

## Dr. Öğr. Üyesi ESRA BALIKÇI

### Kişisel Bilgiler

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

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5015-0101

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

ScopusID: 37071953200

Yoksis Araştırmacı ID: 262841

### 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) duyuşal, kimyasal ve mikrobiyolojik kalite parametrelerinin belirlenmesi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri (YI) (Tezli), 2009

### Araştırma Alanları

Su Ürünleri

### 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, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Fakülte Kurulu Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Bölüm Başkanı, Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

Dekan Yardımcısı, Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları, 2017 - 2024

## Verdiği Dersler

### Lisans

Meteoroloji, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

ANNE VE ÇOCUK BESLENMESİ, Lisans, 2016 - 2017

### Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Aralık, 2024

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Aralık, 2024

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Temmuz, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Ocak, 2023

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Eylül, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Haziran, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Haziran, 2019

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Çukurova Üniversitesi, Aralık, 2018

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çukurova Üniversitesi, Haziran, 2018

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

- 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, cilt.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, cilt.13, sa.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, cilt.33, sa.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**  
Balıkçı E., Özoğul Y., Rathod N. B., Özoğul F., Ibrahim S. A.  
FOODS, cilt.11, sa.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, cilt.43, sa.12, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Fish spoilage bacterial growth and their biogenic amine accumulation: Inhibitory effects of olive by-products**  
KÜLEY E., DURMUŞ M., Balıkçı E., UÇAR Y., Regenstein J. M., ÖZOĞUL F.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.20, sa.5, ss.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, cilt.26, sa.8, ss.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, cilt.6, sa.4, ss.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, cilt.48, sa.2, ss.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, cilt.44, sa.2, ss.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, cilt.77, sa.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, cilt.5, sa.7, ss.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, cilt.63, sa.3, ss.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, cilt.46, sa.2, ss.236-242, 2011 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- 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, cilt.19, sa.4, ss.331-340, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.18, sa.2, ss.217-235, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.17, sa.3, ss.409-420, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Yozgat'ın Alternatif Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması**  
Akin G., Balıkcı E., Temiz S., Atsız O.  
JOURNAL OF TOURISM STUDIES, cilt.1, sa.1, ss.1-16, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.3, ss.197-210, 2018 (Hakemli Dergi)

- 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, cilt.6, sa.3, ss.275-284, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi.**  
YAVUZER E., MEBRURE NUKET Y., BALIKÇI E.  
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.2, ss.200-208, 2018 (Hakemli Dergi)

## Kitaplar

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

## Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **EVALUATION OF FATTY ACIDS AND FAT QUALITY INDEXES IN FISH**  
Balıkçı E.  
3RD INTERNATIONAL FOOD RESEARCH CONGRESS, Sivas, Türkiye, 16 - 18 Ekim 2024, ss.134
- II. **Su Ürünlerinin Gastronomideki Önemi ve KOP Bölgesindeki Potansiyeli**  
Balıkçı E., Özcan F.  
10. Ulusal KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Yozgat, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2023
- III. **Turizm gelişim politikaları: Yozgat örneği**  
ÇEVİK A., AKIN G., BALIKÇI E.  
Uluslar arası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, Mersin, Türkiye, 27 - 29 Eylül 2018, ss.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 Mayıs 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 Mayıs 2018, ss.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 Mayıs 2018

- VII. **Balık Restoranına Gelen Tüketicilerin Kabuklu Gıda Algılarının İncelenmesi**  
YAVUZER E., MEBRURE NUKET Y., BALIKÇI E.  
Gastronomi Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018
- VIII. **Gastronomide Bazı Bitki ve Baharatların Ekstraktelerinin Balık Köfteleri Kalitesi Üzerine Etkileri**  
BALIKÇI E., AKIN G., YAVUZER E.  
Gastronomi Kongresi, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018
- IX. **Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü**  
AKIN G., BALIKÇI E.  
Gastronomi Kongresi, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018
- X. **Yozgat İlinin Su Ürünleri Potansiyeli**  
BALIKÇI E., AKIN G., Özcan f., YAVUZER E.  
5.KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 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, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.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 (ICAFOF 2017 Cappadocia / Turkey), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 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 Ekim 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 Ağustos 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 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
- 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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 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 Nisan 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 Mart 2015, ss.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 Kasım 2014
- XX. **Effect Of Thymol, Eugenol, Alpha-Terpeneol 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

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 Eylül 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 Eylül 2014

XXIII. **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

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 Mayıs 2012

XXV. **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, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.182

## Desteklenen Projeler

BALIKÇI E., BEŞCANLAR S., KENAR M., ÖZOĞUL Y., HAYIT F., YAZICI L., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kenevir Ununun Alabalık Köftesi Yapımında Kullanımı ve Kalite Parametrelerine Etkileri, 2021 - 2024

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 - 2023

Temiz S., Balıkçı E., Atsız O., Güngör E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Yozgat Tarihi ve Kültürü, 2021 - 2022

BALIKÇI E., DURMUŞ M., ÖZOĞUL Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süreyyabey Barajı'nda Avlanan Balıkların Besin ve Yağ Asidi Kompozisyonunun Belirlenmesi, 2018 - 2021

Balıkçı E., Atsız O., Temiz S., Akın G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yozgat'ın Alternatif Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Alan Araştırması, 2019 - 2020

BALIKÇI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ticari bitkisel yağlar kullanılarak oluşturulan nanoemülsiyonların soğukta depolanan levrek (*Dicentrarchus labrax*) filetolarının kalite parametreleri üzerine etkileri, 2014 - 2016

BALIKÇI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Uskumrudan izole edilen bozulma etmeni bakterilerin histamin üretimi üzerine zeytin yaprağı ekstraktının etkisi, 2014 - 2015

Özoğul Y., TÜBİTAK Projesi, 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

## Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

ACTA AQUATICA TURCICA, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2025

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2024

ACTA AQUATICA TURCICA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2024  
Black Sea Journal of Agriculture, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2024  
Aquatic Food Studies, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2023  
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2023  
ALGAL RESEARCH, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2023  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology (TURJAF), Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2023  
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022  
International Journal Of Food Science And Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2021  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2021

## **Bilimsel Projelerde Hakemlikler**

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ocak 2022  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ocak 2022  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Mart 2021  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Aralık 2020  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Eylül 2020  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Nisan 2019

## **Metrikler**

Yayın: 53  
Atf (WoS): 235  
Atf (Scopus): 313  
H-İndeks (WoS): 8  
H-İndeks (Scopus): 9