

HANDE DOĞRUYOL BAYAR

RES. ASST. PHD

Email : dogruiyol@istanbul.edu.tr

Office Phone : [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Extension: 16465

Fax Phone : [+90 212 514 0379](tel:+902125140379)

Address : İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri
Fakültesi, Ordu Cad. No: 8 Laleli, Fatih / İstanbul



Learning Knowledge

Doctorate 2013 - 2017	İstanbul Üniversitesi, Institute of Graduate Studies In Sciences, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, Turkey
Post Graduate 2010 - 2013	İstanbul Üniversitesi, Institute of Graduate Studies In Sciences, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Turkey
Under Graduate 2004 - 2009	Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Turkey

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Norwegian, B1 Intermediate

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

Post Graduate, 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

Academic Titles / Tasks

Research Assistant PhD 2017 - Continues	İstanbul Üniversitesi, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology
Research Assistant 2010 - 2017	İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü

Supported Projects

1. 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 belirlenmesi, 2019 - Continues
2. 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 - Continues
3. Mol Tokay S., Kartal S., Akan T., Coşansu Akdemir S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., İlik E., Bostan K., TUBITAK Project, Atmosferik Basınç Soğuk Plazmanın Levreğin (*Dicentrarchus Labrax*, Linnaeus, 1758) Kalitesine Etkisi, 2020 - 2022
4. MOL TOKAY S., DOĞRUYOL H., Project Supported by Higher Education Institutions, *Listeria monocytogenes*'in sous vide somonda inhibisyonu, 2016 - 2018
5. 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
6. 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
7. 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
8. 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
9. 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

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

1. **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 (Journal Indexed in SCI)
2. **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 (Journal Indexed in SCI Expanded)
3. **Color assessment by different techniques of gilthead seabream (*Sparus aurata*) during cold storage**
Sengor G. F. , BALABAN M. O. , Topaloglu B., AYVAZ Z., Ceylan Z., Dogruyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, pp.696-703, 2019 (Journal Indexed in SCI)
4. **Determination of shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*) with time temperature indicators**
Sengor G. F. , BALABAN M. O. , Ceylan Z., Dogruyol H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.42, 2018 (Journal Indexed in SCI)
5. **EFFECT OF IRRADIATION ON SHELF LIFE AND MICROBIAL QUALITY OF COLD-STORED SOUS-VIDE MACKEREL FILLETS**
Dogruyol H., Mol S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, 2017 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- 1. Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F. U. , Ceylan Z., Dogruiyol H.
SU URUNLERI DERGISI, vol.35, pp.115-119, 2018 (Journal Indexed in ESCI)
- 2. Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, vol.42, pp.339-347, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
- 3. 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 (Other Refereed National Journals)
- 4. Use Of Natural Preservatives In Seafood: Plant Extracts, Edible Film And Coating**
Erkan N., Doğruiyol H., Günlü A., Genç İ.
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, vol.1, pp.33-49, 2015 (Refereed Journals of Other Institutions)
- 5. Su ürünlerinde gıda güvenliği açısından karşılaşılan riskler**
ÖZDEN Ö., DOĞRUYOL H.
Gıda Güvenliği Dergisi, vol.2, pp.58-60, 2014 (Other Refereed National Journals)
- 6. İklim değişikliğinin su ürünlerine ve tüketimine etkisi**
Mol Tokay S., Doğruiyol H.
Journal of FisheriesSciences.com, no.4, pp.341-356, 2012 (Refereed Journals of Other Institutions)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 1. Levrek Balığının Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Balzamik Sirke, Limon ve Domates Suyunun Etkisi**
Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruiyol H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Turkey, 24 Eylül - 26 Ekim 2019, pp.47
- 2. Dondurulmuş Karideslerde Farklı Çözündürme Koşullarının Mikrobiyolojik Gelişim Üzerine Etkisi**
Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 Eylül 2017, pp.25
- 3. Mısır Unu ve Keçiboynuzu Unu ile Yapılan Balık Köftelerinin Duyusal Özellikleri**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Doğruiyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 Eylül 2017, pp.19
- 4. Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi**
Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 Ekim 2016, pp.133
- 5. 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
- 6. Effect of Monosodium Glutamate on the sensory properties of fish soup**
Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Tosun Ş. Y. , Üçok Alakavuk D.
12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, 20 - 23 Ekim 2015, pp.133
- 7. Monosodyum Glutamatın Hamsi Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Doğruiyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 Eylül 2015, pp.292
- 8. Karadeniz Bölgesine Has Geleneksel Hamsi Yemeklerinin Tüketime Hazır Ürün Olarak Değerlendirilmesi**

Doğruyol H., Özden Ö.

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 Eylül 2015, pp.291

9. **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 Kasım 2014, pp.169

10. **The Effect of Heat Treatment on the Microbiological Profile of Mussels Mytilus Galloprovincialis**

Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Ulusoy Ş., Doğruyol H.

EAS 2014, Bilbao, Spain, 14 - 17 Ekim 2014, pp.1360

11. **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 Eylül 2013, pp.220

12. **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 Mayıs - 01 Haziran 2013, pp.370-371

13. **Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**

Şengör G. F. , Doğruyol H., Ceylan Z.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 Mayıs 2012, pp.96

14. **İklim değişiminin su ürünleri tüketimine etkisi**

Mol S., Doğruyol H.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 Ekim 2011, pp.224-225

15. **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 Ekim 2011, pp.224

Patent

Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Doğruyol Bayar H., GLÜTENSİZ UN İÇEREN BİR HAZIR YEMEK HARCİ VE BUNUN HAZIRLANMA YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, Initial Registration, 2019

Scientific Refereeing

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Journal Indexed in SSCI, April 2020

AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, National Scientific Refreed Journal, April 2020

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Journal Indexed in SSCI, December 2019

Aquatic Sciences and Engineering, Journal Indexed in ESCI, November 2019

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Journal Indexed in SSCI, November 2019

Invited Congress and Symposium Activities

20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Mersin, Turkey, 2019

17th International Congress of Dietetics, Attendee, Granada, Spain, 2016

12th European Nutrition Conference 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

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies