.1, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Suppression of the formation of biogenic amines in mackerel mince by microbial transglutaminase**  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., Ucak I., YATMAZ H. A., Benjakul S.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.11, ss.2215-2221, 2015 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Production of Snacks with Shrimp Flour by 3D Food Printers: Optimization of Printing Parameters and Formulation**  
**Karides Unlu Atıştırmalık Üretiminde 3D Gıda Yazıcısı Kullanımı: Yazdırma Parametreleri ve Formülasyonun Optimizasyonu**  
Yatmaz H. A.  
Akademik Gıda, cilt.21, sa.3, ss.243-253, 2023 (Scopus)
- II. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) MEAT AND EGG**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.LX 2017, ss.316-318, 2017 (ESCI)
- III. **Comparison of essential trace element profiles of rainbow trout fish (*onchorhynchus mykiss*) meat and egg**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C.  
Scientific Papers Series D. Animal Science, cilt.1, sa.1, ss.316-319, 2017 (ESCI)
- IV. **POLYUNSATURATED FATTY ACID (PUFA) CONTENTS OF MEAT AND EGG OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*)**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., Kaya A., Alp A. C.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.60, ss.312-315, 2017 (ESCI)
- V. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) MEAT AND EGG**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., Kaya A., Alp A. C., Kilic M.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.60, ss.316-319, 2017 (ESCI)

## Kitap & Kitap Bölümleri

### I. Advances in Edible Films and Coatings in Aquatic Foods

YERLİKAYA P., YATMAZ H. A., TOPUZ O. K.

Innovative Technologies in Seafood Processing, Yesim Ozogul, Editör, Crc Beacon Press, Ny, ss.71-91, 2019

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

### I. Composition of Anchovy Oil Enriched Emulsions

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.

International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.9

### II. Çipura (*Sparus aurata*) ve Levrek (*Dicentrarchus labrax*) Etlerinin Esansiyel Mikro Element İçeriklerinin Karşılaştırılması

TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M., ETLİ B., URAL G. N.

3. ASM International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.106

### III. Çipura (*Sparus aurata*) ve Levrek (*Dicentrarchus labrax*) Etlerinin Esansiyel Mikro Element İçeriklerinin Karşılaştırılması

TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M., ETLİ B., URAL G. N.

3. ASM International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.106

### IV. Composition of Anchovy Oil Enriched Emulsions

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.

International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.9

### V. COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (ONCORHYNCHUS MYKISS) MEAT AND EGG

TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.

International Conference Agriculture for life,life for agriculture, Bükreş, Romanya, 15 - 18 Kasım 2017, ss.82

### VI. COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (ONCORHYNCHUS MYKISS) MEAT AND EGG

TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.

International Conference Agriculture for life,life for agriculture, Bükreş, Romanya, 15 - 18 Kasım 2017, ss.82

### VII. Liposoluble vitamin profiles (A, D3, E) in meat and egg of farmed rainbow trout fish (*Oncorhynchus mykiss*)

TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., ÖZVAROL Y.

NABEC 2017, Northeast Agriculture and Biological Engineering Conference, Groton-Maine, Amerika Birleşik Devletleri, 30 Temmuz - 02 Ağustos 2017, cilt.1, ss.20

### VIII. Effects of cooking on protein functionality and texture of fresh and frozen thawed squid (*Loligo vulgaris*) muscle

GÖKOĞLU N., UÇAK İ., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.

International Symposium on Animal Science, 5 - 10 Haziran 2017, ss.22

### IX. Effects of cooking on protein functionality and texture of fresh and frozen thawed squid (*Loligo vulgaris*) muscle

GÖKOĞLU N., UÇAK İ., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.

International Symposium on Animal Science, 5 - 10 Haziran 2017, ss.22

### X. Protective Effects of Bergamot Peel extracts on Fish Lipid

UÇAK İ., YATMAZ H. A., GÜMÜŞ B., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P.

International Conference on Agriculture Forest Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1186

### XI. UV spectrum Determination of Fish Lipids Treated with grapefruit Peel

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., UÇAK İ., YATMAZ H. A., GÜMÜŞ B.

International Conference on Agriculture Forest Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs

2017, ss.1187

- XII. **Utilization of Cryoprotectants In Frozen Seafood Industry**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N.  
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.486
- XIII. **Utilization of Cryoprotectants In Frozen Seafood Industry**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N.  
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.486
- XIV. **Effects of tumbling on proteins and texture of squid (*Loligo vulgaris*) muscle**  
GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.  
The Food Factor I, Barcelona, İspanya, 2 - 04 Kasım 2016, ss.318
- XV. **Effect Of Transglutaminase On Fish Medallion Properties Cooked With Different Methods**  
YERLİKAYA P., Tokay F. G., YATMAZ H. A.  
2. Congress on Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.140
- XVI. **Effect Of Transglutaminase On Fish Medallion Properties Cooked With Different Methods**  
YERLİKAYA P., Tokay F. G., YATMAZ H. A.  
2. Congress on Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.140
- XVII. **Chromatographic analysis of biogenic amines in seafood**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N.  
46. WEFTA Conference, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.165
- XVIII. **Chromatographic analysis of biogenic amines in seafood**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N.  
46. WEFTA Conference, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.165
- XIX. **Effect of transglutaminase coating on the formation of biogenic amines in mackerel fillets**  
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., Tokay F. G.  
46. WEFTA Conference., Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.60
- XX. **Effect of transglutaminase coating on the formation of biogenic amines in mackerel fillets**  
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., Tokay F. G.  
46. WEFTA Conference, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.60
- XXI. **QUECHERS EKSTRAKSİYON METODUNU MODİFİYE EDEREK SULARDA POLİSİKLIK AROMATİK HİDROKARBONLARIN BELİRLENMESİ İÇİN ÇEVRE DOSTU BİR ANALİZ YÖNTEMİ GELİŞTİRİLMESİ VE VALİDASYONU**  
ŞIK B., TONGUR T., Erkaymaz T., YATMAZ H. A.  
Ulusal Su ve Sağlık Kongresi, Antalya, Türkiye, 26 - 30 Ekim 2015, ss.398-401
- XXII. **Transglutaminaz enziminin farklı balık türlerinde biyojen amin oluşumu üzerine etkisi.**  
YERLİKAYA P., YATMAZ H. A., UÇAK İ., GÖKOĞLU N.  
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.289
- XXIII. **The effect of transglutaminase addition on the quality alterations of rainbow trout mince**  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., ILKNUR U.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrade, Sırbistan, 10 - 12 Haziran 2015
- XXIV. **Effects of Tumbling Process on Physicochemical Properties of Octopus (*Octopus vulgaris*)**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.241-242
- XXV. **Inhibition of Lipid oxidation in Anchovy Oil by Grapefruit Albedo Extract**  
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., UÇAK İ.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.151-152
- XXVI. **The effect of transglutaminase addition on the quality alterations of rainbow trout mince**  
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., UÇAK İ.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.291-292
- XXVII. **Inhibition of Lipid oxidation in Anchovy Oil by Grapefruit Albedo Extract**  
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., UÇAK İ.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.151-152

- XXVIII. **Effects of Tumbling Process on Physicochemical Properties of Octopus (*Octopus vulgaris*)**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.241-242
- XXIX. **The effect of transglutaminase addition on the quality alterations of rainbow trout mince**  
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., UÇAK İ.  
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.291-292
- XXX. **Farklı karides türlerinde kafa ayıklama işleminin melanosis üzerine etkisi**  
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.48
- XXXI. **Su Ürünlerinde Organokalay Bileşiklerinin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığına Etkileri**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N., UÇAK İ.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.82
- XXXII. **Su Ürünlerinde Biyojen Amin Oluşumu ve İnsan Sağlığına Etkileri**  
UÇAK İ., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.171-172
- XXXIII. **Su Ürünlerinde Biyojen Amin Oluşumu ve İnsan Sağlığına Etkileri**  
UÇAK İ., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.171-172
- XXXIV. **Su Ürünlerinde Organokalay Bileşiklerinin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığına Etkileri**  
YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N., UÇAK İ.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.82
- XXXV. **Optimisation of the Ultrasonically Assisted Extraction Conditions of Phenolic Compounds from Green Alga (*Enteromorpha linza*)**  
Gümüş B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.  
Alg'n' Chem, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55-56
- XXXVI. **Optimization of the ultrasonically assisted extraction of phenolic compounds from green alga (*Enteromorpha linza*).**  
GÜMÜŞ B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., BÜYÜKBENLİ H. A.  
Alg'n' Chem 2014, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55
- XXXVII. **Optimisation of the Ultrasonically Assisted Extraction Conditions of Phenolic Compounds from Green Alga (*Enteromorpha linza*)**  
Gümüş B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.  
Alg'n' Chem, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55-56
- XXXVIII. **Effects of rosemary extract on the melanosis inhibition and quality of shrimp**  
GÖKOĞLU N., BÜYÜKBENLİ H. A.  
The first International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, Kıbrıs (Kktc), 1 - 04 Mart 2013, ss.30-31
- XXXIX. **Fatty acids of different shrimp species caught from the gulf of Antalya, Mediterranean Sea**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., BÜYÜKBENLİ H. A.  
. Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, ss.181
- XL. **Fatty acids of different shrimp species caught from the gulf of Antalya, Mediterranean Sea**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., BÜYÜKBENLİ H. A.  
. Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, ss.181
- XLI. **Fatty acids of different shrimp species caught from the gulf of Antalya, Mediterranean Sea**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., BÜYÜKBENLİ H. A.  
. Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Kasım 2012, ss.181
- XLII. **Bazı Bitki Ekstraktlarının karideslerde Kararma ve Kalite Değişimleri Üzerine Etkileri.**  
BÜYÜKBENLİ H. A., GÖKOĞLU N.  
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu,, Antalya, Türkiye
- XLIII. **Bazı Bitki Ekstraktlarının karideslerde Kararma ve Kalite Değişimleri Üzerine Etkileri.**  
BÜYÜKBENLİ H. A., GÖKOĞLU N.  
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu,, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.126-127

## Desteklenen Projeler

- İNAN M., ÖZÇELİK A., ERSÖZ F., YATMAZ E., YATMAZ H. A., TONGUR T., PERİNÇEK F., ERTOSUN M. G., TEFEON ÖZTÜRK B. E., TURHAN İ., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Rekombinant Anti-IL6 antikör üretimi, 2021 - Devam Ediyor
- Öziyici H. R., Karhan M., Yatmaz H. A., Turhan İ., Yatmaz E., TÜBİTAK Projesi, Barnettozyma populi Y-12728 Mikroorganizması Kullanılarak Farklı Hidrolizatlardan Ksilitol Üretimi, Saflaştırılması ve Kristalleştirilmesi için Üst ve Alt Akım Stratejileri (1220445), 2022 - 2025
- GÖKOĞLU N., Toktaş B., YATMAZ H. A., Ceylan A., KORUN J., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sous-vide pişirme tekniğinin su ürünlerine uygulanması ve pişirme parametrelerinin ürünlerin mikrobiyal, fiziksel, kimyasal, duyuusal ve besinsel kalitesi üzerine etkilerinin incelenmesi, 2018 - 2022
- TOPUZ O. K., Alp A. C., Aygün T., ETLİ B. N., TOKAY F. G., URAL G. N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., KAYA A., YATMAZ H. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karides işleme artılarında bulunan karotenoidlerin nanoemülsiyon teknolojisi ile sulu sistemlerde çözünürlüğünün ve biyoyararlılığının artırılması, 2018 - 2021
- YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOKAY F. G., ALP A. C., KAYA A., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., SAK AYGÜN T., ETLİ B. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yaygın Olarak Tüketilen Balık Yağlarının Karakterizasyonu, Yağda Çözünen Vitaminler ve Karotenoid İçeriklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2020
- TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., Aygün T., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., KAYA A., Tokay F. G., ETLİ B. N., Alp A. C., Ural G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alabalık yumurtalarından lesitin elde edilmesi karakterizasyonu ve hamsi yağı lipozom sisteminde kullanım olanaklarının araştırılması, 2018 - 2020
- Doğan A., Yatmaz H. A., Ertan B., Erkan M., TÜBİTAK Projesi, Palistore Depolama Ve Taşıma Sisteminin Farklı Zamanlarda Olgunlaşan İncir Çeşitlerinde İhracatı Artırmak Amacıyla Kullanılabilirliğinin Araştırılması, 2018 - 2020
- YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Tokay F. G., UÇAK İ., YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The quality alterations of rainbow trout mince treated with transglutaminase Shelflife extension of fish fillets by spraying with MTGase, 2018 - 2020
- CERTEL M., YATMAZ H. A., ErKaymaz T., KONAK Ü. İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, UHPLC-MS/MS Kütle Spektrometresi ile Yemlerde Antibiyotik ve Mikotoksin Kalıntılarının Tespit Edilmesi İçin Analiz Motodu Geliştirilmesi, 2017 - 2020
- GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KRİYOPROTEKTAN MADDE KULLANIMININ ÇOKLU DONDURMA VE ÇÖZÜNDÜRME UYGULANMIŞ BALIKLARDA KALİTEYE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2016 - 2018
- TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., TÜBİTAK Projesi, Transglutaminaz Enzimi İlavasının Balık Kıymalarında Biyojen Amin Oluşumunun baskılanması Üzerine Etkisi, 2013 - 2014
- GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., TÜBİTAK Projesi, Hamsi Yağı ile Zenginleştirilmiş Emülsiyon Üretimi ve Oksidasyon Stabilesinin Sağlanması, 2010 - 2011

## Bilimsel Hakemlikler

Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2014

## Metrikler

Yayın: 67

Atf (WoS): 68

Atf (Scopus): 129

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 7

## **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

FABA Conference, Katılımcı, --Seçiniz--, Türkiye, 2016

46. WEFTA Conference, Katılımcı, Split, Hırvatistan, 2016

7. International Water and Fish Conference, Katılımcı, Belgrad, Karadağ, 2015

5. Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011

Novel Approaches in Food Industry, International Food Congress, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2011

First International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010