

Prof.Dr. Gülgün Fatma ŞENGÖR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Dahili: 20141

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

E-posta: sengor@istanbul.edu.tr

Web: <http://aves.istanbul.edu.tr/sengor/>

Posta Adresi: İstanbul Üniversitesi Su Bilimleri Fakültesi Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü Gıda Güvenliği Anabilim Dalı Kalenderhane Mahallesi, Onaltı Mart Şehitleri Caddesi, No: 2 P.K 34134 Vezneciler Fatih İstanbul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 6506923196

ORCID: 0000-0001-7638-7350

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-1843-2020

ScopusID: 6506923196

Yoksis Araştırmacı ID: 53056

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 1991 - 1995

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Abd., Türkiye 1988 - 1991

Lisans, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Tek. Abd., Türkiye 1983 - 1987

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İstanbul Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2022

Mesleki Kurs, Kısa Mesafe Telsiz Operatörü Yeterlik Belgesi, T.C. Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, Deniz ve İçsular Düzenleme Genel Müdürlüğü, 2021

Mesleki Kurs, Amatör Denizci Belgesi, T.C. Ulaştırma ve Alt Yapı Bakanlığı Deniz ve İçsular Düzenleme Genel Müdürlüğü, 2021

Diğer, Wiley Certificate of Participation Author Workshop, Wiley, 2016

Bilişim, Web Tasarım, İstanbul Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı, 2016

Sağlık ve Tıp, Çalışanlarda Vücut Sağlığının Korunması, İstanbul Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı, 2016

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Eğitim Becerileri Kursu, İstanbul Üniversitesi Eğitim Koordinatörlüğü, 2015

Diğer, Texture ve Toz Akış Analiz Ölçüm Teknikleri, Brookfield Engineering Laboratories Inc., 2013

Diğer, 2012 Yılı Uluslararası Bilime Katkı Başarı Sertifikası, İstanbul Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri

Koordinasyon Birimi, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Su Ürünleri Hasat Sonrası Kalite,İzlenebilirlik,Gıda Güvenliği, Gıda Tarım ve Hayvancılık

Bakanlığı, FAO ve EUROFISH, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, EU Hygiene Standards and food safet managment in fish trade, Environmental Club ZveJone, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetikçi Eğitimi, Up2U & SÜMDER, 2010
Eğitim Yönetimi ve Planlama, F4ST Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzman Eğitim Programı, Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu & Leonardo da Vinci, 2008

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Gıda Katkı Maddelerinin Analizi, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara İl Kontrol Müdürlüğü, 2004

Eğitim Yönetimi ve Planlama, DNA İzolasyonu ve Real-Time PCR ile GMO Tarama Testi, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara İl Kontrol Müdürlüğü, 2004

Yabancı Dil, İngilizce Yeterlilik Sertifikası, T.C. Boğaziçi Üniversitesi Yaşam Boyu Eğitim Merkezi, 2004

Eğitim Yönetimi ve Planlama, ETS in Turkey: TOEFL Testing and Recent Developments in Language Assessment, IIE European Office, 2004

Diğer, 2000 Yılı Uluslararası Bilime Katkı Başarı Sertifikası, T.C. İstanbul Üniversitesi, 2000

Bilişim, Dos,Windows,Word, Ege Üniversitesi Bilgisayar Araştırma ve Uygulama Merkezi, 1996

Yaptığı Tezler

Doktora, Gökkuşluğu Alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*, W) Tütsülenmesi ve Bazı Kalite Kriterlerinin Tesbiti Üzerine Bir Araştırma., Ege Üniversitesi, E.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Abd., 1995

Yüksek Lisans, Dondurularak depolanan mürekkep balığındaki (*Sepia officinalis* L. 1758) Kalite Değişimlerinin İncelenmesi, Ege Üniversitesi, E.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 1991

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Doç.Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2012 - 2020

Yrd.Doç.Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 1998 - 2012

Yrd.Doç.Dr., University of Alaska Fairbanks, Uaf School Of Fisheries And Ocean Sciences, Fishery Industrial Technology Center, 2009 - 2009

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1996 - 1998

Uzman, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1992 - 1996

Akademik İdari Deneyim

Verdiği Dersler

Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Nanoteknoloji Uygulamaları, Doktora, 2019 - 2020

Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Projelendirme, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Su Ürünlerinin Duyusal Değerlendirilmesi, Doktora, 2018 - 2019, 2014 - 2015

Su Ürünlerinin Duyusal Değerlendirilmesi, Doktora, 2019 - 2020

Su Ürünlerinde Gastronomi, Lisans, 2017 - 2018, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Lisans, 2018 - 2019
Su Ürünlerinde Gastronomi, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018, 2015 - 2016
Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Yüksek Lisans, 2015 - 2016
Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Yüksek Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Projelendirme, Yüksek Lisans, 2014 - 2015, 2011 - 2012
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Lisans, 2013 - 2014
Su Ürünlerinde Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Yüksek Lisans, 2011 - 2012
Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Yüksek Lisans, 2010 - 2011
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Lisans, 2011 - 2012
Su Ürünleri Besin Tüzüğü, Lisans, 2009 - 2010
Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Projelendirme, Yüksek Lisans, 2010 - 2011, 2008 - 2009

Yönetilen Tezler

Şengör G. F., Pişir-soğut (cook-chill) yöntemiyle hazırlanan kerevitlerin (*Astacus leptodactylus*) besin değeri ve raf ömrünün belirlenmesi, Doktora, S.ÖZTURAN(Öğrenci), 2022
ŞENGÖR G. F., Elektrodöndürme Yöntemiyle Üretilen Biyopolimer Tabanlı Nanoliflerle Balık Filetolarının Kaplanması ve Depolama Stabilitésinin Artırılması, Doktora, Z.CEYLAN(Öğrenci), 2017
ŞENGÖR G. F., İstanbul Piyasasında Satışa Sunulan Bazı Füme Balık Ürünlerindeki Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAH) Düzeylerinin Araştırılması, Yüksek Lisans, İ.Serden(Öğrenci), 2003
ŞENGÖR G. F., Sterilizasyon ve Dondurma İşlemleri Uygulanmış Sardalya'nın (*Sardina pilchardus*,W.,1792)Kimyasal Bileşimi ve Kolesterol İçeriğinin Kalitatif ve Kantitatif Analiz Yöntemi ile Tesbiti, Yüksek Lisans, R.Haji(Öğrenci), 1999
ŞENGÖR G. F., Karamidye'nin (*Mytilus galloprovincialis*,L.1758)Tütsülenerek Konserve Edilmesi ve Bazı Kontaminasyon Kaynaklarının Tesbiti, Yüksek Lisans, U.Çelik(Öğrenci), 1999

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Sinop Üniversitesi, Ocak, 2023
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Adıyaman Üniversitesi, Aralık, 2022
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kasım, 2022
Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Akademik Kadroya Atama-Doçentlik, Munzur Üniversitesi, Ağustos, 2022
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), İstanbul Üniversitesi, Haziran, 2022
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Akdeniz Üniversitesi, Ocak, 2022
Akademik Kadroya Atama-Profesörlük, Akademik Kadroya Atama, İstanbul Üniversitesi, Ekim, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Ağustos, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, İskenderun Teknik Üniversitesi, Haziran, 2021
Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Munzur Üniversitesi, Haziran, 2021
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Sinop Üniversitesi, Aralık, 2020
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aralık, 2018
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), İstanbul Üniversitesi, Temmuz, 2017
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Sınavı, T.C. Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Temmuz, 2016
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, T.C. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Mayıs, 2015
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, T.C.İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Aralık, 2014
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, T.C. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Haziran, 2010
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunması, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Temmuz, 2008

Verdiği Kurs ve Eğitimler

Şeşen B., Şengör G. F., TÜBİTAK 4004-Doğa Eğitimi ve Bilim Okulları Kaşifler Mavinin ve Yeşilin İzinde, 2020 - 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of cooking methods on the quality and safety of crayfish (*Astacus leptodactylus* Eschscholtz, 1823) during chilled storage**
Ozturan S., Sengor G. F.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.10, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Replacement of Fish Oil by ALA-Rich Vegetable Oils in Diets of Gilthead Sea Bream: Effect on Final Eating Quality**
Ofori-Mensah S., Yildiz M., Arslan M., Unal Sengor G. F., Kahraman T., Gelibolu S., Kaplan C.
EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.124, sa.5, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Şengör G. F., Akınay Y., Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Color assessment by different techniques of gilthead seabream (*Sparus aurata*) during cold storage**
Unal Sengor G. F., Balaban M. O., Topaloglu B., Ayvaz Z., Ceylan Z., Dogruyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.696-703, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **Determination of quality parameters of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets coated with electrospun nanofibers**
Ceylan Z., Sengor G. F., Basahel A., Yilmaz M. T.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Nanoencapsulation of liquid smoke/thymol combination in chitosan nanofibers to delay microbiological spoilage of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets**
Ceylan Z., Sengor G. F., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.229, ss.43-49, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **Determination of shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*) with time temperature indicators**
Unal Sengor G. F., Balaban M. O., Ceylan Z., Dogruyol H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **Amino acid composition of gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) coated with thymol-loaded chitosan nanofibers during cold storage**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.256, ss.28, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **A novel approach to extend microbiological stability of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets coated with electrospun chitosan nanofibers**
Ceylan Z., Sengor G. F., SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.79, ss.367-375, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **A Novel Approach to Limit Chemical Deterioration of Gilthead Sea Bream(*Sparus aurata*) Fillets: Coating with Electrospun Nanofibers as Characterized by Molecular, Thermal, and Microstructural Properties**
Ceylan Z., Sengor G. F., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.82, sa.5, ss.1163-1170, 2017 (SCI-Expanded)
- XI. **Microbiological Stability of Sea bass (*Dicentrarchus labrax*) Fillets Coated with Chitosan Based**

Liquid Smoke Loaded Electrospun Nanofibers

Ceylan Z., Yilmaz M. T., Şengör G. F.

Journal Of Biotechnology, sa.231, ss.16, 2016 (SCI-Expanded)

- XII. **Characterization of GnRH, ILGFRI and AR Genes in Sturgeon's Genomics**
Albayrak G., Sengor G. F., Yoruk E.
ISRAELI JOURNAL OF AQUACULTURE-BAMIDGEH, cilt.66, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of Cooking Methods on Proximate Composition, Fatty Acid Composition, and Cholesterol Content of Atlantic Salmon (*Salmo salar*)**
Ünal Şengor G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.22, sa.2, ss.160-167, 2013 (SCI-Expanded)
- XIV. **Quantification of Gaping, Bruising, and Blood Spots in Salmon Fillets Using Image Analysis**
Balaban M. O., Sengor G. F., Gil Soriano M., Guillen Ruiz E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.76, sa.3, 2011 (SCI-Expanded)
- XV. **The Detection of Potential Carcinogenic PAH Using HPLC Procedure in Two Different Smoked Fish, Case Study: Istanbul/Turkey**
Basak S., Sengor G. F., Karakoç F. T.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.10, sa.3, ss.351-355, 2010 (SCI-Expanded)
- XVI. **Using Image Analysis to Predict the Weight of Alaskan Salmon of Different Species**
Balaban M. O., Sengor G. F., Gil Soriano M., Guillen Ruiz E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.75, sa.3, 2010 (SCI-Expanded)
- XVII. **The Chemical and Sensory Quality of Smoked Sturgeon (*Huso huso*): A Case Study**
Ünal Şengor G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun S. Y., Ulusoy S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.19, sa.3, ss.310-317, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Determination of the amino acid and chemical composition of canned smoked mussels (*Mytilus galloprovincialis*, L.)**
Sengoer G. F., Guen H., Kalafatoğlu H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.32, sa.1, ss.1-5, 2008 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of ascorbic acid, citric acid and salt on the quality of spiny dogfish (*Squalus acanthias*) fillet**
Sengoer G. F., Mol S., Uecok D.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.16, sa.1, ss.103-113, 2007 (SCI-Expanded)
- XX. **Effect of Various Technological Processes on the Fatty Acid Composition of Mussel (*Mytilus galloprovincialis*, L.)**
ÖTLEŞ S., Sengor G. F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.1, sa.3, 2005 (SCI-Expanded)
- XXI. **Determination of Microbial Flora, Water Activity and Physico-Chemical Analyses in Smoked-Canned Mussels (*Mytilus galloprovincialis*, L.).**
ŞENGÖR G. F., Kalafatoğlu H., Gün H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.5, ss.793-797, 2004 (SCI-Expanded)
- XXII. **The determination of microbial flora, water activity and chemical analyses in smoked, canned mussels (*Mytilus galloprovincialis*, L.)**
Sengor G. F., Kalafatoglu H., Gun H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.5, ss.793-797, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIII. **The Determination of Vitamin Content and Sensorial Quality of Liquid and Traditional Smoked Black Mussel (*Mytilus galloprovincialis*) Canned in Different Sauce Content.**
ŞENGÖR G. F., Gün H., Kalafatoğlu H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, sa.3, ss.515-520, 2003 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Fatty Acid Compositions of Flathead Grey Mullet (*Mugil cephalus*, L. 1758) Fillet, Raw and Beeswaxed Caviar Oils**
Şengör G. F., Özden Ö., Erkan N., Tüter M., Aksoy H. A.
Turkish Journal Of Fisheries And Aquatic Sciences, cilt.3, ss.93-96, 2003 (SCI-Expanded)

- XXV. **The determination of vitamin content and sensorial quality in liquid and traditionally smoked black mussels (*Mytilus galloprovincialis* L.) canned in different sauce content**
Sengor G. F., Gun H., Kalafatoglu H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.27, sa.3, ss.515-520, 2003 (SCI-Expanded)
- XXVI. **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)
- XXVII. **Determination of freshness and chemical composition of scad (*Trachurus trachurus*, L. 1758) stored in refrigerator**
Sengor G. F., Celik U., Akkus S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.3, ss.187-193, 2000 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Comparision of cooking processes on nutritional value of fresh and cookedblast chilled crayfish (*Astacus leptodactylus* Eschscholtz, 1823)**
Özturan S., Şengör G. F.
Sustainable Aquatic Research, cilt.1, sa.1, ss.1-19, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **The visual characteristics and quality of cultured gilthead seabream (*Sparus aurata*) in earthen ponds and net cages in Turkey**
ŞENGÖR G. F., Ceylan Z., Gurun S., KALKAN S., Hulyar O.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.38, sa.3, ss.365-373, 2021 (ESCI)
- III. **Gutting process in horse mackerel: Relationship between quality, food safety, public health**
ŞENGÖR G. F., Ceylan Z., YARDIMCI R. E., Ozturan S.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.37, sa.1, ss.84-91, 2020 (ESCI)
- IV. **Determination of Some Quality Changes of Sous Vide-Sea Bass Fillets (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) Treated with Dried Basil, Fresh Garlic, and Dill Weed.**
Ceylan Z., Ünal Şengör G. F.
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.15, sa.2, ss.126-134, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F., Ceylan Z., Dogruyol H.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.35, sa.2, ss.115-119, 2018 (ESCI)
- VI. **Seafood culture and its importance in Turkish cuisine.**
Ünal Şengör G. F., Ceylan Z.
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.14, sa.4, ss.386-398, 2018 (Hakemli Dergi)
- VII. **Mürekkap Balığı'nın (*Sepia Officinalis*, L.1758) Yenilebilir Vücut Kısımlarının Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., GÖNÜLAL O.
Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi, cilt.17, ss.29-33, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **SOUS VİDE TEKNOLOJİSİ İLE MUAMELE EDİLEN BALIKLARIN KALİTE PARAMETRELERİNİN İNCELENMESİ**
Ceylan Z., Ünal Şengör G. F.
Turkish Journal of Aquatic Sciences, cilt.32, sa.1, ss.8-20, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Güvenliği**
ŞENGÖR G. F. Ü., Varlık C.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, cilt.13, sa.16, ss.33-44, 2016 (Hakemli Dergi)
- X. **Dumanlanmış Su Ürünleri ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (PAH's)**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.

Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, sa.12, ss.27-33, 2015 (Hakemli Dergi)

- XI. **Türkiye’de Gökkuşaağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Yetiştiriciliğı’nin Ülke Ekonomisine Katkısı ve İşleme Endüstrisi’ne Genel Bakış**
ŞENGÖR G. F. Ü., Alpbaz A. G.
Su Ürünleri Mühendisleri Derneğı Dergisi, ss.12-22, 2010 (Hakemli Dergi)
- XII. **Su Ürünleri İşleme Endüstrisi Atıklarının ve Alglerinin Fonksiyonel Gıda Üretiminde ve Akuakültürde Kullanımı**
ŞENGÖR G. F. Ü.
Tarımın Sesi, sa.25, ss.3-6, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Su Ürünlerinin İşlenmesinde Teknolojik İşlemler ve Paketleme**
ŞENGÖR G. F. Ü.
Infonet Dergisi, sa.66, ss.112-115, 2009 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Su Ürünlerinin Dumanlanması ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar ile İlgili Yasal Düzenlemeler**
ŞENGÖR G. F., Başak S.
Dünya Gıda Dergisi, sa.9, ss.63-67, 2006 (Hakemli Dergi)
- XV. **Su Ürünlerinin Vitamin İçerikleri ve Beslenmedeki Önemi**
ŞENGÖR G. F., Başak S.
Dünya Gıda Dergisi, sa.3, ss.64-71, 2004 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Taze-İşlenmiş Su Ürünlerinin Karakteristik Uçucu Lezzet Bileşenleri**
ŞENGÖR G. F., Ergeç S. A.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.33-47, 2004 (Hakemli Dergi)
- XVII. **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)
- XVIII. **Füme Balık Teknolojisi ve Tüketimi Etkileyen Faktörler**
ŞENGÖR G. F.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Dergisi, cilt.17, ss.249-256, 2000 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Tütsülemenin Gökkuşaağı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss,W.)’nın Amino Asit ve Kimyasal Kompozisyonu Üzerine Etkisi**
ŞENGÖR G. F.
Standard Ekonomik ve Teknik Türk Psikoloji Dergisi, sa.456, ss.31-38, 1999 (Hakemli Dergi)
- XX. **Ege Bölgesi Su Ürünleri Sanayi İşletmelerinin Aktiviteleri ve Tüketici Tercihleri**
Saygı H., ŞENGÖR G. F.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.14, ss.251-268, 1997 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Tütsüleme Teknolojisindeki Gelişmeler**
ÜNAL G. F., Çelik U.
Ege Üniv. Su Ürünleri Dergisi, cilt.12, ss.395-407, 1995 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Dondurulmuş Su Ürünlerinde Ambalajlama Teknolojisi**
ŞENGÖR G. F.
Ege Üniv. Su Ürünleri Dergisi, cilt.11, sa.41, ss.71-82, 1994 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **. Türkiye’de Defne Yapraağı (Lüfer Yavrusu) Avı ve Sonuçları Üzerinde Bir İnceleme**
Alpbaz A., Temelli B., Özden O., Çaklı Ş., ÜNAL G. F.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, cilt.8, ss.202-207, 1991 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Akademisyenlik ve Toplumdaki Rolü

Şengör G. F.

Akademik Etik ve Bilim, Fahri Apaydın, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.161-183, 2023

II. Gıda Güvenliğı ve Su Ürünleri

Şengör G. F.

Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer Ceylan Dr. Öğr. Üyesi Esra Doğu Baykut, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.117-140, 2021

III. Sous vide Pişirilmiş Su Ürünleri ve Gastronomi

Şengör G. F.

Denizden Gastronomiye, Doç.Dr. Zafer Ceylan,Dr. Öğr. Üyesi Esra Doğu Baykut, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.167-189, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **İstavrit Balığında (Trachurus trachurus) Ayıklama İşleminin Kalite ve Halk Sağlığı Açısından Önemi**
ŞENGÖR G. F., Ceylan Z., YARDIMCI R. E., Özturan S.
20. Ulusal Su ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.107
- II. **Effect of coating with thymol-loaded chitosan-based electrospun nanofibers on fatty acid composition of gilthead sea bream fillets (Sparus aurata)**
Ceylan Z., Sengor G. F., Meral R., Yilmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280
- III. **Determination of Proximate Composition and Sensory Parameters of Sous Vide-Meagre (Argyrosomus regius)**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., Şeneroğlu G. N.
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference 2017, Münih, Almanya, 3 - 06 Ekim 2017, ss.42
- IV. **Importance of nanoparticles and nanofibers on fish quality**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F. Ü., YILMAZ M. T.
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference 2017, Münih, Almanya, 3 - 06 Ekim 2017, ss.40
- V. **Nano Yapılar ve Balık Kalitesi Üzerindeki Potansiyel Kullanımı**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.163
- VI. **The effect of thymol-loaded chitosan nanofibers on proximate composition of gilthead sea bream fillets**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F., YILMAZ M. T.
NANOTECHNOLOGY AND NANOMATERIALS" NANO-2017, Chernivtsi, Ukrayna, 23 - 26 Ağustos 2017, ss.51
- VII. **A novel Approach to Delay Microbiological Spoilage of Sea bass Fillets Coated with Biopolymer-Based Bioactive Materials Loaded Nanofibers**
CEYLAN Z., Yilmaz M. T., ŞENGÖR G. F.
2nd Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.127
- VIII. **Microbiological stability of sea bass fillets coated with chitosan based liquid smoke loaded elektrospun nanofibers**
CEYLAN Z., Yilmaz M. T., ŞENGÖR G. F.
Journal of Biotechnology, Riga, Letonya, 5 - 07 Ekim 2016, ss.16
- IX. **Mürekkap Balığı'nın (Sepia officinalis,L.)Besin Bileşimi ve Randımanının Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL TANRIVERDİ H., GÖNÜLAL O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2016, ss.360
- X. **Microbiological stability of sea bass (Dicentrarchus labrax) fillets coated with chitosan based liquid smoke loaded electrospun nanofibers**
Ceylan Z., YILMAZ M. T., Sengor G. F.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XI. **Farklı Baharatlarla İşleme Alınan ve Sous Vide Tekniği ile Pişirilen Somon Balığı'nın (Salmo salar) Raf Ömrünün Belirlenmesi**

ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z., ALKAN T.

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.385

XII. Su Ürünlerinde Moleküler Gastronomi Uygulamaları

ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z., KORUCU F.

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.372

XIII. Türk Mutfağı'nda Su Ürünlerinin Yeri ve Önemi

ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z.

II. Balıklandırma ve Rezervuar Yönetimi Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2015, ss.99-100

XIV. Usage of Organic and Natural Food Additives in Seafood

CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.

FABA 2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.511

XV. "The Comparison of Consumer Preferences and Nutritive Value of Sea Bream (*Sparus aurata*) from Two Different Culture Conditions,"

ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z.

IAFP European Symposium on Food Safety, Budapeşte, Macaristan, 7 - 09 Mayıs 2014, ss.250

XVI. Mürekkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Besin Bileşimi ve Randımanının Belirlenmesi

ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL TANRIVERDİ H., GÖNÜLAL O.

17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2013, ss.360

XVII. Mürekkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi

Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruiyol H.

FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2013, ss.370-371

XVIII. Determination of Proximate Compositions and Sensory Assessments of Sturgeon (*Acipenseridae*) Species and Caviar

Maleki R. H., ŞENGÖR G. F.

The First International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, Kıbrıs (Kktc), 1 - 04 Mart 2013, ss.115

XIX. Investigation of The Effects of Sterilization at Different F0 Values on Chemical Composition and Cholesterol Level of Canned Sardina.

Maleki R. H., ŞENGÖR G. F.

The First International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, Kıbrıs (Kktc), 1 - 04 Mart 2013, ss.22

XX. Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi

Şengör G. F., Doğruiyol H., Ceylan Z.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.96

XXI. Seafood Processing Technology in Turkey and Consumer Habits

ŞENGÖR G. F.

People to people Exchange between Japan and Turkey tied with Ocean Effective Utilization of Ocean Resources and Future Maritime Industries, Japonya, 1 - 04 Kasım 2011, ss.5

XXII. The Role and Importance of Food Touch Antimicrobial Paper and Time Temperature Indicators (TTI) on the Cold Storage of Seafood

Şengör G. F., Doğruiyol H., Ceylan Z.

4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.224

XXIII. Çipura Balığı'nın (*Sparus aurata*) Bazı Görsel Kalite Özelliklerinin İmaj Analiz Yöntemi ile Belirlenmesi.

ŞENGÖR G. F., Balaban M. O., TOPALOĞLU B.

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.216-217

XXIV. Image analysis to estimate the weight of fish

Balaban M. O., ŞENGÖR G. F., Gümüş B., Çırban D.

Food Process Engineering in a Changing World, Yunanistan, 1 - 04 Mayıs 2011, ss.1453

XXV. Mersin Balığının Tütsülenmesi, Besin Bileşimi, Duyusal ve Kimyasal Kalite Parametreleri: Vaka Analizi

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

15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.500

- XXVI. **Türkiye’de Gökkuşaağı Alabalığı (O.mykiss) Yetiştiriciliği’nin Ülke Ekonomisine Katkısı ve İşleme Endüstrisi’ne Genel Bakış**

ŞENGÖR G. F., Alpbaz A. G.

I. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2008, ss.107

- XXVII. **Gökkuşaağı Alabalığı (O.mykiss) Yetiştiriciliği’nde BHA’nın (Bütillendirilmiş Hidroksianisol) Etkisi ve BHA’nın Tüketim İçin Uygunluğu**

ÇAĞILTAY F., ŞENGÖR G. F., Varlık C.

I. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2008, ss.104

- XXVIII. **Su Ürünleri İşleme Endüstrisi’nde Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Güvenilirliği**

ŞENGÖR G. F., Varlık C.

XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2007, ss.453

- XXIX. **Farklı pişirme yöntemlerinin somon balığı filetolarının besin bileşimi ve kolesterol içeriğine etkisi**

ŞENGÖR G. F., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.

XIV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2007, ss.182

- XXX. **Türkiye’deki Üç Farklı Füme Balıkta Potansiyel Karsinojenik Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların (PAH) HPLC Yöntemi ile Belirlenmesi.**

ŞENGÖR G. F., Başak S., Karakoç F. T.

Ulusal Su Günleri 2007, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2007, ss.754

- XXXI. **Fatty Acid Compositions of Flathead Grey Mullet (Mugil cephalus,L. 1758) Fillet, Raw and Beeswaxed Caviar Oils**

ŞENGÖR G. F., ERKAN ÖZDEN N., ÖZDEN Ö., Aksoy H. A., Tüter M.

World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils: Sources, Processing, By-Products, Utilization and Feed Formulations, Applications and Functionality, Türkiye, 1 - 04 Ağustos 2002, ss.26

- XXXII. **Deniz Algleri’nin Gıda Endüstrisi’nde Kullanımı**

ŞENGÖR G. F.

1. Alg Teknolojisi Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Ocak 2001, cilt.18/1, ss.139-148

- XXXIII. **The Canning of Black Mussels (Mytilus galloprovincialis,L.) After Smoking, The Determination of The Chemical, Amino Acid and Fatty Acid Composition**

ŞENGÖR G. F., Gün H., Kalafatoğlu H.

Authenticity of Species in Meat and Seafood Products, International Congress, İspanya, 1 - 04 Eylül 2000, ss.81

- XXXIV. **Gas Chromatography-Mass Spectrometry Analysis of Volatile Aroma Compounds from Smoked Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss,W.).**

ŞENGÖR G. F.

ISFP 4th International Conference On Agro and Food Physics, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2000, ss.110

- XXXV. **Çeşitli Su Ürünlerinin Kolesterol İçerikleri ve Kimyasal Kompozisyonu Üzerine Bir Araştırma**

ŞENGÖR G. F., Akkuş S., Maleki R. H.

X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Adana, Türkiye, 1 - 04 Eylül 1999, ss.137-150

- XXXVI. **İşlenmiş Karamidye (Mytilus galloprovincialis,Lam.,1819)’de Kimyasal Kompozisyonun ve Randımanın Belirlenmesi**

ŞENGÖR G. F., Akkuş S., Çelik U.

IX.Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 1 - 04 Eylül 1997, ss.705-711

- XXXVII. **Buzdoloabı koşullarında depolanan İstavrit balığı’nın (Trachurus trachurus,L.1758) Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Değerlendirmesi**

ŞENGÖR G. F., Çelik U.

IX Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 1 - 04 Eylül 1997, ss.94

- XXXVIII. **Dondurulmuş Murekkep Balığı (Sepia officinalis, L., 1758)’ndaki Kalite Değişimlerinin İncelenmesi.**

ŞENGÖR G. F., Tatar O.

Eğitimin 10.Yılında Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Kasım 1991, ss.739-751

Diğer Yayınlar

- I. **Hangi balık tüketim için tercih edilmeli? Kültür balığı mı yoksa doğa balığı mı?**
ŞENGÖR G. F.
Diğer, 2015
- II. **Balık Tüketim Mevsiminin Sağlıklı ve Dengeli Beslenme İçin Önemi**
ŞENGÖR G. F.
Diğer, 2015
- III. **Soğutulmuş Balığı'nın Kalitesi ve Raf Ömrü Süresinin Uzatılmasında Sıcaklık-Zaman Göstergeli Etiket ve Antibakteriyel Kağıt Kullanımının Önemi**
ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL H., CEYLAN Z.
Diğer, ss.0-7, 2012
- IV. **Su Ürünleri Kaynaklı Gıdaların Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi**
ŞENGÖR G. F., ERKAN ÖZDEN N.
Sunum, ss.1-16, 2001

Desteklenen Projeler

- Kocatepe D., Turan H., Şengör G. F., Çorapçı B., Altan C. O., Köstekli B., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Yeni Nesil Pişirme Tekniklerinin Türk Somonu (*Oncorhynchus mykiss*)'nin Besin Değeri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2021 - 2022
- ŞENGÖR G. F., ÖZTURAN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pişir-Soğut (Cook-Chill)Yöntemiyle Hazırlanan Kerevitlerin (*Astacus leptodactylus*)Besin Değeri ve Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2020 - 2022
- Göktürk D., Deniz T., Yılmaz N., Ulaş A., Ateş C., Eryalçın K. M., Şengör G. F., Alıçlı T. Z., Oral M., Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı – UNDP Destekli Proje, Illuminating Hidden Harvests: Case study on small-scale fisheries in Turkey (FAO destekli proje)), 2019 - 2020
- ŞENGÖR G. F., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Biberiye ve Kurkumin Yüklü Nanoemülsiyonların Alabalık Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2019 - 2019
- ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, NANO YAPILAR VE BALIK KALİTESİ ÜZERİNDEKİ POTANSİYEL KULLANIMI, 2017 - 2017
- ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., YILMAZ M. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, IMPORTANCE OF NANOPARTICLES AND NANOFIBERS ON FISH QUALITY, 2017 - 2017
- BALCIOĞLU İLHAN E. B., CEYLAN Z., AKSU A., ÇAĞLAR N., ŞENGÖR G. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ ve Tütsülenmiş Balıklardaki PAH Düzeylerinin Araştırılması, 2015 - 2016
- ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İKİ FARKLI HABİTATDA YETİŞTİRİCİLİĞİ YAPILAN ÇİPURA BALIĞI'NIN (*Sparus aurata*) YAĞ ASİT VE AMİNO ASİT KOMPOZİSYONU ÜZERİNE MEVSİMSEL ETKİNİN ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016
- ŞENGÖR G. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünlerinde Moleküler Gastronomi Uygulamaları, 2015 - 2015
- ŞENGÖR G. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, THE COMPARISON OF CONSUMER PREFERENCES AND NUTRITIVE VALUE OF SEA BREAM (*Sparus aurata*) FROM TWO DIFFERENT CULTURE CONDITIONS, 2014 - 2014
- ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mürekkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi, 2013 - 2014
- ŞENGÖR G. F., TOPALOĞLU B., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buzda Depolanan Çipura Balığının Raf Ömrünün Belirlenmesinde Kağıt Kaplamaların ve Akıllı Etiketlerin Etkisinin Araştırılması, 2012 - 2014
- ŞENGÖR G. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Toprak Havuzlarda ve Kafeslerde Yetiştirilen Çipura Balığının Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi, 2012 - 2013
- Şengör G. F., AB Destekli Diğer Projeler, Küçükçekmece Perakende Balık Pazarı'nda AB Standartlarının Uygulanması, 2011 - 2012
- ŞENGÖR G. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇİPURA BALIĞININ (*Sparus aurata*) BAZI GÖRSEL KALİTE ÖZELLİKLERİNİN İMAJ ANALİZ YÖNTEMİ İLE BELİRLENMESİ, 2011 - 2011

ŞENGÖR G. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI PİŞİRME YÖNTEMLERİNİN ATLANTİK SOMON BALIĞI (Salmo salar) FİLETOLARININ BESİN KOMPOZİSYONU, YAĞ ASİT KOMPOZİSYONU VE KOLESTEROL DÜZEYİNE ETKİSİ, 2008 - 2011

ŞENGÖR G. F., TÜBİTAK Projesi, Karamidye'nin (Mytilus galloprovincialis) Tütsülenerek Konserve Edilmesi, 1997 - 1999

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Catering Guide, Yayın Kurul Üyesi, 2016 - Devam Ediyor

İ.Ü Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Yayın Kurul Üyesi, 2012 - 2016

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Akademide Etik Derneği, Üye, 2022 - Devam Ediyor , Türkiye

Su Ürünleri Mühendisleri Derneği, Üye, 2011 - 2023, Türkiye

Ziraat Mühendisleri Odası, Üye, 2010 - 2017, Türkiye

American Association For The Advancement of Science, Üye, 2003 - 2003, Amerika Birleşik Devletleri

Bilimsel Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Yalova Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2024

SU URUNLERI DERGISI, ESCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çukurova Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2023

LWT-Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2023

Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2022

Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, ESCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022

Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2022

Bilimsel Yayın/Eser, Akademide Etik Derneği (AKETDER), Akademide Etik Derneği (AKETDER), Türkiye, Mart 2022

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021

Fascicle VI-FOOD TECHNOLOGY, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Sinop Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2020

ACTA AQUATICA TURCICA, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2020

ACTA AQUATICA TURCICA, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2020

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2020

LWT-Food science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2018

Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018

Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2018

Journal of The Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018

Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2018

Egyptian Journal of Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2018

Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2018

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Akdeniz Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2018

journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2018

International Food Research Journal, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2017

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2017

Food Bioscience, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2017

International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2017

Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2017

Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017
Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017
LWT-Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017
Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2017
Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2017
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2015
Turk. J. Fish Aquat. Sci., SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015
African Journal of Microbiology Research (AJMR), SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2014
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2014
TÜBİTAK Projesi, Aralık 2013
17.Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Diğer Dergiler, Haziran 2013
British Journal of Applied Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2013
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2012
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2012
Food Additives and Contaminants, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2011
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2010
Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2010
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2008
Journal of Aquatic Food Product and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2008
International Journal of Food Sciences and Nutrition, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2007
Turkish Journal of Veterinary & Animal Science, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2003
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 1999

Bilimsel Danışmanlıklar

TÜBİTAK, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye, 2022 - 2022
Sinop Üniversitesi, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye, 2017 - 2017
Tübitak, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye, 2017 - 2017
Tübitak, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye, 2014 - 2014

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Altuğ G., Yıldız M., Karataş Steinum S., Karakulak F. S., Akçaalan Albay R., Akaylı T., Şengör G. F., Çanak Ö., 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İstanbul, Türkiye, Eylül 2013

Metrikler

Yayın: 95
Atıf (WoS): 349
Atıf (Scopus): 395
H-İndeks (WoS): 13

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

- AKETDER 2.ULUSLARARASI ETİK ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Oturum Başkanı, İstanbul, Türkiye, 2023
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Mersin, Türkiye, 2019
- Akdeniz Havzası Bütünleştirilmiş Gözlem Sistemleri Ağı Oluşturulması Projesi, ODYSSEA: Gökova Paydaşlar Çalıştayı, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2019
- European Biotechnology Congress, Katılımcı, Athens, Yunanistan, 2018
- 2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Katılımcı, München, Almanya, 2017
- 19.ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Sinop, Türkiye, 2017
- Nanotechnology and Nanomaterials (NANO-2017), Katılımcı, Chernivtsi, Ukrayna, 2017
- European Biotechnology Congress, Katılımcı, Dubrovnik, Hırvatistan, 2017
- 2nd Congress on Food Structure & Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016
- European Biotechnology Congress, Katılımcı, Riga, Letonya, 2016
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015
- II. Balıklandırma ve Rezervuar Yönetimi, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 2015
- ICFAEST 2015: 17th International Conference on Fisheries, Aquaculture Economics and Seafood Trade, Katılımcı, Praha, Çek Cumhuriyeti, 2015
- FABA 2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2014
- International Association for Food Protection (IAFP), European Symposium on Food Safety, Katılımcı, Budapest, Macaristan, 2014
- IAFP European Symposium On Food Safety, Katılımcı, Budapeşte, Macaristan, 2014
- World Academy of Science, Engineering and Technology, Katılımcı, Lisbon, Portekiz, 2014
- World Academy of Science, Engineering and Technology, International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences (ICEAFS), Katılımcı, Lisbon, Portekiz, 2014
- World academy of Science, Engineering and Technology, Katılımcı, Lisbon, Portekiz, 2014
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013
- FABA Fisheries and Aquatic Sciences, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2013
- The First International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, Katılımcı, Lefke, Kıbrıs (Kktc), 2013
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2012
- People to people Exchange between Japan and Turkey tied with Ocean, Katılımcı, Tokyo, Japonya, 2011
- 4th International Conference on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011
- 3rd. SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011
- AB Pazarlama Standartlarının Uygulanması Yönünde Yerel Adımlar, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011
- 11th International Congress on Engineering and Food, Katılımcı, Athens, Yunanistan, 2011
6. Ataçehir Çocuk Bilim Şenliği, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011
- XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Rize, Türkiye, 2009
- I. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 2008
- XIV Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2007
- Ulusal Su Günleri, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2007
- Deniz Bakteriyolojisi 2004, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2004
- World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2002
- I. Alg Teknolojisi Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2001
- Authenticity of Species in Meat and Seafood Products, Katılımcı, Vigo, İspanya, 2000
- 4th International Conference on Agro and Food Physics, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2000
- EFAS 2000, Katılımcı, Muğla, Türkiye, 2000
- EFAS 2000, Katılımcı, Bodrum, Türkiye, 2000
- X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 1999

IX. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 1997
7 Mühendislik Haftası, Katılımcı, Isparta, Türkiye, 1992
Eğitimin 10.Yılında Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 1991

Burslar

Short Term Research Scholar (Araştırma Bursu) : J-1, Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 2009 - 2009

Ödüller

ŞENGÖR G. F., The Egyptian Journal of Aquatic Research Certificate of Reviewing awarded March 2018, Elsevier Publishing, Mart 2018

ŞENGÖR G. F., LWT-Food Science and Technology Certificate of Reviewing awarded May,2017, Elsevier Publishing, Mayıs 2017

ÖZDELİCE N., ERKAN M. B., GÜZELDEMİRCİ N., ŞENGÖR G. F., ALTUN S., KARATUĞ KAÇAR A., ÖZTÜRK B., Başarılı Araştırmacı Ödülü, İstanbul Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri, Nisan 2012

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik Programı, Şubat 2011

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik Programı, Ocak 2010

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik Programı, Ocak 2008

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik Programı, Ocak 2005

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik Programı, Ocak 2003

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik Programı, Ocak 2002

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teşvik programı, Ocak 2001

ŞENGÖR G. F., Başarılı Araştırmacı Ödülü, İ.Ü Bilimsel Araştırma Birimi, Ocak 2000

Akademi Dışı Deneyim

Alaska Üniversitesi Fairbanks, Balıkçılık Endüstrisi Teknoloji Merkezi

Ege Üniversitesi

Ege Üniversitesi

Balyat Su Ürünleri ve Tesisleri A.Ş Pınarbaşı/İzmir