Asst. Prof. Hande DOĞRUYOL BAYAR

Personal Information



Office Phone: +90 212 455 5700 Extension: 20152
Fax Phone: +90 212 440 0232
Email: dogruyol@istanbul.edu.tr
Web: http://aves.istanbul.edu.tr/dogruyol/cv
Address: İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Kalenderhane Mah., Onaltı Mart Şehitleri Cad., No: 2 34134, Vezneciler, Fatih / İstanbul

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-0856-3823
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAE-3487-2019
ScopusID: 57189627428
Yoksis Researcher ID: 111594

Education Information

Doctorate, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, Turkey 2013 - 2017
Postgraduate, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Turkey 2010 - 2013
Undergraduate, Ege University, Faculty Of Fisheries, Turkey 2004 - 2009

Foreign Languages

Norwegian, A2 Elementary
English, C1 Advanced

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2021
Vocational Training, Eğiticinin Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, Sürekli Eğitim Uygulama Ve Araştırma Merkezi , 2019
Vocational Training, Araştırma Odaklı Monte Carlo Simülasyon Uygulamaları Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2016
Vocational Training, Karşılaştırmalı Fortran 90 ve C++ Programı Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2016
Vocational Training, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü, 2011
Vocational Training, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) Temel Eğitimi, Profesyonel Ltd. Şti., 2010

Dissertations

Doctorate, Listeria monocytogenes'in Sous Vide Somonda İnhibisyonu, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı / İşleme Teknolojisi Programı, 2017
Postgraduate, Sous vide ve ışınlama teknolojilerinin birlikte kullanımının balığın raf ömrüne etkisi, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, 2013

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Istanbul University, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, 2021 - Continues
Research Assistant PhD, Istanbul University, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, 2017 - 2021
Research Assistant, Istanbul University, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, 2010 - 2017

Courses

Shellfish Safety and Management, Undergraduate, 2023 - 2024
Fundamentals of Seafoods Science, Undergraduate, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Sakarya Üniversitesi, July, 2022

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Evaluation of biotoxins and toxic metal risks in mussels from the Sea of Marmara following marine mucilage.**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Erkan N., Mol S., Özden Ö., Can Tunçelli İ., Tosun Ş. Y., Üçok D., Dağsuyu E., Yanardağ R.
Food and chemical toxicology : an international journal published for the British Industrial Biological Research Association, vol.186, pp.114558, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Examination of toxic element levels in seafood from aquaculture and associated risks for European consumers**
Özden Ö., Erkan N., Doğruyol Bayar H., Ortaboy S., Can Tunçelli İ.
AQUACULTURE AN INTERNATIONAL JOURNAL DEVOTED TO FUNDAMENTAL AQUATIC FOOD RESOURCES, vol.585, pp.1-11, 2024 (SCI-Expanded)

III. **Evaluation of Health Risks Attributed to Toxic Trace Elements and Selenium in Farmed Mediterranean Mussels from Türkiye and Bulgaria**
Dogruyol H., Mol S., Ulusoy Ş., Atanasoff A.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, 2024 (SCI-Expanded)

IV. **Assessment of health risks due to toxic metals in demersal fish captured from Saros and Edremit Bays, Northern Aegean Sea**
Dogruyol H., Erkan N., Özden Ö., Can Tunçelli İ., Karakulak F. S.
ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, vol.30, pp.111357-111368, 2023 (SCI-Expanded)

V. **Effects of Air and Helium Cold Plasma on Sensory Acceptability and Quality of Fresh Sea Bass (Dicentrarchus labrax)**
Mol S., Akan T., Kartal S., Cosansu S., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Dogruyol H., Bostan K.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.16, no.3, pp.537-548, 2023 (SCI-Expanded)

VI. **Increasing the quality of cold-stored Atlantic Salmon (Salmo salar Linnaeus, 1758) via single and combined use of natural preservatives: chitosan, nisin and garlic essential oil**

Tosun Ş. Y., Mol S., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.73, no.3, pp.86-92, 2022 (SCI-Expanded)

VII. **Increased thermal sensitivity of Listeria monocytogenes in sous-vide salmon by oregano essential oil and citric acid**
Dogruyol H., Mol S., Cosansu S.
FOOD MICROBIOLOGY, vol.90, 2020 (SCI-Expanded)

VIII. **Comparison of three different fish species from the Marmara Sea to fulfill daily EPA and DHA needs**
Ozden Ö., Dogruyol H.
Iranian Journal of Fisheries Sciences, vol.19, pp.125-135, 2020 (SCI-Expanded)

IX. **Color assessment by different techniques of gilthead seabream (Sparus aurata) during cold storage**
Unal Sengor G. F., Balaban M. O., Topaloglu B., Ayvaz Z., Ceylan Z., Dogruyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, pp.696-703, 2019 (SCI-Expanded)

X. **Determination of shelf life of gilthead seabream (Sparus aurata) with time temperature indicators**
Unal Sengor G. F., Balaban M. O., Ceylan Z., Dogruyol H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.42, 2018 (SCI-Expanded)

XI. **EFFECT OF IRRADIATION ON SHELFLIFE AND MICROBIAL QUALITY OF COLD-STORED SOUS-VIDE MACKEREL FILLETS**
Dogruyol H., Mol S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, no.2, 2017 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **DEVELOPMENT OF A NEW DEVICE FOR APPLYING ATMOSPHERIC PRESSURE COLD PLASMA ON FOODS**
AKAN T., KARTAL S., MOL TOKAY S., COŞANSU AKDEMİR S., TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL BAYAR H., BOSTAN K.
FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY JOURNAL, vol.21, no.4, pp.321-332, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Evaluation of Food Safety Level of Fish Restaurants During Covid-19 Period: Sarıyer/ Istanbul Case**
Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Erkan N., Köse Reis İ., Doğruyol Aladak K. B.
AYDIN GASTRONOMY, vol.6, no.2, pp.137-153, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Effect of Different Plant Extracts Added to Ice on Sensory Preference of Sliced Salmon**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Mol S., Üçok Alakavuk D.
Aquatic Science and Engineering, vol.36, no.4, pp.159-165, 2021 (ESCI)

IV. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (Sepia officinalis, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F., Ceylan Z., Dogruyol H.
SU URUNLERI DERGISI, vol.35, no.2, pp.115-119, 2018 (ESCI)

V. **Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, vol.42, no.4, pp.339-347, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Mürekkep Balığı'nın (Sepia Officinalis, L.1758) Yenilebilir Vücut Kısımlarının Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., GÖNÜLAL O.
Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi, vol.17, pp.29-33, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Use Of Natural Preservatives In Seafood: Plant Extracts, Edible Film And Coating**
Erkan N., Doğruyol H., Günlü A., Genç İ.
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, vol.1, no.1, pp.33-49, 2015 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Su ürünlerinde gıda güvenliği açısından karşılaşılan riskler**
ÖZDEN Ö., DOĞRUYOL H.
Gıda Güvenliği Dergisi, vol.2, no.27, pp.58-60, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **İklim değişikliğinin su ürünlerine ve tüketimine etkisi**
Mol Tokay S., Doğruyol H.
Journal of FisheriesSciences.com, no.6, pp.341-356, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Effect of horsetail, persimmon and quince leaf extracts on foodborne pathogenic bacteria in fish**
Dogruyol H., Ulusoy Ş., Mol S., Cosansu S., Özden Ö.
3rd Food Chemistry Conference, Dresden, Germany, 10 - 12 October 2023, pp.147

II. **REDUCTION OF SALMONELLA ENTERITIDIS ON SEABASS (DICENTRARCHUS LABRAX) BY ATMOSPHERIC PRESSURE AIR AND HELIUM COLD PLASMA**
Coşansu Akdemir S., Akan T., Kartal S., Mol Tokay S., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., Bostan K.
15th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES , Muş, Turkey, 4 - 06 March 2023, pp.58

III. **RETARDING SPOILAGE AND MAINTAINING THE QUALITY OF SEA BASS USING ATMOSPHERIC COLD PLASMA.**
Ulusoy Ş., Akan T., Kartal S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol Bayar H., Coşansu Akdemir S., Bostan K., Mol Tokay S.
15th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES, Muş, Turkey, 4 - 06 March 2023, pp.59

IV. **EVALUATION OF MERCURY RISKS IN FARMED SEA BREAM, SEA BASS, AND MUSSEL SEASONALLY**
Özden Ö., Erkan Özden N., Doğruyol H., Ortaboy Sezer S., Can Tunçelli İ.
World Aquaculture Singapore 2022, Singapore, Singapore, 29 November - 02 December 2022, pp.533

V. **Evaluation of the Effects of Mucilage on Public Health in Seafood from the Marmara Sea**
Erkan Özden N., Özden Ö., Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Can Tunçelli İ., Yanardağ R., Dağsuyu E.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, pp.55-56

VI. **Food Safety Risks Related to Heavy Metals and Pesticides in Seafood from Turkish Waters**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Mol Tokay S.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 November 2022, pp.34

VII. **Evaluation of the antibacterial effect of jujube leaf extract on Listeria monocytogenes**
Doğruyol H.
VI. International Congress on Domestic Animal Breeding Genetics and Husbandry Animal Nutrition, Aquaculture, Apiculture and Veterinary Science, Samsun, Turkey, 3 - 05 October 2022, pp.226-229

VIII. **The efficacy of oregano oil and citric acid on the heat sensitivity of Listeria monocytogenes in sous-vide salmon**
Doğruyol H., Mol Tokay S., Coşansu Akdemir S.
2nd Aquatic Biotechnology Symposium, İstanbul, Turkey, 13 - 14 October 2021, pp.16

IX. **Toxic metal levels in canned tuna fish sold in European countries and potential risk for human health**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H.
10th Central European Congress on Food (CEFood) , Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 10 - 11 June 2021, pp.67

X. **Evaluation of food safety level of fish restaurants during COVID-19 period: Sarıyer/İstanbul case**
Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Erkan N., Köse Reis İ.
4th International Congress on Agriculture, Environment and Health 20-22 May 2021, Aydın, Turkey, 20 - 22 May 2021, pp.140-141

XI. **Zencefil ve wasabi ile muamelenin gökkuşağı alabalığının (Oncorhynchus mykiss, Walbaum 1792) kalitesi üzerine etkisi**
Doğruyol H., Mol S., Özer E.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 October 2020, pp.63

XII. **LEVREK BALIĞI'NIN MİKROBİYAL KALİTESİ ÜZERİNE BALZAMİK SİRKE, LİMON VE DOMATES SUYUNUN ETKİSİ**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Turkey, 24 - 26 September 2019, pp.47

XIII. Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Turkey, 24 - 26 September 2019, pp.47

XIV. **The effect of heat treatment on the microbiological profile of mussels Mytilus galloprovincialis**
ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H.
Aquaculture Europe, 2014, San Sebastian, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1360-1359

XV. Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.173

XVI. **i**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.19

XVII. **Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.133

XVIII. **Proximate Composition and Shelf Life of Sous Vide Mackerel**
DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S.
17 th International Congress of Dietetics, Granada, Spain, 7 - 10 September 2016, vol.20, no.1, pp.410

XIX. **Effect of monosodium glutamate on the sensory properties of fish soup**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, 20 - 23 October 2015, pp.133

XX. Doğruyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.292

XXI. **Karadeniz Bölgesine Has Geleneksel Hamsi Yemeklerinin Tüketime Hazır Ürün Olarak Değerlendirilmesi**
Doğruyol H., Özden Ö.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.291

XXII. **Effect of Irradiation on the Microbial Quality of Sous-Vide Mackerel at 2±1C**
Mol S., Doğruyol H.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014, pp.169

XXIII. **The Effect of Heat Treatment on the Microbiological Profile of Mussels Mytilus Galloprovicialis**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
EAS 2014, Bilbao, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1360

XXIV. **Mürekkep Balığının (Sepia Officinalis,L.) Besin Bileşimi Ve Randımanının Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H., Gönülal O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.220

XXV. **Mürekkep Balığı'nın (Sepia officinalis,L.) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H.
FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum, Turkey, 30 May - 01 June 2013, pp.370-371

XXVI. **Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**
Şengör G. F., Doğruyol H., Ceylan Z.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012, pp.96

XXVII. **İklim değişiminin su ürünleri tüketimine etkisi**
Mol S., Doğruyol H.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.224-225

XXVIII. **The Role and Importance of Food Touch Antimicrobial Paper and Time Temperature Indicators (TTI) on the Cold Storage of Seafood**
Şengör G. F., Doğruyol H., Ceylan Z.

4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.224

Other Publications

I. **Soğutulmuş Balığı'nın Kalitesi ve Raf Ömrü Süresinin Uzatılmasında Sıcaklık-Zaman Göstergeli Etiket ve Antibakteriyel Kağıt Kullanımının Önemi**
ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL H., CEYLAN Z.
Other, pp.0-7, 2012

Supported Projects

DOĞRUYOL BAYAR H., MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., COŞANSU AKDEMİR S., ÖZDEN Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Trabzon hurması ayva yaprağı ve atkuyruğu bitkisinden farklı çözgenlerle elde edilen ekstraktların balık etindeki bazı patojen bakterilerin termal ölüm kinetiklerine etkisi, 2021 - Continues
Erkan Özden N., Can Tunçelli İ., Tunçelli G., Memiş D., Doğruyol Bayar H., Ertik O., Yanardağ R., Project Supported by Higher Education Institutions, Kültür Karaca Mersin Balığı (Acipenser gueldenstaedtii) Yumurtasının Havyar Etinin Sıcak ve Soğuk Füme Olarak Değerlendirilmesi, 2022 - 2024
Erkan Özden N., Tunçelli G., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., Doğruyol Bayar H., Ürkü Atanasov Ç., Türkyılmaz İ. B., Memiş D., Yanardağ R., Özden Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Midyelerde mikroplastik ve cıva maruziyetinin katkılı depurasyonla giderimi, 2022 - 2024
Özden Ö., Erkan Özden N., Ortaboy Sezer S., Doğruyol Bayar H., Can İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Evaluation of Marine Aquaculture Products in Terms of Food Safety, 2020 - 2023
MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL BAYAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Kültür midyelerinde (Mytilus galloprovincialis,L. 1819) ağır metal düzeylerinin ve potansiyel halk sağlığı risklerinin belirlenemesi, 2019 - 2021
ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., DOĞRUYOL BAYAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye ve Diğer Ülkelerin Marketlerinde Satışa Sunulan Ton Balığı Konservelerinde Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Bazı Toksik Metallerin Belirlenmesi, 2018 - 2021
MOL TOKAY S., DOĞRUYOL H., Project Supported by Higher Education Institutions, Listeria monocytogenes'in sous vide somonda inhibisyonu, 2016 - 2018
ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi, 2016 - 2017
MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016
ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL BAYAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Mürekkep Balığı'nın (Sepia officinalis,L.) Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi, 2013 - 2014
ŞENGÖR G. F., TOPALOĞLU B., DOĞRUYOL BAYAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Buzda Depolanan Çipura Balığının Raf Ömrünün Belirlenmesinde Kağıt Kaplamaların ve Akıllı Etiketlerin Etkisinin Araştırılması, 2012 - 2014
MOL TOKAY S., DOĞRUYOL BAYAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Sous vide ve ışınlama teknolojilerinin birlikte kullanımının balığın raf ömrüne etkisi, 2011 - 2013

Patent

Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol Bayar H., GLÜTENSİZ UN İÇEREN BİR HAZIR YEMEK HARCI VE BUNUN HAZIRLANMA YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/13987 , Standard

Registration, 2019

Scientific Refereeing

FOOD CONTROL, Journal Indexed in SCI-E, July 2023
Food and Health, Other Indexed Journal, July 2023
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, Journal Indexed in SCI-E, July 2023
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Erzincan Binali Yildirim University, Turkey, May 2023
Food and Health, Other Indexed Journal, March 2023
Food Chemistry: X, Journal Indexed in SCI-E, March 2023
JOURNAL OF FOOD QUALITY, Journal Indexed in SCI-E, June 2022
Aquatic Research, Other Indexed Journal, May 2022
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Journal, May 2022
ACTA AQUATICA TURCICA, National Scientific Refreed Journal, April 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Journal, April 2022
Aydın Gastronomy, National Scientific Refreed Journal, March 2022
Aquatic Research, Other Indexed Journal, January 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Journal Indexed in SCI-E, November 2021
GIDA, Other Indexed Journal, August 2021
Food and Health, Other Indexed Journal, June 2021
International Journal of Agriculture Environment and Food Sciences, Other Indexed Journal, April 2021
Aquatic Research, Other Indexed Journal, April 2021
Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2021
Journal Of Food Processing And Preservation, Journal Indexed in SCI-E, March 2021
Food and Health, Other Indexed Journal, February 2021
Aquatic Research, Other Indexed Journal, October 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, Journal Indexed in SCI-E, September 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, Journal Indexed in SCI-E, April 2020
Aquatic Sciences And Engineering, Journal Indexed in ESCI, April 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, Journal Indexed in SCI-E, December 2019
Aquatic Sciences and Engineering, Journal Indexed in ESCI, November 2019
International Journal Of Food Properties, Journal Indexed in SCI-E, November 2019
Aquatic Sciences and Engineering, Journal Indexed in ESCI, December 2018

Metrics

Publication: 49
Citation (WoS): 84
Citation (Scopus): 89
H-Index (WoS): 5
H-Index (Scopus): 5

Congress and Symposium Activities

3rd Food Chemisty Conference, Attendee, Dresden, Germany, 2023
VI. International Congress on Domestic Animal Breeding Genetics and Husbandry Animal Nutrition, Aquaculture, Apiculture and Veterinary Science, Attendee, Samsun, Turkey, 2022

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Mersin, Turkey, 2019
17th International Congress of Dietetics, Attendee, Granada, Spain, 2016
12th European Nutrition Conferance FENS 2015, Attendee, Berlin, Germany, 2015
18. Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015
2nd International Congress on Food Technology, Attendee, Aydın, Turkey, 2014
Aquaculture Europe 2014 International Conference & Exposition, Attendee, Bilbao, Spain, 2014
17. Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Antalya, Turkey, 2011
4 th International Congress on Food and Nutrition, 3 rd. Safe Consortium International Congress on Food Safety, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011