

Dr.Öğr.Üyesi ESRA BALIKÇI

Kişisel Bilgiler

E-posta: esra.balikci@bozok.edu.tr

Web: <https://avesis.bozok.edu.tr/esra.balikci>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi (Dr), Türkiye 2009 - 2015

Yüksek Lisans, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri (YI) (Tezli), Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2006

Yaptığı Tezler

Doktora, Kekik, biberiye ve fesleğenden elde edilen ekstraktların, dondurulmuş (-18°C) ve soğukta (4±2°C) vakum paketlenerek depolanmış uskumru (*scomber scombrus*) köftelerinin kalite parametreleri üzerine etkileri, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi (Dr), 2015

Yüksek Lisans, Tütsülenmiş uskumru (*Scomber scombrus*) marinatlarının (sade ve dereotlu) duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin belirlenmesi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri (YI) (Tezli), 2009

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Temel Bilimler

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Yozgat Bozok Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor

Yozgat Bozok Üniversitesi, 2017 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Meteoroloji, Lisans, 2020 - 2021

ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ, Lisans, 2016 - 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The effects of edible oil nanoemulsions on the chemical, sensory, and microbiological changes of vacuum packed and refrigerated sea bass fillets during storage period at 2 +/- 2 degrees C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Boga E. K. , UÇAR Y., KÖŞKER A. R. , BALIKÇI E., Gokdogan S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.12, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**
KÜLEY E., DURMUŞ M., Balıkcı E., UÇAR Y., Regenstein J. M. , ÖZOĞUL F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.5, ss.1029-1043, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Effects of Oil-in-Water Nanoemulsion Based on Sunflower Oil on the Quality of Farmed Sea Bass and Gilthead Sea Bream Stored at Chilled Temperature (2 +/- 2 degrees C)**
YAZGAN H., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., Gokdogan S., UÇAR Y., AKSUN E. T.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.26, sa.8, ss.979-992, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Effect of Various Processing Methods on Quality of Mackerel (Scomber scombrus)**
ÖZOĞUL Y., Balıkcı E.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.4, ss.1091-1098, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Interaction between lactic acid bacteria and food-borne pathogens on putrescine production in ornithine-enriched broth**
KÜLEY E., Balıkcı E., Ozogul L., Cengiz D.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.48, sa.2, ss.394-404, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **The influences of fish infusion broth on the biogenic amines formation by lactic acid bacteria**
KÜLEY E., ÖZOĞUL F., Balıkcı E., DURMUŞ M., Ayas D.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, cilt.44, sa.2, ss.407-415, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Stimulation of Cadaverine Production by Foodborne Pathogens in the Presence of Lactobacillus, Lactococcus, and Streptococcus spp.**
KÜLEY E., Balıkcı E., ÖZOĞUL İ., Gokdogan S., ÖZOĞUL F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.12, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Effect of the Icing with Rosemary Extract on the Oxidative Stability and Biogenic Amine Formation in Sardine (Sardinella aurita) During Chilled Storage**
ÖZYURT G., KÜLEY E., Balıkcı E., Kacar C., Gokdogan S., ETYEMEZ M., ÖZOĞUL F.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.7, ss.2777-2786, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **The effects of extraction methods on the contents of fatty acids, especially EPA and DHA in marine lipids**
ÖZOĞUL Y., ŞİMŞEK A., Balıkcı E., Kenar M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.63, sa.3, ss.326-331, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **The effects of the combination of freezing and the use of natural antioxidant technology on the quality of frozen sardine fillets (Sardinella aurita)**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., Balıkcı E., ÖZOĞUL F., Ayas D., YAZGAN H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.2, ss.236-242, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The Impact of Thyme, Rosemary, and Basil Extracts on the Chemical, Sensory and Microbiological Quality of Mackerel Balls Stored at -18oC**
Balıkçı E., Özoğul Y., Durmuş M., Uçar Y., Gökdoğan S.
ACTA AQUATICA TURCICA, 2022 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Seasonal Variations in Fatty Acid and Nutritional Composition of Sand Smelt (Atherina boyeri) caught from Cekerek Dam (Yozgat, Turkey)**

BALIKÇI E.

Acta Aquatica Turcica, cilt.17, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

III. **Anadolu nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü (The Nutrition and Culinary Culture in the Mysterious Empire of Anatolian Hittites)**

AKIN G., BALIKÇI E.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.3, ss.275-284, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

IV. **Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri (Effects of Some Plant and Spice Extracts on the Quality of Fish Balls in Gastronomy)**

BALIKÇI E., AKIN G., YAVUZER E.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.3, ss.197-210, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

V. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi.**

YAVUZER E., MEVRURE NUKET Y., BALIKÇI E.

Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.2, ss.200-208, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Turizm gelişim politikaları: Yozgat örneği**

ÇEVİK A., AKIN G., BALIKÇI E.

Uluslararası Turizm Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, Mersin, Türkiye, 27 - 29 Eylül 2018, ss.193-198

II. **Üniversitenin Yaptığı Model Alabalık Üretim Tesisinin Bölge Üzerine Etkileri**

YAVUZER E., AYTAÇ S., YAVUZER M. N. , BALIKÇI E., GÜNDOĞDU Ö.

III. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 3 - 05 Mayıs 2018

III. **Bölgesel Kalkınmada Entegrasyon ve Sürdürülebilirliğin Önemi**

AKIN G., BALIKÇI E.

III. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 3 - 05 Mayıs 2018

IV. **Kırsal Kalkınmada Su Ürünlerinin Önemi ve Ülke Ekonomisine Katkısı**

BALIKÇI E., AKIN G., YAVUZER E.

III. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 3 - 05 Mayıs 2018, ss.454-462

V. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi**

YAVUZER E., MEVRURE NUKET Y., BALIKÇI E.

Gastronomi Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018

VI. **Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri**

BALIKÇI E., AKIN G., YAVUZER E.

Gastronomi Kongresi, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018

VII. **Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü**

AKIN G., BALIKÇI E.

Gastronomi Kongresi, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018

VIII. **Yozgat İlinin Su Ürünleri Potansiyeli**

BALIKÇI E., AKIN G., ÖZCAN F., YAVUZER E.

5.KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017

IX. **Turizmin Gelişmesinde Temel Kurallar: Yozgat'ta Kırsal Turizm Örneği**

ÇEVİK A., BALIKÇI E., AKIN G.

Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi (IWACT), Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.1-12

X. **Effects of Herbal Extracts (Thyme, Rosemary and Basil) on Biogenic Amine Accumulation of Fish Ball Made From Mackerel (Scomber scombrus) During Frozen Storage (-18oC)**

BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAVUZER E.

International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017

XI. **Effects Of Natural Extracts On Fatty Acid Profile Of Vacuumed Packed Fish Ball Made From Mackerel**

(Scomber Scomber) During Chilled Storage (4±2°C)

BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.

46th WEFTA CONFERENCE, Split, HIRVATISTAN, 12 - 14 Ekim 2016

- XII. **The Effects Of Herbal Extracts (Thyme, Rosemary, And Basil) On The Shelf Life Of Vacuumed Packed Fish Ball (Mackerel, Scomber Scombrus)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M.
International Congress On Advances In Veterinary Sciences And Technics (ICAVST), 25 - 29 Ağustos 2016
- XIII. **The effects of nanoemulsions based on commercial oils (sunflower, canola, corn, olive, soybean, and hazelnut oils) on sensory, chemical and microbial quality of frozen sea bass fillets**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., AYAS D., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
TAFT 2015- 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), 12 - 15 Ekim 2015
- XIV. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (Oncorhynchus mykiss) filetosu üzerine duyuşsal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkileri**
YUVKA İ., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y., KÜLEY BOĞA E., YAVUZER E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XV. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils for the Quality of Vacuum-Packed Sea Bass at 2±2°C**
DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., ÖZOĞUL F., KÖŞKER A. R. , YUVKA İ.
ICFAE 2015 : 17th International Conference on Food and Agricultural Engineering, 21 - 22 Nisan 2015
- XVI. **Ammonia And Biogenic Amine Production Of Fish Spoilage Bacteria: Affected By Olive Leaf, Olive Cake And Black Water**
KÜLEY E., DURMUŞ M., BALIKÇI E., ÖZYURT G., UÇAR Y., KÜLEY F., ÖZOĞUL F., ÖZOĞUL Y.
ICFEB 2015: 17th International Conference on Food Engineering and Biotechnology, Prag, CEK CUM., 23 - 24 Mart 2015, ss.1201-1205
- XVII. **Effects of natural antioxidants on sensory, chemical and microbiological qualities of fish ball (Scomber scombrus) during frozen storage (-18°C)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., YAZGAN H., ÖZ M.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, TÜRKİYE, 5 - 07 Kasım 2014
- XVIII. **Effect Of Thymol, Eugenol, Alpha-Terpineol And Carvacrol On Shelf Life Of Anchovy Fillets Stored**
ÇETİNKAYA A., DURMUŞ M., BALIKÇI E., UÇAR Y., ÖZOĞUL F.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, TÜRKİYE, 5 - 07 Kasım 2014
- XIX. **PCR detection of foodborne pathogens in rainbow trout fillets fermented with lactic acid bacteria**
KÜLEY E., ÖZOĞUL F., AKYOL İ., DURMUŞ M., BALIKÇI E.
FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 25 - 27 Eylül 2014
- XX. **Effects of natural extracts on fatty acid profile of fish ball (Scomber scomber) during frozen storage (-18°C)**
BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y., YUVKA İ., KÜLEY E.
FABA 2014, International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 25 - 27 Eylül 2014
- XXI. **The Effects Of Season And Gender On The Proximate And Fatty Acid Profile Of Red Mullet (Mullus Barbatulus) And Horse Mackerel (Trachurus Trachurus)**
ÖZOĞUL Y., DURMUŞ M., AYDIN M., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., GÖKDOĞAN S., YAZGAN H., TOY N.
40th CIESM CONGRESS, Marsilya, FRANSA, 28 Ekim - 01 Kasım 2013
- XXII. **Biogenic Amine Production Ability Of Lactic Acid Bacteria In European Barracuda, Common Pandora, Striped Mullet Infusion Broth**
KÜLEY E., ÖZOĞUL F., BALIKÇI E., DURMUŞ M., GÖKDOĞAN S., UÇAR Y.
First National Workshop on Marine Biotechnology and Genomics, MUĞLA, TURKEY, 24 - 25 Mayıs 2012

Desteklenen Projeler

HAYIT F., YAZICI L., BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Oranlarda Kenevir

Ununun Glutensiz Kek Yapımında Kullanımı ve Glutensiz Kekin Kalite Özelliklerine Etkisi, 2021 - Devam Ediyor
BALIKÇI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süreyyabey Barajı'nda Avlanan Balıkların Besin ve Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi, 2018 - 2021
BALIKÇI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tıbbi ve Aromatik Bitki Yağları Çıkarılarak Doğal Antimikrobiyal Elde Edilmesi ve Dezenfeksiyon Amaçlı Kullanılması, 2017 - 2017
BALIKÇI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015
TÜBİTAK Projesi, Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta (2±2 C) ve Vakum Paketlenerek Depolanan Levrek (*Dicentrarchus labrax*) Fileolarının Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkileri, 2013 - 2015

Bilimsel Hakemlikler

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
International Journal Of Food Science And Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çukurova Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2022
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çukurova Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2022
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Türkiye, Mart 2021
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çukurova Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2020
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2020
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2019

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):222
h-indeksi (WOS):8