

Asst. Prof. Didem ÜÇOK



Personal Information

Office Phone: [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Extension: 16490
Fax Phone: [+90 212 514 0379](tel:+902125140379)
Email: ducok@istanbul.edu.tr
Other Email: didemucokalakavuk@gmail.com
Web: <http://aves.istanbul.edu.tr/ducok/>
Address: Balaban Ağa Mah. Ordu C. No:200 Laleli 34130 Fatih



International Researcher IDs

ScholarID: quJUqpEAAAAJ
ORCID: 0000-0003-0162-4731
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-1685-2020
Yoksis Researcher ID: 176476

Education Information

Doctorate, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey 2003 - 2009
Postgraduate, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey 2000 - 2003
Undergraduate, Istanbul University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey 1996 - 2000

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi , İstanbul Üniversitesi, 2021
Education Management and Planning, Planlamadan değerlendirmeye uzaktan eğitim: öğrenme ve öğretme süreci, İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, 2020
Education Management and Planning, Girişimcilik Eğitimi, TÜSSİDE, 2013
Education Management and Planning, TS-EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartlar Enstitüsü Personel ve Sistem Belgelendirme Merkezi, 2011

Dissertations

Doctorate, İstanbul Piyasasında Hazır Yemek Olarak Satılmakta Olan Su Ürünlerinde Riskli Mikroorganizmaların Belirlenmesi, İstanbul University, Su Ürünleri Fakültesi , Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Teknolojisi, 2009
Postgraduate, İstanbul Balık Halinin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi, İstanbul University, Su Ürünleri Fakültesi , Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Teknolojisi, 2003

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Academic and Administrative Experience

Courses

Su ürünleri işleme makinaları, Undergraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Uygulamalı Girişimcilik, Undergraduate, 2013 - 2014

Su ürünlerinde mikrobiyal dekontaminasyon yöntemleri, Postgraduate, 2012 - 2013

Su Ürünleri İşleme Mekanizasyonu, Undergraduate, 2009 - 2010

Jury Memberships

Post Graduate, Hande Doğruyol Tanrıverdi yüksek lisans tez savunması, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, June, 2013

Post Graduate, Murat Yeşiltaş yüksek lisans tez savunma sınavı, İstanbul Üniversitesi fen Bilimleri Enstitüsü, May, 2012

Post Graduate, Selin Akçay yüksek lisans tez savunma sınavı, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, May, 2012

Academic Staff Examination, İşleme Teknolojisi Anabilim dalına ait 1 adet araştırma görevlisi kadrosuna başvuran adayların sınavı, Su Ürünleri Fakültesi, September, 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Biomarker responses of Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck 1819) regarding marine mucilage in the Sea of Marmara**
Dağsuyu E., Can Tunçelli İ., Yanardağ R., Erkan N., Özden Ö., Üçok D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Ulusoy Ş., Mol S.
JOURNAL OF EXPERIMENTAL MARINE BIOLOGY AND ECOLOGY, vol.576, pp.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **An opportunity for post-harvest seafood safety: atmospheric pressure air or helium cold plasma to control *Salmonella* Enteritidis in sea bass**
Üçok D., Akan T., Kartal S., Tosun Ş. Y., Mol S., Coşansu S., Doğruyol H., Ulusoy Ş., Bostan K.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.59, no.6, pp.3773-3780, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **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, vol.186, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **Reduction of *Salmonella* Enteritidis in Fish by Microwave Cooking**
Alakavuk D., Ulusoy Ş., COŞANSU AKDEMİR S., Mol S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.21, no.11, pp.535-540, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of the Risky Microorganisms in Frozen Ready-to-Eat Seafood Sold in Istanbul Market**
Üçok Alakavuk D., Mol Tokay S.
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, vol.36, no.4, pp.202-206, 2021 (AHCI)
- VIII. **Effect of microwave cooking on foodborne pathogens in fish**

Ulusoy S., Alakavuk D., Mol S., COŞANSU AKDEMİR S.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.8, 2019 (SCI-Expanded)

- IX. **Effects of essential oils on the survival of Salmonella Enteritidis and Listeria monocytogenes on fresh Atlantic salmon (*Salmo salar*) during storage at 2 +/- 1 degrees C**
Tosun S. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan N.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, no.1, 2018 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Chitosan Treatment on the Quality Parameters of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) during Chilled Storage**
Bingol E. B., Bostan K., Varlik C., Uran H., Alakavuk D., Sivri N.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.15, no.4, pp.821-831, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. **Knowledge and Attitudes of Dietitians Concerning Seafood Consumption and Processing/Preservation Technologies**
Mol S., Erdogan B. E., Alakavuk D., Varlik C.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.15, no.1, pp.73-80, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of modified atmosphere packaging on some quality attributes of a ready to eat salmon sushi**
Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, vol.13, no.2, pp.394-406, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Treatment with Chitosan on Sensory and Chemical Quality Parameters of Frozen Shrimp**
Bingol E. B., Uran H., Bostan K., Varlik C., Sivri N., Alakavuk D.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.19, no.3, pp.399-405, 2013 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of Cooking Methods on Proximate Composition, Fatty Acid Composition, and Cholesterol Content of Atlantic Salmon (*Salmo salar*)**
Ünal Şengor G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.22, no.2, pp.160-167, 2013 (SCI-Expanded)
- XV. **The Effect of Lemon Juice on Shelf Life of Sous Vide Packaged Whiting (*Merlangius merlangus euxinus*, Nordmann, 1840)**
Cosansu S., Mol S., Alakavuk D., Ozturan S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, no.1, pp.283-289, 2013 (SCI-Expanded)
- XVI. **Heavy metals in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) from Marmara Sea, Turkey**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, vol.141, pp.184-191, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of a *Pediococcus* spp. on the quality of vacuum-packed horse mackerel during cold storage**
Coşansu S., MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, vol.17, pp.59-66, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Antimicrobial effects of additives on vacuum packaged hot smoked fish Effects of sage and grape seed oils on microbial growth and quality in hot-smoked sea bream fillets**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Fleischwirtschaft, vol.91, no.7, pp.92-98, 2011 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of lemon juice on bonito (*Sarda sarda*, Bloch, 1793) preserved by sous vide packaging**
Cosansu S., Mol S., Alakavuk D., Ozturan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, no.2, pp.395-401, 2011 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of a *Pediococcus* Culture on the Sensory Properties and Ripening of Anchovy Marinade at 4 degrees C and 16 degrees C**
COŞANSU AKDEMİR S., Mol S., Alakavuk D.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.10, no.3, pp.373-380, 2010 (SCI-Expanded)
- XXI. **Survival of Salmonella Enteritidis during salting and drying of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) fillets**
Mol S., Cosansu S., Alakavuk D., Ozturan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.139, no.1-2, pp.36-40, 2010 (SCI-Expanded)
- XXII. **The Chemical and Sensory Quality of Smoked Sturgeon (*Huso huso*): A Case Study**
Ünal Şengor G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun S. Y., Ulusoy S.

- JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.19, no.3, pp.310-317, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Keeping quality of different packaged salted Atlantic bonito "lakerda",**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Journal Of Food Biochemistry, no.33, pp.728-744, 2009 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effects of Different Processing Technologies on the Chemical Composition of Seafoods**
Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Food Science And Technology Research, vol.14, no.5, pp.467-470, 2008 (SCI-Expanded)
- XXV. **The effect of ascorbic acid, citric acid and salt on the quality of spiny dogfish (*Squalus acanthias*) fillet**
Sengoer G. F., Mol S., Uecok D.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.16, no.1, pp.103-113, 2007 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Effect of psychrophilic bacteria to estimate fish quality**
Mol S., Erkan N., Üçok D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.18, no.1, pp.120-128, 2007 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Spoilage and shelf life of sardines (*Sardina pilchardus*) packed in modified atmosphere**
Erkan N., Özden O., Üçok Alakavuk D., Yıldırım (Tosun) Ş. Y., İnuğur M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, no.5-6, pp.667-673, 2006 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Effect of washing with tap water on the quality of sea bass**
Erkan Özden N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Özden Ö.
Fleischwirtschaft, vol.86, no.7, pp.111-116, 2006 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Gutted effect on quality and shelf-life of sea bream stored in ice**
ERKAN N., Alakavuk D., Tosun Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.86, no.6, pp.105-110, 2006 (SCI-Expanded)
- XXX. **Effect of washing with tap water on the quality of sea bass**
Erkan N., Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.86, no.7, pp.111-116, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Dondurma ve Çözündürme İşleminin Balık Kalitesi Üzerine Etkisi**
BAYGAR T., ÖZDEN Ö., ÜÇOK ALAKAVUK D.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, vol.28, no.1, pp.173-178, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXII. **The effect of the freezing-thawing process on fish quality**
BAYGAR T., Ozden O., UCOK D.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.28, no.1, pp.173-178, 2004 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Efficacy of natural and consumer-friendly applications to control *Aeromonas hydrophila* growth in Bluefish**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Stratev D.
Aquatic Research, vol.6, no.2, pp.109-116, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **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)
- III. **IMMEDIATE EFFECT OF DIFFERENT PASTEURIZATION TEMPERATURES (50°C and 70°C) ON THE QUALITY PARAMETERS OF SHRIMP (*Parapenaeus longirostris*)**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Can Tunçelli İ.
Gıda, vol.46, no.5, pp.1205-1217, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **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)

- V. **Quality Changes of Thermal Pasteurized Mussels (*Mytilus galloprovincialis*) During Refrigerated Storage at 4±1°C**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, vol.33, no.4, pp.117-123, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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)
- VII. **Isolation of *Salmonella* spp and other members of Enterobacteriaceae from horse mackerel (*Trachurus trachurus*), sold in public markets of Istanbul, Turkey**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Journal of Food and Health Science, vol.2, no.2, pp.82-89, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Seasonal variations of the yield and proximate composition of freshwater crayfish, *Astacus leptodactylus* (Eschscholtz, 1823).**
Erkan N., Mol S., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
Advances in Food Sciences, vol.31, no.1, pp.41-44, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Determination of the Shelf-Life of Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Raw Meatball That Packed under Modified Atmosphere**
Baygar T., Erkan N., Mol Tokay S., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Yıldırım (Tosun) Ş. Y.
PAKISTAN JOURNAL OF NUTRITION, vol.7, no.3, pp.412-417, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri**
Erkan N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.2, no.1, pp.88-99, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Su Ürünlerinde Risk Faktörü; *Listeria monocytogenes* Tehlikesi.**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
Dünya Gıda Dergisi, vol.4, pp.78-82, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **İstanbul'da satılan karideslerin sodyum metabisüfit düzeyinin tespiti**
Erkan N., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Varlık C., Baygar T.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.1, no.1, pp.26-33, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **biyolojik katkı maddesi kitin**
Varlık C., ÜÇOK ALAKAVUK D.
Dünya Gıda, no.2, pp.70-73, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Su ürünlerinin beslenmedeki önemi ve besin değeri**
Varlık C., ÜÇOK ALAKAVUK D.
Tarım İstanbul, no.80, pp.13-15, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Isıl Olmayan Uygulamalar - Darbeli Elektrik Alan, Ultrason, Ultraviyole Işık, Darbeli Işık, Soğuk Plazma Uygulamalar**
Üçok D.
in: Gıda güvencesinde akuatik kaynaklar ve sürdürülebilir gıda güvenliği [Aquatic resources in food security and sustainable food safety]., Nuray Erkan,Seda Oğur, Editor, Istanbul University Press, İstanbul, pp.419-436, 2024
- II. **Isıl Uygulamalar - Pastörizasyon, Sterilizasyon**
Tosun Ş. Y., Üçok D.
in: Gıda güvencesinde akuatik kaynaklar ve sürdürülebilir gıda güvenliği [Aquatic resources in food security and sustainable food safety], Nuray Erkan,Seda Oğur, Editor, Istanbul University Press, İstanbul, pp.355-368, 2024
- III. **Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol**
Varlık C., Özden Ö., Erkan Özden N., Üçok Alakavuk D.
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2007

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Toxic Metals in Canned Tuna Sold in Exporting and Producing Countries and Evaluation of Health Risk**
Ulusoy Ş., Üçok D., Tosun Ş. Y., Doğruyol Bayar H.
52th Western European Fish Technologists Association (WEFTA) Conference , İzmir, Turkey, 14 - 18 October 2024, pp.152
- II. **A Promising Approach for Preventing Seabream Fillet Contamination: Inulin and Fructooligosaccharide**
Doğruyol Bayar H., Ulusoy Ş., Üçok D., Tosun Ş. Y., Öksüzömer T. N., Uzun D.
3rd International Aquatic Biotechnology Symposium, İstanbul, Turkey, 25 - 27 September 2024, pp.49
- III. **EFFECT OF SALTING ON REDUCING SALMONELLA ENTERITIDIS AND LISTERIA MONOCYTOGENES IN HORSE MACKEREL**
Mol Tokay S., Coşansu Akdemir S., Üçok D.
5th International Congress on Applied Ichthyology, Oceanography, and Aquatic Environment (HydroMediT 2024), Mitilini, Greece, 30 May - 02 June 2024, pp.524-527
- IV. **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
- V. **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
- VI. **Evaluation of the Effects of Mucilage on Public Health in Seafood from the Marmara Sea**
Erkan 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
- VII. **Effect of Treatment with Orange and Lemon Juice on the Microbial Quality of Marine Trout (Oncorhynchus mykiss, walbaum 1792)**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE on FOOD, AGRICULTURE and VETERINARY, İzmir, Turkey, 19 - 20 June 2021, pp.276-277
- VIII. **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
- IX. **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
- X. **Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.**
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Turkey, 24 - 26 September 2019, pp.47
- XI. **Efficacy of various chemical decontaminants on E. coli O157:H7 inoculated to black sea trout**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş.
Hydromedit 2018, Volos, Greece, 8 - 11 November 2018, pp.325-328
- XII. **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
- XIII. Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruiyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.173
- XIV. i
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruiyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.19
- XV. **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 October 2016, pp.133
- XVI. **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 October 2015, pp.133
- XVII. Doğruiyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.292
- XVIII. **The Effect of Heat Treatment on the Microbiological Profile of Mussels Mytilus Galloprovincialis**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruiyol H.
EAS 2014, Bilbao, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1360
- XIX. **Inhibitory Effect of Some Plant Oils on Salmonella enteritidis Inoculated to Raw Salmon**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan N.
Aquaculture Europe, Bilbao, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1343
- XX. **Lüfer balığında meydana gelen Aeromonas hydrophyla kontaminasyonunun asetik asit ile indirgenmesi**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Stratev D.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.198
- XXI. **Karideslerin kitosan ve melanoz inhibitörleri ile muamelesinin dondurulmuş muhafaza sırasında duyusal ve kimyasal kalite üzerine etkisi**
Varlık C., Bostan K., Uran H., Üçok alakavuk d., bingöl e. b.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 1 - 04 October 2012, pp.442
- XXII. **Effects Of Treatment With Chitosan Combinations On Microbiological Growth During Cold Storage Of Raw Shrimps**
Bostan K., Varlık C., SİVRİ N., Üçok alakavuk d., bingöl e. b., Uran H.
23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Turkey, 3 September - 07 October 2012, pp.812
- XXIII. **Effect of microwave cooking on pathogens in salmon blocks**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., Coşansu S., ULUSOY Ş.
Aqua 2012, Czech Republic, pp.93
- XXIV. **Determination of Enterobacteriaceae on Horse Mackerel (Trachurus trachurus) Sold in Istanbul District Bazaar**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Mol S.
7. International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Valencia, Spain, 8 - 12 July 2012
- XXV. **Determination of enterobacteriaceae on horse mackerel (trachurus trachurus)sold in istanbul district bazaar.**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Mol S.
7. International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Valencia, Spain, 8 - 12 July 2012, pp.39
- XXVI. **Determination of enteriobacteriaceae on horse maackarel sold in Istanbul district bazaar**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricultural engineering CICR-AgEng 2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.39
- XXVII. **Determination of risky microorganisms in frozen ready-to-eat seafood sold in Istanbul market**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D.
International conference of agricultural engineering CICR-AgEng 2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.71

- XXVIII. **Determination of Enterobacteriaceae on horse mackerel (*Trachurus trachurus*) Sold in Istanbul District Bazaars**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.39
- XXIX. **Surveying microbiological quality of chilled ready to eat seafood marketed in Istanbul**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricultural engineering CICR-AgEng 2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.38
- XXX. **Geleneksel pastörizasyon işlemi uygulanmış midye salatasının formülasyonu besin bileşimi ve raf ömrünün belirlenmesi**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011
- XXXI. **Geleneksel Pastörizasyon İşlemi Uygulanmış Midye Salatasının Formülasyonu Besin Bileşimi ve Raf Ömrünün Belirlenmesi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.271-272
- XXXII. **Survival of selected pathogens on whiting cooked in microwave**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
TUBİTAK 4. International Congress on Food and Nutrition, Turkey, pp.51
- XXXIII. **Survival of *Salmonella enteritidis* on fish cooked microwave**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COŞANSU AKDEMİR S., ULUSOY Ş., YAKUT S., DÜNDAR A., AKDAĞ M., DAĞDEVİREN ERTAŞ B., YÜKSEL N., YAZ Ü., et al.
Society SFAM for Applied Microbiology Summer Conference, Dublin, Ireland, 4 - 07 July 2011, pp.58-59
- XXXIV. **Surveying indicators *E.coli* and coliforms in mussels harvested from the Marmara Sea, Turkey**
ÜÇOK ALAKAVUK D.
Society for applied microbiology summer conference, Ireland, 1 - 04 July 2011, pp.63
- XXXV. **survival of *Salmonella Enteritidis* on fish cooked in macrowave.**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
Sfam summer conference, Ireland, pp.58-59
- XXXVI. **Sıcak Dumanlanmış Alabalık Filetolarında *Listeria monocytogenes* *Escherichia coli*, *Salmonella* inhibisyonunda sodyum laktat ve askorbik asidin etkisi.**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
2. Ulusal Alabalık Sempozyumu , Karaman, Turkey, 6 - 08 July 2010
- XXXVII. **Sıcak Dumanlanmış Alabalık Filetolarında *Listeria monocytogenes* *Escherichia coli*, *Salmonella* inhibisyonunda sodyum laktat ve askorbik asidin etkisi**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
2. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Karaman, Turkey, 6 - 08 July 2010, pp.17
- XXXVIII. **Identification of Pathogenic Vibrios in the Mussels (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck, 1819) Harvested From the Marmara Sea**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
5th central European congress of Food, Slovakia, 1 - 04 May 2010, pp.117
- XXXIX. **Identification of pathogenic vibrios in the mussels harvested from Marmara sea**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
5th Central european congress on food, Slovakia, 1 - 04 May 2010, pp.117
- XL. **Mersin Balığının Tütsülenmesi, Besin Bileşimi, Duyusal ve Kimyasal Kalite Parametreleri: Vaka Analizi**
Şengör G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.500
- XLI. **Soğukta Depolanan Pişirilmiş Balıkların Raf Ömrü Üzerine Isıtma İşleminin Etkisi**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Erkan N.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.186
- XLII. **Effects of sage and grape seed oils on microbial growth and quality in hot-smoked seabream filets**

Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.

3. Middle East and North Africa (MENA) Region Animal Wealth Research Conference, Cairo, Egypt, 16 - 18 October 2008, pp.10

XLIII. Keeping Quality of Different Packaged Salted Atlantic Bonito "Lakerda"

Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.

Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 48. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Munich, Germany, 25 - 28 September 2007, pp.195

XLIV. Farklı Pişirme Yöntemlerinin Somon Balığı (Salmo salar,L.,1758) Filetolarının Besin Bileşimi ve Kolesterol İçeriğine Etkisi

Şengör G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.

XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 4 - 07 September 2007, pp.182

XLV. Farklı pişirme yöntemlerinin somon balığı filetolarının besin bileşimi ve kolestrol içeriğine etkisi
ŞENGÖR G. F., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.

XIV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Muğla, Turkey, 1 - 04 September 2007, pp.182

Supported Projects

Erkan N., Mol Tokay S., Özden Ö., Yanardağ R., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., TUBITAK Project, Evaluation of the effects of mucilage on public health in seafood from the Marmara Sea, 2021 - 2022

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

TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitki Yağlarının Taze Somon Balığındaki Listeria monocytogenes ve Salmonella enteritidis Gelişimi Üzerine Etkisi, 2013 - 2017

ÜÇOK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Lüfer Balığında meydana gelen Aeromonas Hydrophylla kontaminasyonunun tuz ve asetik asit ile indirgenmesi, 2013 - 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

ÜÇOK D., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI ÖN İŞLEMLERİN KURUTULMUŞ BALIĞIN KALİTESİNE ETKİSİ, 2013 - 2014

ÜÇOK D., Project Supported by Higher Education Institutions, SURVEYING MICROBIOLOGICAL QUALITY OF CHILLED READY TO EAT SEAFOOD MARKETED IN ISTANBUL, 2012 - 2012

BİNGÖL E. B., SİVRİ N., ÜÇOK ALAKAVUK D., TUBITAK Project, Kitosan ile Muamelenin Karides Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2011 - 2012

ÜÇOK D., Project Supported by Higher Education Institutions, Surveying indicators Escherichia coli and Coliforms in mussels (Mytilus galloprovincialis, Lamarck, 1819) harvested from Marmara Sea, Turkey, 2011 - 2011

ÜÇOK D., Project Supported by Higher Education Institutions, Identification of Vibrio Species in The Mussels (Mytilus galloprovincialis, Lamarck, 1819) Harvested From The Marmara Sea, 2010 - 2010

ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S., TUBITAK Project, Balıkta tuzlama ve kurutma işlemlerinin salmonella üzerine etkisi, 2007 - 2008

Scientific Refereeing

Journal of Food and Health Science, Other Indexed Journal, June 2018

International Journal of Food Properties, SCI Journal, April 2018

Ege Journal of fisheries and aquatic Sciences, Other Indexed Journal, December 2017

Journal of fisheries sciences.com, Other journals, June 2012

Metrics

Publication: 94

Citation (WoS): 237

Citation (Scopus): 265

H-Index (WoS): 9

H-Index (Scopus): 10

Congress and Symposium Activities

- 19. Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Sinop, Turkey, 2017
- 12. Gıda Kongresi, Attendee, Edirne, Turkey, 2016
- 12th European Nutrition Conference FENS, Attendee, Berlin, Germany, 2015
- 18. Ulusal Su Ürünleri Sempoyonu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015
- EAS 2014, Attendee, Spain, 2014
- 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013
- EAS, Global Aquaculture Securing Our Future, Attendee, Prag, Czech Republic, 2012
- 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro, Attendee, İstanbul, Turkey, 2012
- International Conference of Agricultural Engineering, Attendee, Valencia, Spain, 2012
- 16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Antalya, Turkey, 2011
- 4th International Congress on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011
- Society for Applied Microbiology (SFAM) Summer Conference, Attendee, Dublin, Ireland, 2011
- 5th Central European Congress on Food (CEFood), Attendee, Bratislava, Slovakia, 2010
- XV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Attendee, Rize, Turkey, 2009
- Middle east and north africa conferences for animal wealth, Attendee, Cairo, Egypt, 2008
- XIV. Ulusal Su ürünleri sempozyumu, Attendee, Muğla, Turkey, 2007

Awards

- ULUSOY Ş., ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2012
- ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2011
- ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2010
- ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2006

Non Academic Experience

İstanbul Üniversitesi

İstanbul Üniversitesi