



BAHAR GÜMÜŞ

ASSOC. PROF.

Email : bahargumus@akdeniz.edu.tr

Office Phone : [+90 242 310 6650](tel:+902423106650)

Address : Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 07058 Kampüs ANTALYA

International Researcher IDs

ScholarID: GgPVc6cAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9232-8481

Publons / Web Of Science ResearcherID: F-9603-2017

ScopusID: 36449229100

Yoksis Researcher ID: 128019



Education

Doctorate 2008 - 2014	Akdeniz University, Institute of Science, Su Ürünleri Mühendisliği, Turkey
Postgraduate 2005 - 2008	Akdeniz University, Institute of Science, Su Ürünleri Mühendisliği, Turkey
Undergraduate 1999 - 2003	Suleyman Demirel University, Su Ürünleri Fakültesi, Turkey

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Extraction and characterization of enzymes in seafood products, Akdeniz Üniversitesi ve Tayland Prince Songkhla Üniversitesi, 2013

Education Management and Planning, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası (B Kategorisi), Akdeniz Üniversitesi, Tıp Fakültesi, 2009

Education Management and Planning, Jean Monnet Projesi AB Eğitim Semineri Programı, Akdeniz Üniversitesi, Akdeniz Ülkeleri Ekonomik Araştırmalar Merkezi (AÜEAM), (AKÜNSEM), 2006

Dissertations

Doctorate, Bazı Denizel Makroalg Özütlelerinin Fitokimyasal Özellikleri ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Akdeniz University, Institute of Science, Su Ürünleri Mühendisliği, 2014
Postgraduate, Barbun Balığı (Mullus barbatus L. 1758)'nin Sıcak Dumanlama Sonrası Besin Bileşenlerindeki Bazı Kimyasal Değişimlerin İncelenmesi ve Raf Ömrünün Tespiti, Akdeniz University, Institute of Science, Su Ürünleri Mühendisliği, 2008

Academic Titles / Tasks

Associate Professor 2022 - Continues	Akdeniz University, Faculty Of Tourism, Department Of Gastronomy And Culinary Arts
Assistant Professor 2018 - 2023	Akdeniz University, Faculty Of Tourism, Department Of Gastronomy And Culinary Arts
Assistant Professor 2017 - 2018	Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts
Assistant Professor 2015 - 2017	Suleyman Demirel University, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme
Research Assistant 2005 - 2014	Akdeniz University, Institute of Science, Su Ürünleri Mühendisliği

Supported Projects

- GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU M., Ceylan A., Project Supported by Higher Education Institutions, ANTİMELANOTİK AJANLAR İLAVE EDİLEREK ÜRETİLEN BUZ İLE MUHAFAZANIN KARİDESLERDE ENZİMATİK KARARMA (MELANOSİS) VE KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ, 2018 - 2022
- GÜMÜŞ E., KANYILMAZ M., YİLAYAZ A., GÜMÜŞ B., Project Supported by Higher Education Institutions, "Yetiştiriciliği yapılan Avrupa yayın balığı (Silurus glanis) ve Afrika yayın balığının (Clarias gariepinus) büyüme özelliklerinin bilgisayarlı resim analiz yöntemi ile ölçülmesi", 2019 - 2021
- GÜMÜŞ E., GÜMÜŞ B., Project Supported by Higher Education Institutions, Yetiştiriciliği Yapılan Büyük Gökkuşluğu Alabalığı Filetolarının Renk Kalitesinin Bilgisayarlı Resim Analiz Yöntemi ile Belirlenmesi, 2018 - 2021
- GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., ARMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Vakum altında pişirme (Sous-Vide) Yöntemi Kullanılarak Pişirilmiş Hamsi (Engraulis encrasicolus) Marinatlarının Duyusal Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, 2018 - 2021

Awards

- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, May 2023
- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, April 2014
- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, April 2011
- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, November 2010

Scholarships

Short Term Research Scholar (Araştırma Bursu), Official Institutions of Foreign Countries, 2010 - 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 1. 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, vol.33, no.3, pp.233-246, 2024 (SCI-Expanded)
- 2. 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)
- 3. Image Analysis to Determine Length-Weight and Area-Weight Relationships, and Color Differences in Scaled Carp and Mirror Carp Grown in Fiberglass and Concrete Tanks**
Gümüş B., Gümüş E., Balaban M. O.
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.23, no.1, 2023 (SCI-Expanded)
- 4. Color of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets by image and sensory analysis, and correlation with SalmoFan numbers**
GÜMÜŞ B., GÜMÜŞ E., Balaban M. O.
Journal of Food Science, vol.88, no.1, pp.430-446, 2023 (SCI-Expanded)
- 5. Comparison of three image-analysis-based visual texture calculation methods: energy, entropy, and texture change index**
Balaban M. O., Gümüş B., Gümüş E.
Journal of the Science of Food and Agriculture, vol.102, no.13, pp.5984-5994, 2022 (SCI-Expanded)
- 6. Image analysis-based quantification of the visual attributes of fish, with emphasis on color and visual texture**
GÜMÜŞ B., GÜMÜŞ E., Odabasi-Kirli A., Balaban M. O.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.18, no.5, pp.411-423, 2022 (SCI-Expanded)
- 7. Storage in ice incorporated antimelanotic agent and its effects on melanosis and quality of giant red shrimp (*Aristaeomorpha foliacea*)**
Gökoğlu N., Gümüş B., Ceylan A., Gökoğlu M.
Food Bioscience, vol.46, 2022 (SCI-Expanded)
- 8. Evaluation of body weight and color of cultured European catfish (*Silurus glanis*) and African catfish (*Clarias gariepinus*) using image analysis**
GÜMÜŞ E., YILAYAZ A., Kanyılmaz M., GÜMÜŞ B., BALABAN M.
AQUACULTURAL ENGINEERING, vol.93, 2021 (SCI-Expanded)
- 9. Image Analysis to Quantify Weight-length, Weight-area, and Change of Color of Three Commercial Mullidae Species during Cold Storage**
GÜMÜŞ B.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.30, no.2, pp.205-216, 2021 (SCI-Expanded)
- 10. Prolonged Fish Lipid Stability with Albedo Fragments of Bitter Orange**
Yerlikaya P., Ucak I., GÜMÜŞ B.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.17, pp.1397-1403, 2017 (SCI-Expanded)
- 11. Antioxidant Activities of Citrus Albedo and Flavedo Fragments Against Fish Lipid Oxidation**
Yerlikaya P., GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., GÜMÜŞ B., AYDAN YATMAZ H.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.25, no.8, pp.1339-1347, 2016 (SCI-Expanded)
- 12. Optimization of Antioxidant Activity and Phenolic Compound Extraction Conditions from Red Seaweed (*Laurencia obtuse*)**
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., UÇAK I., GÜMÜŞ B.

- JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.25, no.3, pp.414-422, 2016 (SCI-Expanded)
13. **Citrus peel extract incorporated ice cubes to protect the quality of common pandora Fish storage in ice with citrus**
Yerlikaya P., Ucak I., GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.12, pp.8350-8356, 2015 (SCI-Expanded)
 14. **Influence of pomegranate peel (Punica granatum) extract on lipid oxidation in anchovy fish oil under heat accelerated conditions**
TOPUZ O. K., Yerlikaya P., Ucak I., GÜMÜŞ B., Buyukbenli H. A., GÖKOĞLU N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.1, pp.625-632, 2015 (SCI-Expanded)
 15. **Effects of olive oil and olive oil-pomegranate juice sauces on chemical, oxidative and sensorial quality of marinated anchovy**
TOPUZ O. K., Yerlikaya P., Ucak I., GÜMÜŞ B., Buyukbenli H. A.
FOOD CHEMISTRY, vol.154, pp.63-70, 2014 (SCI-Expanded)
 16. **Quality evaluation of Alaska pollock (Theragra chalcogramma) roe by image analysis. Part I: Weight prediction**
BALABAN M. O., CHOMBEAU M., GÜMÜŞ B., CRBAN D.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.21, no.1, pp.59-71, 2012 (SCI-Expanded)
 17. **Quality evaluation of Alaska pollock (Theragra chalcogramma) roe by image analysis. Part II: Color defects and length evaluation**
BALABAN M. O., CHOMBEAU M., GÜMÜŞ B., CRBAN D.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.21, no.1, pp.72-85, 2012 (SCI-Expanded)
 18. **Machine vision applications to aquatic foods: A review Bilgisayarlı resim analizinin su ürünlerine Uygulanması: Bir derleme**
Gümüş B., Balaban M. Ö., Ünlüsayın M.
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.11, no.1, pp.171-181, 2011 (SCI-Expanded)
 19. **Determination of volume of alaska pollock (Theragra chalcogramma) by image analysis**
BALABAN M. O., CHOMBEAU M., GÜMÜŞ B., CIRBAN D.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.20, no.1, pp.45-52, 2011 (SCI-Expanded)
 20. **Prediction of the Weight of Alaskan Pollock Using Image Analysis**
BALABAN M. O., CHOMBEAU M., CIRBAN D., GÜMÜŞ B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.75, no.8, 2010 (SCI-Expanded)
 21. **Prediction of the weight of aquacultured rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) by image analysis**
GÜMÜŞ B., BALABAN M. O.
Journal of Aquatic Food Product Technology, vol.19, no.3-4, pp.227-237, 2010 (SCI-Expanded)
 22. **The Effects of Salt-Boiling on Protein Loss of Penaeus semisulcatus**
ÜNLÜSAYIN M., Erdilal R., GÜMÜŞ B., Gulyavuz H.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.10, no.1, pp.75-79, 2010 (SCI-Expanded)
 23. **The Effects of Different Salting Methods on Extract Loss from Rainbow Trout**
Ünlüsayın M., Erdilal R., Gümüş B., Gulyavuz H.
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, vol.30, no.3, pp.131-134, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

1. **Fish consumption in restaurants: An investigation on planned behavior theory and food neophobia**
Dursun F., Gümüş B.
SU URUNLERI DERGISI, vol.41, no.4, pp.307-315, 2024 (ESCI)
2. **Su Ürünleri Tüketimini ve Tüketici Davranışlarını Etkileyen Faktörler**
Dursun F., Gümüş B.
AYDIN GASTRONOMY, vol.7, no.1, pp.145-159, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
3. **Weight and color evaluation of whole and filleted carp by image analysis**

- Gümüş B., Gümüş E., Balaban M. Ö.
JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCE, vol.39, no.2, pp.125-134, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
4. **Comparison of the visual texture calculation methods by image analysis, applied to mirror and scaled carp skin**
GÜMÜŞ B.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.38, no.3, pp.383-391, 2021 (ESCI)
 5. **Yerel Halkın Gastronomi İmajı ve Yenilik Korkusu Algılarının Yiyecek Tüketim Niyetine Etkisi**
Çırak K., GÜMÜŞ B.
Turizm ve Araştırma Dergisi, vol.10, no.1, pp.80-103, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
 6. **Gıdalarda Deniz Kaynaklı Makroalg Özütü Kullanımı ve LipitOksidasyonunu Önlemede Antioksidan Etkisi**
Gümüş B., Ünlüsayın M., Gümüş E.
AKADEMİK GIDA, vol.17, no.3, pp.389-400, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
 7. **Denizel makroalg özütlerinin antimikrobiyal özellikleri üzerine bir derleme**
Gümüş B., Ünlüsayın M., Gümüş E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.35, no.3, pp.343-351, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
 8. **A review on antimicrobial properties of marine macroalgae extracts**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
SU URUNLERI DERGISI, vol.35, no.3, pp.343-351, 2018 (ESCI)
 9. **Tüketilebilir iki makroalg ekstraktının antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.33, no.4, pp.389-395, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
 10. **The Influence of Different Salting Processes on Protein Loss of Cuttlefish (*Sepia officinalis*)**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H., ERDİLAL R.
Su Ürünleri Dergisi, vol.28(3), pp.71-74, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
 11. **Barbun balığı *Mullus barbatus* nın sıcak dumanlama sonrası besin bileşenlerindeki değişimler**
GÜMÜŞ B., İKİZ R., ÜNLÜSAYIN M.
SU URUNLERI DERGISI, vol.24, no.1, pp.15-24, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
 12. **Quality Changes of Salted Red Mullet (*Mullus barbatus*) During Vacuum Packaged Stored at +4°C**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H., İKİZ R.
e-Journal of FisheriesSciences.com (elektronik), vol.25(2), pp.101-104, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
 13. **The Investigation of Extract Loss of Horse Mackerel (*Trachurus trachurus* L., 1758) with Different Salting Methods**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H., ERDİLAL R.
Su Ürünleri Dergisi, vol.25(3), pp.217-220, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
 14. **Quality changes of salted red mullet *Mullus barbatus* during vacuum packaged storage at 4 C**
GÜMÜŞ B., İKİZ R., ÜNLÜSAYIN M., GÜLYAVUZ H.
SU URUNLERI DERGISI, vol.25, no.2, pp.101-104, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
 15. **The investigation of extract loss of horse mackerel *Trachurus trachurus* L 1758 with different salting methods**
Ünlüsayın M., Gümüş B., Erdilal R., Gülyavuz H.
SU URUNLERI DERGISI, vol.25, no.3, pp.217-220, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

Papers Published in Refereed Scientific Meetings

1. **Kültürü Yapılan Granyöz (*Argyrosomus regius*, Asso 1801) Balığının Tekstür Değişim İndeksi, Enerji ve Entropi Değerlerinin Bilgisayarlı Resim Analiz Yöntemi ile Değerlendirilmesi (Evaluation of Texture Change Index, Energy and Entropy Values of Cultured Meagre (*Argyrosomus regius* Asso, 1801) By Image Analysis)**
GÜMÜŞ B.

- Uluslararası Mühendislik Bilimleri ve Multidisipliner Yaklaşımlar Kongresi (International Congress on Engineering Sciences and Multidisciplinary Approaches), İstanbul, Turkey, 23 - 24 February 2021, pp.348-352
2. **Yetiştiriciliği Yapılan Granyöz (*Argyrosomus regius*, Asso 1801) Balığının Boy-Ağırlık, Alan-Ağırlık ve Renginin Bilgisayarlı Resim Analiz Yöntemi ile Belirlenmesi (Determination of Length-Weight, Area-Weight, and Color of Cultured Meagre (*Argyrosomus regius* Asso, 1801) By Image Analysis)**
GÜMÜŞ B.
Karadeniz Zirvesi 5. Uluslararası Uygulamalı Bilimler Kongresi (Black Sea Summit, 5th International Applied Science Congress), Rize, Turkey, 19 - 21 February 2021, pp.170-175
 3. **Vakum Altında Pişirme (Sous-Vide) Yöntemiyle Hazırlanan Hamsi Marinatlarının Bazı Duyusal ve Fiziksel Özellikleri**
GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., ARMAN A.
I. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 18 - 19 February 2021, pp.13
 4. **A Significant Risk Contaminating to Using Feeds in the Culture Fish: Aflatoxin**
GÜMÜŞ E., GÜMÜŞ B.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 13 - 14 December 2017
 5. **The Using of Marine Algae Extracts as an Antimicrobial Substance in Food**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Turkey, 13 - 14 December 2017, pp.13
 6. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1186
 7. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1187
 8. **Antimicrobial activity of *Ulva rigida* extracts from Gulf of İzmir/Turkey**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
Second International Agriculture Congress, Belgrad, Montenegro, 14 - 18 November 2016, pp.1
 9. **An Evaluation of in Vitro Antibacterial and Antifungal Activity of *Gracilaria verrucosa* Extracts**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
FABA 2016 International Symposium on Fisheries and Aquatic Science, Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.488
 10. **Prolonged fish lipid stability with albedo fragments of bitter orange**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., UÇAK İ., GÜMÜŞ B.
FABA 2016 International Symposium on Fisheries and Aquatic Science, Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016, pp.179
 11. **Inhibition of lipid oxidation in fish oil by using pomegranate peel (*Punica granatum*) extract.**
TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., GÜMÜŞ B., SAK T.
AGRIBALKAN Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, 8 - 11 September 2014, pp.574
 12. **Antibacterial effect of *Gracilaria verrucosa* extract in minced mackerel during refrigerated storage**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B.
7th Central European Congress on Food (CEFood), Ohrid, Macedonia, 21 - 24 May 2014, pp.170
 13. **Antioxidant activity of extract from *Ulva rigida*, a type of green seaweed**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
Alg'n' Chem 2014, Montpellier, France, 31 March - 03 April 2014, pp.53
 14. **Optimisation of the ultrasonically assisted extraction conditions of phenolic compounds from green alga (*Enteromorpha linza*)**
GÜMÜŞ B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., UÇAK İ., AYDAN YATMAZ H.
Alg'n' Chem 2014, Montpellier, France, 31 March - 03 April 2014, pp.55
 15. **Comparison of chemical compositions of *Ulva rigida* and *Gracilaria verrucosa* collected from Gulf of**

İzmir, Turkey

GÜMÜŞ E., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B.

Alg'n' Chem 2014, Montpellier, France, 31 March - 03 April 2014, pp.54

16. **Evaluation of Turkish fishery wholesale markets in terms of brokers: Case study of Istanbul, Izmir and Ankara terminal wholesale fish markets**
YILMAZ S., ÜNLÜSAYIN M., DEVAL M. C., GÜMÜŞ E., KORUN J., BECER ÖZVAROL Z. A., AKAY A. Ş., GÜMÜŞ B.
WCAP 2013-11th World Conference on Animal Production, Beijing, China, 15 - 20 October 2013, pp.381
17. **Gıdalarda antioksidan madde olarak deniz makroalglerinin kullanılması**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.372
18. **Yeşil deniz yosunlarından (Enteromorpha linza) fenolik madde ekstraksiyonu koşullarının optimizasyonu.**
TOPUZ O. K., UÇAK İ., GÜMÜŞ B., YERLİKAYA P.
XII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.374
19. **Tüketilebilir Makroalg Türleri ve Besinsel İçerikleri**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B.
Balıkçılık ve Akuatik Bilimler FABA, Atatürk Üniversitesi Su ürünleri Fakültesi, Erzurum, Turkey, 1 - 04 June 2013, vol.
20. **Cevap yüzey metodu kullanılarak benekli orkinos balığı (E. alletteratus) filatolarının marinasyon koşullarının optimizasyonu**
TOPUZ O. K., GÜMÜŞ B., UÇAK İ.
Atatürk Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, FABA 2013 (Balıkçılık ve Akuatik Bilimler) Sempozyumu, Erzurum, Turkey, 30 May - 01 June 2013, pp.121
21. **Evaluation of Fishery wholesale Marketing systems in Terms of producer: A case Study of Istanbul and Izmir Metropolitan Wholesale Markets**
YILMAZ S., ÜNLÜSAYIN M., DEVAL M. C., GÜMÜŞ E., KORUN J., BECER Z. A., GÜLYAVUZ H., AKAY A. Ş., GÜMÜŞ B.
The First International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, 24 - 27 March 2013, pp.124
22. **Evaluation of Turkish fishery wholesale markets in terms of producer: Case study of Istanbul, Izmir and Ankara terminal wholesale fish markets**
YILMAZ S., ÜNLÜSAYIN M., DEVAL M. C., GÜMÜŞ E., KORUN J., BECER ÖZVAROL Z. A., AKAY A. Ş., GÜMÜŞ B.
The First International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, Girne, Cyprus (Kktc), 24 - 27 March 2013, pp.124
23. **Quality Assessment of Common Pandora (Pagellus erythrinus) During Storage on Ice Made From Citrus Extracts**
BAĞDATLI İ., GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ B., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P.
Chemical Reactions in Foods VII, Prag, Czech Republic, 14 - 16 November 2012, pp.123
24. **Inhibition of lipid oxidation in anchovy oil by citrus extracts during storage**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÜMÜŞ B., UÇAK İ., GÖKOĞLU N.
Chemical Reactions in Foods VII, Prague, Czech Republic, 14 - 16 November 2012, pp.124
25. **The Importance of Some Seaweeds for Aquafeeds**
Gümüş B., GÜMÜŞ E., Ünlüsayın M.
The 1st International Conference on Animal Nutrition and Environment (ANINUE 2012), Khon Kaen, Thailand, 14 - 15 September 2012, pp.329
26. **Determination of Shelf-Life After Hot Smoking Process of Red Mullet Mullus barbatus**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., İKİZ R.
AQUA 2012, Global Aquaculture Securing Our Future. Prag, Czech Republic, 1 - 04 September 2012, pp.507
27. **The Importance of Some Seaweed for Aquafeeds. The 1 st Internatonal Conference on Animal Nutrition and Enviroment**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜMÜŞ E.
The 1 st Internatonal Conference on Animal Nutrition and Enviroment. Pulman Raja Orchid Hotel, Khon Kaen, Thailand, 1 - 04 September 2012, pp.329

28. **Kırmızı Salmon (*Oncorhynchus nerka*)’un Gonad Cinsiyetinin Bilgisayarlı Resim Analizi ile Ayırt Edilmesi**
BALABAN M. O., GÜMÜŞ B.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.332
29. **Antalya Körfezi’nden Avlanan Bazı Lesepsiye Türlerin Kimyasal Kompozisyonlarının Araştırılması**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.281
30. **Antalya Körfezi’nden Avlanan Bazı Lesepsiye Türlerin Kimyasal Kompozisyonlarının Araştırılması**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, A.Ü.Su Ürünleri Fakültesi, Antalya, Turkey, 1 - 04 October 2011, pp.281
31. **Bilgisayarlı Resim Analiz Yönteminin Su Ürünleri İşleme Teknolojisine Uygulanması**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., BALABAN M. Ö.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, A.Ü.Su Ürünleri Fakültesi, Antalya, Turkey, 1 - 04 October 2011, vol., pp.131
32. **Proximate analysis of some ray species caught by trawling in mediterranean gulf of Antalya (Turkey)**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R.
V. International Conference “Aquaculture & Fishery, Belgrad-Zemun, Montenegro, 1 - 03 June 2011, pp.547-551
33. **Image analysis to estimate the weight of fish**
BALABAN M. O., ÜNAL-ŞENGÖR G. F., GÜMÜŞ B., CIRBAN D.
International Conference on Engineering and Food, Atina, Greece, 22 - 26 May 2011, pp.1453
34. **Machine vision evaluation of some pollock roe quality attributes**
BALABAN M. O., GÜMÜŞ B., CIRBAN D., CHOMBEAU M.
International Conference on Engineering and Food, Atina, Greece, 22 - 26 May 2011, pp.1455-1456
35. **Soğuk Muhafaza Boyunca İngiliz Stili Balık Çorbasının Mikrobiyolojik ve Biyokimyasal Değişimi**
ÜNLÜSAYIN M., ERDİLAL R., ÖZER E., GÜMÜŞ B.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 9 - 10 December 2010, pp.31
36. **Machine vision applications to seafood: A review of Kodiak studies**
GÜMÜŞ B., BALABAN M. O.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 3 - 06 November 2010, pp.454
37. **Changes in the nutrient components after hot smoking process of red mullet (*Mullus barbatus*)**
GÜMÜŞ B., İKİZ R., ÜNLÜSAYIN M.
Aquaculture Europe 10, Porto, Portugal, 5 - 08 October 2010, pp.538-539
38. **Determination of volume of Alaska Pollock (*Theragra chalcogramma*) by image analysis**
BALABAN M. O., GÜMÜŞ B., CHOMBEAU M., CIRBAN D., Castellini M.
2nd International Congress on Seafood Technology, 10 - 13 May 2010, pp.31
39. **Determination of weight of Alaska Pollock (*Theragra chalcogramma*) by image analysis**
CHOMBEAU M., CIRBAN D., GÜMÜŞ B., BALABAN M. O.
2nd International Congress on Seafood Technology, 10 - 13 May 2010, pp.30
40. **The effect of hot smoking of fillets of lizardfish (*Saurida undosquamis*) on biochemical and microbiological changes during chilled storage**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R.
2nd International Congress on Seafood Technology, 10 - 13 May 2010, pp.31
41. **Quality grading of Alaska Pollock (*Theragra chalcogramma*) roe by image analysis**
CHOMBEAU M., GÜMÜŞ B., CIRBAN D., BALABAN M. O.
2nd International Congress on Seafood Technology, 10 - 13 May 2010, pp.31
42. **Prediction of the weight of aquacultured rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) by image analysis**
GÜMÜŞ B., BALABAN M. O.
2nd International Congress on Seafood Technology, 10 - 13 May 2010, pp.32
43. **The effect of hot smoking of fillets of Lizardfish (*Saurida undosquamis*) on biochemical and microbiological changes during chilled storage**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R.

2nd International Congress on Seafood Technology, Anchorage, 1 - 04 May 2010

44. **The Influence of Different Salting Processes on Protein Loss of Sepia officinalis**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R., GÜLYAVUZ H.
3rd TAFT Conference, Copenhagen, Denmark, 15 - 18 September 2009, pp.88
45. **Mıgır (Conger conger L.1758)'nın Sıcak Dumanlama Teknolojisine Uygunluğunun Araştırılması**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H.
15. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.177
46. **Antalya Körfezi'nde Trolle Avlanan Iskarta Türlerin Tespiti ve Değerlendirilme Olanakları**
GÜLYAVUZ H., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B.
15. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.496
47. **Alterations in Extract Loss From Sardine During Different Salting Process**
ÜNLÜSAYIN M., ERDİLAL R., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H.
AquaMedit, 4th International Congress on Aquaculture, Fisheries Technology and Environmental Management, Atina, Greece, 21 - 22 November 2008, pp.7
48. **Comparison of Flesh Productivity and Chemical Composition of Male And Female Giant Red Shrimp (Aristeomorpha foliacea)**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
AquaMedit, 4th International Congress on Aquaculture, Fisheries Technology and Environmental Management, Atina, Greece, 21 - 22 November 2008, pp.5
49. **Quality Changes of Salted Red Mullet (Mullus barbatus) During Vacuum Packaged Storage at +4 °C**
GÜMÜŞ B., İKİZ R., ÜNLÜSAYIN M., GÜLYAVUZ H.
University of Ege, Fisheries of Faculty, 1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Turkey, 18 - 21 May 2008, pp.55
50. **Flesh Productivity and Chemical Components of Some Deep-Water Penaeid Shrimps**
GÜLYAVUZ H., GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
University of Ege, Fisheries of Faculty, 1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Turkey, 18 - 21 May 2008, pp.273
51. **Quality Changes of Salted Red Mullet (Mullus barbatus) During Vacuum Packaged Stored at +4°C**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., İKİZ R., GÜLYAVUZ H.
University of Ege, Fisheries of Faculty. 1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Çeşme, Turkey, 1 - 04 May 2008, pp.55
52. **Antalya Körfezi'nde Avlanan Mercan Türlerinin Et Verimi ve Kimyasal Kompozisyonlarının Karşılaştırılması**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H.
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 4 - 07 September 2007, pp.191
53. **Dumanlanmış Barbun (Mullus barbatus L., 1758) ve Tekir (Mullus surmuletus L., 1758) Balıklarının Kimyasal Kompozisyonlarının Karşılaştırılması**
İKİZ R., GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜLYAVUZ H.
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 4 - 07 September 2007, pp.195

Academic and Administrative Experience

2017 - Continues	Deputy Head of Department	Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts
2015 - 2017	College Management Board Member	Suleyman Demirel University, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
2015 - 2017	Farabi Program Institutional Coordinator	Suleyman Demirel University, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

Courses

Doctorate

Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri, Doctorate, 2022 - 2023, 2018 - 2019
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doctorate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Güvenliği Yönetimi, Doctorate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doctorate, 2022 - 2023, 2020 - 2021
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doctorate, 2019 - 2020
Gıda Güvenliği Yönetimi, Doctorate, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Postgraduate

Gıda Teknolojisi, Postgraduate, 2021 - 2022
Gastronomide Duyusal Analiz, Postgraduate, 2022 - 2023
Gıda Güvenliği, Postgraduate, 2022 - 2023
Gıda Teknolojisi, Postgraduate, 2020 - 2021
Gıda Kimyası, Postgraduate, 2021 - 2022
Gıda Teknolojisi, Postgraduate, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Postgraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Postgraduate, 2018 - 2019

Undergraduate

İş Yerinde Eğitim, Undergraduate, 2022 - 2023
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Su Ürünleri Bilgisi, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Bilimi ve Güvenliği, Undergraduate, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2020 - 2021
Su Ürünleri Bilgisi, Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Bilimi ve Güvenliği, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Kimyası, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Supervised Theses

Gümüş B., Antalya merkez bölgesinde bulunan Türklerin Japon yemeklerini tüketme niyetlerinin araştırılması, Postgraduate, I.KÖYSÜREN(Student), 2024
Gümüş B., Tüketicilerin Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Bilgi Düzeyi: Risk Algısı, Güven Algısı, Davranışa Yönelik Tutumlarının Satın Alma Davranışı Üzerindeki Etkileri, Postgraduate, S.NUR(Student), 2023
Gümüş B., Balık restoranı çalışanlarının gıda güvenliğine ilişkin bilgi, tutum ve uygulamalarının değerlendirilmesi, Postgraduate, Y.YALÇIN(Student), 2021
Gümüş B., Uluslararası seyahatlerde destinasyon ve restoran seçiminin gıda güvenliği algısı açısından incelenmesi, Postgraduate, E.AKBULUT(Student), 2021
GÜMÜŞ B., Restoranlar Bağlamında Balık Tüketimi: Planlı Davranış Kuramı ve Yiyecek Korkusu Üzerinden Bir İnceleme, Postgraduate, F.Dursun(Student), 2020
GÜMÜŞ B., Yerel Halkın Gastronomi İmajı ve Yenilik Korkusu Algılarının Etnik Yiyecek ve Destinasyonda Yerel Yiyecek Tüketim Niyetine Etkisi, Postgraduate, K.Çırak(Student), 2020

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Institute of Food Technologists (IFT), Member, 2010 - Continues

Peer Reviews in Scientific Publications

Acta Aquatica Turcica, National Scientific Refreed Journal, January 2019

Acta Aquatica Turcica, National Scientific Refreed Journal, December 2018

Food Science and Technology, SCI Journal, June 2018

Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, National Scientific Refreed Journal, May 2018

Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, National Scientific Refreed Journal, May 2018

Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Journal, July 2017

Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Journal, March 2017

Scientific Project Refereeing

Project Supported by Higher Education Institutions, June 2017

Metrics

Publication: 91

Citation (WoS): 265

Citation (Scopus): 352

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 9

Congress and Symposium Activities

II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Attendee, Antalya, Turkey, 2017

International Symposium on Fisheries and Aquatic Science, Attendee, Antalya, Turkey, 2016

Ulusal Tarım Kongresi 2015, Attendee, Afyon, Turkey, 2015

Alg'n' Chem, Attendee, Montpellier, France, 2014

XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013

FABA 2013 (Balıkçılık ve Akuatik Bilimler) Sempozyumu, Attendee, Erzurum, Turkey, 2013

The 1st International Conference on Animal Nutrition and Environment (ANINUE 2012), Attendee, Khon Kaen, Thailand, 2012

AQUA 2012, Global Aquaculture Securing Our Future, Attendee, Praha, Czech Republic, 2012

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Antalya, Turkey, 2011

1st International Congress on Food Technology, Attendee, Antalya, Turkey, 2010

European Aquaculture Society, Attendee, Porto, Portugal, 2010

2nd International Congress on Seafood Technology, Attendee, Alaska, United States Of America, 2010

61st Pacific Fisheries Technologists Conference, Attendee, Washington, United States Of America, 2010

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Rize, Turkey, 2009

AquaMedit, 4th International Congress on Aquaculture, Attendee, Athína, Greece, 2008

Gıda Mikrobiyolojisi Çalıştayı, Attendee, Antalya, Turkey, 2008

1st International Congress of Seafood Technology, Attendee, İzmir, Turkey, 2008

European Inland Fisheries Advisory Commission, Attendee, Antalya, Turkey, 2008

XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Muğla, Turkey, 2007

Dođu Akdeniz'deki Lessepsiyan Türler ile İsrail'deki Balıkçılık Faaliyetleri, Attendee, Antalya, Turkey, 2006
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2005

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies