

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) duyuşal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin belirlenmesi, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri (YI) (Tezli), 2009

Research Areas

Agricultural Sciences, Natural Sciences

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Yozgat Bozok University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 2017 - Continues

Academic and Administrative Experience

Faculty Management Board Member, Yozgat Bozok University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Faculty Board Member, Yozgat Bozok University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Head of Department, Yozgat Bozok University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Vice Dean, Yozgat Bozok University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Courses

Meteoroloji, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021

ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ, Undergraduate, 2016 - 2017

Jury Memberships

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**
BALIKÇI 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)**
BALIKÇI 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**
Balıkcı 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 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, 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., Balıkcı 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., BALIKÇI 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., ŞİMŞEK 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**
BALIKÇI 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**
Balıkçı 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)**
Balıkçı 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**
AKIN G., BALIKÇI E., TEMİZ S., ATISIZ O.
Journal of Tourism Studies, 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. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi.**
YAVUZER E., MEVRURE NUKET Y., BALIKÇI E.
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.2, pp.200-208, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

- VIII. **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)

Books & Book Chapters

- I. **Fırıncılık, Unlu Mamüller ve Hamur İşleri**
ÇELİK M., BALIKÇI E.
in: Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri, Hasan Köşker, Fatih Ercan, Editor, Paradigma Akademi, Çanakkale, pp.177-205, 2023
- II. **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
- III. **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
- 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

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Su Ürünlerinin Gastronomideki Önemi ve KOP Bölgesindeki Potansiyeli**
BALIKÇI E., ÖZCAN F.
10. Ulusal KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Yozgat, Turkey, 13 - 15 November 2023
- II. **Turizm gelişim politikaları: Yozgat örneği**
ÇEVİK A., AKIN G., BALIKÇI E.
Uluslar arası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, Mersin, Turkey, 27 - 29 September 2018, pp.193-198
- III. **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
- 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. **Bölgesel Kalkınmada Entegrasyon ve Sürdürülebilirliğin Önemi**
AKIN G., BALIKÇI E.
III. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Bölgesel Kalkınma ve Sosyo-Kültürel Yapı, 3 - 05 May 2018
- VI. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi**
YAVUZER E., MEVRURE NUKET Y., BALIKÇI E.
Gastronomi Kongresi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018
- VII. **Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri**
BALIKÇI E., AKIN G., YAVUZER E.

Gastronomi Kongresi, Turkey, 22 - 25 March 2018

- VIII. **Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü**
AKIN G., BALIKÇI E.
Gastronomi Kongresi, Turkey, 22 - 25 March 2018
- IX. **Yozgat İlinin Su Ürünleri Potansiyeli**
BALIKÇI E., AKIN G., Özcan f., YAVUZER E.
5.KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Turkey, 26 - 28 October 2017
- X. **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
- XI. **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 (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XII. **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 October 2016
- XIII. **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
- XIV. **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 October 2015
- XV. **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
- XVI. **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
- XVII. **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
- XVIII. **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
- XIX. **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
- 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 September 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. **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

- XXIII. **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

- XXIV. **The Quality Assessment 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

Scientific Refereeing

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

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Cukurova University, Turkey, January 2022

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Cukurova University, Turkey, January 2022

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, July 2021

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, March 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Kirşehir Ahi Evran University, Turkey, March 2021

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Cukurova University, Turkey, December 2020

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Kirşehir Ahi Evran University, Turkey, September 2020

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Kirşehir Ahi Evran University, Turkey, April 2019

Metrics

Publication: 53

Citation (WoS): 235

Citation (Scopus): 313

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 9