

NURAY ERKAN ÖZDEN

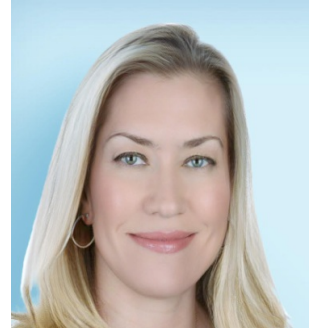
PROF.DR.

E-posta : nurerkan@istanbul.edu.tr

İş Telefonu : +90 212 455 5700 Dahili: 16457

Adres : İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Ordu

Caddesi No: 8, Laleli/Fatih İstanbul



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

Akademik Unvanlar / Görevler

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

Desteklenen Projeler

1. ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yetiştiricilik Yoluyla Elde Edilen Balık Türlerinde Eicosapentaenoic Asid (EPA) ve Docosahexaenoic Acid (DHA) Düzeylerinin Karşılaştırılması, 2016 - 2019
2. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Takviyesi Balık Yağlarının Omega Üç İçeriğinin İncelenmesi, 2016 - 2019
3. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aktif paketlemenin işlenmiş balık ürünlerinin kalitesine etkisi, 2017 - 2018
4. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ambalaj Geçirgenliğinin İşlenmiş Balık Ürünlerinin Dayanım Ömrüne Etkisi, 2016 - 2018
5. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Toxic Metal Risk in Imported Fishes Sold in Istanbul Hypermarkets, 2017 - 2017
6. ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., KAPLAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pesticides in Aquaculture Fishes from Feed to Meat, 2017 - 2017
7. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Füme alabalık ürünlerinin kalitesinde ambalajın etkisi, 2015 - 2017
8. 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
9. ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eicosapentaenoic Acid and Docosahexaenoic Acid Ratio Between Aquaculture and Wild Fishes, 2016 - 2016
10. ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Assessment of health risks associated with tracetoxic metals from fish consumption in childbearing age women, 2016 - 2016
11. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, THE EFFECT OF OXYGEN ABSORBER ON THE SHELF LIFE AND QUALITY OF SALTED-DRIED FISH, 2015 - 2015
12. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal antioksidan katkılı polisakkarit bazlı film uygulamasının balık kalitesine etkisi, 2013 - 2015
13. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The selenium content of smoked, salted, dried, marinated and cooked fishes, 2014 - 2014
14. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bioactive protein based coatings to control *Listeria monocytogenes* on hot-smoked rainbow trout fillets, 2013 - 2013
15. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gluten kaplamanın sıcak dumanlanmış balık filetolarında *Salmonella* inhibisyonunda etkisi, 2012 - 2013
16. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dumanlanmış balık filetolarında *E.coli* inhibisyonunda gluten bazlı kaplamaların etkisi, 2011 - 2013
17. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EFFECTS OF STOCK DENSITY TEXTURE, FAT CONTENT AND FATTY ACID COMPOSITION OF RAINBOW TROUT (*Oncorhynchus mykiss*), 2012 - 2012

18. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BALIK MUHAFAZASINDA IŞINLAMA, YENİLEBİLİR FİLM ve YÜKSEK BASINÇ UYGULAMALARI, 2012 - 2012
19. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dumanlanmış Balığın Kalitesinde Aljinat Kaplamanın Etkisi, 2010 - 2012
20. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Antimikrobiyal Madde İçeren Yenilebilir Filmlerin Dumanlanmış Balığın Kalitesine Etkisi, 2010 - 2012
21. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dumanlanmış Balıkların Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Yenilebilir Protein Film Kaplamanın Etkisi, 2009 - 2012
22. Alpas H., Erkan N., TÜBİTAK Projesi, Yüksek sıvı basınç (YSB) uygulamasının su ürünlerinin kalite parametreleri ve raf ömrü üzerine etkisi, 2009 - 2012
23. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı işleme ve pişirme işleminin balık ürünlerinde selenyum ve iyot alınma etkisi, 2011 - 2011
24. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, IODINE CONTENT OF RAW AND COOKED FISH SPECIES CONSUMED IN TURKEY, 2011 - 2011
25. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı stok yoğunluklarında beslenen alabalıkların tekstür kalitesinin incelenmesi, 2010 - 2011
26. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Effect of combined application of essential oil and vacuum packaged treatment on the quality and shelf life of hot smoked rainbow trout, 2010 - 2010
27. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pişirme işleminin balıkta aminoasit ve vitamin kaybına etkisinin incelenmesi, 2009 - 2010
28. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İstridyenin iz element kompozisyonunda mevsimsel değişiklikler, 2009 - 2009
29. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yüksek hidrostatik basınç uygulamasının balık kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi, 2007 - 2009
30. ERKAN ÖZDEN N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MACRO AND MICRO MINERAL PROFILES OF EIGHT FISH SPECIES FROM TURKEY, 2008 - 2008
31. 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
32. 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 Yayımlanan Makaleler

1. **Nutritional Composition and heavy Metal Concentrations in *Sardinella maderensis* (Lowe, 1838) obtained from the Mauritanian fisheries**
Erkan N., CAN TUNÇELLİ İ., ÖZDEN Ö., UREN S.
JOURNAL OF APPLIED ICHTHYOLOGY, cilt.36, ss.906-911, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **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 İndekslerine Giren Dergi)
3. **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 İndekslerine Giren Dergi)
4. **Toxic Metals and Omega-3 Fatty Acids of Bluefin Tuna from Aquaculture: Health Risk and Benefits**
Özden Ö., Erkan N., Kaplan M., Karakulak F. S.
EXPOSURE AND HEALTH, cilt.12, ss.9-18, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
5. **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 İndekslerine Giren Dergi)
6. **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. , Alakavuk D. U. , Ulusoy S., Erkan N.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.1, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 7. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 8. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 9. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 10. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 11. **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, ss.117-122, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 12. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 13. **THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF EDIBLE PROTEIN FILMS**
Ogur S., Erkan N.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.27, sa.1, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 14. **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 S., Tosun D., Buke E., Selcuk A., Ozden O.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.23, ss.1366-1374, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 15. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 16. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 17. **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 İndekslerine Giren Dergi)
 18. **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, ss.1322-1329, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

19. **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 İndekslerine Giren Dergi)
20. **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 İndekslerine Giren Dergi)
21. **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 İndekslerine Giren Dergi)
22. **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, ss.35-40, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
23. **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 İndekslerine Giren Dergi)
24. **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 İndekslerine Giren Dergi)
25. **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 İndekslerine Giren Dergi)
26. **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 İndekslerine Giren Dergi)
27. **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, ss.2290-2296, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
28. **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 İndekslerine Giren Dergi)
29. **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, ss.183-188, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
30. **Study on the behavior of the trace metal and macro minerals in *Mytilus galloprovincialis* as a bioindicator species: the case of Marmara Sea, Turkey**
Ozden O., Ulusoy S., Erkan N.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, cilt.5, ss.407-412, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

31. **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 İndekslerine Giren Dergi)
32. **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 İndekslerine Giren Dergi)
33. **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 İndekslerine Giren Dergi)
34. **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 İndekslerine Giren Dergi)
35. **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 İndekslerine Giren Dergi)
36. **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 İndekslerine Giren Dergi)
37. **KEEPING QUALITY OF DIFFERENT PACKAGED SALTED ATLANTIC BONITO "LAKERDA"**
Erkan N., Tosun S. Y. , Alakavuk D. U. , Ulusoy S.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.33, sa.5, ss.728-744, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
38. **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 İndekslerine Giren Dergi)
39. **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 İndekslerine Giren Dergi)
40. **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. , Oezden Ö., Ulusoy S.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.60, sa.1, ss.23-29, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
41. **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, ss.402-412, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
42. **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 İndekslerine Giren Dergi)
43. **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 İndekslerine Giren

Dergi)

44. **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 İndekslerine Giren Dergi)
45. **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 İndekslerine Giren Dergi)
46. **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 İndekslerine Giren Dergi)
47. **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 İndekslerine Giren Dergi)
48. **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 İndekslerine Giren Dergi)
49. **Effect of psychrophilic bacteria to estimate fish quality**
Mol S., Erkan N., Uecok D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.18, sa.1, ss.120-128, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
50. **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 İndekslerine Giren Dergi)
51. **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 İndekslerine Giren Dergi)
52. **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 İndekslerine Giren Dergi)
53. **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 İndekslerine Giren Dergi)
54. **Spoilage and shelf life of sardines (*Sardina pilchardus*) packed in modified atmosphere**
Erkan N., Ozden O., Alakavuk D., Yildirim Ş. Y. , İNUĞUR M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.667-673, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
55. **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 İndekslerine Giren Dergi)
56. **Wirkung des Ausnehmens auf Qualität und Haltbarkeits von Doraden**
Erkan N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y. , Özden Ö.
Fleischwirtschaft, cilt.86, sa.6, ss.105-110, 2006 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
57. **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 İndekslerine Giren Dergi)

58. **Effect of washing with tap water on the quality of sea bass**
Erkan N., Alakavuk D., Tosun S. Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.86, ss.111-116, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
59. **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 İndekslerine Giren Dergi)
60. **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 İndekslerine Giren Dergi)
61. **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 İndekslerine Giren Dergi)
62. **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 İndekslerine Giren Dergi)
63. **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 İndekslerine Giren Dergi)
64. **Assessment of freshness and spoilage indices of shrimps und mussels**
ERKAN N., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.85, sa.4, ss.125-128, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
65. **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 İndekslerine Giren Dergi)
66. **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 İndekslerine Giren Dergi)
67. **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, ss.1071-1077, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
68. **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, ss.79-85, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
69. **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 İndekslerine Giren Dergi)
70. **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 İndekslerine Giren Dergi)
71. **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 İndekslerine Giren Dergi)
72. **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 İndekslerine Giren Dergi)
73. **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, ss.210-214, 2002 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
74. **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 İndekslerine Giren Dergi)
75. **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 İndekslerine Giren Dergi)
76. **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 İndekslerine Giren Dergi)
77. **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 İndekslerine Giren Dergi)
78. **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 İndekslerine Giren Dergi)
79. **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, ss.174-177, 2001 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
80. **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 İndekslerine Giren Dergi)
81. **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 İndekslerine Giren Dergi)
82. **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 İndekslerine Giren Dergi)
83. **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 İndekslerine Giren Dergi)
84. **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 İndekslerine Giren Dergi)
85. **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, ss.593-597, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
86. **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, ss.181-185, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

87. **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 İndekslerine Giren Dergi)
88. **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 İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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, ss.154-160, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- İstanbul'un Bazı Semtlerinde Yaşayan Bireylerin Gıda Güvenliği ve Hijyen Konusundaki Bilgi ve Tutumları**
OGUR S., ERKAN N.
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.270-286, 2019 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- 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 Üniversite Dergisi)
- 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 (Diğer Kurumların Hakemli

Dergileri)

12. **Alternative seafood preservation technologies: Ionizing radiation and high pressure processing.**
ERKAN N., Günlü A., Genç İ.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.8, ss.238-251, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
13. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
14. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
15. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
16. **Chemical composition of edible garden snails (Helix aspersa) from Turkey**
Çağiltay F., Erkan Özden N., Tosun D. D. , Selçuk A.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.5, sa.4, ss.354-363, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
17. **Chemical composition of the frog legs (Rana ridibunda)**
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D. , Selçuk A.
Fleischwirtschaft International , cilt.26, sa.5, ss.78-81, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
18. **Amino acid, Fatty Acid, Vitamin and Mineral Contents of the Edible Garden Snails (Helix aspersa).**
Çağiltay F., Erkan N., Tosun D. D. , Selçuk A.
e-Journal of FisheriesSciences.com (elektronik), cilt.5, sa.4, ss.354-363, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
19. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
20. **Gıdalarda ve su ürünlerinde atımlı ışık ve elektrolize okside su uygulamaları.**
Özturan S., ERKAN N.
Gıda teknolojisi, cilt.14, sa.10, ss.83-88, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
21. **Su ürünlerinin kalitesinin korunmasında aljinat kaplamanın etkisi.**
Yeşiltaş M., ERKAN N.
Gıda Teknolojisi, cilt.14, ss.84-87, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
22. **Doğal Biyopolimer Bazlı (Biyobozunur) Nanokompozit Filmler ve Su Ürünlerindeki Uygulamalar**
DURSUN S., ERKAN N., YEŞİLTAY M.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.4, sa.1, ss.50-77, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
23. **Güvenli ve kaliteli su ürünleri üretiminde uygulanan son teknolojiler 2.**
DURSUN S., ERKAN N.
Dünya Gıda, cilt.14, ss.29-41, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
24. **Kalitenin korunmasında yeni tekniklerin uygulanması**
ERKAN N., Dursun S.
Gıda Teknolojisi, cilt.13, sa.10, ss.78-84, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
25. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
26. **Yenilebilir Protein Filmler ve Su Ürünlerinde Kullanımı,**
DURSUN S., ERKAN N.
Journal of FisheriesSciences.com., cilt.3, sa.4, ss.352-373, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
27. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

28. **Determination of the Shelf-Life of Trout (Oncorhynchus mykiss) Raw Meatball That Packed under Modified Atmosphere**
Baygar T., Erkan Özden N., Mol Tokay S., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Pakistan Journal of Nutrition, cilt.7, ss.412-417, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
29. **Determination of the Shelf-Life of Trout (Oncorhynchus mykiss) Raw Meatball That Packed under Modified Atmosphere**
Baygar T., Erkan N., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Pakistan Journal of Journal Of Health Population And Nutrition, cilt.7, sa.3, ss.412-417, 2008 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
30. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
31. **İstanbul' da Satılan Karideslerin Sodyum Metabisüfit Düzeyinin Tespiti**
ERKAN N., ÖZDEN Ö., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y. , Varlık C., Baygar T.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.1, sa.1, ss.26-33, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
32. **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, ss.60-66, 2006 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
33. **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)
34. **Chemische Gefahren in Fisch- und anderen Meeresproducten**
ÖZDEN Ö., ERKAN N.
Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, cilt.57, sa.2, ss.33-39, 2005 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
35. **Biyojen Aminler ve Su Ürünleri İçin Önemi.**
ERKAN N.
TSE Ekonomik ve Teknik Dergi Standart, cilt.43, sa.506, ss.84-94, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
36. **Biogenen Amine: Bedeutung für Fischqualität und Fischhygiene.**
ERKAN N.
Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung,, cilt.56, sa.4, ss.82-85, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
37. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
38. **Su Ürünlerinin Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi**
ŞENGÖR G. F. , ERKAN ÖZDEN N.
Standard Ekonomik ve Teknik Teknik Dergi, cilt.41, ss.70-74, 2002 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
39. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
40. **Su Ürünlerinde Dumanlama Teknolojisi**
Metin S., Erkan N., Akkuş Türkmen Ö.
Dünya Gıda Dergisi,, sa.6, ss.68-71, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
41. **Soğukta Depolanın Gökkuşuğu 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
42. **Bestimmung der Herstellungszeit und Haltbarkeit bei vakuumverpackten lutfgetrockneten**

Mittelmeermakrelen

Özden Ö., Metin S., Erkan N.

Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, ss.111-113, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

43. Alg Toksinleri

ERKAN N.

Dünya Yayınları Gıda, cilt.6, ss.79-83, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

44. Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri

ERKAN N.

Gıda Bilimi ve Teknolojisi, cilt.5, sa.3, ss.44-45, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

45. Su Ürünlerinde Kalite Güvenliği ve Risk

Erkan N.

TSE Ekonomik ve Teknik Dergi Standart,, cilt.39, ss.95-99, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

46. Su Ürünlerinde Sıvı Duman Kullanımı

ERKAN N.

Dünya Yayınları Gıda, cilt.6, sa.5, ss.78-79, 2000 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

47. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

48. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

49. Haltbarkeit gefriergelagerter küchenfertiger Miesmuscheln.

ERKAN N., Gökoğlu N.

Information für die Fischwirtschaft aus der Fischereiforschung, cilt.46, sa.4, ss.44-47, 1999 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

50. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

51. Su Ürünlerini Satın Almada Pratik Bilgiler

Varlık C., Metin S., Erkan N.

Gıda ve Teknoloji, sa.3, ss.68-69, 1998 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

52. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

53. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. AQUATIC TOXICOLOGY Practice Book

Mitev J. E. , Binev R. G. , Penev T. G. , Atanasov A. P. , Özden Ö., Erkan Özden N., Çağiltay F.

- Contrast Ltd., Co., Bogomilovo, Stara-Zagora, 2014
2. **Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol**
VARLIK C., ÖZDEN Ö., ERKAN N., ÜÇOK ALAKAVUK D.
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2007
 3. **Dondurarak Muhafaza Teknolojisi**
ERKAN N., VARLIK C.
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan Varlık, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.95-127, 2004
 4. **Kimyasal Konservasyon**
ERKAN N.
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan VARLIK, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.321-341, 2004
 5. **Dumanlama Teknolojisi**
ERKAN N.
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Candan VARLIK, Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.233-272, 2004
 6. **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. **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
2. **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
3. **SU ÜRÜNLERİNDE MİKROPLASTİK RİSKİ**
Can İ., Erkan N.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.127
4. **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
5. **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
6. **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
7. **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
8. **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
9. **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
10. **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

11. **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
12. **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
13. **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
14. **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
15. **Eicosapentaenoic Acid and Docosahexaenoic 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
16. **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
17. **The effect of active vacuum packaging on quality Retention of hot- smoked rainbow trout**
ERKAN N., ÖZDEN Ö.
3rd International Meeting oh -Material/Bioproduct Interaction, MATBIM2015, Zaragoza, İspanya, 17 Haziran 2015
- 19 Haziran 2019
18. **Inhibitory Effect of Some Plant Oils on Salmonella entiritidis Inoculated to Raw Salmon**
TOSUN Ş. Y. , ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., ERKAN ÖZDEN N.
Aquaculture Europe, San Sebastian, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1343
19. **Effect of edible alginate coating on physicochemical and microbiological properties of hot smoked rainbow trout**
ERKAN N., YEŞİLTAŞ M.
8th International CIGR International Technical Symposium on "Advanced Food Processing and Quality Management, Guangzhou, Çin, 3 - 07 Kasım 2013, ss.12
20. **Effect of Stock Density on Protein Quality of Rainbow Trout *Oncorhynchus mykiss***
ÖZDEN Ö., ÇAĞILTAY F., ERKAN N., Selçuk A.
AQUA 2012, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Eylül 2012, ss.119
21. **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
22. **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., Yeşiltaş M.
International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng, Valencia, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012, ss.447
23. **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
24. **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

25. **Selenium Content of Raw and Cooked Seafood**

ERKAN N.

Gesellschaft Deutscher Chemiker, 40. Deutscher Lebensmittelchemikertag, Halle, Almanya, 12 - 14 Eylül 2011, ss.67

26. **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

27. **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

28. **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

29. **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

30. **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

31. **Chemical Composition of Edible Garden Snails (Helix aspersa) From Turkey**

ÇAĞILTAY F., ERKAN ÖZDEN N., TOSUN D. D. , Selçuk A.

5th CEFOOD Congress, Slovakya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.459-468

32. **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.31-32

33. **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.106

34. **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

35. **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

36. **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 Nisan 2009, ss.186

37. **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

38. **Study on the behavior of the trace metals in Mytilus galloprovincialis as a bioindicator species: the case of Bosporus 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

39. **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
40. **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
41. **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
42. **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
43. **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, Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 25 - 28 Eylül 2007, ss.195
44. **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
45. **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
46. **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
47. **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
48. **Menschlicher Agens für die Hygiene an der Grössten Fischhalle des Türkischen Fischmarkts**
ÖZDEN Ö., ERKAN N., OZEL S., AYVAZ O.
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 43. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Garmisch-Partenkirchen, Almanya, 24 - 27 Eylül 2002, ss.9
49. **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
50. **Seasonal Changes in The Fatty Acid Composition of Engraulis encrasicolus**
MOL TOKAY S., BAYGAR T., ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., VARLIK C., KARAALİ A., KAPLAN M.
DFG-52nd International Congress and Expo, Almanya, 1 - 04 Eylül 1998, ss.391

Diğer Yayınlar

- Su Ürünleri ve Beslenme**
Özden Ö., Mol S., Erkan N.
Diğer, ss.1-153, 2008
- Balık ve Çocuk**
Erkan N., Mol S., Özden Ö.
Diğer, ss.1-17, 2007
- Su Ürünleri Satıcılarının El Kitabı "Su Ürünleri Kaynaklı Gıdaların Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi"**
Şengör G., Erkan Özden N.
Diğer, ss.1-16, 2001

Mesleki Deneyim

2019 - Devam Ediyor	Anabilim/Bilim Dalı Başkanı	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü
2014 - Devam Ediyor	Yönetim Kurulu Üyesi	İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü
2014 - Devam Ediyor	Yönetim Kurulu Üyesi	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi
2017 - 2020	Dekan Yardımcısı	İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi
2015 - 2017	Dekan Yardımcısı	İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi
2007 - 2013	Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi	İstanbul Üniversitesi

Verdiği Dersler

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

Bilimsel Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği, Yüksek Lisans, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020, 2020 - 2021

Gıda mikrobiyolojisi ve Biyokimyası, Lisans, 2020 - 2021

Biyokimya, Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019, 2019 - 2020

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

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

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

Su Ürünleri İşleme ve Muhafazasındaki Alet, Ekipman ve Makinalar, Doktora, 2006 - 2007, 2007 - 2008, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2016 - 2017

Su Ürünleri İşleme ve Analizi Laboratuvarlarında Kalite Esasları, Yüksek Lisans, 2004 - 2005, 2006 - 2007

Su Ürünleri İşleme ve Analizi Laboratuvarlarında Kalite Esasları, Yüksek Lisans, 2005 - 2006

Yönetilen Tezler

ERKAN ÖZDEN N., Dumanlanmış Balıkların Kalite ve Raf Ömrü Üzerine Yenilebilir Protein Film Kaplamanın Etkisi, Doktora, S.Dursun(Öğrenci), 2012

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

ERKAN ÖZDEN N., Dumanlanmış Balığın Kalitesinde Aljinat Kaplamanın Etkisi, Yüksek Lisans, M.Yeşiltaş(Öğrenci), 2012

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

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

Araştırma Alanları

Su Ürünleri, 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