

## Prof. Dr. OSMAN KADİR TOPUZ

### Kişisel Bilgiler

**Cep Telefonu:** [+90 533 639 6580](tel:+905336396580)

**İş Telefonu:** [+90 242 310 6345](tel:+902423106345)

**E-posta:** [oktopuz@akdeniz.edu.tr](mailto:oktopuz@akdeniz.edu.tr)

**Diğer E-posta:** [oktopuz@gmail.com](mailto:oktopuz@gmail.com)

**Web:** <https://avesis.akdeniz.edu.tr/oktopuz>

**Posta Adresi:** Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Pınarbaşı mah. Kampüs 07058 Konya  
Antalya

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Tufts University, Engineering Faculty, Biomedical Engineering Department, Amerika Birleşik Devletleri  
2021 - 2022

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2011

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2005

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1997 - 2001

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, Cell culture & cellular agriculture training, Biomedical Engineering Department of Tufts University , 2021

Diğer, Extraction and Characterization of Enzymes in Seafood Products, Akdeniz Üni & Tayland Prince Songkhla  
Üniversitesi, 2013

Diğer, Seafood processing: modern technologies and new product development, FAO & Mediterranean Agronomic  
Studies Center (CIHEAM), 2013

Kalite Yönetimi, Method Validation and Measurement Uncertainty, BSI & QI kalite sistemleri, 2011

Kalite Yönetimi, Validation for Testing Laboratories Accredited under the Standart ISO 17025, BSI & QI kalite sistemleri,  
2011

### Yaptığı Tezler

Doktora, BENEKLİ KARİDES (Metapenaeus monoceros) VE KIRMIZI KARİDES (Aristaomorpha foliacea) ETİNİN ÇERİZ  
GIDA ÜRETİMİNDE KULLANIMI VE ÜRETİM PARAMETRELERİNİN ÜRÜN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN  
İNCELENMESİ, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2011

Yüksek Lisans, FARKLI STARTER KÜLTÜRLER VE GELENEKSEL KIMIZ MAYASI İLE ÜRETİLEN KIMIZLARIN ÖZELLİKLERİ  
ÜZERİNE ARAŞTIRMALAR, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2005

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

## Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2017  
Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2002 - 2012

## Verdiği Dersler

### Doktora

Su ürünleri kaynaklı bioaktif maddeler, Doktora, 2015 - 2016

### Lisans

Basic laboratory techniques and safety principles, Lisans, 2015 - 2016

Algae Science and processing technology, Lisans, 2015 - 2016

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

- I. **Valorisation of giant red shrimp (*Aristaeomorpha foliacea*) bio-waste: Effects of solvents of different polarities on astaxanthin yield and quality**  
KAYA A., Ural G., TOPUZ O. K.  
Acta Alimentaria, cilt.53, sa.4, ss.602-611, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) on aquatic food products**  
Ural G. N., Topuz O. K., Ünlüsayın M.  
TOXIN REVIEWS, sa.Aralık, ss.1-8, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Physicochemical characterisation of different drying methods on giant red shrimp (*Aristaeomorpha foliacea*) processing waste**  
Aktar C., Ural G., KAYA A., TOPUZ O. K.  
Acta Alimentaria, cilt.53, sa.3, ss.464-473, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Modeling of Release Mechanism of Sage (*Salvia fruticosa* Miller) Phenolics Encapsulated in Alginate Capsule: Physicochemical Properties**  
Aykın Dinçer E., Dinçer C., Topuz O. K.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.2024, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Optimization of Caviar-Like Hydrogel Beads Containing Melanin-Free Cuttlefish Ink: Physicochemical Characterization**  
Ural G. N., Topuz O. K.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.1-10, 2023 (SCI-Expanded)
- VI. **Determination of fatty acids and vitamins A, D and E intake through fish consumption**  
Yerlikaya P., Alp A. C., Tokay F. G., Aygun T., Kaya A., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.  
International Journal of Food Science and Technology, cilt.57, sa.1, ss.653-661, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Characterization and emulsifying properties of aquatic lecithins isolated from processing discard of rainbow trout fish and its eggs**  
TOPUZ O. K., Aygün T., ALP A. C., YATMAZ H. A., TORUN M., Yerlikaya P.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.339, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Biogenic amine formation in fish roe in under the effect of drying methods and coating materials**  
TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., ALP A. C., KAYA A., Yerlikaya P.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.45, sa.1, 2021 (SCI-Expanded)

- IX. **Caviar-like hydrogel beads containing different concentrations of NaCl and melanin-free squid ink**  
TOPUZ O. K., Aygun T., Ural G. N.  
FOOD BIOSCIENCE, cilt.36, 2020 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Freezing and Frozen Storage on Protein Functionality and Texture of Some Cephalopod Muscles**  
GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., Yerlikaya P., YATMAZ H. A., Ucak I.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.27, sa.2, ss.211-218, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Characterization of protein functionality and texture of tumbled squid, octopus and cuttlefish muscles**  
GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU M., Tokay F. G.  
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.4, ss.1699-1705, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **Development of Extruded Shrimp-Corn Snack Using Response Surface Methodology**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., Jouppila K., Kirjoranta S.  
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.17, sa.2, ss.333-343, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Marinating Time, Acetic Acid and Salt Concentrations on the Quality of Little Tunny Fish (*Euthynnus alletteratus*) Fillet**  
TOPUZ O. K.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.40, sa.6, ss.1154-1163, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **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)
- XV. **Physical and antimicrobial properties of anise oil loaded nanoemulsions on the survival of foodborne pathogens**  
TOPUZ O. K., ÖZVURAL E. B., Zhao Q., Huang Q., Chikindas M., Golukcu M.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.203, ss.117-123, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Quality Changes in Marinated Anchovy (*Engraulis encrasicolus*) Sauced with Olive Oil-Lemon Juice Emulsions**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Ucak I.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.6, ss.905-915, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **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)
- XVIII. **Antioxidant activities of citrus albedo and flavedo fragments against fish lipid oxidation**  
YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ B., YATMAZ H. A.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.1, sa.1, ss.1, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. **Development of Eetreded shrimp Corn snack using response surface methodology**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., JOUPPILA K., KIRJORANTA S.  
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.1, sa.1, ss.1, 2016 (SCI-Expanded)
- XX. **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)
- XXI. **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)
- XXII. **Fatty Acid Profiles of Different Shrimp Species: Effects of Depth of Catching**  
Yerlikaya P., TOPUZ O. K., Buyukbenli H. A., GÖKOĞLU N.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.22, sa.3, ss.290-297, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of plant extracts on lipid oxidation in fish croquette during frozen storage**

- GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., TOPUZ O. K., Buyukbenli H. A.  
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.21, sa.6, ss.1641-1645, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Inhibition of lipid oxidation in anchovy oil (*Engraulis encrasicolus*) enriched emulsions during refrigerated storage**  
GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., Buyukbenli H. A., Yerlikaya P.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.7, ss.1398-1403, 2012 (SCI-Expanded)
- XXV. **EFFECTS OF TOMATO AND GARLIC EXTRACTS ON OXIDATIVE STABILITY IN MARINATED ANCHOVY**  
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., TOPUZ O. K.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.36, sa.3, ss.191-197, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Effects of Packaging Atmospheres on the Quality and Shelf Life of Beef Steaks**  
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., Uran H., TOPUZ O. K.  
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.17, sa.3, ss.435-439, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **THE EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON THE QUALITY AND SHELF LIFE OF FRANKFURTER TYPE-SAUSAGES**  
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., Uran H., TOPUZ O. K.  
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.33, ss.367-380, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **USE OF NATURAL PLANT EXTRACTS IN BATTER COATING OF SHRIMP AND THEIR EFFECTS ON THE QUALITY OF SHRIMP DURING FROZEN STORAGE**  
Yerlikaya P., GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, sa.1, ss.127-138, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Changes in the proximate composition of bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) reared in the cages located on the Gulf of Antalya (Turkey's Western Mediterranean coast) during the fattening period**  
Yerlikaya P., GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU M.  
AQUACULTURE RESEARCH, cilt.40, sa.15, ss.1731-1734, 2009 (SCI-Expanded)
- XXX. **Effects of pomegranate sauce on quality of marinated anchovy during refrigerated storage**  
GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., Yerlikaya P.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.1, ss.113-118, 2009 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Algae-based hydrogel beads: A mini-review**  
Ural G. N., TOPUZ O. K., Kaya A., Alp A. C., Yersüren S.  
Food and Humanity, cilt.3, 2024 (Scopus)
- II. **Aljinat bazlı hidrojelle enkapsüle edilmiş nar ekşisi antosiyaninlerinin fizikokimyasal özellikleri**  
Aykın Dinçer E., Dinçer C., Topuz O. K.  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.28, sa.2, ss.280-292, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) MEAT AND EGG**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.LX 2017, ss.316-318, 2017 (ESCI)
- IV. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) MEAT AND EGG**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.LX 2017, ss.316-318, 2017 (ESCI)
- V. **Comparison of essential trace element profiles of rainbow trout fish (*onchorhynchus mykiss*) meat and egg**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C.  
Scientific Papers Series D. Animal Science, cilt.1, sa.1, ss.316-319, 2017 (ESCI)
- VI. **POLYUNSATURATED FATTY ACID (PUFA) CONTENTS OF MEAT AND EGG OF RAINBOW TROUT FISH**

#### **(ONCORHYNCHUS MYKISS)**

TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., Kaya A., Alp A. C.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.60, ss.312-315, 2017 (ESCI)

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

TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., Kaya A., Alp A. C., Kilic M.  
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.60, ss.316-319, 2017 (ESCI)

#### **VIII. Effect of extraction variables on the Omega-3 eicosapentaenoic acid (EPA) content of (Nannochloropsis oculata) microalga oil**

TOPUZ O. K., KAYA A., ALP A. C.  
Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, cilt.20, sa.1, ss.172-177, 2016 (Hakemli Dergi)

#### **IX. Algal oil: A novel source of Omega-3 fatty acids for human nutrition**

TOPUZ O. K.  
Scientific Bulletin. Series F. Biotechnologies, cilt.1, sa.1, ss.178-183, 2016 (Hakemli Dergi)

#### **X. Anisakiasis: Parasitic hazard in raw or uncooked seafood products and prevention ways.**

TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N.  
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, cilt.3, sa.1, ss.21-28, 2016 (Hakemli Dergi)

#### **XI. Oxidative stabilisation of anchovy (Engraulis encrasicolus) oil with pomegranate (Punica granatum) seed extract**

TOPUZ O. K.  
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.12, sa.2, ss.174-178, 2014 (Hakemli Dergi)

### **Kitaplar**

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

YERLİKAYA P., YATMAZ H. A., TOPUZ O. K.  
Innovative Technologies in Seafood Processing, Yesim Ozogul, Editör, Crc Beacon Press, Ny, ss.71-91, 2019

#### **II. Acetic Acids: Advances in Research and Applications**

SZYMCZAK M., TOPUZ O. K.  
Nova Science Publisher, New York, 2018

### **Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler**

#### **I. SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİ ATIKLARININ ÇEVREYE ETKİSİ**

YILDIRIM İ., TOPUZ O. K.  
VII. ULUSAL EKOLOJİ KONGRESİ, Malatya, Türkiye, ss.351

#### **II. Oxidative Status of Commonly Consumed Fish Species**

YERLİKAYA P., Tokay F. G., Aygün T., ALP A. C., TOPUZ O. K.  
4th International Mediterranean Science and Engineering Congress, (IMSEC 2019), Antalya, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2019, ss.349-352

#### **III. Loading and bioencapsulation of Iron (Fe<sup>2+</sup>) mineral in trout egg as a model system for delivering of water-soluble compounds**

TOPUZ O. K., KILIÇ M.  
48 th conference of the west european fish technologists association, Lisbon, Portekiz, 15 - 18 Ekim 2018, ss.1

#### **IV. The Biology of the Banded Dye Murex (Murex trunculus) in the Mediterranean Sea**

ÖZVAROL Y., Eti B., TOPUZ O. K.  
IX International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2018", Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018, ss.676

#### **V. RAINBOW TROUT EGG AS A BIOACTIVE COMPOUND DELIVERING VEHICLE: DETERMINATION OF**

## **FOOD COLORANT (BRILLANT BLUE) INTAKE CAPACITY**

TOPUZ O. K., TONGUR T.

Agrosym 2018, IX International Agricultural Symposium, 4 - 07 Ekim 2018

- VI. **Quality changes in coated shrimp with powdered herbal extracts**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K.  
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.51
- VII. **Çipura (Sparus aurata) ve Levrek (Dicentrarchus labrax) Etlerinin Esansiyel Mikro Element İçeriklerinin Karşılaştırılması**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M., ETLİ B., URAL G. N.  
3. ASM International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.106
- VIII. **Çipura (Sparus aurata) ve Levrek (Dicentrarchus labrax) Etlerinin Esansiyel Mikro Element İçeriklerinin Karşılaştırılması**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M., ETLİ B., URAL G. N.  
3. ASM International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.106
- IX. **Composition of Anchovy Oil Enriched Emulsions**  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.  
International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.9
- X. **Composition of Anchovy Oil Enriched Emulsions**  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A.  
International Congress of Agriculture and Environment, Antalya, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.9
- XI. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (ONCORHYNCHUS MYKISS) MEAT AND EGG**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.  
International Conference Agriculture for life,life for agriculture, Bükreş, Romanya, 15 - 18 Kasım 2017, ss.82
- XII. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (ONCORHYNCHUS MYKISS) MEAT AND EGG**  
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.  
International Conference Agriculture for life,life for agriculture, Bükreş, Romanya, 15 - 18 Kasım 2017, ss.82
- XIII. **Liposoluble vitamin profiles (A, D3, E) in meat and egg of farmed rainbow trout fish (Oncorhynchus mykiss)**  
TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., ÖZVAROL Y.  
NABEC 2017, Northeast Agriculture and Biological Engineering Conference, Groton-Maine, Amerika Birleşik Devletleri, 30 Temmuz - 02 Ağustos 2017, cilt.1, ss.20
- XIV. **Effects of cooking on protein functionality and texture of fresh and frozen thawed squid (Loligo vulgaris) muscle**  
GÖKOĞLU N., UCAK I., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.  
International Symposium on Animal Science, 5 - 10 Haziran 2017, ss.22
- XV. **Effects of cooking on protein functionality and texture of fresh and frozen thawed squid (Loligo vulgaris) muscle**  
GÖKOĞLU N., UCAK I., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.  
International Symposium on Animal Science, 5 - 10 Haziran 2017, ss.22
- XVI. **Biotechnological production of omega-3 fatty acids from microalgae**  
TOPUZ O. K., Aygün T.  
TAFT 2015 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Nantes, Finlandiya, 12 - 15 Ekim 2015, cilt.1, sa.1, ss.95
- XVII. **Alabalık (Oncorhynchus mykiss) yumurtasının besinsel özellikleri**  
TOPUZ O. K., AYGÜN T., AYGÜN A.  
18. Su Ürünleri Sempozyumu 2015, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, cilt.1, sa.1, ss.451
- XVIII. **Su ürünleri kaynaklı fosfolipidler: Özellikleri, kaynakları ve uygulama alanları**  
AYGÜN T., TOPUZ O. K., AYGÜN A.  
18. Su Ürünleri Sempozyumu 2015, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, cilt.1, sa.1, ss.451

- XIX. **Pysicochemical properties of freeze dried rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) roe**  
TOPUZ O. K., Aygün T.  
Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Newark, Amerika Birleşik Devletleri, 12 - 15 Temmuz 2015, cilt.1, ss.19
- XX. **Farklı karides türlerinde kafa ayıklama işleminin melanosis üzerine etkisi**  
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A.  
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.48
- XXI. **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
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **Optimisation of the Ultrasonically Assisted Extraction Conditions of Phenolic Compounds from Green Alga (*Enteromorpha linza*)**  
Gümüş B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.  
Alg'n' Chem, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55-56
- XXVI. **Optimisation of the Ultrasonically Assisted Extraction Conditions of Phenolic Compounds from Green Alga (*Enteromorpha linza*)**  
Gümüş B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.  
Alg'n' Chem, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55-56
- XXVII. **Optimization of the ultrasonically assisted extraction of phenolic compounds from green alga (*Enteromorpha linza*).**  
GÜMÜŞ B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., BÜYÜKBENLİ H. A.  
Alg'n' Chem 2014, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55
- XXVIII. **Yeşil deniz yosunlarından (*Enteromorpha linza*) fenolik madde ekstraksiyon koşullarının optimizasyonu**  
TOPUZ O. K., UÇAK İ., GÜMÜŞ B., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P.  
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.374
- XXIX. **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
- XXX. **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 Akvatik Bilimler) Sempozyumu, Erzurum, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2013, ss.121
- XXXI. **Fatty acids of different shrimp species caught from the gulf of Antalya, Mediterranean Sea**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., BÜYÜKBENLİ H. A.  
. Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Kasım 2012, ss.181
- XXXII. **Fatty acids of different shrimp species caught from the gulf of Antalya, Mediterranean Sea**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., BÜYÜKBENLİ H. A.

- . Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, ss.181
- XXXIII. **Optimization of shrimp snack production by response surface methodology: Sensory properties.**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N.  
Chemical Reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Kasım 2012, ss.217
- XXXIV. **Optimization of shrimp snack production by response surface methodology: Sensory properties.**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N.  
Chemical Reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, ss.217
- XXXV. **Fatty acids of different shrimp species caught from the gulf of Antalya, Mediterranean Sea**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K., BÜYÜKBENLİ H. A.  
. Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, ss.181
- XXXVI. **Hamsi Yağının Farklı Kısımlarında Yağ Aitleri Kompozisyonu ve Oksidasyon Ürünlerinin Düzeylerinin Belirlenmesi**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.291
- XXXVII. **Karides eti I,le zenginleştirilmiş tortilla cipslerinin Kalite Özellikleri.**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, ss.192
- XXXVIII. **Karides eti I,le zenginleştirilmiş tortilla cipslerinin Kalite Özellikleri.**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.192
- XXXIX. **Hamsi Yağının Farklı Kısımlarında Yağ Aitleri Kompozisyonu ve Oksidasyon Ürünlerinin Düzeylerinin Belirlenmesi**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, ss.291
- XL. **Hamsi Yağının Farklı Kısımlarında Yağ Aitleri Kompozisyonu ve Oksidasyon Ürünlerinin Düzeylerinin Belirlenmesi**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, ss.291
- XLI. **Extrusion processing of seafood.**  
TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N.  
4th International Conference on Aquatic Resources (ICAR-10), Mısır, 1 - 04 Aralık 2010, ss.27
- XLII. **Inhibition effects of tomato and garlic extracts on lipid oxidation in marinated anchovy**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Danimarka, 1 - 04 Eylül 2009, ss.212
- XLIII. **Inhibition effects of tomato and garlic extracts on lipid oxidation in marinated anchovy**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Danimarka, ss.212
- XLIV. **Inhibition effects of tomato and garlic extracts on lipid oxidation in marinated anchovy**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Danimarka, ss.212
- XLV. **Effects of garlic extract on the quality of coated shrimp during frozen storage**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
Resource management. Short Communications of Contributions Presented at International Conference Aquaculture Europe 08, Polonya, ss.141
- XLVI. **Effects of garlic extract on the quality of coated shrimp during frozen storage**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
Resource management. Short Communications of Contributions Presented at International Conference Aquaculture Europe 08, Polonya, 1 - 04 Eylül 2008, ss.141
- XLVII. **Effects of garlic extract on the quality of coated shrimp during frozen storage**  
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.  
Resource management. Short Communications of Contributions Presented at International Conference



Aquaculture Europe 08, Polonya, ss.141

**XLVIII. Hazards related to food safety in aquaculture products and prevention**

TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.109

**XLIX. Hazards related to food safety in aquaculture products and prevention**

TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

1st International Congress of Seafood Technology, Türkiye, ss.109

**L. Preservation of marinated fish in Pomegranate sauce**

GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P.

1st International Congress of Seafood Technology, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.64

**LI. Hazards related to food safety in aquaculture products and prevention**

TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

1st International Congress of Seafood Technology, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2008, ss.109

## Desteklenen Projeler

TOPUZ O. K., Alp A. C., Aygün T., ETLİ B. N., TOKAY F. G., URAL G. N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., KAYA A., YATMAZ H. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karides işleme artılarında bulunan karotenoidlerin nanoemülsiyon teknolojisi ile sulu sistemlerde çözünürlüğünün ve biyoyararlılığının artırılması, 2018 - 2021

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOKAY F. G., ALP A. C., KAYA A., TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., SAK AYGÜN T., ETLİ B. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yaygın Olarak Tüketilen Balık Yağlarının Karakterizasyonu, Yağda Çözünen Vitaminler ve Karotenoid İçeriklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2020

TOPUZ O. K., YATMAZ H. A., Aygün T., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., KAYA A., Tokay F. G., ETLİ B. N., Alp A. C., Ural G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alabalık yumurtalarından lesitin elde edilmesi karakterizasyonu ve hamsi yağı lipozom sisteminde kullanım olanaklarının araştırılması, 2018 - 2020

TOPUZ O. K., Etlı B. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tıbbi kullanım amaçlı steril levrek derisi üretiminde perasetik asit ve sodyum hipoklorit kullanımı, 2018 - 2020

TOPUZ O. K., AKTAR C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARİDES İŞLEME ARTIKLARINDAN ASTAKSANTİN EKSTRAKSİYONU FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİNİN ASTAKSANTİN VERİM VE KALİTESİNE ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI, 2017 - 2019

TOPUZ O. K., KAYA A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARİDES İŞLEME ARTIKLARINDAN ASTAKSANTİN EKSTRAKSİYON KOŞULLARININ OPTİMİZASYONU: FARKLI POLARİTEDEKİ ÇÖZGENLERİN ASTAKSANTİN VERİM VE KALİTESİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2017 - 2019

TOPUZ O. K., UÇAK İ., GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., GÜMÜŞ B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Effects of marinating time acetic acid and salt concentrations on the quality of little tunny fish *Euthynnus alletteratus* fillet, 2017 - 2018

TOPUZ O. K., KÜÇÜKÇETİN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alabalık yumurtalarından fonksiyonel besin takviyesi geliştirilmesi Farklı kurutma yöntemlerinin su aktivitesi değerlerinin ve biyomateryallerle kaplamanın ürün kalitesine etkileri, 2016 - 2018

GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fiziksel ve Kimyasal Yöntemler Kullanılarak Yumuşatılan Kafadan Bacaklılar Ahtapot Kalamar Mürekkep Balığı Kaslarının Fizikokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi, 2015 - 2018

TOPUZ O. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Physical and antimicrobial properties of anise oil loaded nanoemulsions on the survival of foodborne pathogens, 2016 - 2017

TOPUZ O. K., ÖZVAROL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alabalık yumurtalarından fonksiyonel besin takviyesi geliştirilmesi Yumurtaların yağda çözünür vitamin A D2 D3 ve E düzeylerinin HPLC yöntemi ile belirlenmesi, 2015 - 2017

TOPUZ O. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Influence of pomegranate peel *Punica granatum* extract on lipid oxidation in anchovy fish oil under heat accelerated conditions, 2015 - 2017

TOPUZ O. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alternatif Omega-3 kaynağı olarak algal yağ üretimi: Optimum yağ ekstraksiyon koşullarının belirlenmesi, 2015 - 2017

TOPUZ O. K., TÜBİTAK Projesi, Fiziksel ve Kimyasal Yöntemler Kullanılarak Yumuşatılan Kafadan Bacaklılar Kaslarının Fizikokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi, 2014 - 2015  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., TÜBİTAK Projesi, Fonksiyonel Gıda Takviyesi olarak Kurutulmuş Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) Yumurtası Üretim Yöntemlerinin Araştırılması, 2014 - 2015  
TOPUZ O. K., Diğer Uluslararası Fon Programları, Effect of essential oil (anise oil) nanoemulsions on the survival of *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes*, 2014 - 2014  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., GÖKOĞLU N., TÜBİTAK Projesi, Transglutaminaz Enzimi İlavasının Balık Kıymalarında Biyojen Amin Oluşumunun baskılanması Üzerine Etkisi, 2013 - 2014  
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., TOPUZ O. K., TÜBİTAK Projesi, Hamsi Yağı ile Zenginleştirilmiş Emülsiyon Üretimi ve Oksidasyon Stabilitésinin Sağlanması, 2010 - 2011  
TOPUZ O. K., Diğer Uluslararası Fon Programları, Effect of Extrusion Parameters on Properties of Snack Product made from corn flour and shrimp, 2009 - 2009

## **Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler**

Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2015  
European Journal of Lipid Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2015  
Journal of Food Process Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015  
Plant Foods for Human Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015  
Journal of Food Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014  
Tarım Bilimleri Dergisi, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014  
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013

## **Metrikler**

Yayın: 95  
Atf (WoS): 354  
Atf (Scopus): 413  
H-İndeks (WoS): 13  
H-İndeks (Scopus): 13

## **Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri**

TAFT 2015, 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference, Katılımcı, Nantes, Fransa, 2015  
18. Su Ürünleri Ulusal Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015  
NABEC 2015, Northeast Agricultural & Biological Engineering Conference, Katılımcı, Delaware, Amerika Birleşik Devletleri, 2015  
5. Gıda güvenliği, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2015  
AGROSYM 2014, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2014  
Agribalkan, Balkan Agricultural Conference, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2014  
Alg'n Chem 2014, Katılımcı, Montpellier, Fransa, 2014  
Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2013  
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013  
Chemical Reactions in Foods VII, Katılımcı, Praha, Çek Cumhuriyeti, 2012  
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012  
4th International Conference on Aquatic Resources, Katılımcı, Al-İskandarîyah, Mısır, 2010

Effost 2009, New challenges in food preservation, Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2009

TAFT 2009, New Technology for Healthy and Safe Seafood, Katılımcı, K benhavn, Danimarka, 2009

Aquaculture Europe 08, Resourch Management, Katılımcı, Krak w, Polonya, 2008

ICST 2008, 1st International Congress of Seafood Technology, Katılımcı, İzmır, Türkiye, 2008

VII Ulusal Ekoloji Kongresi, Katılımcı, Malatya, Türkiye, 2007