



BAHAR GÜMÜŞ

DOÇ. DR.

E-posta : bahargumus@akdeniz.edu.tr

İş Telefonu : [+90 242 310 6650](tel:+902423106650)

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: GgPVc6cAAAAJ

ORCID: 0000-0001-9232-8481

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

ScopusID: 36449229100

Yoksis Araştırmacı ID: 128019



Öğrenim Bilgisi

Doktora 2008 - 2014	Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği, Türkiye
Yüksek Lisans 2005 - 2008	Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği, Türkiye
Lisans 1999 - 2003	Süleyman Demirel Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Extraction and characterization of enzymes in seafood products, Akdeniz Üniversitesi ve Tayland Prince Songkhla Üniversitesi, 2013

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası (B Kategorisi), Akdeniz Üniversitesi, Tıp Fakültesi, 2009

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Jean Monnet Projesi AB Eğitim Semineri Programı, Akdeniz Üniversitesi, Akdeniz Ülkeleri Ekonomik Araştırmalar Merkezi (AÜEAM), (AKÜNSEM), 2006

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı Denizel Makroalg Özülerinin Fitokimyasal Özellikleri ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği, 2014
Yüksek Lisans, Barbun Balığı (Mullus barbatus L. 1758)'nın Sıcak Dumanlama Sonrası Besin Bileşenlerindeki Bazı Kimyasal Değişimlerin İncelenmesi ve Raf Ömrünün Tespiti, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği, 2008

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi 2018 - Devam Ediyor	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yrd. Doç. Dr. 2017 - 2018	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yrd. Doç. Dr. 2015 - 2017	Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme
Araştırma Görevlisi 2005 - 2014	Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği

Desteklenen Projeler

- GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU M., Ceylan A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ANTİMELANOTİK AJANLAR İLAVE EDİLEREK ÜRETİLEN BUZ İLE MUHAFAZANIN KARİDESLERDE ENZİMATİK KARARMA (MELANOSİS) VE KALİTE ÜZERİNE ETKİLERİ, 2018 - 2022
- GÜMÜŞ E., KANYILMAZ M., YILAYAZ A., GÜMÜŞ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, "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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yetiştiriciliği Yapılan Büyük Gökkuşluğu Alabalığı Filetolarının Renk Kalitesinin Bilgisayarlı Resim Analiz Yöntemi ile Belirlenmesi, 2018 - 2021
- GÜMÜŞ B., GÖKOĞLU N., ARMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakum altında pişirme (Sous-Vide) Yöntemi Kullanılarak Pişirilmiş Hamsi (Engraulis encrasicolus) Marinatlarının Duyusal Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, 2018 - 2021

Ödüller

- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, Mayıs 2023
- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, Nisan 2014
- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, Nisan 2011
- Gümüş B., Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı (UBYTP), Tübitak, Kasım 2010

Burslar

Short Term Research Scholar (Araştırma Bursu), Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 2010 - 2010

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Akdeniz Üniversitesi, Mayıs, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Akdeniz Üniversitesi, Temmuz, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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)
- 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, cilt.23, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.88, sa.1, ss.430-446, 2023 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.102, sa.13, ss.5984-5994, 2022 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.18, sa.5, ss.411-423, 2022 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.46, 2022 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.93, 2021 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.30, sa.2, ss.205-216, 2021 (SCI-Expanded)
- Prolonged Fish Lipid Stability with Albedo Fragments of Bitter Orange**
Yerlikaya P., Ucak I., GÜMÜŞ B.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.17, ss.1397-1403, 2017 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.25, sa.8, ss.1339-1347, 2016 (SCI-Expanded)
- 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, cilt.25, sa.3, ss.414-422, 2016 (SCI-Expanded)
12. **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, cilt.52, sa.12, ss.8350-8356, 2015 (SCI-Expanded)
 13. **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, cilt.52, sa.1, ss.625-632, 2015 (SCI-Expanded)
 14. **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, cilt.154, ss.63-70, 2014 (SCI-Expanded)
 15. **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, cilt.21, sa.1, ss.59-71, 2012 (SCI-Expanded)
 16. **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, cilt.21, sa.1, ss.72-85, 2012 (SCI-Expanded)
 17. **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, cilt.20, sa.1, ss.45-52, 2011 (SCI-Expanded)
 18. **Machine vision applications to aquatic foods: A review Bilgisayarlı resim analizinin su ürünlerine Uygulanması: Bir derleme**
GÜMÜŞ B., Balaban M. Ö., ÜNLÜSAYIN M.
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.11, sa.1, ss.171-181, 2011 (SCI-Expanded)
 19. **Prediction of the Weight of Alaskan Pollock Using Image Analysis**
BALABAN M. O., CHOMBEAU M., CIRBAN D., GÜMÜŞ B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.8, 2010 (SCI-Expanded)
 20. **Prediction of the weight of aquacultured rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) by image analysis**
GÜMÜŞ B., BALABAN M. O.
Journal of Aquatic Food Product Technology, cilt.19, sa.3-4, ss.227-237, 2010 (SCI-Expanded)
 21. **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, cilt.10, sa.1, ss.75-79, 2010 (SCI-Expanded)
 22. **The Effects of Different Salting Methods on Extract Loss from Rainbow Trout**
ÜNLÜSAYIN M., Erdilal R., GÜMÜŞ B., Gulyavuz H.
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, cilt.30, sa.3, ss.131-134, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Su Ürünleri Tüketimini ve Tüketici Davranışlarını Etkileyen Faktörler**
Dursun F., Gümüş B.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.7, sa.1, ss.145-159, 2023 (Hakemli Dergi)
2. **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, cilt.39, sa.2, ss.125-134, 2022 (Hakemli Dergi)
3. **Yerel Halkın Gastronomi İmajı ve Yenilik Korkusu Algılarının Yiyecek Tüketim Niyetine Etkisi**

- Çırak K., GÜMÜŞ B.
Turizm ve Araştırma Dergisi, cilt.10, sa.1, ss.80-103, 2021 (Hakemli Dergi)
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, cilt.38, sa.3, ss.383-391, 2021 (ESCI)
5. **Gıdalarda Deniz Kaynaklı Makroalg Özütü Kullanımı ve Lipit Oksidasyonunu Önlemede Antioksidan Etkisi**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.3, ss.389-400, 2019 (Hakemli Dergi)
6. **Denizel makroalg özütlerinin antimikrobiyal özellikleri üzerine bir derleme**
Gümüş B., Ünlüsayın M., Gümüş E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.35, sa.3, ss.343-351, 2018 (Hakemli Dergi)
7. **A review on antimicrobial properties of marine macroalgae extracts**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.35, sa.3, ss.343-351, 2018 (ESCI)
8. **Tüketilebilir iki makroalg ekstraktının antimikrobiyal aktivitelerinin belirlenmesi**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.33, sa.4, ss.389-395, 2016 (Hakemli Dergi)
9. **The Influence of Different Salting Processes on Protein Loss of Cuttlefish (*Sepia officinalis*)**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H., ERDİLAL R.
Su Ürünleri Dergisi, cilt.28(3), ss.71-74, 2011 (Hakemli Dergi)
10. **Barbun balığı *Mullus barbatus* nın sıcak dumanlama sonrası besin bileşenlerindeki değişimler**
GÜMÜŞ B., İKİZ R., ÜNLÜSAYIN M.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.24, sa.1, ss.15-24, 2009 (Hakemli Dergi)
11. **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, cilt.25(3), ss.217-220, 2008 (Hakemli Dergi)
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), cilt.25(2), ss.101-104, 2008 (Hakemli Dergi)
13. **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, cilt.25, sa.2, ss.101-104, 2008 (Hakemli Dergi)
14. **The investigation of extract loss of horse mackerel *Trachurus trachurus* L 1758 with different salting methods**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R., GÜLYAVUZ H.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.25, sa.3, ss.217-220, 2008 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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, Türkiye, 23 - 24 Şubat 2021, ss.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, Türkiye, 19 - 21 Şubat 2021, ss.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, Türkiye, 18 - 19 Şubat 2021, ss.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, Türkiye, 13 - 14 Aralık 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, Türkiye, 13 - 14 Aralık 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1187
8. **Antimicrobial activity of *Ulva rigida* extracts from Gulf of İzmir/Turkey**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ E.
Second International Agriculture Congress, Belgrad, Karadağ, 14 - 18 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.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, Türkiye, 8 - 11 Eylül 2014, ss.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, Makedonya, 21 - 24 Mayıs 2014, ss.170
13. **Antioxidant activity of extract from *Ulva rigida*, a type of green seaweed**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
Alg'n' Chem 2014, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.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, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.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, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.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, Çin, 15 - 20 Ekim 2013, ss.381

17. **Gıdalarda antioksidan madde olarak deniz makroalglerinin kullanılması**
GÜMÜŞ B., ÜNLÜSAYIN M.
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.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, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.374
19. **Tüketilebilir Makroalg Türleri ve Besinsel İçerikleri**
ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B.
Balıkçılık ve Akuatik Bilimler FABA, Atatürk Üniversitesi Su ürünleri Fakültesi, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2013, cilt.
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, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2013, ss.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 Mart 2013, ss.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, Kıbrıs (Kktc), 24 - 27 Mart 2013, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 14 - 16 Kasım 2012, ss.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, Prag, Çek Cumhuriyeti, 14 - 16 Kasım 2012, ss.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, Tayland, 14 - 15 Eylül 2012, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Eylül 2012, ss.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, Tayland, 1 - 04 Eylül 2012, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.332
29. **Antalya Körfezi'nden Avlanan Bazı Lesepsiye Türlerin Kimyasal Kompozisyonlarının Araştırılması**

- ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., ERDİLAL R.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, cilt., ss.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, Karadağ, 1 - 03 Haziran 2011, ss.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, Yunanistan, 22 - 26 Mayıs 2011, ss.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, Yunanistan, 22 - 26 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.31
36. **Machine vision applications to seafood: A review of Kodiak studies**
GÜMÜŞ B., BALABAN M. O.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.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, Portekiz, 5 - 08 Ekim 2010, ss.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 Mayıs 2010, ss.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 Mayıs 2010, ss.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 Mayıs 2010, ss.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 Mayıs 2010, ss.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 Mayıs 2010, ss.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 Mayıs 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, Danimarka, 15 - 18 Eylül 2009, ss.88
45. **Mıgır (Conger conger L.1758)'nin Sıcak Dumanlama Teknolojisine Uygunluğunun Araştırılması**

- ÜNLÜSAYIN M., GÜMÜŞ B., GÜLYAVUZ H.
15. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.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, Yunanistan, 21 - 22 Kasım 2008, ss.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, Yunanistan, 21 - 22 Kasım 2008, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.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, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.195

Akademik İdari Deneyim

2017 - Devam Ediyor	Bölüm Başkan Yardımcısı	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
2015 - 2017	Yükseköğretim Kurulu Üyesi	Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
2015 - 2017	Farabi Programı Kurum Koordinatörü	Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

Verdiği Dersler

İş Yerinde Eğitim, Lisans, 2022 - 2023

Gıda Mevzuatı, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Su Ürünleri Bilgisi, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gastronomide Gıda Katkı Maddeleri, Doktora, 2022 - 2023, 2018 - 2019
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Güvenliği Yönetimi, Doktora, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Güvenliği, Yüksek Lisans, 2022 - 2023
Gıda Bilimi ve Güvenliği, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2022 - 2023, 2020 - 2021
Gıda Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2020 - 2021
Gıda Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021
Gıda Kimyası, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Gıda Kimyası, Lisans, 2021 - 2022
Gıda Mevzuatı, Lisans, 2020 - 2021
Su Ürünleri Bilgisi, Lisans, 2020 - 2021
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Bilimi ve Güvenliği, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020
Gıda Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Kimyası, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Mevzuatı, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Güvenliği Yönetimi, Doktora, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Kimyası, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Yönetilen Tezler

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

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Institute of Food Technologists (IFT), Üye, 2010 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Acta Aquatica Turcica, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2019

Acta Aquatica Turcica, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2018
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2018
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2017
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Haziran 2017
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

Metrikler

Yayın: 90
Atıf (WoS): 265
Atıf (Scopus): 344
H-İndeks (WoS): 8
H-İndeks (Scopus): 9

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2017
International Symposium on Fisheries and Aquatic Science, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
Ulusal Tarım Kongresi 2015, Katılımcı, Afyon, Türkiye, 2015
Alg'n' Chem, Katılımcı, Montpellier, Fransa, 2014
XVII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013
FABA 2013 (Balıkçılık ve Akuatik Bilimler) Sempozyumu, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2013
The 1st International Conference on Animal Nutrition and Environment (ANINUE 2012), Katılımcı, Khon Kaen, Tayland, 2012
AQUA 2012, Global Aquaculture Securing Our Future, Katılımcı, Praha, Çek Cumhuriyeti, 2012
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011
1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010
European Aquaculture Society, Katılımcı, Porto, Portekiz, 2010
2nd International Congress on Seafood Technology, Katılımcı, Alaska, Amerika Birleşik Devletleri, 2010
61st Pacific Fisheries Technologists Conference, Katılımcı, Washington, Amerika Birleşik Devletleri, 2010
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Rize, Türkiye, 2009
AquaMedit, 4th International Congress on Aquaculture, Katılımcı, Athína, Yunanistan, 2008
Gıda Mikrobiyolojisi Çalıştayı, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2008
European Inland Fisheries Advisory Commission, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2008
1st International Congress of Seafood Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2007
Doğu Akdeniz'deki Lessepsiyan Türler ile İsrail'deki Balıkçılık Faaliyetleri, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2006
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2005

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri