

# NURAY ERKAN ÖZDEN

## PROF. DR.

E-posta : nurerkan@istanbul.edu.tr

İş Telefonu : +90 212 440 0000 Dahili: 20130

Adres : Kalenderhane Mahallesi, Onaltı Mart Şehitleri Caddesi,

No: 2 P.K 34134 Vezneciler Fatih İstanbul

**Uluslararası Araştırmacı ID'leri**

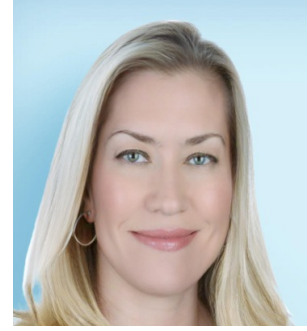
ScholarID: o4L0cFwAAAAJ

ORCID: 0000-0002-0752-8495

Publons / Web Of Science ResearcherID: P-9866-2015

ScopusID: 7004604335

Yoksis Araştırmacı ID: 1611



### Öğrenim Bilgisi

Doktora 1996 - 2002	İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/İşleme Teknolojisi Abd, Türkiye
Yüksek Lisans 1994 - 1996	İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/İşleme Teknolojisi Abd, Türkiye
Lisans 1990 - 1994	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Türkiye

### Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Almanca, B2 Orta Üstü

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, Kamuda Etik Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Kamuda Etik Kültürü, İstanbul Üniversitesi, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, HPLC ve kütle spektrometre tekniklerinin gıda güvenliği ve çevre alanlarında uygulanması,

Likrom Analitik Cihazlar şirketi, 2003

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Akademik Personele Yönelik Pedagojik Formasyon Sertifika Programı, İstanbul Üniversitesi, 2002

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Su ürünlerinde pestisit ve poliklorize bifenillerin tespiti, Staatliches

Veterinäruntersuchungsamt für Fische und Fischwaren Cuxhaven-German, 2000

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Su Ürünlerinde Kalite Yönetimi, 3. FAO/EAST Fish idaresi ile A. Ü Su Ürünleri Araştırma ve Uygulama Merkezinde, 1999

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Su ürünlerinde biyojen aminler ve alg toksinleri konusunda bilimsel çalışmalarda bulunmak, Staatliches Veterinäruntersuchungsamt für Fische und Fischwaren Cuxhaven-Germany., 1998

## Yaptığı Tezler

Doktora, Soğukta Depolanan Bazı Balık Cinslerinde Kullanılan Koruyucu Katkı Maddelerinin Raf Ömrüne Etkisi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Programı, İşleme Teknolojisi Abd, 2002  
Yüksek Lisans, Pişirilmeye Hazır Midye (*Mytilus galloprovincialis* LAMARCK, 1819) Ürünlerinin Dondurularak Saklanması ve Dayanma Süresinin Belirlenmesi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Programı, İşleme Teknolojisi Abd, 1996

## Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr. 2021 - Devam Ediyor	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. 2017 - Devam Ediyor	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. 2011 - 2017	İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi
Doç. Dr. 2006 - 2011	İstanbul Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. 2004 - 2006	İstanbul Üniversitesi
Araştırma Görevlisi 1996 - 2004	İstanbul Üniversitesi

## Desteklenen Projeler

- Erkan N., Tunçelli G., Can Tunçelli İ., Türkyılmaz İ. B., Dağsuyu E., Yanardağ R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mikroplastik Kirliliğinde Entegre Multitrofik Akuakültür Sisteminin Etkinliğinin İncelenmesi, 2023 - 2026
- Erkan N., Can Tunçelli İ., Tunçelli G., Memiş D., Doğruyol Bayar H., Ertik O., Yanardağ R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kültür Karaca Mersin Balığı (*Acipenser gueldenstaedtii*) Yumurtasının Havyar Etinin Sıcak ve Soğuk Füme Olarak Değerlendirilmesi, 2022 - 2024
- Erkan N., Tunçelli G., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., Doğruyol Bayar H., Ürkü Atanasov Ç., Türkyılmaz İ. B., Memiş D., Yanardağ R., Özden Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Midyelerde mikroplastik ve cıva maruziyetinin katkılı depurasyonla giderimi, 2022 - 2024
- ERKAN ÖZDEN N., CAN TUNÇELLİ İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze ve Dondurulmuş Su Ürünlerinde Mikroplastik Riskinin İncelenmesi, 2021 - 2024
- Erkan N., Can Tunçelli İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze ve Dondurulmuş Su Ürünlerinde Mikroplastik Riskinin İncelenmesi, 2021 - 2024
- 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., TÜBİTAK Projesi, Marmara Denizi'nden Avlanan Su Ürünlerinde Müsilajın Halk Sağlığı Bakımından Etkilerinin Değerlendirilmesi, 2021 - 2022
- ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yetiştiricilik Yoluyla Elde Edilen Balık

Türlerinde Eicosapentaenoic Acid (EPA) ve Docosaheptaenoic Acid (DHA) Düzeylerinin Karşılaştırılması, 2016 - 2019

8. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Takviyesi Balık Yağlarının Omega Üç İçeriğinin İncelenmesi, 2016 - 2019
9. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aktif paketlemenin işlenmiş balık ürünlerinin kalitesine etkisi, 2017 - 2018
10. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ambalaj Geçirgenliğinin İşlenmiş Balık Ürünlerinin Dayanım Ömrüne Etkisi, 2016 - 2018
11. ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., KAPLAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pesticides in Aquaculture Fishes from Feed to Meat, 2017 - 2017
12. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Füme alabalık ürünlerinin kalitesinde ambalajın etkisi, 2015 - 2017
13. ÇAĞILTAY F., ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., TOSUN D. D., ATANASOFF A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DETERMINATION OF CHEMICAL COMPOSITION AND GROWTH PERFORMANCE OF COMMON FROG *Rana ridibunda* Pallas 1771 FED WITH COMMERCIALY FORMULATED PELLETTED CARP FEEDS, 2016 - 2016
14. ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eicosapentaenoic Acid and Docosaheptaenoic Acid Ratio Between Aquaculture and Wild Fishes, 2016 - 2016
15. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Assessment of health risks associated with trace toxic metals from fish consumption in childbearing age women, 2016 - 2016
16. Alpas H., Erkan N., TÜBİTAK Projesi, Yüksek sıvı basınç (YSB) uygulamasının su ürünlerinin kalite parametreleri ve raf ömrü üzerine etkisi, 2009 - 2012
17. Tosun Ş. Y., Erkan Özden N., Ulusoy Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Bitki Ekstraktlarının Su Ürünlerinin Kalitesi Üzerine Etkisi, 2007 - 2009
18. Erkan N., Metin S., TÜBİTAK Projesi, Balık Kalitesinin Tespitinde Psikrofilik Bakterilerin Etkisinin Belirlenmesi, 2006 - 2007
19. Erkan N., Metin S., Baygar T., Özden Ö., TÜBİTAK Projesi, Vakum Paketlenmiş Marine Balıkların Kalitesinin Belirlenmesinde Yağ Asitleri ve Aminoasit Bileşimindeki Değişimlerin İncelenmesi, 2000 - 2001
20. Varlık C., Erkan N., Metin S., TÜBİTAK Projesi, Su Ürünlerinin Kalitesi Üzerine Koruyucu Katkı Maddelerinin Etkisi, 2000 - 2001

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

1. **The effect of different types of microplastic and acute cadmium exposure on the *Mytilus galloprovincialis* (Lamarck, 1819)**  
Tunçelli G., Can Tunçelli İ., Dagsuyu E., Turkyilmaz I. B., Yanardag R., Erkan N.  
THE SCIENCE OF THE TOTAL ENVIRONMENT AN INTERNATIONAL JOURNAL FOR SCIENTIFIC RESEARCH INTO THE ENVIRONMENT AND ITS RELATIONSHIP WITH MAN, cilt.173505, sa.173505, ss.1-12, 2024 (SCI-Expanded)
2. **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, cilt.576, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
3. **Examination of toxic element levels in seafood from aquaculture and associated risks for European consumers**  
Özden Ö., Erkan N., Doğruyol H., Ortaboy S., Can Tunçelli İ.  
AQUACULTURE, cilt.585, 2024 (SCI-Expanded)
4. **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, cilt.186, 2024 (SCI-Expanded)
5. **Microplastic pollution in wild and aquacultured Mediterranean mussels from the Sea of Marmara:**

### **Abundance, characteristics, and health risk estimations**

Can Tunçelli İ., Erkan N.

ENVIRONMENTAL RESEARCH A JOURNAL OF ENVIRONMENTAL MEDICINE AND THE ENVIRONMENTAL SCIENCES, cilt.242, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)

6. **Human exposure to mercury (Hg) via consumption of two gurnard species from the Sea of Marmara**  
Ulusoy Ş., Özden Ö., Erkan N., Karakulak F. S.  
International Journal of Environmental Science and Technology, 2024 (SCI-Expanded)
7. **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, cilt.30, ss.111357-111368, 2023 (SCI-Expanded)
8. **Content and economic evaluation of omega-3 fatty acid nutritional supplements**  
Erkan N., Özden Ö.  
JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH, cilt.62, sa.1, ss.14-25, 2023 (SCI-Expanded)
9. **Heavy metal risk assessment of European eels (*Anguilla anguilla*, Linnaeus, 1758) from the Asi (Orontes) River, Turkey**  
Özden Ö., Can Tunçelli İ., Oray I. K., Kaplan M., Parildar S., Erkan N.  
JOURNAL OF APPLIED ICHTHYOLOGY, cilt.36, sa.6, ss.912-917, 2020 (SCI-Expanded)
10. **Nutritional Composition and heavy Metal Concentrations in *Sardinella maderensis* (Lowe, 1838) obtained from the Mauritanian fisheries**  
Erkan N., CAN TUNÇELLI İ., ÖZDEN Ö., Uren S.  
JOURNAL OF APPLIED ICHTHYOLOGY, cilt.36, sa.6, ss.906-911, 2020 (SCI-Expanded)
11. **Proximate composition and sensory evaluation of salted pearl mullet (*Chalcalburnus tarichi* Pallas, 1811) produced using different methods**  
OĞUR S., Erkan N.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.40, sa.4, ss.902-908, 2020 (SCI-Expanded)
12. **Toxic Metals and Omega-3 Fatty Acids of Bluefin Tuna from Aquaculture: Health Risk and Benefits**  
Ozden Ö., Erkan N., Kaplan M., Karakulak F. S.  
EXPOSURE AND HEALTH, cilt.12, ss.9-18, 2020 (SCI-Expanded)
13. **Microbiological and chemical quality of different types of salted pearl mullet (*Chalcalburnus tarichi* Pallas, 1811)**  
Ogur S., Erkan N.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY, 2019 (SCI-Expanded)
14. **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, cilt.38, sa.1, 2018 (SCI-Expanded)
15. **Toxic metal risk with fish consumption for women of childbearing age**  
Erkan N., Ozden O.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.68, ss.62-68, 2017 (SCI-Expanded)
16. **Alginate based active edible coating effectiveness in shelf-life enhancement of hot smoked rainbow trout**  
Erkan N., Yesiltas M.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.67, sa.2, ss.54-58, 2016 (SCI-Expanded)
17. **Evaluation of Risk Characterization for Mercury, Cadmium, Lead and Arsenic Associated with Seafood Consumption in Turkey**  
Ozden O., Erkan N.  
EXPOSURE AND HEALTH, cilt.8, sa.1, ss.43-52, 2016 (SCI-Expanded)
18. **Active edible coating effectiveness in shelf-life enhancement of hot smoked rainbow trout and**

## **pathogens inhibition**

Erkan N., Akcay S.

FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.96, sa.5, ss.104-110, 2016 (SCI-Expanded)

19. **Effects of different cooking and processing methods on the selenium contents of fish species**  
Erkan N.  
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.66, sa.4, ss.117-122, 2015 (SCI-Expanded)
20. **Effects of stock density on texture-colour quality and chemical composition of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss)**  
Cagiltay F., Erkan N., Ulusoy S., SELCUK A., Ozden Ö.  
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, cilt.14, sa.3, ss.687-698, 2015 (SCI-Expanded)
21. **THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF EDIBLE PROTEIN FILMS**  
Ogur S., Erkan N.  
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.27, sa.1, 2015 (SCI-Expanded)
22. **RESIDUE CONTAMINATION LEVELS AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF CULTURED SEA BASS (DICENTRARCHUS LABRAX) AND SEA BREAM (SPARUS AURATA) FROM TURKEY**  
Cagiltay F., Erkan N., Kaplan M., Ulusoy Ş., Tosun D., Buke E., Selcuk A., Ozden O.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, sa.6, ss.1366-1374, 2014 (SCI-Expanded)
23. **Residue contamination levels and physico chemical properties of cultured sea bass dicentrarchus labrax and sea bream sparus aurata from Turkey**  
Çağiltay F., Erkan N., Kaplan M., Ulusoy Ş., Tosun D. D., Büke E., Selçuk A., Özden Ö.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.23, sa.6, ss.1366-1374, 2014 (SCI-Expanded)
24. **The effect of edible coating on the quality of smoked fish**  
Dursun S., Erkan N.  
Italian Journal of Food Science, cilt.26, sa.4, ss.370-382, 2014 (SCI-Expanded)
25. **The Effect of Thyme and Garlic Oil on the Preservation of Vacuum-Packaged Hot Smoked Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss)**  
Erkan N.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.5, sa.4, ss.1246-1254, 2012 (SCI-Expanded)
26. **Effect of combined application of plant extract and vacuum packaged treatment on the quality of hot smoked rainbow trout**  
Erkan N., Ulusoy S., Tosun S. Y.  
JOURNAL FUR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, sa.4, ss.419-426, 2011 (SCI-Expanded)
27. **Chemical composition of the frog legs (Rana ridibunda)**  
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D., Selçuk A.  
Fleischwirtschaft, cilt.26, sa.5, ss.78-81, 2011 (SCI-Expanded)
28. **Effect of High Hydrostatic Pressure (HHP) Treatment on Physicochemical Properties of Horse Mackerel (Trachurus trachurus)**  
Erkan N., Uretener G., ALPAS H., Selçuk A., Ozden O., BUZRUL S.  
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.4, sa.7, ss.1322-1329, 2011 (SCI-Expanded)
29. **Iodine content of cooked and processed fish in Turkey**  
Erkan N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.8, ss.1734-1738, 2011 (SCI-Expanded)
30. **The effect of different high pressure conditions on the quality and shelf life of cold smoked fish**  
Erkan N., Uretener G., ALPAS H., Selçuk A., Ozden O., BUZRUL S.  
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.12, sa.2, ss.104-110, 2011 (SCI-Expanded)
31. **Seasonal Micro- and Macro-Mineral Profile and Proximate Composition of Oyster (Ostrea edulis) Analyzed by ICP-MS**  
Erkan N., Ozden O., Ulusoy S.

- FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.4, sa.1, ss.35-40, 2011 (SCI-Expanded)
32. **The use of thyme and laurel essential oil treatments to extend the shelf life of bluefish (*Pomatomus saltatrix*) during storage in ice**  
Erkan N., Tosun Ş. Y., Ulusoy S., Uretener G.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.6, sa.1, ss.39-48, 2011 (SCI-Expanded)
33. **A preliminary study of amino acid and mineral profiles of important and estimable 21 seafood species**  
Ozden O., Erkan N.  
BRITISH FOOD JOURNAL, cilt.113, ss.457-469, 2011 (SCI-Expanded)
34. **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 S. Y., Alakavuk D. U., Ulusoy S.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.91, sa.7, ss.92-98, 2011 (SCI-Expanded)
35. **Effect of Frying, Grilling, and Steaming on Amino Acid Composition of Marine Fishes**  
Erkan N., Ozden O., Selçuk A.  
JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, cilt.13, sa.6, ss.1524-1531, 2010 (SCI-Expanded)
36. **Determination of mineral composition in three commercial fish species (*Solea solea*, *Mullus surmuletus*, and *Merlangius merlangus*)**  
Ozden O., Erkan N., Ulusoy S.  
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, cilt.170, ss.353-363, 2010 (SCI-Expanded)
37. **Nucleotide degradation products of gamma-irradiated sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice**  
ÖZOĞUL F., Ozden O., ÖZOĞUL Y., Erkan N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.11, ss.2290-2296, 2010 (SCI-Expanded)
38. **The effects of gamma-irradiation on the nucleotide degradation compounds in sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in ice**  
ÖZOĞUL F., Ozden O., ÖZOĞUL Y., Erkan N.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.122, sa.3, ss.789-794, 2010 (SCI-Expanded)
39. **Changes in the physicochemical properties of high pressure treated rainbow trout**  
Erkan N., ALPAS H., Uretener G., SELÇUK A., BUZRUL S.  
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.61, sa.5, ss.183-188, 2010 (SCI-Expanded)
40. **Amino Acid and Vitamin Composition of Raw and Cooked Horse Mackerel**  
Erkan N., Selçuk A., Ozden Ö.  
FOOD ANALYTICAL METHODS, cilt.3, sa.3, ss.269-275, 2010 (SCI-Expanded)
41. **Study on the behavior of the trace metal and macro minerals in *Mytilus galloprovincialis* as a bioindicator species: the case of Marmara Sea, Turkey**  
Özden O., Ulusoy S., Erkan N.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, ss.407-412, 2010 (SCI-Expanded)
42. **Impacts of gamma radiation on nutritional components of minimal processed cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*)**  
Ozden O., Erkan N.  
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, cilt.9, sa.2, ss.265-278, 2010 (SCI-Expanded)
43. **Effect of high pressure (HP) on the quality and shelf life of red mullet (*Mullus surmelutus*)**  
Erkan N., Uretener G., ALPAS H.  
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.11, sa.2, ss.259-264, 2010 (SCI-Expanded)
44. **Effects of high pressure treatment on physicochemical characteristics of fresh sea bass (*Dicentrarchus labrax*)**  
Erkan N., Uretener G., ALPAS H.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION

- AND FOOD SAFETY, cilt.5, sa.1, ss.83-89, 2010 (SCI-Expanded)
45. **The effect of high hydrostatic pressure on the microbiological, chemical and sensory quality of fresh gilthead sea bream (*Sparus aurata*)**  
Erkan N., Uretener G.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.230, sa.4, ss.533-542, 2010 (SCI-Expanded)
46. **Effect of essential oils treatment on the frozen storage stability of chub mackerel fillets**  
Erkan N., Bilen G.  
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, sa.1, ss.101-110, 2010 (SCI-Expanded)
47. **KEEPING QUALITY OF DIFFERENT PACKAGED SALTED ATLANTIC BONITO "LAKERDA"**  
Erkan N., Tosun Ş. Y., Alakavuk D. U., Ulusoy S.  
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.33, sa.5, ss.728-744, 2009 (SCI-Expanded)
48. **Trace mineral profiles of the bivalve species *Chamelea gallina* and *Donax trunculus***  
Ozden O., Erkan N., DEVAL M. C.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.113, sa.1, ss.222-226, 2009 (SCI-Expanded)
49. **Seasonal variations in the macronutrient mineral and proximate composition of two clams (*Chamelea gallina* and *Donax trunculus*)**  
Ozden O., Erkan N., Ulusoy S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.60, sa.5, ss.402-412, 2009 (SCI-Expanded)
50. **LEVELS OF TRACE ELEMENTS IN COMMERCIALY IMPORTANT FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSKS FROM ISTANBUL FISH MARKET**  
Erkan N., Ozden O., Ulusoy S.  
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.18, ss.1307-1311, 2009 (SCI-Expanded)
51. **Effects of modified atmosphere and vacuum packaging on inhibition of *Listeria monocytogenes* and quality in hot-smoked rainbow trout fillets**  
Erkan N., Tosun S. Y., Özden Ö., Ulusoy S.  
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.60, sa.1, ss.23-29, 2009 (SCI-Expanded)
52. **Quality assessment of whole and gutted sardines (*Sardina pilchardus*) stored in ice**  
Erkan N., Oezden Ö.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.9, ss.1549-1559, 2008 (SCI-Expanded)
53. **Comparison of biochemical composition of three aqua cultured fishes (*Dicentrarchus labrax*, *Sparus aurata*, *Dentex dentex*)**  
Ozden O., Erkan N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.59, ss.545-557, 2008 (SCI-Expanded)
54. **The effects of modified atmosphere and vacuum packaging on quality of chub mackerel**  
Erkan N., Ozden O., İNUĞUR M.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.42, sa.11, ss.1297-1304, 2007 (SCI-Expanded)
55. **The changes of fatty acid and amino acid compositions in sea bream (*Sparus aurata*) during irradiation process**  
Erkan N., Oezden O.  
RADIATION PHYSICS AND CHEMISTRY, cilt.76, sa.10, ss.1636-1641, 2007 (SCI-Expanded)
56. **Preservation of iced refrigerated sea bream (*Sparus aurata*) by irradiation: microbiological, chemical and sensory attributes**  
Oezden O., Inugur M., Erkan N.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.225, ss.797-805, 2007 (SCI-Expanded)
57. **Effect of different dose gamma radiation and refrigeration on the chemical and sensory properties and microbiological status of aqua cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*)**  
Ozden O., İNUĞUR M., Erkan N.  
RADIATION PHYSICS AND CHEMISTRY, cilt.76, sa.7, ss.1169-1178, 2007 (SCI-Expanded)

58. **Freshness and quality of aquacultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice**  
Erkan N.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.58, sa.3, ss.98-106, 2007 (SCI-Expanded)
59. **Proximate composition and mineral contents in aqua cultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*), sea bream (*Sparus aurata*) analyzed by ICP-MS**  
Erkan N., Ozden O.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.102, sa.3, ss.721-725, 2007 (SCI-Expanded)
60. **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)
61. **Sensory, chemical, and microbiological attributes of sea bream (*Sparus aurata*): Effect of washing and ice storage**  
Erkan N.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, sa.3, ss.421-434, 2007 (SCI-Expanded)
62. **Determination of organotin contaminations in mussel (*Mytilus galloprovincialis*)**  
Erkan N., KRUSE R., OEZDEN Ö.  
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.102, sa.8, ss.378-380, 2006 (SCI-Expanded)
63. **Effect of different packing methods on the shelf life of marinated rainbow trout**  
Ozden O., Erkan N.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.57, sa.3, ss.69-75, 2006 (SCI-Expanded)
64. **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)
65. **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)
66. **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)
67. **Gutted and un-gutted sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in ice: Influence on fish quality and shelf-life**  
Erkan N., Ozden O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.9, sa.2, ss.331-345, 2006 (SCI-Expanded)
68. **Determination of algal toxins in mussels**  
Ozden O., ERKAN N., HELLE N., SCHUTT A.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.57, sa.1, ss.17-22, 2006 (SCI-Expanded)
69. **Wirkung des Ausnehmens auf Qualität und Haltbarkeit von Doraden**  
Erkan N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Özden Ö.  
Fleischwirtschaft, cilt.86, sa.6, ss.105-110, 2006 (SCI-Expanded)
70. **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)
71. **Changes in quality characteristics during cold storage of shucked mussels (*Mytilus galloprovincialis*) and selected chemical decomposition indicators**  
Erkan N.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.85, sa.15, ss.2625-2630, 2005 (SCI-Expanded)
72. **Determination of bisphenol A diglycidyl ether (BADGE) in canned fish in oil from the Turkish market**  
ERKAN N., HELLE N., Ozden O.  
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.101, sa.7, ss.301-305, 2005 (SCI-Expanded)
73. **Biogenic amines as hygiene and quality criteria in marinated fish products**



- OZDEN Ö., Erkan N.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.56, sa.2, ss.41-44, 2005 (SCI-Expanded)
74. **Assessment of freshness and spoilage indices of shrimps und mussels**  
ERKAN N., Ozden O.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.85, sa.4, ss.125-128, 2005 (SCI-Expanded)
75. **The human effect on hygiene of Turkey's biggest fish market**  
Ozden O., ERKAN N., OZEL S., AYVAZ O.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.85, sa.1, ss.85-87, 2005 (SCI-Expanded)
76. **The effect of calcium lactate treatment on the shelf life and quality of chub mackerel (*Scomber japonicus*)**  
Erkan N., Mol S.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.55, sa.4, ss.81-84, 2004 (SCI-Expanded)
77. **A survey on the contamination of canned fish products with organotin compounds**  
ERKAN N., KRUSE R., Ozden O.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.55, sa.2, ss.32-34, 2004 (SCI-Expanded)
78. **Determination of the quality parameters of imported mackerel under different thawing conditions**  
Mol S., Ozden O., Erkan N., BAYGAR T.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.6, ss.1071-1077, 2004 (SCI-Expanded)
79. **Determination of some quality parameters of fishballs prepared from raw and boiled fish**  
AKKUS O., VARLIK C., Erkan N., Mol S.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.1, ss.79-85, 2004 (SCI-Expanded)
80. **Treatment of fish fillets (*Scomber colias* and *Mugil cephalus*) with sodium lactate and propyl gallate: Influence on shelf life quality**  
Erkan N.  
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.54, sa.3, ss.60-64, 2003 (SCI-Expanded)
81. **Einfluss einer modifizierten Atmosphäre auf die Haltbarkeit gesalzener Forellen**  
Erkan N., Mol Tokay S., Varlık C., Özden Ö., Baygar T.  
Fleischwirtschaft, sa.82, ss.89-92, 2002 (SCI-Expanded)
82. **A survey on organochlorine pesticides and chlorobiphenyls in mussel**  
Ozden O., KRUSE R., ERKAN N.  
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.98, sa.6, ss.215-220, 2002 (SCI-Expanded)
83. **Modified atmosphere packaging of fish salad**  
METIN S., ERKAN N., BAYGAR T., Ozden O.  
FISHERIES SCIENCE, cilt.68, sa.1, ss.204-209, 2002 (SCI-Expanded)
84. **Effect of potassium lactate on the quality and shelf life of chub mackerel *Scomber japonicus***  
METIN S., ERKAN N., VARLIK C., Ozden O.  
FISHERIES SCIENCE, cilt.68, sa.1, ss.210-214, 2002 (SCI-Expanded)
85. **The effect of the modified atmosphere packaging on the shelf-life of the salted trout**  
ERKAN N., MOL S., VARLIK C., Ozden O., BAYGAR T.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.82, sa.12, ss.89-92, 2002 (SCI-Expanded)
86. **The application of hypoxanthine activity as a quality indicator of cold stored fish burgers**  
METIN S., Erkan N., VARLIK C.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.2, ss.363-367, 2002 (SCI-Expanded)
87. **Determination of the shelf-life of stuffed Rainbow trout during cold storage**  
BAYGAR T., Erkan N., Metin S., Ozden O., VARLIK C.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.3, ss.577-580, 2002 (SCI-Expanded)
88. **Caviar production from flathead grey mullet (*Mugil cephalus*, Lin. 1758) and the determination of its chemical composition and roe yield**  
Sengor G. F., Cihaner A., Erkan N., Ozden O., Varlık C.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.1, ss.183-187, 2002 (SCI-Expanded)
89. **Effect of potassium sorbate on the quality of chub mackerel fillets**

- ERKAN N., METIN S., VARLIK C., Ozden O.  
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.97, sa.11, ss.427-431, 2001 (SCI-Expanded)
90. **Extension of shelf-life of chub mackerel (*Scomber japonicus* Houttuyn 1780) treated with lactic acid**  
Metin S., Erkan N., VARLIK C., ARAN N.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.213, sa.3, ss.174-177, 2001 (SCI-Expanded)
91. **Determination of biogenic amines in canned fish of the Turkish market**  
ERKAN N., HELLE N., Ozden O.  
BERLINER UND MUNCHENER TIERARZTLICHE WOCHENSCHRIFT, cilt.114, ss.241-245, 2001 (SCI-Expanded)
92. **A survey on residues of organochlorine pesticides, nitromusks and chlorobiphenyls in Turkish canned fish products.**  
Ozden O., KRUSE R., ERKAN N.  
DEUTSCHE TIERARZTLICHE WOCHENSCHRIFT, cilt.108, sa.4, ss.159-163, 2001 (SCI-Expanded)
93. **Hypoxanthine value as a quality parameter for chilled, stuffed trout**  
Erkan N., Metin S., VARLIK C.  
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.81, sa.6, ss.80-82, 2001 (SCI-Expanded)
94. **The effect of frozen storage on the proximate composition and quality of mussels (*mytilus galloprovincialis*)**  
Gökoglu N., Erkan N., ÖZDEN Ö.  
Journal of Aquatic Food Product Technology, cilt.9, sa.2, ss.83-88, 2000 (SCI-Expanded)
95. **The effect of modified atmosphere packaging (MAP) on the shelf-life of marinated and breaded rainbow trout**  
Erkan N., Metin S., VARLIK C., BAYGAR T., Ozden O., GUN H., KALAFATOGLU H.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.6, ss.585-591, 2000 (SCI-Expanded)
96. **Determination of the shelf-life of marinated fish balls**  
VARLIK C., Erkan N., Metin S., BAYGAR T., Ozden O.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.6, ss.593-597, 2000 (SCI-Expanded)
97. **Sensory evaluation and determination of some physical and chemical characteristics of shrimp during gold storage**  
VARLIK C., BAYGAR T., Ozden O., Erkan N., Metin S.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.3, ss.181-185, 2000 (SCI-Expanded)
98. **Seasonal variation in fat content of anchovy (*Engraulis encrasicolus*)**  
GOKOGLU N., Ozden O., Erkan N., BAYGAR T., Metin S.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.34, sa.4, ss.401-402, 1999 (SCI-Expanded)
99. **Determination of the quality changes of squid (*Loligo vulgaris*, Lamarck) stored at the different temperatures**  
GOKOGLU N., Metin S., BAYGAR T., Ozden O., Erkan N.  
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.23, sa.6, ss.511-514, 1999 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Kovid-19 Sürecinde Balık Restoranlarının Gıda Güvenliği Düzeyinin Değerlendirilmesi: Sarıyer/İstanbul Örneği**  
Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Erkan N., Köse Reis İ., Doğruyol Aladak K. B.  
AYDIN GASTRONOMY, cilt.6, sa.2, ss.137-153, 2022 (Hakemli Dergi)
2. **Seasonal Differences in Lipid and Fatty Acid Composition of European Eels (*Anguilla anguilla*, Linnaeus 1758) from Orontes River, Türkiye**  
Can Tunçelli İ., Özden Ö., Erkan N.  
Aquatic Sciences and Engineering, cilt.37, sa.3, ss.169-174, 2022 (Scopus)
3. **Gıda güvenliği açısından su ürünlerinde mikroplastik riski ve araştırma yöntemleri**  
Can Tunçelli İ., Erkan N.

- Aquatic Research, cilt.4, sa.1, ss.73-87, 2021 (Hakemli Dergi)
4. **Effects of Salt/Sugar Brine Storage Solutions on Shelf Life of he Salted Atlantic Bonito**  
Erkan N., Tuncelli I. C., Ozden O.  
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, cilt.35, sa.4, ss.119-126, 2020 (ESCI)
  5. **Determination of Trace/Toxic Mineral Risk Levels for Different Aged Consumers of Three Fish Species Caught in the Marmara Sea**  
Erkan N., Kaplan M., Ozden O.  
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, cilt.35, ss.6-12, 2020 (ESCI)
  6. **Trace toxic mineral levels of sea lettuce (Ulva spp.) from coast of Istanbul**  
Özden Ö., Orhan Y., Kaplan M., Parıldar S., Erkan N.  
Aquatic Research, cilt.3, sa.2, ss.154-160, 2019 (Hakemli Dergi)
  7. **İstanbul'un Bazı Semtlerinde Yaşayan Bireylerin Gıda Güvenliği ve Hijyen Konusundaki Bilgi ve Tutumları**  
Oğur S., Erkan Özden N.  
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.270-286, 2019 (Hakemli Dergi)
  8. **A contemporart analysis on fish farms and the safety of navigation**  
İstikbal C., Erkan N.  
Aquatic Research, cilt.1, sa.1, ss.18-25, 2018 (Hakemli Dergi)
  9. **The effect of active and vacuum packaging on the quality of Turkish traditional salted dried fish "Çiroz"**  
Erkan N.  
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCİENCE, cilt.3, sa.1, ss.29-35, 2017 (Hakemli Dergi)
  10. **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, cilt.1, sa.1, ss.33-49, 2015 (Hakemli Dergi)
  11. **Effects of sodium alginate coating and vacuum packaging on the extension of the shelf life of hot smoked rainbow trout fillets**  
ERKAN N., Yeşiltaş M.  
Fleischwirtschaft International, cilt.29, sa.6, ss.52-57, 2014 (Scopus)
  12. **Chemical composition of wild and cultured marsh frog(Rana ridibunda)**  
Çağiltay F., Erkan N., Selçuk A., Özden Ö., Tosun D. D., Ulusoy Ş., Atanasoff A.  
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.20, ss.1255-1259, 2014 (Scopus)
  13. **Alternative seafood preservation technologies: Ionizing radiation and high pressure processing.**  
ERKAN N., Günlü A., Genç İ.  
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.8, sa.3, ss.238-251, 2014 (Hakemli Dergi)
  14. **Combined effects of protein based edible film coatings and vacuum packaging on the quality of fresh sea bass fillets**  
Erkan N., Dursun S., Ulusoy Ş., Akçay S., Yeşiltaş M.  
FLEISCHWIRTSCHAFT International, sa.8, ss.61-68, 2013 (Hakemli Dergi)
  15. **Türkiye'de tüketilen su ürünlerinin omega 3 (n-3) yağ asidi profilinin değerlendirilmesi.**  
ERKAN N.  
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.7, sa.2, ss.194-208, 2013 (Hakemli Dergi)
  16. **The Effects of Dietary Rosemary on the Chemical Composition of Rainbow Trout**  
Çağiltay F., Erkan Özden N., Selçuk A., Özden Ö.  
World AQUACULTURE, cilt.44, sa.1, ss.64-65, 2013 (Hakemli Dergi)
  17. **Amino acid, Fatty Acid, Vitamin and Mineral Contents of the Edible Garden Snails (Helix aspersa).**  
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D., Selçuk A.  
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.5, sa.4, ss.354-363, 2011 (Hakemli Dergi)
  18. **The effects of cultural factors and consumer knowledge on fish consumption**  
Çağiltay F., Erkan N.  
Food Engineering and Ingredients, cilt.36, ss.42-45, 2011 (Hakemli Dergi)

19. **Gıdalarda ve su ürünlerinde atımlı ışık ve elektrolize okside su uygulamaları.**  
Özturan S., ERKAN N.  
Gıda teknolojii, cilt.14, sa.10, ss.83-88, 2010 (Scopus)
20. **Su ürünlerinin kalitesinin korunmasında aljinat kaplamının etkisi.**  
Yeşiltaş M., ERKAN N.  
Gıda Teknolojisi, cilt.14, sa.9, ss.84-87, 2010 (Scopus)
21. **Doğal Biyopolimer Bazlı (Biyobozunur) Nanokompozit Filmler ve Su Ürünlerindeki Uygulamalar**  
DURSUN S., ERKAN N., YEŞİLTAŞ M.  
Journal of FisheriesSciences.com, cilt4, sa.1, ss.50-77, 2010 (Hakemli Dergi)
22. **Güvenli ve kaliteli su ürünleri üretiminde uygulanan son teknolojiler 2.**  
DURSUN S., ERKAN N.  
Dünya Gıda, cilt.14, sa.11, ss.29-41, 2009 (Hakemli Dergi)
23. **Güvenli ve kaliteli su ürünleri üretiminde uygulanan son teknolojiler 1.**  
Dursun S., ERKAN N.  
Dünya Gıda 1., cilt.14, sa.10, ss.32-40, 2009 (Hakemli Dergi)
24. **Kalitenin korunmasında yeni tekniklerin uygulanması**  
ERKAN N., Dursun S.  
Gıda Teknolojisi, cilt.13, sa.10, ss.78-84, 2009 (Hakemli Dergi)
25. **Yenilebilir Protein Filmler ve Su Ürünlerinde Kullanımı,**  
DURSUN S., ERKAN N.  
Journal of FisheriesSciences.com., cilt.3, sa.4, ss.352-373, 2009 (Hakemli Dergi)
26. **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)
27. **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)
28. **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)
29. **İstanbul' da Satılan Karideslerin Sodyum Metabisülfid 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)
30. **Su ürünlerine yönelik tüketici bilincinin araştırılması.**  
ERKAN N., Bilen G., Kayserilioğlu N., Karacabey B.  
Türkiye'den Dünyaya Aqua Life of Turkey suda yaşam dergisi, cilt.2, sa.11, ss.60-66, 2006 (Hakemli Dergi)
31. **Su Ürünlerinde Kalite ve Kalite Kaybı**  
ERKAN N., ÖZDEN Ö.  
Aqua Life of Turkey "Suda Yaşam Dergisi, cilt.1, sa.6, ss.48-52, 2006 (Hakemsiz Dergi)
32. **Chemische Gefahren in Fisch- und anderen Meeresproducten**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N.  
Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, cilt.57, sa.2, ss.33-39, 2005 (Hakemli Dergi)
33. **Biyojen Aminler ve Su Ürünleri İçin Önemi.**  
ERKAN N.  
TSE Ekonomik ve Teknik Dergi Standart, cilt.43, sa.506, ss.84-94, 2004 (Hakemli Dergi)
34. **Biogenen Amine: Bedeutung für Fischqualität und Fischhygiene.**  
ERKAN N.  
Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung,, cilt.56, sa.4, ss.82-85, 2004 (Hakemli Dergi)
35. **Verderb von Fisch und Fischwaren- chemische und mikrobiologische Veränderungen und Gefahren.**

ERKAN N.

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, cilt.55, sa.11, ss.254-258, 2003 (Hakemli Dergi)

36. **Su Ürünlerinin Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi**  
ŞENGÖR G. F., ERKAN ÖZDEN N.  
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, cilt.41, sa.484, ss.70-74, 2002 (Hakemli Dergi)
37. **Influence of modified atmosphere packaging on shelf life of fish-salami**  
Metin S., Erkan N., Varlık C., Özden Ö., Baygar T., Kalafatoglu H., Gün H.  
Fleischwirtschaft International, sa.4, ss.49-51, 2001 (Scopus)
38. **Su Ürünlerinde Dumanlama Teknolojisi**  
Metin S., Erkan N., Akkuş Türkmen Ö.  
Dünya Gıda Dergisi,, sa.6, ss.68-71, 2001 (Hakemli Dergi)
39. **Soğukta Depolanan Gökkuşığı Alabalığının (Oncorhynchus mykiss, WALBAUM 1792) Raf Ömrünün Göz Sıvısı Kırılma İndisi (RI) ve Briks Değerleri Kullanılarak Belirlenmesi.**  
METİN S., ERKAN N., VARLIK C.  
Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi,, cilt.25, sa.1, ss.43-46, 2001 (Hakemli Dergi)
40. **Alg Toksinleri**  
ERKAN N.  
Dünya Yayınları Gıda, cilt.6, sa.1, ss.79-83, 2001 (Hakemli Dergi)
41. **Bestimmung der Herstellungszeit und Haltbarkeit bei vakuumverpackten luftgetrockneten Mittelmeermakrelen**  
Özden Ö., Metin S., Erkan N.  
Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, ss.111-113, 2001 (Hakemli Dergi)
42. **Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri**  
ERKAN N.  
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, cilt.5, sa.3, ss.44-45, 2000 (Hakemli Dergi)
43. **Su Ürünlerinde Sıvı Duman Kullanımı**  
ERKAN N.  
Dünya Yayınları Gıda, cilt.6, sa.5, ss.78-79, 2000 (Hakemli Dergi)
44. **Su Ürünlerinde Kalite Güvenliği ve Risk**  
Erkan N.  
TSE Ekonomik ve Teknik Dergi Standart,, cilt.39, sa.462, ss.95-99, 2000 (Hakemli Dergi)
45. **Marine Gökkuşığı Alabalığının Modifiye Atmosferle Paketlenerek Depolanması Sırasında Bazı Kriterlerde Meydana Gelen Değişimler.**  
METİN S., ERKAN N., VARLIK C., ÖZDEN Ö., BAYGAR T., KALAFATOĞLU H., GÜN H.  
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, cilt.5, sa.2, ss.56-64, 2000 (Hakemli Dergi)
46. **Einfluss von Grösse und Fangzeit auf das Fettsäuremuster von Sardellen**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N., METİN S., Baygar T.  
Information für die Fischwirtschaft aus der Fischereiforschung, cilt.47, sa.3, ss.150-154, 2000 (Hakemli Dergi)
47. **Haltbarkeit gefriergelagerter küchenfertiger Miesmuscheln.**  
ERKAN N., Gökoğlu N.  
Information für die Fischwirtschaft aus der Fischereiforschung, cilt.46, sa.4, ss.44-47, 1999 (Scopus)
48. **Avlama Mevsiminin Hamsi (Engraulis engrasicolus, Lin. 1758) Balığında Bazı Kalite Değerlerine ve Dayanma Süresine Etkisi**  
TÜRKER S., Gökoğlu N., ÖZDEN Ö., ERKAN N., METİN S., Baygar T.  
Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi, cilt.22, sa.2, ss.41-48, 1999 (Hakemli Dergi)
49. **Su Ürünlerini Satın Almada Pratik Bilgiler**  
Varlık C., Metin S., Erkan N.  
Gıda ve Teknoloji, sa.3, ss.68-69, 1998 (Hakemli Dergi)
50. **Physical, Chemical and Sensory Analyses of Freshly Harvested Sardines (Sardina pilchardus) Stored at 4°C**  
Gökoğlu N., ÖZDEN Ö., ERKAN N.

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.7, sa.2, ss.5-15, 1998 (Scopus)

51. **Farklı Asit-Tuz Konsantrasyonlarıyla Hamsi Marinatı Üretimi Esnasında Oluşan Bazı Değişiklikler ve Raf Ömrünün Belirlenmesi.**  
AKSU H., ERKAN N., ÇOLAK H., VARLIK C., GÖKOĞLU N., UĞUR M.  
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ \*, cilt.8, ss.86-90, 1997 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği**  
Erkan N. (Editör)  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, Nuray ERKAN,Seda OĞUR, Editör, Üniversite Yayınları, İstanbul, ss.3-625, 2024
- Ambalajlama ve Paketleme**  
Erkan N.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, Nuray ERKAN; Seda OĞUR, Editör, İÜpress, İstanbul, ss.439-458, 2024
- Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynakların Yeri ve Önemi**  
Erkan N.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, Nuray ERKAN; Seda OĞUR, Editör, İstanbul press, İstanbul, ss.3-50, 2024
- Isıl Olmayan Uygulamalar - İyonize Radyasyon ve Yüksek Hidrostatik Basınç**  
Erkan N.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, Nuray ERKAN; Seda OĞUR, Editör, İÜPress, İstanbul, ss.389-417, 2024
- Akuatik Kaynaklarda Mikroplastik Tehlikesi**  
Can Tunçelli İ., Erkan N.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, Nuray ERKAN ÖZDEN,Seda OĞUR, Editör, İstanbul University Press, İstanbul, ss.269-309, 2024
- Geleneksel Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri**  
Varlık C., Erkan N., Can Tunçelli İ.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, NURAY ERKAN,SEDA OĞUR, Editör, İstanbul University Press, İstanbul, ss.313-353, 2024
- GIDALARDA PLASTİK PROBLEMİ**  
Erkan N., Can Tunçelli İ.  
Mikroplastikler, Endokrin Bozucular ve Çevresel Etkileri, AYDIN MEHMET EMİN, TAYANÇ METE, Editör, Türkiye Bilimler Akademisi, Ankara, ss.451-486, 2024
- Güvenli Gıda Üretiminde Entegre Multi-trofik Akuakültür (IMTA) Sistem Modeli**  
Memiş D., Azhar M. H., Tunçelli G., Erkan N.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, ERKAN ÖZDEN NURAY,OĞUR SEDA, Editör, İstanbul University Press, İstanbul, ss.117-144, 2024
- Akuaponik Sistemler: Sürdürülebilir Gıda Üretimi İçin Umut Veren Bir Çözüm**  
Tunçelli G., Memiş D., Erkan N.  
Gıda Güvencesinde Akuatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği, Nuray ERKAN,Seda OĞUR, Editör, İstanbul University Press, İstanbul, ss.85-116, 2024
- Evaluation of Marine Mucilage in Terms of Effects on Food Security and Food Safety**  
Erkan N.  
Mucilage Problem in the Sea of Marmara, Prof. Dr. Meriç ALBAY, Editör, İstanbul University Press, İstanbul, ss.253-297, 2023
- Denizel Müsilajın Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliğine Etkileri Bakımından Değerlendirilmesi**  
Erkan N.

Marmara Denizi'nin Müsilaj Sorunu, Prof. Dr. Meriç ALBAY, Editör, İstanbul University Press, İstanbul, ss.257-302, 2023

12. **AQUATIC TOXICOLOGY Practice Book**  
Mitev J. E., Binev R. G., Penev T. G., Atanasov A. P., Özden Ö., Erkan Özden N., Çağıltay F.  
Contrast Ltd., Co., Bogomilovo, Stara Zagora, 2014
13. **Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol**  
VARLIK C., ÖZDEN Ö., ERKAN N., ÜÇOK ALAKAVUK D.  
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2007
14. **Kimyasal Konservasyon**  
ERKAN N.  
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan VARLIK, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.321-341, 2004
15. **Dumanlama Teknolojisi**  
ERKAN N.  
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan VARLIK, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.233-272, 2004
16. **Dondurarak Muhafaza Teknolojisi**  
ERKAN N., VARLIK C.  
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan Varlık, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.95-127, 2004
17. **Su Ürünleri Besin Bileşimi**  
VARLIK C., ERKAN N., BAYGAR T.  
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan Varlık, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.1-43, 2004

#### Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Exploring the Marine Bioplastics for Food Packaging: Challenges and Emerging Trends**  
Can Tunçelli İ., Erkan N.  
3rd International Aquatic Biotechnology Symposium, İstanbul, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2024, ss.1
2. **Gıdalarda Plastik Problemi**  
Erkan N., Can Tunçelli İ.  
TÜBA-Mikroplastikler, Endokrin Bozucular ve Çevresel Etkileri, Girne, Kıbrıs (Kkct), 3 - 05 Kasım 2023, ss.15-35
3. **Kültür karaca mersin balığı (Acipenser gueldenstaedtii) yumurtasının ve etinin değerlendirilmesi**  
Erkan N., Doğruyol Bayar H., Can Tunçelli İ., Özden Ö., Tunçelli G., Memiş D.  
1. Mersin Balığı Çalıştayı, Sinop, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2024, ss.1
4. **The effect of different types of microplastic and acute cadmium exposure on the Mediterranean mussel (Mytilus galloprovincialis Lamarck, 1819)**  
Tunçelli G., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., Türkyılmaz İ. B., Yanardağ R., Erkan N.  
Agrifoodplast (International Conference On Micro And Nano-Plastics in Agri-Food Chain), Piacenza, İtalya, 10 - 12 Eylül 2023, ss.3
5. **Microplastic pollution in wild and aquacultured Mediterranean mussels in Turkey**  
Can Tunçelli İ., Erkan N.  
Agrifoodplast (International Conference On Micro And Nano-Plastics in Agri-Food Chain), Piacenza, İtalya, 10 - 12 Eylül 2023, ss.1
6. **Microplastic levels in cultured Beluga Sturgeon (Acipenser gueldenstaedtii Brandt and Ratzeburg, 1833)**  
Can Tunçelli İ., Erkan N.  
Agrifoodplast (International Conference On Micro And Nano-Plastics in Agri-Food Chain), Piacenza, İtalya, 10 - 12 Eylül 2023, ss.2
7. **The effect of microplastic and cadmium exposure on the enzyme activities of Mytilus galloprovincialis (Lamarck, 1819)**  
Dağsuyu E., Türkyılmaz İ. B., Can Tunçelli İ., Tunçelli G., Erkan N., Yanardağ R.  
4th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2022),

Ankara, Türkiye, 14 - 16 Aralık 2022, ss.33

8. **EVALUATION OF MERCURY RISKS IN FARMED SEA BREAM, SEA BASS, AND MUSSEL SEASONALLY**  
Özden Ö., Erkan N., Doğruyol H., Ortaboy Sezer S., Can Tunçelli İ.  
World Aquaculture Singapore 2022, Singapore, Singapur, 29 Kasım - 02 Aralık 2022, ss.533
9. **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, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, ss.55-56
10. **Kovid-19 sürecinde balık restoranlarının gıda güvenliği düzeyinin değerlendirilmesi: Sarıyer/İstanbul Örneği**  
Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Erkan N., Köse Reis İ.  
4th International Congress on Agriculture, Environment and Health 20-22 May 2021, Aydın, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2021, ss.140-141
11. **Su Ürünleri Güvenliği ve Kalitesinin Değerlendirilmesi ve Yönetimi**  
ERKAN N.  
3. Uluslararası Su ve Sağlık Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2019, ss.254-256
12. **Gıda Takviyesi Olarak Omega-3 Preparatlarının İçerik Değerlendirilmesi**  
Özden Ö., Erkan N., Can İ.  
3. Uluslararası Su ve Sağlık Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2019, ss.819-820
13. **SU ÜRÜNLERİNDE MİKROPLASTİK RİSKİ**  
Can İ., Erkan N.  
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.127
14. **Toxic Metal Risk Assessment of European Eels (*Anguilla anguilla*) in Asi River, Turkey**  
Özden Ö., Can İ., Oray I. K., Kaplan M., Parıldar S., Erkan N.  
2nd International Fisheries Symposium, Girne, Kıbrıs (Kktc), 4 - 08 Kasım 2018, ss.40
15. **Examination of EPA and DHA Content of Fish Oils As Food Additive**  
Erkan N., Özden Ö.  
65th Anniversary Scientific Conference with International Participation, Plovdiv, Bulgaristan, 11 - 13 Ekim 2018, ss.2
16. **Examination of EPA and DHA levels in sea bass and sea bream in terms of food consumption**  
Özden Ö., Erkan N., Can İ.  
65th Anniversary Scientific Conference with International Participation "Food Science, Engineering and Technology - 2018", Plovdiv, Bulgaristan, 11 - 13 Ekim 2018, cilt.1, ss.20
17. **Mercury risk levels for consumer in gurnard fish species from Marmara sea**  
Erkan N., Ulusoy Ş., Can İ., Karakulak F. S., Özden Ö.  
Nutricon Food Quality & Safety, Health & Nutrition, Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.96
18. **The Effect Natural Preservative and Packaging Type on the Quality of Tradional Salted Dried Fish**  
Erkan N.  
Nutricon Food Quality & Safet, Health& Nutriton , Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.95
19. **TAZE VE İŞLENMİŞ SU ÜRÜNLERİNDE TÜKETİCİ GÜVENLİĞİ VE AMBALAJ**  
Özden Ö., Can İ., Varlık C., Erkan N.  
Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2017, ss.93-98
20. **KURUTULMUŞ VE TUZLANMIŞ SU ÜRÜNLERİNİN DÜNYA VE TÜRKİYE PAZARLARINDAKİ YERİ VE TÜKETİCİ TERCİHLERİ**  
Özden Ö., Can İ., Varlık C., Erkan N.  
Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2017, ss.51-58
21. **Toxic Metal Risk in Imported Fishes Sold in Istanbul Hypermarkets**  
Özden Ö., Erkan N.  
46. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Würzburg, Almanya, 25 - 27 Eylül 2017, ss.130
22. **Pesticides in Aquaculture Fishes from Feed to Meat**  
Özden Ö., Erkan N., Kaplan M.



46. Deutsche Lebensmittelchemikertag, Würzburg, Almanya, 25 - 27 Eylül 2017, ss.131
23. **Farklı Depolama Solüsyonlarının Palamut Lakerdasının Kalitesi Üzerine Etkileri**  
Özden Ö., Erkan N., Can İ.  
19. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.7
24. **Determination of chemical composition and growth performance of common frog (*Rana ridibunda* Pallas, 1771) fed with commercially formulated pelleted carp feeds**  
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D., Özden Ö., Atanasoff A.  
11th Asian Fisheries and Aquaculture Forum (AFAF), Krung-Thep, Tayland, 3 - 07 Ağustos 2016, ss.286-287
25. **Eicosapentaenoic Acid and Docosaheptaenoic Acid Ratio Between Aquaculture and Wild Fishes**  
Özden Ö., Erkan N.  
The 7th World Fisheries Congress, Busan, Güney Kore, 23 - 27 Mayıs 2016, ss.1
26. **Evaluation of risk characterization for mercury, cadmium, lead and arsenic associated with seafood consumption in Turkey**  
Özden Ö., ERKAN N.  
38. 15th EuCheMS International Conference on Chemistry and the Environment. 20-24 September 2015  
Leipzig/Germany, Leipzig, Almanya, 20 - 24 Eylül 2015, ss.80
27. **The effect of active vacuum packaging on quality Retention of hot- smoked rainbow trout**  
ERKAN N., ÖZDEN Ö.  
3rd International Meeting oh -Material/Bioproduction Interaction, MATBIM2015, Zaragoza, İspanya, 17 Haziran 2015  
- 19 Haziran 2019
28. **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, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1343
29. **Effect of edible alginate coating on physicochemical and microbiological properties of hot smoked rainbow trout**  
ERKAN N., YEŞİLTAY M.  
8th International CIGR International Technical Symposium on "Advanced Food Processing and Quality Management, Guangzhou, Çin, 3 - 07 Kasım 2013, ss.12
30. **Effect of Stock Density on Protein Quality of Rainbow Trout *Oncorhynchus mykiss***  
Özden Ö., Çağiltay F., Erkan N., Selçuk A.  
AQUA 2012 Global Aquaculture Securing Our Future, Praha, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Eylül 2012, ss.119
31. **The Effects Of Rosemary On The Chemical Composition Of Rainbow Trouts**  
ÇAĞILTAY F., ERKAN ÖZDEN N., SELÇUK A., ÖZDEN Ö.  
AQUA2012 "Global Aquaculture-SecuringOur Future", Praq, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Eylül 2012, ss.185
32. **Effect of Different Protein-Based Edible Coating Films on Quality and Shelf life of Refrigerated Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*)**  
Erkan Özden N., Dursun S., Ulusoy Ş., Akçay S., Yeşiltay M.  
International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng, Valencia, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012, ss.447
33. **Determination of Growth Performance and Chemical Compisition of Common Frog (*Rana ridibunda*) Fed With Common Bottle Fly Maggots (*Lucilia sericata*)**  
ÇAĞILTAY F., ÖZDEN Ö., ERKAN N., TOSUN D. D.  
Interbational Scientific Conference Stara Zagora, Bulgaristan, 1 - 04 Haziran 2012, ss.12
34. **Application of Irradiation, Edible Film and High Pressure in Fish Preservation**  
ERKAN N., Günlü A., Genç İ.  
Advanced Non -Thermal Processing in Food Quality, Effects on Quality and Shelf Life of Food and Beverages' conference", İzmir, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.25-27
35. **Selenium Content of Raw and Cooked Seafood**  
ERKAN N.  
Gesellschaft Deutscher Chemiker, 40. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Halle, Almanya, 12 - 14 Eylül 2011, ss.67
36. **Iodine Content of Raw and Processed Seafood**  
ERKAN N.

ICoMST 2011, 57 th International Congress of Meat Science and Technology, Ghent, Belçika, 7 - 12 Ağustos 2011, ss.98

37. **Effects Of Different Stocking Rates On Growth, Texture And Colour Quality Of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*).**  
Çağiltay F., Erkan N., Ulusoy Ş.  
9AFAF 9. Asian Fisheries Aquaculture Forum in 2011, Shanghai, Çin, 1 - 04 Nisan 2011, ss.73-74
38. **The Effect of Thyme and Garlic Oil on the Preservation of Vacuum Packaged Hot Smoked Rainbow Trout**  
ERKAN N.  
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 51. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 28 Eylül - 01 Ekim 2010, ss.195
39. **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
40. **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
41. **Chemical Composition of Edible Garden Snails (*Helix aspersa*) from Turkey**  
ÇAĞILTAY F., ERKAN N., TOSUN D. D., Selçuk A.  
5th CEFOOD Congress, Bratislava, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 2010, ss.459-468
42. **Chemical composition of garden snails (*Helix aspersa*) from Turkey**  
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D., Selçuk A.  
5th Central European Congress on Food, Bratislava, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 2010, ss.459-468
43. **Effect of combined application of essential oil and vacuum packaged treatment on the quality and shelflife of hot smoked rainbow trout**  
Erkan N., Ulusoy Ş., Tosun Ş. Y.  
5 th Central European Congress on Food,, Bratislava, Slovakya, 19 - 22 Mayıs 2010, ss.132
44. **Amino Acid and Vitamin Loss of Cooked Horse Mackerel**  
ERKAN N., SELÇUK A., ÖZDEN Ö.  
19. International Congress of Nutrition, Bangkok, Tayland, 4 - 09 Ekim 2009, ss.122
45. **Nutritional Quality of Frog (*Rana ridibunda*) Caught From Turkey**  
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D., Selçuk A.  
19th International Congress of Nutrition (ICN 2009), Krung-Thep, Tayland, 1 - 04 Ekim 2009, ss.450-451
46. **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
47. **Seasonal Variations in trace metal composition of oyster**  
Erkan N., Özden Ö., Ulusoy Ş.  
7 th International Conference on Molluscan Shellfish Safety, Nantes, Fransa, 14 - 19 Haziran 2009, ss.133
48. **Study on the behavior of the trace metals in *Mytilus galloprovincialis* as a bioindicator species: the case of Bosphorus Marmara Sea, Turkey**  
Özden Ö., Ulusoy Ş., Erkan N.  
7 th International Conference on Molluscan Shellfish Safety, Nantes, Fransa, 14 - 19 Haziran 2009, ss.180
49. **Effects of modified atmosphere and vacuum packaged on inhibition of *Listeria monocytogenes* and quality in hot smoked**  
ERKAN ÖZDEN N., TOSUN Ş. Y., ÖZDEN Ö., ULUSOY Ş.  
I. International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008
50. **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
51. **Levels of Toxic Metals in 12 Species of Commercially Important Crustaceans and Mollusks from the Aegean, Marmara and Black Sea.**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N., ULUSOY Ş.  
AQUACULTURE EUROPE 2008 - "Resource Management" Organized by the European Aquaculture Society and hosted by the Polish Fisheries Association., Krakow, Polonya, 15 - 18 Eylül 2008, ss.494
52. **Trace Metals of Eight Fish Species From Turkey**  
Erkan Özden N., Özden Ö., Ulusoy Ş.  
Aquaculture Europe 2008 - "Resource Management" Organized by the European Aquaculture Society and hosted by the Polish Fisheries Association, Krakow, Polonya, 15 - 18 Eylül 2008, ss.208
53. **Effects of Modified Atmosphere and Vacuum Packaged on Inhibition of Listeria Monocytogenes and Quality in Hot Smoked Rainbow Trout Fillets**  
Erkan N., Tosun Ş. Y., Özden Ö., Ulusoy Ş.  
I. International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.288-289
54. **Seasonal Comporation of Heavy Metal Bioaccumulation in Two Bivalve Species (Chamelea gallina and Donax trunculus) in the Sea of Marmara, Turkey**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N., Deval C.  
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 48. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene., Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 25 - 28 Eylül 2007, ss.105
55. **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
56. **Entwicklung sensorischer Qualitätskriterien für Doraden (Sparus aurata)**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N.  
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 45. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 27 - 30 Eylül 2004, ss.25
57. **Chemische Verderbnisindikatoren zur Bewertung von Muscheln**  
ERKAN N.  
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 44. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene., Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 29 Eylül - 02 Ekim 2003, ss.12
58. **Hygienekriterien bei Fischmarinaedn vor und nach der Lagerung mit Chemischen Analysen**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N.  
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 44. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene., Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 29 Eylül - 02 Ekim 2003, ss.15
59. **Menschlicher Agens für die Hygiene an der Grössten Fischhalle des Türkischen Fischmarkts**  
ÖZDEN Ö., ERKAN N., OZEL S., AYVAZ Ö.  
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 43. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 24 - 27 Eylül 2002, ss.9
60. **Qualitäts-Bestimmung an Fischmarinaden mit Veränderungen des Aminosäuren und Fettsäuren-Musters**  
ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., BAYGAR T., MOL TOKAY S.  
31. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Almanya, 1 - 04 Eylül 2002, ss.92
61. **Seasonal Changes in The Fatty Acid Composition of Engraulis encrasicolus**  
MOL TOKAY S., BAYGAR T., ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., VARLIK C., KARAALÍ A., KAPLAN M.  
DFG-52nd International Congress and Expo, Almanya, 1 - 04 Eylül 1998, ss.391

1. **Combined effects of protein based edible film coatings and vacuum packaging on the quality of fresh sea bass fillets.**FLEISCHWIRTSCHAFT International , 8, 61-68,  
Erkan N., Dursun S., Ulusoy Ş., Akçay S., Yeşiltaş M.  
Diğer, ss.61-68, 2013
2. **Su Ürünleri ve Beslenme**  
Özden Ö., Mol S., Erkan N.  
Diğer, ss.1-153, 2008
3. **Balık ve Çocuk**  
Erkan N., Mol S., Özden Ö.  
Diğer, ss.1-17, 2007
4. **Su Ürünleri Satıcılarının El Kitabı "Su Ürünleri Kaynaklı Gıdaların Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi"**  
Şengör G., Erkan Özden N.  
Diğer, ss.1-16, 2001

## Akademik İdari Deneyim

2024 - Devam Ediyor	<b>Dekan Yardımcısı</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2023 - Devam Ediyor	<b>Senato Üyesi</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2023 - Devam Ediyor	<b>Bölüm Başkanı</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2019 - Devam Ediyor	<b>Anabilim/Bilim Dalı Başkanı</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2016 - Devam Ediyor	<b>Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2014 - Devam Ediyor	<b>Yönetim Kurulu Üyesi</b>	İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü
2014 - Devam Ediyor	<b>Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2011 - Devam Ediyor	<b>Fakülte Kurulu Üyesi</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2017 - 2020	<b>Dekan Yardımcısı</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2015 - 2017	<b>Dekan Yardımcısı</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi
2007 - 2013	<b>Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi</b>	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü

## Verdiği Dersler

Biyokimya, Lisans, 2023 - 2024

Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2023 - 2024

Biyokimya, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Su Ürünleri İşleme ve Muhafazasındaki Alet, Ekipman ve Makinalar , Doktora, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Su Ürünlerinde Hazır Yemek (Catering) Üretim Teknolojileri , Doktora, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007

Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Su Ürünlerinde Alternatif İşleme ve Muhafaza Teknikleri, Doktora, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2015 - 2016

Su Ürünleri İşleme ve Analizi Laboratuvarlarında Kalite Esasları , Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008

Gıda Kimyası, Lisans, 2023 - 2024

Su Ürünleri- Besin Kimyası, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005

Gıda Mikrobiyolojisi ve Biyokimyası, Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Su Ürünleri Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005

İşleme Alet ve Ekipmanları, Doktora, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006

Su Ürünleri İleri İşleme Teknikleri , Doktora, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007

Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2007 - 2008, 2006 - 2007, 2005 - 2006, 2004 - 2005

## Yönetilen Tezler

Erkan Özden N., Taze ve Dondurulmuş Su Ürünlerinde Mikroplastik Riskinin İncelenmesi, Doktora, İ.CAN(Öğrenci), Devam Ediyor

Erkan Özden N., Akuatik gıda kaynaklarının gıda güvencesi açısından değerlendirilmesi , Yüksek Lisans, M.KAPIKIRAN(Öğrenci), Devam Ediyor

Erkan Özden N., Dumanlanmış Balıkların Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Yenilebilir Protein Film Kaplamannın Etkisi, Doktora, S.Dursun(Öğrenci), 2012

Erkan Özden N., Dumanlanmış Balığın Kalitesinde Aljinat Kaplamannın Etkisi, Yüksek Lisans, M.Yeşiltaş(Öğrenci), 2012

Erkan Özden N., Antimikrobiyal Madde İçeren Yenilebilir Filmlerin Dumanlanmış Balığın Kalitesine Etkisi, Yüksek Lisans, S.Akçay(Öğrenci), 2012

Erkan Özden N., Dondurulmuş Balığın Kalitesinde Doğal Antioksidanların Etkisi, Yüksek Lisans, G.Bilen(Öğrenci), 2009

Erkan Özden N., Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamasının Balık Kalitesi ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, G.Üretener(Öğrenci), 2009

## Metrikler

Yayın: 232  
Atıf (WoS): 1725  
Atıf (Scopus): 1934  
H-İndeks (WoS): 25

H-İndeks (Scopus): 27

## Araştırma Alanları

Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Toksikolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Su Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Gıda Ambalajlama