

Prof. Dr. PINAR YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 6098](tel:+902423106098)

E-posta: pyerlikaya@akdeniz.edu.tr

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

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4001-5245

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-3176-2016

Yoksis Araştırmacı ID: 128622

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2008

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1995 - 1999

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Bilişim, Veri Tabanı (Excel, Access), Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Uluslararası Tarımsal Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Ankara, 2009

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Seafood Safety Management Based on Risk Analysis, CIHEAM Zaragoza, İspanya, 2009

Kalite Yönetimi, Gıda Kontrolör Kursu, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, İzmir Tarım İl Müdürlüğü, 2008

Kalite Yönetimi, ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 17020 (=EN 45004), Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Antalya Tarım İl Müdürlüğü, 2007

Yabancı Dil, Certificate of Proficiency in English (COPE) Kursu, Bilkent Üniversitesi Yabancı Diller Fakültesi, Ankara, 2000

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı Bitki Ekstraktlarının Dondurulmuş Palamut Balığı (Sarda sarda) Filetolarının Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Niteliklerine Etkisinin İncelenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008

Yüksek Lisans, Mavi Yengeç (*Callinectes sapidus*) Etinin Kimyasal Kompozisyonunun ve Dondurulmuş Depolama Sırasında Kalite Değişimlerinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2002

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Gıda Mühendisliği, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

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

Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2011 - 2017
Yrd. Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2009 - 2011
Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1999 - 2007

Akademik İdari Deneyim

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2022 - Devam Ediyor
Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2016 - Devam Ediyor
Farabi Programı Kurum Koordinatörü, Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2014 - 2022
Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2014 - 2017
Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2012 - 2016
Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2011 - 2014

Verdiği Dersler

Su Ürünleri Kalite Kontrolünde Laboratuar Teknikleri, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Su Ürünleri Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2016 - 2017
Su Ürünleri Lipid Kimyası ve Omega Yağ Asitleri , Doktora, 2016 - 2017
Su Ürünleri Yan Ürünleri İşleme Teknikleri, Lisans, 2016 - 2017
İşlenmiş Su Ürünlerinde Raf Ömrü, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Su Ürünlerinde Kimyasal Kalıntılar, Doktora, 2016 - 2017
Biyokimya, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Yerlikaya Kebapçioğlu P., Yeniden Yapılandırılmış Balık Etinin Dondurulmuş Depolama Süresince Kalite Değişimlerinin Belirlenmesi, Doktora, F.Gökhun(Öğrenci), 2020
Yerlikaya Kebapçioğlu P., Su Ürünleri Tüketiminde Fitalat Esterlerine Maruz Kalınma Düzeyi, Yüksek Lisans, A.Can(Öğrenci), 2019
Yerlikaya Kebapçioğlu P., Transglutaminaz enzimi ilave edilerek kaplanmış balık filetolarının kalitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.Gökhun(Öğrenci), 2015

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Osman Kadir Topuz danışman, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Aralık, 2018
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2018
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2017
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Şubat, 2017
Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Kasım, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Fahrettin Gokhun TOKAY, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2015
Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlilik Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim

Dalı, Mayıs, 2015

Tez Savunma (Doktora), Ayşe Aşçı Arslan (Doç Dr Ahmet KÜÇÜKÇETİN), Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Şubat, 2015

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlilik, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Aralık, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Gıda Mühendisliği, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Haziran, 2014

Tez Savunma (Doktora), Doktora Tez Savunma , Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Nisan, 2014

İdari Personel Sınavı, Gemi Personeli Alımı, Akdeniz Üniversitesi, Şubat, 2014

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2014

İdari Personel Sınavı, Gemi Personeli Alımı, Akdeniz Üniversitesi, Aralık, 2013

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlik Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Ekim, 2013

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Temmuz, 2013

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlik Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Mayıs, 2013

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlik Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Aralık, 2012

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlik Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Aralık, 2012

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ağustos, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Mayıs, 2011

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlik Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Nisan, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Ocak, 2011

Tez Savunma (Doktora), Doktora Yeterlik Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Aralık, 2010

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Sınav Jürisi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Anabilim Dalı, Aralık, 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A Comparative Study of Amino Acids and B-Group Vitamins of Commercial Fish Species**
Yerlikaya P., Aydan Yatmaz H.
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.24, sa.12, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **RSM Based Process Variables Optimization of Restructured Fish Meat**
Tokay F. G., Alp A. C., Yerlikaya P.
Journal of Aquatic Food Product Technology, cilt.31, sa.8, ss.828-841, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **Production and shelf life of restructured fish meat binded by microbial transglutaminase**
Tokay F. G., Alp A. C., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.152, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Effect of shrimp fortification level on nutritional value, cooking quality and microstructure of freeze-dried noodles**

Yerlikaya P., Tokay F. G., Alp A. C., Cilay S.

ACTA ALIMENTARIA, cilt.50, sa.3, ss.310-321, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **Phthalate ester migration into food: effect of packaging material and time**
ALP A. C., Yerlikaya P.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.246, sa.3, ss.425-435, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **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)
- X. **The quality alterations of rainbow trout mince treated with transglutaminase**
Yerlikaya P., YATMAZ H. A., GÖKOĞLU N., Ucak I.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.84, ss.815-820, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of bromelain and papain enzymes addition on physicochemical and textural properties of squid (*Loligo vulgaris*)**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Ucak I., YATMAZ H. A.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, cilt.11, sa.1, ss.347-353, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **Shelf-Life Extension of Fish Fillets by Spraying with Microbial Transglutaminase**
Tokay F. G., Yerlikaya P.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.26, sa.8, ss.940-948, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **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)
- XVI. **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)
- XVII. **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)
- XVIII. **Suppression of the formation of biogenic amines in mackerel mince by microbial transglutaminase**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., Ucak I., YATMAZ H. A., Benjakul S.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.11, ss.2215-2221, 2015 (SCI-Expanded)
- XIX. **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)

- XX. **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)
- XXI. **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)
- XXII. **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)
- XXIII. **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)
- XXIV. **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)
- XXV. **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)
- XXVI. **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)
- XXVII. **Effect of Previous Plant Extract Treatment on Sensory and Physical Properties of Frozen Bonito (*Sarda sarda*) Fillets**
Yerlikaya P., GÖKOĞLU N.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.10, sa.3, ss.341-349, 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. **Inhibition effects of green tea and grape seed extracts on lipid oxidation in bonito fillets during frozen storage**
Yerlikaya P., GÖKOĞLU N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.2, ss.252-257, 2010 (SCI-Expanded)
- XXX. **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)
- XXXI. **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)
- XXXII. **Inhibition effects of grape seed extracts on melanosis formation in shrimp (*Parapenaeus longirostris*)**
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.6, ss.1004-1008, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Trace elements in edible tissues of three shrimp species (*Penaeus semisulcatus*, *Parapenaeus longirostris* and *Palaemon serratus*)**

- GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., GÖKOĞLU M.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.88, sa.2, ss.175-178, 2008 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Seasonal variations in proximate and elemental composition of pearl oyster (*Pinctada radiata*, Leach, 1814)**
Gokoglu N., Gokoglu M., Yerlikaya P.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.86, sa.13, ss.2161-2165, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Quality changes of fish patties produced from anchovy during refrigerated storage**
Yerlikaya P., Gokoglu N., URAN H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, sa.3-4, ss.287-291, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Changes in biogenic amine contents and sensory quality of sardine (*Sardina pilchardus*) stored at 4°C and 20°C**
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., Cengiz E.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.27, sa.3, ss.221-231, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Quality changes of blue crab (*Callinectes sapidus*) meat during frozen storage**
Yerlikaya P., Gokoglu N.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.27, sa.1, ss.83-89, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Use of eye fluid refractive index in sardine (*Sardina pilchardus*) as a freshness indicator**
Gokoglu N., Yerlikaya P.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.218, sa.3, ss.295-297, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Determination of the shelf life of marinated sardina (*sardina pilchardus*) stored at 4°C.**
GÖKOĞLU N., CENGİZİ E., YERLİKAYA P.
FOOD CONTROL, cilt.15, sa.1, ss.1-4, 2004 (SCI-Expanded)
- XL. **Effects of cooking methods on the proximate composition and mineral contents of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)**
Gokoglu N., Yerlikaya P., Cengiz E.
FOOD CHEMISTRY, cilt.84, sa.1, ss.19-22, 2004 (SCI-Expanded)
- XLI. **Biogenic amines formation in sardine marinade during refrigerated storage**
GÖKOĞLU N., Yerlikaya P., Cengiz E.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.27, sa.5, ss.435-447, 2003 (SCI-Expanded)
- XLII. **Determination of proximate composition and mineral contents of blue crab and swim crab caught off the Gulf of Antalya**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
FOOD CHEMISTRY, cilt.80, sa.4, ss.495-498, 2003 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Physical and chemical food safety hazards and associated health risks in seafood: A Mediterranean perspective (Part 1)**
ÖZOĞUL F., Rathod N., ALAK G., ÇOLAKOĞLU F., Ayas D., Baygar T., Çaklı Ş., Duyar H., Yerlikaya P., ÖZOĞUL Y., et al.
Advances in Food and Nutrition Research, 2024 (Scopus)
- II. **COMPARISON OF ESSENTIAL TRACE ELEMENT PROFILES OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) MEAT AND EGG**
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., KAYA A., ALP A. C., KILIÇ M.
SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.LX 2017, ss.316-318, 2017 (ESCI)
- III. **Fitalat esterleri ve su ürünleri tüketimindeki yeri**
YERLİKAYA P.
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, cilt.3, ss.1-5, 2017 (Hakemli Dergi)
- IV. **POLYUNSATURATED FATTY ACID (PUFA) CONTENTS OF MEAT AND EGG OF RAINBOW TROUT FISH (*ONCORHYNCHUS MYKISS*)**
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ H. A., Kaya A., Alp A. C.

SCIENTIFIC PAPERS-SERIES D-ANIMAL SCIENCE, cilt.60, ss.312-315, 2017 (ESCI)

- V. **Su Ürünleri Lipidleri**
YERLİKAYA P.
Tarım Türk Dergisi, sa.47, ss.43-46, 2014 (Hakemli Dergi)
- VI. **Deniz hıyarları ve gıda olarak değerlendirilmesi**
YERLİKAYA P., ULU E.
Tarım Türk Dergisi, cilt.23, sa.5, ss.160-162, 2010 (Hakemli Dergi)
- VII. **Gıdalarda biyojen aminler ve önemi**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
GIDA, cilt.6, sa.12, ss.24-30, 2002 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Seaweeds: A Holistic Approach to Heathy Diets and to an Ideal Food**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P.
Seaweeds and Seaweed-Derived Compounds, ÖZOĞUL FATİH, Rusu Alexandru, Trif Monica, Editör, Springer Nature, ss.83-116, 2024
- II. **Transglutaminases in meat and seafood bioprocessing**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N.
Transglutaminase, Fundamentals and Applications, SIMPSON BENJAMIN K., Yi Zhang, Editör, Elsevier Academic Press, London, ss.181-206, 2024
- III. **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
- IV. **Seafood Chilling, Refrigeration and Freezing**
Gökoğlu N., Yerlikaya P.
John Wiley & Sons, West Sussex, UK , Oxford, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Fish sticks produced by different fish species**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Tokay F. G., Alp A. C.
52nd WEFTA (West European Fish Technologists Association) Meeting, İzmir, Türkiye, 14 - 18 Ekim 2024
- 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. **Human exposure to phthalate esters through seafood packed in PVC, PP and tin can containers.**
ALP A. C., YERLİKAYA P.
Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR 2018), Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.65-73
- IV. **Migration of phthalate esters to seafood in PVC containers**
ALP A. C., YERLİKAYA P.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.127
- V. **Food safety perspectives on the use of antibiotics in aquaculture**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU M.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.170
- VI. **Food safety perspectives on the use of antibiotics in aquaculture**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU M.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.170

VII. **Phthalate esters in fish species from the Gulf of Antalya**

ALP A. C., YERLİKAYA P.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods RPFODS 2018, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.157

VIII. **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

IX. **Food safety perspectives on the use of antibiotics in aquaculture", International Conference on Raw Materials to Processed Foods**

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU M.

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Nisan 2018, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.170

X. **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

XI. **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

XII. **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

XIII. **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

XIV. **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

XV. **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

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

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

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

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

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

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

XVIII. **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

XIX. **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

- XX. **Plastic packaging of seafood and use of phthalates**
ALP A. C., YERLİKAYA P.
FABA 2016, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.509
- XXI. **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
- XXII. **Effect Of Transglutaminase On Fish Medallion Properties Cooked With Different Methods**
YERLİKAYA P., Tokay F. G., YATMAZ H. A.
2. Congress on Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.140
- XXIII. **Effect Of Transglutaminase On Fish Medallion Properties Cooked With Different Methods**
YERLİKAYA P., Tokay F. G., YATMAZ H. A.
2. Congress on Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.140
- XXIV. **Effect of transglutaminase coating on the formation of biogenic amines in mackerel fillets**
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., Tokay F. G.
46. WEFTA Conference., Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.60
- XXV. **Effects of organic acids on physicochemical characteristics of octopus muscle**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
46th WEFTA, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.198
- XXVI. **Effect of transglutaminase coating on the formation of biogenic amines in mackerel fillets**
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., Tokay F. G.
46. WEFTA Conference, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.60
- XXVII. **Effects of organic acids on physicochemical characteristics of octopus muscle**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
46th WEFTA, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016, ss.198
- XXVIII. **Uskumru filetoları kalitesi üzerine transglutaminaz enzimi uygulamasının etkileri**
Tokay F. G., YERLİKAYA P.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.118
- XXIX. **Transglutaminaz enziminin farklı balık türlerinde biyojen amin oluşumu üzerine etkisi.**
YERLİKAYA P., YATMAZ H. A., UÇAK İ., GÖKOĞLU N.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.289
- XXX. **The effect of transglutaminase addition on the quality alterations of rainbow trout mince**
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., ILKNUR U.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrade, Sırbistan, 10 - 12 Haziran 2015
- XXXI. **Effects of Tumbling Process on Physicochemical Properties of Octopus (*Octopus vulgaris*)**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.241-242
- XXXII. **The effect of transglutaminase addition on the quality alterations of rainbow trout mince**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., UÇAK İ.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.291-292
- XXXIII. **Inhibition of Lipid oxidation in Anchovy Oil by Grapefruit Albedo Extract**
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., UÇAK İ.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.151-152
- XXXIV. **The effect of transglutaminase addition on the quality alterations of rainbow trout mince**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YATMAZ H. A., UÇAK İ.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.291-292
- XXXV. **Inhibition of Lipid oxidation in Anchovy Oil by Grapefruit Albedo Extract**
YATMAZ H. A., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., UÇAK İ.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.151-152
- XXXVI. **Effects of Tumbling Process on Physicochemical Properties of Octopus (*Octopus vulgaris*)**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., UÇAK İ., YATMAZ H. A.
VII. International Water and Fish Conference, Belgrad, Karadağ, 10 - 12 Haziran 2015, ss.241-242

- XXXVII. **Su ürünleri kaynaklı alerjenler**
Tokay F. G., YERLİKAYA P.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.72
- XXXVIII. **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
- XXXIX. **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
- XL. **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
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **Optimisation of the ultrasonically assisted extraction conditions of phenolic compounds from green alga (Enteromorpha linza)**
GÜMÜŞ B., TOPUZ O. K., YERLİKAYA P., UÇAK İ., AYDAN YATMAZ H.
Alg'n' Chem 2014, Montpellier, Fransa, 31 Mart - 03 Nisan 2014, ss.55
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **Yeşil deniz yosunlarından (Enteromorpha linza) fenolik madde ekstraksiyon koşullarının optimizasyonu**
TOPUZ O. K., UÇAK İ., GÜMÜŞ B., YERLİKAYA P., KEBAPÇIOĞLU P.
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.374
- XLVII. **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
- XLVIII. **Antalya Körfezi'nde yakalanan bazı su ürünlerinin yenilebilir dokularındaki iz element düzeylerinin belirlenmesi**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
Ulusal Zooloji Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 31 Ağustos 2013, ss.95
- XLIX. **Su ürünleri Muhafazasında Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
Ulusal Zooloji Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2013, ss.95
- L. **Quality Assessment of Common Pandora (Pagellus erythrinus) During Storage on Ice Made From Citrus Extracts**
BAĞDATLI İ., GÖKOĞLU N., GÜMÜŞ B., YERLİKAYA P., KEBAPÇIOĞLU P.
Chemical Reactions in Foods VII, Pratik, Çek Cumhuriyeti, 14 - 16 Kasım 2012, ss.123

- LI. **Quality Assessment of Common Pandora (Pagellus erthrinus) During Storage on ice Made from Citrus Extracts**
UÇAK İ., GÖKOĞLU N., Gümüş B., YERLİKAYA P.
Chemical reactions in Foods VII, Prag, Çek Cumhuriyeti, 14 - 16 Kasım 2012, ss.25-26
- LII. **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
- LIII. **Inhibition of lipid oxidation in anchovy oil by citrus extracts during storage.**
YERLİKAYA P., GÜMÜŞ B., UÇAK İ., GÖKOĞLU N.
hemical Reactions in Foods VII, Prague, Çek Cumhuriyeti, 14 - 16 Kasım 2012, ss.12
- LIV. **Inhibition of Lipid Oxidation in Anchovy Oil by Citrus Extracts During Storage**
YERLİKAYA P., gümüş b., UÇAK İ., GÖKOĞLU N.
Chemical reactions in Foods VII, Prag, Çek Cumhuriyeti, 14 - 16 Kasım 2012, ss.124-125
- LV. **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
- LVI. **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
- LVII. **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
- LVIII. **. Inhibit,on of lipid oxidation in anchovy oil by citrus extracts during storage.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, ss.124
- LIX. **. Inhibit,on of lipid oxidation in anchovy oil by citrus extracts during storage.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
Chemical reactions in Foods VII, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Kasım 2012, ss.124
- LX. **Hamsi Yağının Farklı Kısımlarında Yağ Aitleri Kompozisyonu ve Oksidasyon Ürünlerinin Düzeylerinin Belirlenmesi**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.
Türkiye 11. Gıda Kongreresi, Hatay, Türkiye, ss.291
- LXI. **Hamsi Yağının Farklı Kısımlarında Yağ Aitleri Kompozisyonu ve Oksidasyon Ürünlerinin Düzeylerinin Belirlenmesi**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.
Türkiye 11. Gıda Kongreresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.291
- LXII. **Balık Yağı İle Zenginleştirilmiş Mayonezlerin Besleyici Değeri**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
Türkiye 11. Gıda Kongreresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.277
- LXIII. **Hamsi Yağının Farklı Kısımlarında Yağ Aitleri Kompozisyonu ve Oksidasyon Ürünlerinin Düzeylerinin Belirlenmesi**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P., TOPUZ O. K.
Türkiye 11. Gıda Kongreresi, Hatay, Türkiye, ss.291
- LXIV. **Balık Yağı İle Zenginleştirilmiş Mayonezlerin Besleyici Değeri**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
Türkiye 11. Gıda Kongreresi, Hatay, Türkiye, ss.277
- LXV. **Protective effect of grape seed extract treatment before and after freezing on lipids of bonito.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Valencia, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012, ss.12
- LXVI. **Protective effect of grape seed extract treatment before and after freezing on lipids of bonito**

- YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
. International Conference of Agricultural Engineering, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.124
- LXVII. **Investigation of oxidative changes of emulsion enriched with anchovy oil and plant extracts**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
International Conference of Agricultural Engineering, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.125
- LXVIII. **Balık Yağının Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanımı**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.227-228
- LXIX. **Balık yağının süt ve süt ürünlerinin zenginleştirilmesinde kullanımı.**
DEMİR M., YERLİKAYA P., KÜÇÜKÇETİN A.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.227
- LXX. **Su ürünleri muhafazasında bitkisel kaynaklı doğal antioksidanların kullanımı.**
KIRCA TOKLUCU A., YERLİKAYA P.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.279
- LXXI. **Use of plant extracts as natural preservatives in a ready-to-eat seafood product.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
4th International Conference on Aquatic Resources (ICAR 2010), Alexandria, Mısır, 7 - 10 Aralık 2010, ss.23
- LXXII. **Pomegranate peel extract as a glazing solvent.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
4th International Conference on Aquatic Resources (ICAR 2010), Alexandria, Mısır, 7 - 10 Aralık 2010, ss.24
- LXXIII. **Pomegranate peel extract as a glazing solvent.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
4th International Conference on Aquatic Resources (ICAR-10), Mısır, 1 - 04 Aralık 2010, ss.24
- LXXIV. **Use of plant extracts as natural preservatives in a ready-to-eat seafood product.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
4th International Conference on Aquatic Resources (ICAR-10), Mısır, 1 - 04 Aralık 2010, ss.23
- LXXV. **Improving food security through aquaculture.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
Global Conference on Aquaculture: Farming the waters for people and Food, Tayland, ss.124
- LXXVI. **Improving food security through aquaculture.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
Global Conference on Aquaculture: Farming the waters for people and Food, Tayland, 1 - 04 Eylül 2010, ss.124
- LXXVII. **Effects of plant extracts on the quality changes of salted anchovy during refrigerated storage**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
EFFOST 2009. New Challenges in Food Preservation Conference, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2009, ss.32
- LXXVIII. **The effect of shrimp coating ingredient: Grape seed extract**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
EFFOST 2009. New Challenges in Food Preservation Conference,, Macaristan, ss.36
- LXXIX. **The effect of shrimp coating ingredient: Grape seed extract**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
EFFOST 2009. New Challenges in Food Preservation Conference,, Macaristan, 1 - 04 Kasım 2009, ss.36
- LXXX. **Effects of plant extracts on the quality changes of salted anchovy during refrigerated storage**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
EFFOST 2009. New Challenges in Food Preservation Conference, Macaristan, ss.32
- LXXXI. **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
- LXXXII. **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
- LXXXIII. **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

LXXXIV. **Yeşil çay ekstraktı uygulaması ile dondurulmuş palamut balığı filetolarında lipid oksidasyonunun önlenmesi**

YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu,, Rize, Türkiye, ss.498

LXXXV. **Yeşil çay ekstraktı uygulaması ile dondurulmuş palamut balığı filetolarında lipid oksidasyonunun önlenmesi**

YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu,, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.498

LXXXVI. **Bitki Özütleri İlave edilmiş balık kroketin dondurulmuş depolama süresince kalite değişimlerinin incelenmesi.**

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.

XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 1-4 temmuz Rize,, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.9

LXXXVII. **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 Contrubutions Presented at International Conference Aquaculture Europe 08, Polonya, ss.141

LXXXVIII. **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 Contrubutions Presented at International Conference Aquaculture Europe 08, Polonya, 1 - 04 Eylül 2008, ss.141

LXXXIX. **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 Contrubutions Presented at International Conference Aquaculture Europe 08, Polonya, ss.141

XC. **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

XCI. **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

XCII. **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

XCIII. **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

XCIV. **Development of HACCP Procedures to control Agrochemicals in Aquaculture Products**

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.

10th Asean Food Conference, Kualalumpur, Malezya, 21 Aralık - 23 Ağustos 2007, ss.75

XCV. **Su ürünleri üretiminde antibiyotik kullanımına yönelik kritik kontrol noktalarında tehlike analizi (HACCP) planı.**

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.

XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.12

XCVI. **Kültürü yapılan su ürünlerinde gıda güvenlik riskleri ve HACCP siteminin uygulanması**

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.

14. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2007, ss.458

XCVII. **Su ürünleri teknolojisinde ultrasonik tekniklerin kullanımı**

YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

14. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, ss.194

- XCVIII. **Su ürünleri teknolojisinde ultrasonik tekniklerin kullanımı**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
14. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2007, ss.194
- XCIX. **Quality changes and shelf life of beef steaks packed under modified atmosphere and vacuum during refrigerated storage**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
10th Asean Food Conference., Malezya, 1 - 04 Ağustos 2007, ss.95
- C. **Development of HACCP Procedures to control Agrochemicals in Aquaculture Products.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
10th Asean Food Conference., Malezya, 1 - 04 Ağustos 2007, ss.75
- CI. **Quality changes and shelf life of beef steaks packed under modified atmosphere and vacuum during refrigerated storage**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
10th Asean Food Conference., Malezya, ss.95
- CII. **Elemental compositions of shrimp species from the gulf of Antalya**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
AQUA 2006, Florence, İtalya, 9 - 13 Mayıs 2006, ss.1019
- CIII. **Su ürünlerine organoklor bileşiklerinin kontaminasyonu ve insan sağlığına etkileri**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
. 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.74
- CIV. **Et ve ürünlerinde yağ oranını azaltma stratejileri.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.517-520
- CV. **Trace metal accumulation related to sex in edible tissue of freshwater crayfish *Astacus leptodactylus***
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
AQUA 2006, İtalya, ss.349
- CVI. **Trace metal accumulation related to sex in edible tissue of freshwater crayfish *Astacus leptodactylus***
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
AQUA 2006, İtalya, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.349
- CVII. **Surimi atıklarının değerlendirilmesi**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
. 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye
- CVIII. **Trace metal accumulation related to sex in edible tissue of freshwater crayfish *Astacus leptodactylus***
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
AQUA 2006, İtalya, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.1019
- CIX. **Su ürünlerine organoklor bileşiklerinin kontaminasyonu ve insan sağlığına etkileri**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
. 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, ss.74
- CX. **Surimi atıklarının değerlendirilmesi**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
. 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2006, ss.561-564
- CXI. **Et ve ürünlerinde yağ oranını azaltma stratejileri.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye
- CXII. **. Antioksidan özellikli bitkisek ekstrakt kullanılarak karideslerde kararmanın önlenmesi.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
13. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2005, ss.39
- CXIII. **Effects of different thawing methods on some quality characteristics of frozen fish.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
WEFTA 2005, Belçika, 1 - 04 Eylül 2005, ss.79
- CXIV. **. Investigation of physical attributes of pre- and post-rigor frozen rainbow trout (*Onchorhynchus***

mykiss).

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.

WEFTA 2005, Belçika, 1 - 04 Eylül 2005, ss.83

- CXV. **Farklı karides türlerinin besinsel içeriklerinin karşılaştırılması**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
13. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2005, ss.130
- CXVI. **Effects of different thawing methods on some quality characteristics of frozen fish.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
WEFTA 2005, Belçika, ss.79
- CXVII. **. Investigation of physical attributes of pre- and post-rigor frozen rainbow trout (Onchorhynchus mykiss).**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
WEFTA 2005, Belçika, ss.141
- CXVIII. **Investigation of fat oxidation in salted anchovy during refrigerated storage.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
Aquaculture Europe 2004, İspanya
- CXIX. **Investigation of fat oxidation in salted anchovy during refrigerated storage.**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
Aquaculture Europe 2004, İspanya, 1 - 04 Ekim 2004, ss.845-846
- CXX. **Comparison of histamine contents of sardine (Sardina Pilchardus) caught in different season during refrigerated storage**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
WEFTA 2004, Almanya, 1 - 04 Eylül 2004, ss.77-79
- CXXI. **Comparison of histamine contents of sardine (Sardina Pilchardus) caught in different season during refrigerated storage**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
WEFTA 2004, Almanya
- CXXII. **Gıda endüstrisinde yüksek frekanslı ultrason uygulamaları**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2004, ss.25
- CXXIII. **Gıda endüstrisinde yüksek frekanslı ultrason uygulamaları**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, ss.25
- CXXIV. **Sardalya balığının (Sardina pilchardus) tazeliğinin belirlenmesinde göz sıvısı kırılma indisinin kullanılabilirliğinin araştırılması.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
12. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, ss.28
- CXXV. **Dondurulmuş depolama süresince mavi yengeç (Callinectes sapidus) etinin kalite değişimlerinin belirlenmesi**
YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.
12. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2003, ss.208
- CXXVI. **Sardalya balığının (Sardina pilchardus) tazeliğinin belirlenmesinde göz sıvısı kırılma indisinin kullanılabilirliğinin araştırılması.**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
12. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2003, ss.28
- CXXVII. **Determination of Chemical Composition and Quality Changes of Mussel Meat (Mytilus galloprovincialis)**
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.
Aquaculture Europe 2003, Norveç, 1 - 04 Ağustos 2003, ss.196-197
- CXXVIII. **Seasonal Variations in Proximate Composition and Mineral Contents of Blue Crab (Callinectes sapidus).**

YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

Aquaculture Europe 2003, Norveç, 1 - 04 Ağustos 2003, ss.376-377

CXXXIX. **Investigation of Microbiological Safety of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*) and Horse Mackerel (*Trachurus trachurus*) Sold In Markets of Antalya**

UZUNLU S., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YILDIRIM İ.

Aquaculture Europe 2003, Norveç

CXXX. **Determination of Chemical Composition and Quality Changes of Mussel Meat (*Mytilus galloprovincialis*)**

GÖKOĞLU N., YERLİKAYA P.

Aquaculture Europe 2003, Norveç

CXXXI. **Investigation of Microbiological Safety of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*) and Horse Mackerel (*Trachurus trachurus*) Sold In Markets of Antalya**

UZUNLU S., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YILDIRIM İ.

Aquaculture Europe 2003, Norveç, 1 - 04 Ağustos 2003, ss.344-345

CXXXII. **Investigation of Microbiological Safety of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*) and Horse Mackerel (*Trachurus trachurus*) Sold In Markets of Antalya**

UZUNLU S., YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N., YILDIRIM İ.

Aquaculture Europe 2003, Norveç, 1 - 04 Ağustos 2003, ss.344-345

CXXXIII. **Seasonal Variations in Proximate Composition and Mineral Contents of Blue Crab (*Callinectes sapidus*).**

YERLİKAYA P., GÖKOĞLU N.

Aquaculture Europe 2003, Norveç

Desteklenen Projeler

CENGİZ M. F., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., AL BAYATI (Doktora Öğrencisi) M. H. M., TEMİZ (LİSANS ÖĞRENCİSİ) O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süperkritik akışkan karbondioksit ekstraksiyonu ile elde edilen bazı bitkisel özütlerin biyojen amin oluşumu üzerine etkilerin değerlendirilmesi, 2023 - Devam Ediyor

YATMAZ H. A., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., YATMAZ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikrobiyal Transglutaminaz eklenmiş balık kıymalarının 3 boyutlu gıda yazıcısı kullanılarak yazdırılabilirliğinin belirlenmesi, 2022 - 2024

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., KAYA A., YATMAZ H. A., EREM F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karides Eti ve Karides Kabuk Tozu Katkılı Glutensiz Makarna Üretimi ve Kalitesinin Değerlendirilmesi, 2022 - 2024

Yerlikaya Kebapçioğlu P., TÜBİTAK Projesi, Çubuk Balık Üretiminde MTGaz Kullanımı ve Ürün Kalitesine Etkisi, 2019 - 2021

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., ALP A. C., TOKAY F. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, LEVREK ETİNDEN ÜRETİLEN YENİDEN YAPILANDIRILMIŞ ÜRÜN OPTİMİZASYONU VE DONDURULMUŞ DEPOLAMA SÜRESİNCE KALİTE DEĞİŞİMLERİNİN BELİRLENMESİ, 2019 - 2021

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 artlarında 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

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., ALP A. C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri Tüketiminde Fitalat Esterlerine Maruz Kalınma Düzeyi, 2017 - 2019

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
YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Tokay F. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yenilebilir Film Kaplama Malzemesi Olarak Transglutaminaz Enzimi Kullanımının Balık Filetosu Kalitesi Üzerine Etkileri, 2015 - 2017
TOPUZ O. K., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., GÖKOĞLU N., TÜBİTAK Projesi, Transglutaminaz Enzimi İlavasının Balık Kıymalarında Biyojen Amin Oluşumunun baskılanması Üzerine Etkisi, 2013 - 2014
GÖKOĞLU N., YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., TOPUZ O. K., TÜBİTAK Projesi, Hamsi Yağı ile Zenginleştirilmiş Emülsiyon Üretimi ve Oksidasyon Stabilitésinin Sağlanması, 2010 - 2011
Kaynakçı E., Yerlikaya Kebapçioğlu P., Gökoğlu N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sardalya Marinatının Üretim ve Depolama Aşamasında Biyojen Amin İçeriğinin Belirlenmesi", BAP Araştırma Projesi, 20.01.0104.10, araştırmacı, 2002, 2000 - 2002

Bilimsel Hakemlikler

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017
Su Ürünleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2017
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ocak 2017
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2016
Journal of Aquaculture Engineering and Fisheries Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2016
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2016
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2016
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2016
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
TÜBİTAK Projesi, Şubat 2016
Jornal of Food and Health Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2015
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisan 2015
TÜBİTAK Projesi, Mart 2015
Journal of Agricultural Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014
Bulletin of Environmental Contaminants and Toxicology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014
TÜBİTAK Projesi, Nisan 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2013
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2013
Journal of Fisheries Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2013
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisan 2013
Journal of Fisheries Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2013
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2012
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2012
TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2012
TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2012
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2012
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mart 2012

International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2012
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2011
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2011
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2011
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2011
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Temmuz 2011
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2011
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011
Journal of AAquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2010
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2010
TÜBİTAK Projesi, Eylül 2010
International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2010
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2010
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2010
Food Additives and Contaminants, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2009
Molecular Nutrition and Food Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2005

Metrikler

Yayın: 186
Atf (WoS): 956
Atf (Scopus): 795
H-İndeks (WoS): 16
H-İndeks (Scopus): 15

Burslar

Bilimsel Eğitim Faaliyeti, Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 2009 - Devam Ediyor
Yurt İçi Bilimsel Etkinliklere Katılma Desteği, TÜBİTAK, 2008 - Devam Ediyor
Yurt Dışı Bilimsel Etkinliklere Katılma Desteği, TÜBİTAK, 2007 - Devam Ediyor
Yurt Dışı Bilimsel Etkinliklere Katılma Desteği, TÜBİTAK, 2004 - Devam Ediyor
Yabancı Dil Eğitimi, YÖK, 2000 - Devam Ediyor

Ödüller

YERLİKAYA KEBAPÇIOĞLU P., Akdeniz Üniversitesi Teşvik Ödülü, Temel ve Mühendislik Bilimleri, Akdeniz Üniversitesi, Aralık 2012