

## Asst. Prof. ESRA BALIKÇI

### Personal Information

**Email:** esra.balikci@bozok.edu.tr

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

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5015-0101

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAA-3013-2021

ScopusID: 37071953200

Yoksis Researcher ID: 262841

### Education Information

Doctorate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi (Dr), Turkey 2009 - 2015

Postgraduate, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri (YI) (Tezli), Turkey 2006 - 2009

Undergraduate, Cukurova University, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, Turkey 2002 - 2006

### Dissertations

Doctorate, 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, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi (Dr), 2015

Postgraduate, Tütsülenmiş uskumru (*Scomber scombrus*) marinatlarının (sade ve dereotlu) duyuusal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin belirlenmesi, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri (YI) (Tezli), 2009

### Research Areas

Seafood

### Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Yozgat Bozok University, Faculty of Tourism, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2017 - Continues

### Academic and Administrative Experience

Faculty Management Board Member, Yozgat Bozok University, Faculty of Tourism, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Faculty Board Member, Yozgat Bozok University, Faculty of Tourism, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Head of Department, Yozgat Bozok University, Faculty of Tourism, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Vice Dean, Yozgat Bozok University, Faculty of Tourism, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

## Courses

### Undergraduate

Meteoroloji, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021

ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ, Undergraduate, 2016 - 2017

### Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, December, 2024

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, December, 2024

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, July, 2023

Post Graduate, Post Graduate, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, January, 2023

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, September, 2022

Post Graduate, Post Graduate, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, June, 2019

Post Graduate, Post Graduate, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, June, 2019

Doctorate, Doctorate, Çukurova Üniversitesi, December, 2018

Post Graduate, Post Graduate, Çukurova Üniversitesi, June, 2018

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Influence of seasons and fish body parts on fatty acid profile and effect of seasons on proximate composition of Anatolian khramulya (*Capoeta tinca*) and Colchic khramulya (*Capoeta sieboldii*) captured from the Çekerek Dam in Yozgat, Turkey**  
Balıkçı E.  
Journal of Food Composition and Analysis, vol.132, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Bioactivity of Microencapsulated Cell-Free Supernatant of *Streptococcus thermophilus* in Combination with Thyme Extract on Food-Related Bacteria**  
KÜLEY E., Kazgan N., SAKARYA Y., BALIKÇI E., ÖZOĞUL Y., YAZGAN H., ÖZYURT G.  
Foods, vol.13, no.2, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Proximate analysis and fatty acid profile of muscle tissues in different body parts of crimean barbel (*Barbus tauricus* Kessler, 1877) Análisis proximal y perfil de ácidos grasos de los tejidos musculares en diferentes partes del cuerpo del barbo de Crimea (*Barbus tauricus* Kessler, 1877)**  
Balıkçı E., Özcan F.  
Revista Científica de la Facultad de Veterinaria, vol.33, no.2, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The Impact of Thyme, Rosemary and Basil Extracts on the Chemical, Sensory and Microbiological Quality of Vacuumed Packed Mackerel Balls**  
Balikci E., Özoğul Y., Rathod N. B., Özoğul F., Ibrahim S. A.  
FOODS, vol.11, no.18, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **The effects of edible oil nanoemulsions on the chemical, sensory, and microbiological changes of vacuum packed and refrigerated sea bass filets during storage period at 2 +/- 2 degrees C**  
Durmuş M., Özoğul Y., Boga E. K., Uçar Y., Köşker A. R., Balıkçı E., Gokdogan S.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.12, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**  
KÜLEY E., DURMUŞ M., Balikci E., UÇAR Y., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.20, no.5, pp.1029-1043, 2017 (SCI-Expanded)
- VII. **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., Balıkçı E., Gokdogan S., Uçar Y., Aksun E. T.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.26, no.8, pp.979-992, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of Various Processing Methods on Quality of Mackerel (*Scomber scombrus*)**

- Özoğul Y., Balıkcı E.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.4, pp.1091-1098, 2013 (SCI-Expanded)
- IX. **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, vol.48, no.2, pp.394-404, 2013 (SCI-Expanded)
- X. **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, vol.44, no.2, pp.407-415, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **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, vol.77, no.12, 2012 (SCI-Expanded)
- XII. **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, vol.5, no.7, pp.2777-2786, 2012 (SCI-Expanded)
- XIII. **The effects of extraction methods on the contents of fatty acids, especially EPA and DHA in marine lipids**  
Özoğul Y., Şimşek A., Balıkcı E., Kenar M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, vol.63, no.3, pp.326-331, 2012 (SCI-Expanded)
- XIV. **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, vol.46, no.2, pp.236-242, 2011 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Investigation of the Usability of Hemp Flour in the Production of Gluten-Free Cakes**  
HAYIT F., BALIKÇI E., YAZICI L., BEŞCANLAR S.  
Journal of Culinary Science and Technology, 2024 (ESCI)
- II. **Sudak Balığının (Sander Lucioperca) Dorsal, Ventral, Kaudal Kas Dokularındaki Besin ve Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi ve İnsan Sağlığı ile İlişkili Önemli İndekslerin Değerlendirilmesi**  
Balıkcı E.  
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.19, no.4, pp.331-340, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The Impact of Thyme, Rosemary, and Basil Extracts on the Chemical, Sensory and Microbiological Quality of Mackerel Balls Stored at -18oC**  
Balıkcı E., Özoğul Y., Durmuş M., Uçar Y., Gökdoğan S.  
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.18, no.2, pp.217-235, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Seasonal Variations in Fatty Acid and Nutritional Composition of Sand Smelt (Atherina boyeri) caught from Cekerek Dam (Yozgat, Turkey)**  
Balıkcı E.  
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.17, no.3, pp.409-420, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Yozgat'ın Alternatif Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması**  
Akın G., Balıkcı E., Temiz S., Atsız O.  
JOURNAL OF TOURISM STUDIES, vol.1, no.1, pp.1-16, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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, vol.6, no.3, pp.197-210, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

- VII. **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, vol.6, no.3, pp.275-284, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi.**  
YAVUZER E., MEBRURE NUKET Y., BALIKÇI E.  
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.2, pp.200-208, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

## Books

- I. **The use of sea food as an appetizer in Turkish gastronomy**  
BALIKÇI E., ÇELİK M.  
in: Current Approaches and Trends in Tourism Science, Yazıcıoğlu İrfan, Işın Alper, Yayla Özgür, Editor, SRA Academic Publishing, pp.184-202, 2023
- II. **Fırıncılık, Unlu Mamüller ve Hamur İşleri**  
ÇELİK M., BALIKÇI E.  
in: Türkiye'nin Coğrafi İşaretili Gastronomik Ürünleri, Hasan Köşker, Fatih Ercan, Editor, Paradigma Akademi, Çanakkale, pp.177-205, 2023
- III. **GASTRONOMIC PRODUCT**  
ÇELİK M., BALIKÇI E.  
in: GLOBAL CONCEPTS IN GASTRONOMY, Dr. İbrahim Çekiç, Dr. Yener Oğan, Editor, Eğitim yayınevi, İstanbul, pp.125-145, 2023
- IV. **Yozgat Turizm**  
Güngör E. (Editor), Temiz S. (Editor), Balıkçı E. (Editor)  
Akçağ Yayınları, Ankara, 2022
- V. **Yozgat Kültürel Turizm Kaynakları**  
Doğantekin A., Özdemir S., Soysal Demirci H., Tuncer M., Hayıt F., Balıkçı E., Çelik M., Beşcanlar S.  
in: Yozgat Turizm, Güngör Ebubekir, Balıkçı Esra, Temiz Selman, Editor, Akçağ Yayınları, Ankara, pp.171-405, 2022

## Papers Published in Refereed Scientific Meetings

- I. **EVALUATION OF FATTY ACIDS AND FAT QUALITY INDEXES IN FISH**  
Balıkçı E.  
3RD INTERNATIONAL FOOD RESEARCH CONGRESS, Sivas, Turkey, 16 - 18 October 2024, pp.134
- II. **Su Ürünlerinin Gastronomideki Önemi ve KOP Bölgesindeki Potansiyeli**  
Balıkçı E., Özcan F.  
10. Ulusal KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Yozgat, Turkey, 13 - 15 November 2023
- III. **Turizm gelişim politikaları: Yozgat örneği**  
ÇEVİK A., AKIN G., BALIKÇI E.  
Uluslararası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, Mersin, Turkey, 27 - 29 September 2018, pp.193-198
- IV. **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 May 2018
- V. **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 May 2018, pp.454-462
- VI. **Bölgesel Kalkınmada Entegrasyon ve Sürdürülebilirliğin Önemi**  
AKIN G., BALIKÇI E.

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

- VII. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi**  
YAVUZER E., MEBRURE NUKET Y., BALIKÇI E.  
Gastronomi Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018
- VIII. **Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri**  
BALIKÇI E., AKIN G., YAVUZER E.  
Gastronomi Kongresi, Turkey, 22 - 25 March 2018
- IX. **Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü**  
AKIN G., BALIKÇI E.  
Gastronomi Kongresi, Turkey, 22 - 25 March 2018
- X. **Yozgat İlinin Su Ürünleri Potansiyeli**  
BALIKÇI E., AKIN G., özcan f., YAVUZER E.  
5.KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Turkey, 26 - 28 October 2017
- XI. **Turizmin Gelişmesinde Temel Kurallar: Yozgat'ta Kırsal Turizm Örneği**  
ÇEVİK A., BALIKÇI E., AKIN G.  
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi (IWACT), Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.1-12
- XII. **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, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XIII. **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, HRVATISTAN, 12 - 14 October 2016
- XIV. **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 August 2016
- XV. **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 filets**  
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 October 2015
- XVI. **Bitki esansiyel yağları kullanılarak hazırlanan nanoemülsiyonların buzda depolanan alabalık (Oncorhynchus mykiss) filetosu üzerine duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik etkileri**  
yuvka i., 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, Turkey, 28 - 30 April 2015
- XVII. **The Effects of Nanoemulsions Based on Commercial Oils for the Quality of Vacuum-Packed Sea Bass at 2±2oC**  
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 April 2015
- XVIII. **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 March 2015, pp.1201-1205
- XIX. **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 November 2014

- XX. **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 November 2014
- XXI. **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 September 2014
- XXII. **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 September 2014
- XXIII. **The Effects Of Season And Gender On The Proximate And Fatty Acid Profile Of Red Mullet (Mullus Barbatus) 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 October - 01 November 2013
- XXIV. **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 May 2012
- XXV. **The Quality Assesment Of Marinated Freshwater Fish Species (Tench, Tinca tinca) During Storage of 180 Days At 4°C**  
Özoğul Y., Küley E., Özoğul F., Balıkçı E.  
1st International Congress for Seafood Technology (ICST), İzmir, Turkey, 18 - 21 May 2008, pp.182

## Supported Projects

- BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., KENAR M., ÖZOĞUL Y., HAYIT F., YAZICI L., Project Supported by Higher Education Institutions, Kenevir Ununun Alabalık Köftesi Yapımında Kullanımı ve Kalite Parametrelerine Etkileri, 2021 - 2024
- HAYIT F., YAZICI L., BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Oranlarda Kenevir Ununun Glutensiz Kek Yapımında Kullanımı ve Glutensiz Kekin Kalite Özelliklerine Etkisi, 2021 - 2023
- Temiz S., Balıkçı E., Atsız O., Güngör E., Project Supported by Other Official Institutions, Yozgat Tarihi ve Kültürü, 2021 - 2022
- BALIKÇI E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Süreyyabey Barajı'nda Avlanan Balıkların Besin ve Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi, 2018 - 2021
- Balıkçı E., Atsız O., Temiz S., Akın G., Project Supported by Higher Education Institutions, Yozgat'ın Alternatif Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması, 2019 - 2020
- BALIKÇI E., Project Supported by Higher Education Institutions, Tıbbi ve Aromatik Bitki Yağları Çıkarılarak Doğal Antimikrobiyal Elde Edilmesi ve Dezenfeksiyon Amaçlı Kullanılması, 2017 - 2017
- Özoğul Y., Balıkçı E., Yazgan H., Durmuş M., Gökdoğan S., Yuvka İ., Özoğul İ., Yavuzer E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ticari bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta depolanan levrek (Dicentrarchus labrax) filetolarının kalite parametreleri üzerine etkileri, 2014 - 2016
- BALIKÇI E., Project Supported by Higher Education Institutions, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015
- Özoğul Y., TUBITAK Project, Bitkisel Yağlar Kullanılarak Oluşturulan Nanoemülsiyonların Soğukta (2±2 C) ve Vakum Paketlenerek Depolanan Levrek (Dicentrarchus labrax) Filetolarının Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkileri, 2013 - 2015

## Peer Reviews in Scientific Publications

ACTA AQUATICA TURCICA, National Scientific Refreed Journal, March 2025

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, November 2024  
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, September 2024  
ACTA AQUATICA TURCICA, National Scientific Refreed Journal, August 2024  
Black Sea Journal of Agriculture, National Scientific Refreed Journal, July 2024  
Aquatic Food Studies, National Scientific Refreed Journal, November 2023  
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, June 2023  
ALGAL RESEARCH, SCI Journal, May 2023  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), National Scientific Refreed Journal, January 2023  
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, SCI Journal, November 2022  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, April 2022  
International Journal Of Food Science And Technology, SCI Journal, April 2022  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, July 2021  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, March 2021

### **Scientific Project Refereeing**

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, January 2022  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, January 2022  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, March 2021  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, December 2020  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, September 2020  
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, April 2019

### **Metrics**

Publication: 53  
Citation (WoS): 235  
Citation (Scopus): 313  
H-Index (WoS): 8  
H-Index (Scopus): 9