Dr.Öğr.Üyesi Didem ÜÇOK

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 212 455 5700 Dahili: 16490
Fax Telefonu: +90 212 514 0379
E-posta: ducok@istanbul.edu.tr
Diğer E-posta: didemucokalakavuk@gmail.com
Web: http://aves.istanbul.edu.tr/ducok/
Posta Adresi: Balaban Ağa Mah. Ordu C. No:200 Laleli 34130 Fatih

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0003-0162-4731
Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-1685-2020
Yoksis Araştırmacı ID: 176476

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye 2003 - 2009
Yüksek Lisans, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye 2000 - 2003
Lisans, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Türkiye 1996 - 2000

Yabancı Diller

Fransızca, B2 Orta Üstü
İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

Yaptığı Tezler

Doktora, İstanbul Piyasasında Hazır Yemek Olarak Satılmakta Olan Su Ürünlerinde Riskli Mikrooorganizmaların Belirlenmesi, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi , Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Teknolojisi, 2009
Yüksek Lisans, İstanbul Balık Halinin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi , Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Teknolojisi, 2003

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik İdari Deneyim

Verdiği Dersler

Su ürünleri işleme makinaları, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011
Uygulamalı Girişimcilik, Lisans, 2013 - 2014
Su ürünlerinde mikrobiyal dekontaminasyon yöntemleri, Yüksek Lisans, 2012 - 2013
Su Ürünleri İşleme Mekanizasyonu, Lisans, 2009 - 2010

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Hande Doğruyol Tanrıverdi yüksek lisans tez savunması, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Murat Yeşiltaş yüksek lisans tez savunma sınavı, İstanbul Üniversitesi fen Bilimleri Enstitüsü, Mayıs, 2012
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Selin Akçay yüksek lisans tez savunma sınavı, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mayıs, 2012
Akademik Personel Sınavı, İşleme Teknolojisi Anabilim dalına ait 1 adet araştırma görevlisi kadrosuna başvuran adayların sınavı, Su Ürünleri Fakültesi, Eylül, 2010

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **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, cilt.16, sa.3, ss.537-548, 2023 (SCI-Expanded)

II. **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, cilt.73, sa.3, ss.86-92, 2022 (SCI-Expanded)

III. **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, cilt.21, sa.11, ss.535-540, 2021 (SCI-Expanded)

IV. **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, cilt.36, sa.4, ss.202-206, 2021 (AHCI)

V. **Effect of microwave cooking on foodborne pathogens in fish**
Ulusoy S., Alakavuk D., Mol S., COŞANSU AKDEMİR S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.8, 2019 (SCI-Expanded)

VI. **Effects of essential oils on the survival of Salmonella Enteritidis and Listeria monocytogenes on fresh Atlantic salmons (Salmo salar) during storage at 2 +/- 1 degrees C**
Tosun S. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan N.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)

VII. **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, cilt.15, sa.4, ss.821-831, 2015 (SCI-Expanded)

VIII. **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, cilt.15, sa.1, ss.73-80, 2015 (SCI-Expanded)

IX. **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, cilt.13, sa.2, ss.394-406, 2014 (SCI-Expanded)

X. **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, cilt.19, sa.3, ss.399-405, 2013 (SCI-Expanded)

XI. **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, cilt.22, sa.2, ss.160-167, 2013 (SCI-Expanded)

XII. **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, cilt.6, sa.1, ss.283-289, 2013 (SCI-Expanded)

XIII. **Heavy metals in mussels (Mytilus galloprovincialis) from Marmara Sea, Turkey**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, cilt.141, ss.184-191, 2011 (SCI-Expanded)

XIV. **Effect of a Pediococcus spp. on the quality of vacuum-packed horse mackarel during cold storage**
Coşansu S., MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.17, ss.59-66, 2011 (SCI-Expanded)

XV. **Antimikrobieller Effekt von Zutaten auf vakuumpackten heib geraucherten Fisch**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Fleischwirtschaft, cilt.91, sa.7, ss.92-98, 2011 (SCI-Expanded)

XVI. **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, cilt.46, sa.2, ss.395-401, 2011 (SCI-Expanded)

XVII. **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, cilt.10, sa.3, ss.373-380, 2010 (SCI-Expanded)

XVIII. **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, cilt.139, sa.1-2, ss.36-40, 2010 (SCI-Expanded)

XIX. **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, cilt.19, sa.3, ss.310-317, 2010 (SCI-Expanded)

XX. **Keeping quality of different packaged salted Atlantic bonito "lakerda",**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Journal Of Food Biochemistry, sa.33, ss.728-744, 2009 (SCI-Expanded)

XXI. **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, cilt.14, sa.5, ss.467-470, 2008 (SCI-Expanded)

XXII. **Effect of psychrophilic bacteria to estimate fish quality**
Mol S., Erkan N., Üçok D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.18, sa.1, ss.120-128, 2007 (SCI-Expanded)

XXIII. **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, cilt.16, sa.1, ss.103-113, 2007 (SCI-Expanded)

XXIV. **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, cilt.222, sa.5-6, ss.667-673, 2006 (SCI-Expanded)

XXV. **Effect of washing with tap water on the quality of sea bass**
Erkan N., Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.86, sa.7, ss.111-116, 2006 (SCI-Expanded)

XXVI. **Gutted effect on quality and shelf-life of sea bream stored in ice**
ERKAN N., Alakavuk D., Tosun Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.86, sa.6, ss.105-110, 2006 (SCI-Expanded)

XXVII. **Qualität von Seebarschen Effekt des Waschens mit Leitungswasser auf die Qualitätsmerkmale**
Erkan Özden N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Özden Ö.
Fleischwirtschaft, cilt.86, sa.7, ss.111-116, 2006 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Dondurma ve Çözündürme İsleminin Balık Kalitesi Üzerine Etkisi**
BAYGAR T., ÖZDEN Ö., ÜÇOK ALAKAVUK D.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, cilt.28, sa.1, ss.173-178, 2004 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

I. **Efficacy of natural and consumer-friend applications to control Aeromonas hydrophila growth in Bluefish**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Stratev D.
Aquatic Research, cilt.6, sa.2, ss.109-116, 2023 (Hakemli Dergi)

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, cilt.21, sa.4, ss.321-332, 2022 (Hakemli Dergi)

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, cilt.46, sa.5, ss.1205-1217, 2021 (Hakemli Dergi)

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, cilt.36, sa.4, ss.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, cilt.33, sa.4, ss.117-123, 2018 (Hakemli Dergi)

VI. **Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, cilt.42, sa.4, ss.339-347, 2017 (Hakemli Dergi)

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, cilt.2, sa.2, ss.82-89, 2016 (Hakemli Dergi)

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, cilt.31, sa.1, ss.41-44, 2009 (Hakemli Dergi)

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, cilt.7, sa.3, ss.412-417, 2008 (Hakemli Dergi)

X. **Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri**
Erkan N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.2, sa.1, ss.88-99, 2008 (Hakemli Dergi)

XI. **Su Ürünlerinde Risk Faktörü; Listeria monocytogenes Tehlikesi.**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
Dünya Gıda Dergisi, cilt.4, ss.78-82, 2007 (Hakemli Dergi)

XII. **İstanbul'da satılan karideslerin sodyum metabisülfit düzeyinin tespiti**
Erkan N., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Varlık C., Baygar T.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.1, sa.1, ss.26-33, 2007 (Hakemli Dergi)

XIII. **biyolojik katkı maddesi kitin**
Varlık C., ÜÇOK ALAKAVUK D.
Dünya Gıda, sa.2, ss.70-73, 2006 (Hakemli Dergi)

XIV. **Su ürünlerinin beslenmedeki önemi ve besin değeri**
Varlık C., ÜÇOK ALAKAVUK D.
Tarım İstanbul, sa.80, ss.13-15, 2002 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol**
Varlık C., Özden Ö., Erkan Özden N., Üçok Alakavuk D.
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2007

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **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, Türkiye, 4 - 06 Mart 2023, ss.58

II. **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, Türkiye, 4 - 06 Mart 2023, ss.59

III. **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, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, ss.55-56

IV. **Deniz Alasında (Oncorhynchus mykiss, Walbaum, 1792)Portakal ve Limon Suyu Muamelesinin Mikrobiyal Kalite Üzerine Etkisi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE on FOOD, AGRICULTURE andVETERINARY, İzmir, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021, ss.276-277

V. **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, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.67

VI. **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, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.47

VII. **Levrek balığının mikrobiyal kalitesi üzerine balzamik sirke, limon ve domates suyunun etkisi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.47

VIII. **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, Yunanistan, 8 - 11 Kasım 2018, ss.325-328

IX. **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, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1360-1359

X. **Dondurulmuş karideslerde farklı çözündürme koşullarının mikrobiyolojik gelişim üzerine etkisi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.173

XI. **Mısır unu ve keçiboynuzu unu ile yapılan balık köftelerinin duyusal özellikleri**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.19

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

XIII. **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, Almanya, 20 - 23 Ekim 2015, ss.133

XIV. **Monosodyum glutamatın hamsi köftesinin duyusal özellikleri üzerine etkisi**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.292

XV. **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, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1360

XVI. **Inhibitory Effect of Some Plant Oils on Salmonella entiritidis Inoculated to Raw Salmon**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan N.
Aquaculture Europe, Bilbao, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1343

XVII. **Lüfer balığında meydana gelen Aeromonas hydrophyila kontaminasyonunun asetik asit ile indirgenmesi**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Stratev D.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.198

XVIII. **Karideslerin kitosan ve melanoz inhibitörleri ile muamelesinin dondurulmuş muhafaza sirasinda duyusal ve kimyasal kalite üzerine etkisi**
Varlık C., Bostan K., Uran H., üçok alakavuk d., bingöl e. b.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2012, ss.442

XIX. **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, Türkiye, 3 Eylül - 07 Ekim 2012, ss.812

XX. **Effect of microwave cooking on pathogens in salmon blocks**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., Coşansu S., ULUSOY Ş.
Aqua 2012, Çek Cumhuriyeti, ss.93

XXI. **Determination of enterobacteriacea 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, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012, ss.39

XXII. **Determination of Enterobacteriacea 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, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012

XXIII. **Determination of Enterobactyeriaceae 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, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.39

XXIV. **Surveying microbiological quality of chilled ready to eat seafood marketed in Istanbul**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricıltural engineering CICR-AgEng 2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.38

XXV. **Determination of risky microorganisms in frozen ready-to-eat seafood sold in Istanbul market**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D.
International conference of agricıltural engineering CICR-AgEng 2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.71

XXVI. **Determination of enteriobacteriaceae on horse maackarel sold in Istanbul district bazaar**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricıltural engineering CICR-AgEng 2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.39

XXVII. **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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011

XXVIII. **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, Türkiye, ss.51

XXIX. **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, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.271-272

XXX. **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, İrlanda, 4 - 07 Temmuz 2011, ss.58-59

XXXI. **survival of Salmonella Enteritidis on fish cooked in macrowave.**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
Sfam summer conference, İrlanda, ss.58-59

XXXII. **Surveying indicators E.coli and coliforms in mussels harvested from the Marmara Sea, Turkey**
ÜÇOK ALAKAVUK D.

Society for applied microbiology summer conference, İrlanda, 1 - 04 Temmuz 2011, ss.63

XXXIII. **Sıcak Dumanlanmıs 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, Türkiye, 6 - 08 Temmuz 2010

XXXIV. **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, Türkiye, 6 - 08 Temmuz 2010, ss.17

XXXV. **Identification of pathogenic vibrios in the mussels harvested from Marmara sea**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
5th Central european congress on food, Slovakya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.117

XXXVI. **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, Slovakya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.117

XXXVII. **Soğukta depolanan pişirilmiş balıkların raf ömrü üzerine ısıtma işleminin etkisi**
ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., ERKAN ÖZDEN N., SARI B., AKÇA A.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009

XXXVIII. **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, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.186

XXXIX. **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, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.500

XL. **Effects of sage and grape seed oils on microbial growth and quality in hot-smoked seabream fillets**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
3. Middle East and North Africa (MENA) Region Animal Wealth Research Conference, Cairo, Mısır, 16 - 18 Ekim 2008, ss.10

XLI. **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, Almanya, 25 - 28 Eylül 2007, ss.195

XLII. **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, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.182

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, Almanya, 25 - 28 Eylül 2007, ss.195

XLIV. **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, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2007, ss.182

Desteklenen Projeler

ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bitki Yağlarının Taze Somon Balığındaki Listeria monocytogenes ve Salmonella enteritidis Gelişimi Üzerine Etkisi, 2013 - 2017
ÜÇOK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Lüfer Balığında meydana gelen Aeromonas Hydrophyila kontaminasyonunun tuz ve asetik asit ile indirgenmesi, 2013 - 2017
MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016
ÜÇOK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI ÖN İŞLEMLERİN KURUTULMUŞ BALIĞIN KALİTESİNE ETKİSİ, 2013 - 2014
ÜÇOK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SURVEYING MICROBIOLOGICAL QUALITY OF CHILLED READY TO EAT SEAFOOD MARKETED IN ISTANBUL, 2012 - 2012
ÜÇOK ALAKAVUK D., BİNGÖL E. B., SİVRİ N., TÜBİTAK Projesi, Kitosan ile Muamelenin Karides Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2011 - 2012
ÜÇOK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Surveying indicators Escherichia coli and Coliforms in mussels (Mytilus galloprovincalis, Lamarck, 1819) harvested from Marmara Sea, Turkey, 2011 - 2011
ÜÇOK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Identification of Vibrio Species in The Mussels (Mytilus galloprovincialis, Lamarck, 1819) Harvested From The Marmara Sea, 2010 - 2010
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S., TÜBİTAK Projesi, Balıkta tuzlama ve kurutma işlemlerinin salmonella üzerine etkisi, 2007 - 2008

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Food and Health Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2018
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2018
Ege Journal of fisheries and aquatic Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2017
Journal of fisheries sciences.com, Diğer Dergiler, Haziran 2012
Journal of fisheries sciences.com, Diğer Dergiler, Nisan 2011

Metrikler

Yayın: 87
Atıf (WoS): 192
Atıf (Scopus): 215
H-İndeks (WoS): 8
H-İndeks (Scopus): 9

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

19. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Sinop, Türkiye, 2017
12. Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016
12th European Nutrition Conference FENS, Katılımcı, Berlin, Almanya, 2015
18. Ulusal Su Ürünleri Sempoyonu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015
EAS 2014, Katılımcı, İspanya, 2014
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013
EAS, Global Aquaculture Securing Our Future, Katılımcı, Prag, Çek Cumhuriyeti, 2012
23rd International ICFMH Symposium FoodMicro, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2012
International Conference of Agricultural Engineering, Katılımcı, Valencia, İspanya, 2012
4th International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011
Society for Applied Microbiology (SFAM) Summer Conference, Katılımcı, Dublin, İrlanda, 2011
5th Central European Congress on Food (CEFood), Katılımcı, Bratislava, Slovakya, 2010
XV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Katılımcı, Rize, Türkiye, 2009
Middle east and north africa conferences for animal wealth, Katılımcı, Cairo, Mısır, 2008
XIV. Ulusal Su ürünleri sempozyumu, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2007

Ödüller

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