



# 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 Özütlelerinin 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

Doç. Dr. 2022 - Devam Ediyor	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları
Dr. Öğr. Üyesi 2018 - 2023	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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.33, sa.3, ss.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, cilt.23, sa.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, cilt.88, sa.1, ss.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, cilt.102, sa.13, ss.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, cilt.18, sa.5, ss.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, cilt.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, cilt.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, cilt.30, sa.2, ss.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, cilt.17, ss.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, cilt.25, sa.8, ss.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, cilt.25, sa.3, ss.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, cilt.52, sa.12, ss.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, cilt.52, sa.1, ss.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, cilt.154, ss.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, cilt.21, sa.1, ss.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, cilt.21, sa.1, ss.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, cilt.11, sa.1, ss.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, cilt.20, sa.1, ss.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, cilt.75, sa.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, cilt.19, sa.3-4, ss.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, cilt.10, sa.1, ss.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, cilt.30, sa.3, ss.131-134, 2010 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Fish consumption in restaurants: An investigation on planned behavior theory and food neophobia**  
Dursun F., Gümüş B.  
SU URUNLERI DERGISI, cilt.41, sa.4, ss.307-315, 2024 (ESCI)
2. **Su Ürünleri Tüketimini ve Tüketici Davranışlarını Etkileyen Faktörler**  
Dursun F., Gümüş B.  
AYDIN GASTRONOMY, cilt.7, sa.1, ss.145-159, 2023 (Hakemli Dergi)
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, cilt.39, sa.2, ss.125-134, 2022 (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. **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)
6. **Gıdalarda Deniz Kaynaklı Makroalg Özütü Kullanımı ve LipitOksidasyonunu Önlemede Antioksidan Etkisi**  
Gümüş B., Ünlüsayın M., Gümüş E.  
AKADEMİK GIDA, cilt.17, sa.3, ss.389-400, 2019 (Hakemli Dergi)
7. **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)
8. **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)
9. **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)
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, cilt.28(3), ss.71-74, 2011 (Hakemli Dergi)
11. **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)
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. **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)
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, cilt.25, sa.2, ss.101-104, 2008 (Hakemli Dergi)
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, cilt.25, sa.3, ss.217-220, 2008 (Hakemli Dergi)

## Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

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. **Comparision 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 marinyasyon 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, Prague, 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)'nın 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	<b>Bölüm Başkan Yardımcısı</b>	Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
2015 - 2017	<b>Yükseköğretim Kurulu Üyesi</b>	Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü
2015 - 2017	<b>Farabi Programı Kurum Koordinatörü</b>	Süleyman Demirel Üniversitesi, Eğirdir Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü

## Verdiği Dersler

### Doktora

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  
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2022 - 2023, 2020 - 2021  
Gastronomide Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2019 - 2020  
Gıda Güvenliği Yönetimi, Doktora, 2020 - 2021, 2019 - 2020

### Yüksek Lisans

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

### Lisans

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

## Yönetilen Tezler

Gümüş B., Antalya merkez bölgesinde bulunan Türklerin Japon yemeklerini tüketme niyetlerinin araştırılması, Yüksek Lisans, I.KÖYSÜREN(Öğrenci), 2024  
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 Yayınlarda 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

Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017

## Bilimsel Projelerde Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Haziran 2017

## Metrikler

Yayın: 91

Atıf (WoS): 265

Atıf (Scopus): 352

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

1st International Congress of Seafood Technology, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2008

European Inland Fisheries Advisory Commission, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2008

XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2007

Dođu 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