

Prof. Gülgün Fatma ŞENGÖR

Personal Information

Office Phone: [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Extension: 20141

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

Email: sengor@istanbul.edu.tr

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

Address: 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

International Researcher IDs

ScholarID: 6506923196

ORCID: 0000-0001-7638-7350

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

ScopusID: 6506923196

Yoksis Researcher ID: 53056

Education Information

Doctorate, Ege University, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Turkey 1991 - 1995

Postgraduate, Ege University, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Abd., Turkey 1988 - 1991

Undergraduate, Ege University, Faculty Of Fisheries, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Tek. Abd., Turkey 1983 - 1987

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İstanbul Üniversitesi İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2022

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

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

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

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

Health&Medicine, Çalışanlarda Vücut Sağlığının Korunması, İstanbul Üniversitesi Personel Daire Başkanlığı, 2016

Education Management and Planning, Eğitim Becerileri Kursu, İstanbul Üniversitesi Eğitim Koordinatörlüğü, 2015

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

Other, 2012 Yılı Uluslararası Bilime Katkı Başarı Sertifikası, İstanbul Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi, 2012

Education Management and Planning, Su Ürünleri Hasat Sonrası Kalite,İzlenebilirlik,Gıda Güvenliği, Gıda Tarım ve

Hayvancılık Bakanlığı, FAO ve EUROFISH, 2012

Education Management and Planning, EU Hygiene Standards and food safet managment in fish trade, Environmental Club ZveJone, 2011

Education Management and Planning, ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetikçi Eğitimi, Up2U & SÜMDER, 2010

Education Management and Planning, F4ST Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzman Eğitim Programı, Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu & Leonardo da Vinci, 2008

Education Management and Planning, DNA İzolasyonu ve Real-Time PCR ile GMO Tarama Testi, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara İl Kontrol Müdürlüğü, 2004

Education Management and Planning, Gıda Katkı Maddelerinin Analizi, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara İl Kontrol Müdürlüğü, 2004

Foreign Language, İngilizce Yeterlilik Sertifikası, T.C. Boğaziçi Üniversitesi Yaşam Boyu Eğitim Merkezi, 2004

Education Management and Planning, ETS in Turkey: TOEFL Testing and Recent Developments in Language Assessment, IIE European Office, 2004

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

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

Dissertations

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

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

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Istanbul University, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, 2021 - Continues

Associate Professor, Istanbul University, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, 2012 - 2020

Assistant Professor, Istanbul University, Faculty of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, 1998 - 2012

Assistant Professor, University of Alaska Fairbanks, Uaf School Of Fisheries And Ocean Sciences, Fishery Industrial Technology Center, 2009 - 2009

Assistant Professor, Ege University, Faculty Of Fisheries, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1996 - 1998

Expert, Ege University, Faculty Of Fisheries, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1992 - 1996

Academic and Administrative Experience

Courses

Nanotechnology Applications in Seafood Processing Technology, Doctorate, 2019 - 2020

Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Projelendirme, Postgraduate, 2020 - 2021

Su Ürünlerinin Duyusal Değerlendirilmesi, Doctorate, 2018 - 2019, 2014 - 2015
Su Ürünlerinin Duyusal Değerlendirilmesi, Doctorate, 2019 - 2020
Su Ürünlerinde Gastronomi, Undergraduate, 2017 - 2018, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Undergraduate, 2018 - 2019
Su Ürünlerinde Gastronomi, Undergraduate, 2016 - 2017, 2015 - 2016
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Undergraduate, 2017 - 2018, 2015 - 2016
Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Postgraduate, 2015 - 2016
Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Postgraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Projelendirme, Postgraduate, 2014 - 2015, 2011 - 2012
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Undergraduate, 2013 - 2014
Su Ürünlerinde Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Postgraduate, 2011 - 2012
Su Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Güvenilirliği, Postgraduate, 2010 - 2011
Su Ürünleri Kodeksi ve Uygulamaları, Undergraduate, 2011 - 2012
Su Ürünleri Besin Tüzüğü, Undergraduate, 2009 - 2010
Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Projelendirme, Postgraduate, 2010 - 2011, 2008 - 2009

Advising Theses

Şengör G. F., Pişir-soğut (cook-chill) yöntemiyle hazırlanan kerevitlerin (*Astacus leptodactylus*) besin değeri ve raf ömrünün belirlenmesi, Doctorate, S.ÖZTURAN(Student), 2022
ŞENGÖR G. F., Elektrodöndürme Yöntemiyle Üretilen Biyopolimer Tabanlı Nanoliflerle Balık Filetolarının Kaplanması ve Depolama Stabilitésinin Artırılması, Doctorate, Z.CEYLAN(Student), 2017
ŞENGÖR G. F., İstanbul Piyasasında Satışa Sunulan Bazı Füme Balık Ürünlerindeki Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAH) Düzeylerinin Araştırılması, Postgraduate, İ.Serden(Student), 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, Postgraduate, R.Haji(Student), 1999
ŞENGÖR G. F., Karamidye'nin (*Mytilus galloprovincialis*,L.1758)Tütsülenerek Konserve Edilmesi ve Bazı Kontaminasyon Kaynaklarının Tesbiti, Postgraduate, U.Çelik(Student), 1999

Jury Memberships

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Sinop Üniversitesi, January, 2023
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Adıyaman Üniversitesi, December, 2022
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, November, 2022
Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Appointment to Academic Staff - Associate Professorship, Munzur Üniversitesi, August, 2022
Doctorate, Doctorate, İstanbul Üniversitesi, June, 2022
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Akdeniz Üniversitesi, January, 2022
Appointment to Academic Staff-Professorship, Appointment Academic Staff, İstanbul Üniversitesi, October, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, August, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, İskenderun Teknik Üniversitesi, June, 2021
Associate Professor Exam, Associate Professor Exam, Munzur Üniversitesi, June, 2021
Doctorate, Doctorate, Sinop Üniversitesi, December, 2020
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, December, 2018
Doctorate, Doctorate, İstanbul Üniversitesi, July, 2017
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik Sınavı, T.C. Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, July, 2016
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, T.C. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, May, 2015

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, T.C.İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, December, 2014
Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, T.C. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, June, 2010
Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, July, 2008
Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunması, T.C. İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, June, 2002

Taught Courses And Trainings

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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Compositions of Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata* Linnaeus, 1758) From Different Culture Systems**
Ünal-Şengör G. F., Yıldız M., Metin Ö., Ofori-Mensah S., Ceylan Z.
AQUACULTURE INTERNATIONAL, no.1, pp.1-32, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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, vol.46, no.10, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **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, vol.124, no.5, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **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)
- V. **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, vol.39, pp.696-703, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **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, vol.38, no.6, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **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, vol.229, pp.43-49, 2018 (SCI-Expanded)
- VIII. **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, vol.42, 2018 (SCI-Expanded)
- IX. **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, vol.256, pp.28, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **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, vol.79, pp.367-375, 2017 (SCI-Expanded)

- XI. **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, vol.82, no.5, pp.1163-1170, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **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, no.231, pp.16, 2016 (SCI-Expanded)
- XIII. **Characterization of GnRH, ILGFRI and AR Genes in Sturgeon's Genomics**
Albayrak G., Sengor G. F., Yoruk E.
ISRAELI JOURNAL OF AQUACULTURE-BAMIDGEH, vol.66, 2014 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of Cooking Methods on Proximate Composition, Fatty Acid Composition, and Cholesterol Content of Atlantic Salmon (*Salmo salar*)**
Ünal Şengor G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.22, no.2, pp.160-167, 2013 (SCI-Expanded)
- XV. **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, vol.76, no.3, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. **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, vol.10, no.3, pp.351-355, 2010 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, vol.75, no.3, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The Chemical and Sensory Quality of Smoked Sturgeon (*Huso huso*): A Case Study**
Ünal Şengor G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun S. Y., Ulusoy S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.19, no.3, pp.310-317, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **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, vol.32, no.1, pp.1-5, 2008 (SCI-Expanded)
- XX. **The effect of ascorbic acid, citric acid and salt on the quality of spiny dogfish (*Squalus acanthias*) fillet**
Sengoer G. F., Mol S., Uecok D.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.16, no.1, pp.103-113, 2007 (SCI-Expanded)
- XXI. **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, vol.1, no.3, 2005 (SCI-Expanded)
- XXII. **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, vol.28, no.5, pp.793-797, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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, vol.28, no.5, pp.793-797, 2004 (SCI-Expanded)
- XXIV. **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, vol.27, no.3, pp.515-520, 2003 (SCI-Expanded)
- XXV. **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, vol.3, pp.93-96, 2003 (SCI-Expanded)
- XXVI. **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, vol.27, no.3, pp.515-520, 2003 (SCI-Expanded)
- XXVII. **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, vol.26, no.1, pp.183-187, 2002 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **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, vol.24, no.3, pp.187-193, 2000 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Effects of Innovative Cooking Techniques on the Physico-Chemical, Color, Structural and Sensory Properties of the Rainbow Trout (*O. mykiss*)**
Kocatepe D., Turan H., Unal-Sengor G. F., Corapçı B., Altan C. O., Kostekli B.
Journal of Culinary Science and Technology, 2024 (ESCI)
- II. **Comparison of cooking processes on nutritional value of fresh and cooked blast chilled crayfish (*Astacus leptodactylus* Eschscholtz, 1823)**
Özturan S., Şengör G. F.
Sustainable Aquatic Research, vol.1, no.1, pp.1-19, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **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, vol.38, no.3, pp.365-373, 2021 (ESCI)
- IV. **Gutting process in horse mackerel: Relationship between quality, food safety, public health**
ŞENGÖR G. F., Ceylan Z., YARDIMCI R. E., Özturan S.
SU URUNLERI DERGISI, vol.37, no.1, pp.84-91, 2020 (ESCI)
- V. **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, vol.15, no.2, pp.126-134, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **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, vol.35, no.2, pp.115-119, 2018 (ESCI)
- VII. **Seafood culture and its importance in Turkish cuisine.**
Ünal Şengör G. F., Ceylan Z.
ACTA AQUATICA TURCICA, vol.14, no.4, pp.386-398, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **SOUS VİDE TEKNOLOJİSİ İLE MUAMELE EDİLEN BALIKLARIN KALİTE PARAMETRELERİNİN İNCELENMESİ**
Ceylan Z., Ünal Şengör G. F.

Turkish Journal of Aquatic Sciences, vol.32, no.1, pp.8-20, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- IX. **Mürekkep 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, vol.17, pp.29-33, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Güvenliği**
ŞENGÖR G. F. Ü., Varlık C.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi, vol.13, no.16, pp.33-44, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Dumanlanmış Su Ürünleri ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (PAH's)**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, no.12, pp.27-33, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Türkiye'de Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss) Yetiştiriciliği'nin Ülke Ekonomisine Katkısı ve İşleme Endüstrisi'ne Genel Bakış**
ŞENGÖR G. F. Ü., Albaz A. G.
Su Ürünleri Mühendisleri Derneği Dergisi, pp.12-22, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Su Ürünleri İşleme Endüstrisi Atıklarının ve Alglerinin Fonksiyonel Gıda Üretiminde ve Akuakültürde Kullanımı**
ŞENGÖR G. F. Ü.
Tarımın Sesi, no.25, pp.3-6, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Su Ürünlerinin İşlenmesinde Teknolojik İşlemler ve Paketleme**
ŞENGÖR G. F. Ü.
Infonet Dergisi, no.66, pp.112-115, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Su Ürünlerinin Dumanlanması ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar ile İlgili Yasal Düzenlemeler**
ŞENGÖR G. F., Başak S.
Dünya Gıda Dergisi, no.9, pp.63-67, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Su Ürünlerinin Vitamin İçerikleri ve Beslenmedeki Önemi**
ŞENGÖR G. F., Başak S.
Dünya Gıda Dergisi, no.3, pp.64-71, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Taze-İşlenmiş Su Ürünlerinin Karakteristik Uçucu Lezzet Bileşenleri**
ŞENGÖR G. F., Ergeç S. A.
Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.5, no.1, pp.33-47, 2004 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Su Ürünlerinin Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi**
ŞENGÖR G. F., ERKAN ÖZDEN N.
Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, vol.41, no.484, pp.70-74, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Füme Balık Teknolojisi ve Tüketimi Etkileyen Faktörler**
ŞENGÖR G. F.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Dergisi, vol.17, pp.249-256, 2000 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Tütsülemenin Gökkuşluğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss,W.)'nın Amino Asit ve Kimyasal Kompozisyonu Üzerine Etkisi**
ŞENGÖR G. F.
Standard Ekonomik ve Teknik Turk Psikoloji Dergisi, no.456, pp.31-38, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Ege Bölgesi Su Ürünleri Sanayi İşletmelerinin Aktiviteleri ve Tüketici Tercihleri**
Saygı H., ŞENGÖR G. F.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.14, pp.251-268, 1997 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Tütsüleme Teknolojisindeki Gelişmeler**
ÜNAL G. F., Çelik U.
Ege Üniv. Su Ürünleri Dergisi, vol.12, pp.395-407, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Dondurulmuş Su Ürünlerinde Ambalajlama Teknolojisi**
ŞENGÖR G. F.
Ege Üniv. Su Ürünleri Dergisi, vol.11, no.41, pp.71-82, 1994 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **. Türkiye'de Defne Yaprağı (Lüfer Yavrusu) Avı ve Sonuçları Üzerinde Bir İnceleme**

Books & Book Chapters

I. Akademisyenlik ve Toplumdaki Rolü

Şengör G. F.

in: Akademik Etik ve Bilim, Fahri Apaydın, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.161-183, 2023

II. Gıda Güvenliği ve Su Ürünleri

Şengör G. F.

in: Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer Ceylan Dr. Öğr. Üyesi Esra Doğu Baykut, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.117-140, 2021

III. Sous vide Pişirilmiş Su Ürünleri ve Gastronomi

Şengör G. F.

in: Denizden Gastronomiye, Doç.Dr. Zafer Ceylan,Dr. Öğr. Üyesi Esra Doğu Baykut, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.167-189, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

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, Turkey, 24 - 26 September 2019, pp.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, Greece, 26 - 28 April 2018, vol.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, Germany, 3 - 06 October 2017, pp.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, Germany, 3 - 06 October 2017, pp.40

V. Nano Yapılar ve Balık Kalitesi Üzerindeki Potansiyel Kullanımı

ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z.

19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.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, Ukraine, 23 - 26 August 2017, pp.51

VII. A novel Approach to Delay Microbiological Spoilage of Sea bass Fillets Coated with Biopolymer-Based Bioactive Materials Loaded Nanofibers

CEYLAN Z., Yılmaz M. T., ŞENGÖR G. F.

2nd Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.127

VIII. Microbiological stability of sea bass fillets coated with chitosan based liquid smoke loaded elektrospun nanofibers

CEYLAN Z., Yılmaz M. T., ŞENGÖR G. F.

Journal of Biotechnology, Riga, Latvia, 5 - 07 October 2016, pp.16

- IX. **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, Turkey, 3 - 06 September 2016, pp.360
- X. **Microbiological stability of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) filets coated with chitosan based liquid smoke loaded electrospun nanofibers**
Ceylan Z., YILMAZ M. T., Sengor G. F.
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.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, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.385
- XII. **Su Ürünlerinde Moleküler Gastronomi Uygulamaları**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z., KORUCU F.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.372
- XIII. **Türk Mutfağı'nda Su Ürünlerinin Yeri ve Önemi**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z.
II. Balıklandırma ve Rezervuar Yönetimi Sempozyumu, Isparta, Turkey, 20 - 22 May 2015, pp.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, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.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, Hungary, 7 - 09 May 2014, pp.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, Turkey, 1 - 04 September 2013, pp.360
- XVII. **Mürekkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H.
FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum, Turkey, 30 May - 01 June 2013, pp.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, Cyprus (Kkct), 1 - 04 March 2013, pp.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, Cyprus (Kkct), 1 - 04 March 2013, pp.22
- XX. **Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**
Şengör G. F., Doğruyol H., Ceylan Z.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012, pp.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, Japan, 1 - 04 November 2011, pp.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., Doğruyol H., Ceylan Z.
4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food

- Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.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, Turkey, 1 - 04 October 2011, pp.216-217
- XXIV. **Image analysis to estimate the weight of fish**
Balaban M. O., ŞENGÖR G. F., Gümüş B., Çırbacı D.
Food Process Engineering in a Changing World, Greece, 1 - 04 May 2011, pp.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, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.500
- XXVI. **Türkiye'de Gökkuşluğu 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, Turkey, 1 - 04 October 2008, pp.107
- XXVII. **Gökkuşluğu 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, Turkey, 1 - 04 October 2008, pp.104
- XXVIII. **Su Ürünleri İşleme Endüstrisi'nde Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Güvenilirliği**
ŞENGÖR G. F., Varlık C.
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 1 - 04 September 2007, pp.453
- XXIX. **Farklı pişirme yöntemlerinin somon balığı filetoalarının besin bileşimi ve kolesterol içeriğine etkisi**
ŞENGÖR G. F., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.
XIV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Muğla, Turkey, 1 - 04 September 2007, pp.182
- XXX. **Türkiye'deki Üç Farklı Fume Balıkta Potansiyel Karsinojenik Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların (PAH) HPLC Yöntemi ile Belirlenmesi.**
ŞENGÖR G. F., Başak S., Karakoç F. T.
Ulusal Su Günleri 2007, Antalya, Turkey, 1 - 04 May 2007, pp.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, Turkey, 1 - 04 August 2002, pp.26
- XXXII. **Deniz Algleri'nin Gıda Endüstrisi'nde Kullanımı**
ŞENGÖR G. F.
1. Alg Teknolojisi Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 January 2001, vol.18/1, pp.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, Spain, 1 - 04 September 2000, pp.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, Turkey, 1 - 04 May 2000, pp.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, Turkey, 1 - 04 September 1999, pp.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, Turkey, 1 - 04 September 1997, pp.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, Turkey, 1 - 04 September 1997, pp.94

XXXVIII. **Dondurulmuş Mürekkep Balığı (Sepia officinalis, L., 1758)'ndaki Kalite Değişimlerinin İncelenmesi.**

ŞENGÖR G. F., Tatar O.

Eğitimin 10.Yılında Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 November 1991, pp.739-751

Other Publications

I. **Hangi balık tüketim için tercih edilmeli? Kültür balığı mı yoksa doğa balığı m?**

ŞENGÖR G. F.

Other, 2015

II. **Balık Tüketim Mevsiminin Sağlıklı ve Dengeli Beslenme İçin Önemi**

ŞENGÖR G. F.

Other, 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.

Other, pp.0-7, 2012

IV. **Su Ürünleri Kaynaklı Gıdaların Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi**

ŞENGÖR G. F., ERKAN ÖZDEN N.

Presentation, pp.1-16, 2001

Supported Projects

Kocatepe D., Turan H., Şengör G. F., Çorapçı B., Altan C. O., Köstekli B., Project Supported by Other Private Institutions, Yeni Nesil Pişirme Tekniklerinin Türk Somonu (*Oncorhynchus mykiss*)'nun Besin Değeri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2021 - 2022

ŞENGÖR G. F., ÖZTURAN S., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., United Nations Development Program - UNDP Supported Project, Illuminating Hidden Harvests: Case study on small-scale fisheries in Turkey (FAO destekli proje), 2019 - 2020

ŞENGÖR G. F., Project Supported by Other Official Institutions, Biberiye ve Kurkumin Yüklü Nanoemülsiyonların Alabalık Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2019 - 2019

BALCIOĞLU İLHAN E. B., CEYLAN Z., AKSU A., ÇAĞLAR N., ŞENGÖR G. F., Project Supported by Higher Education Institutions, Çiğ ve Tütsülenmiş Balıklardaki PAH Düzeylerinin Araştırılması, 2015 - 2016

ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, 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., EU Supported Other Project, Küçükçekmece Perakende Balık Pazarı'nda AB Standartlarının Uygulanması, 2011 - 2012

ŞENGÖR G. F., TUBITAK Project, Karamidye'nin (*Mytilus galloprovincialis*) Tütsülenerek Konserve Edilmesi, 1997 - 1999

Activities in Scientific Journals

Catering Guide, Publication Committee Member, 2016 - Continues
İ.Ü Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Publication Committee Member, 2012 - 2016

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Akademide Etik Derneği, Member, 2022 - Continues, Turkey
Su Ürünleri Mühendisleri Derneği, Member, 2011 - 2023, Turkey
Ziraat Mühendisleri Odası, Member, 2010 - 2017, Turkey
American Association For The Advancement of Science, Member, 2003 - 2003, United States Of America

Scientific Refereeing

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Istanbul University, Turkey, June 2024
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Yalova University, Turkey, January 2024
SU URUNLERI DERGISI, Journal Indexed in ESCI, September 2023
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Cukurova University, Turkey, August 2023
LWT-Food Science and Technology, SCI Journal, February 2023
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Journal Indexed in ESCI, November 2022
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Journal Indexed in ESCI, June 2022
Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, Other Indexed Journal, May 2022
Scientific Publication, Akademide Etik Derneği (AKETDER), Akademide Etik Derneği (AKETDER), Turkey, March 2022
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, SCI Journal, January 2022
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Other, Isparta University Of Applied Sciences, Turkey, November 2021
Fascicle VI-FOOD TECHNOLOGY, Journal Indexed in ESCI, November 2020
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Sinop University, Turkey, November 2020
ACTA AQUATICA TURCICA, National Scientific Refreed Journal, September 2020
ACTA AQUATICA TURCICA, National Scientific Refreed Journal, September 2020
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, January 2020
LWT-Food science and Technology, SCI Journal, October 2018
Food Bioscience, SCI Journal, July 2018
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, SCI Journal, July 2018
Journal of The Science of Food and Agriculture, SCI Journal, June 2018
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI Journal, May 2018
Egyptian Journal of Aquatic Research, Other Indexed Journal, March 2018
Food Science and Technology, SCI Journal, February 2018
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Akdeniz University, Turkey, February 2018
journal of Food Measurement and Characterization, SCI Journal, January 2018
International Food Research Journal, Other Indexed Journal, December 2017
Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, October 2017
Food Bioscience, SCI Journal, September 2017
Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Journal, August 2017
International Journal of Food Properties, SCI Journal, August 2017
Journal of Food Measurement and Characterization, SCI Journal, June 2017
Food Science and Technology, SCI Journal, June 2017
LWT-Food Science & Technology, SCI Journal, April 2017
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Journal, April 2017
Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2017

Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, March 2017
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, July 2015
African Journal of Microbiology Research (AJMR), SCI Journal, June 2015
Turk. J. Fish Aquat. Sci., SCI Journal, June 2015
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, February 2014
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, January 2014
TUBITAK Project, December 2013
17.Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Other Journals, June 2013
British Journal of Applied Science and Technology, SCI Journal, January 2013
İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, National Scientific Refreed Journal, November 2012
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, National Scientific Refreed Journal, October 2012
Food Additives and Contaminants, SCI Journal, March 2011
Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Canakkale Onsekiz Mart University, Turkey, June 2010
Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, February 2010
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, National Scientific Refreed Journal, September 2008
Journal of Aquatic Food Product and Technology, SCI Journal, February 2008
International Journal of Food Sciences and Nutrition, SCI Journal, April 2007
Turkish Journal of Veterinary & Animal Science, National Scientific Refreed Journal, January 2003
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, National Scientific Refreed Journal, May 1999

Scientific Consultations

TÜBİTAK, Project Consultancy, Istanbul University, Faculty Of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, Turkey, 2022 - 2022
Sinop Üniversitesi, Project Consultancy, Istanbul University, Faculty Of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, Turkey, 2017 - 2017
Tübitak, Project Consultancy, Istanbul University, Faculty Of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, Turkey, 2017 - 2017
Tübitak, Project Consultancy, Istanbul University, Faculty Of Aquatic Sciences, Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, Turkey, 2014 - 2014

Tasks In Event Organizations

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, Scientific Congress, İstanbul, Turkey, Eylül 2013

Metrics

Publication: 97
Citation (WoS): 356
Citation (Scopus): 404
H-Index (WoS): 13
H-Index (Scopus): 13

Congress and Symposium Activities

AKETDER 2.ULUSLARARASI ETİK ARAŞTIRMALARI KONGRESİ, Session Moderator, İstanbul, Turkey, 2023

20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Mersin, Turkey, 2019
Akdeniz Havzası Bütünleştirilmiş Gözlem Sistemleri Ağı Oluşturulması Projesi, ODYSSEA: Gökova Paydaşlar Çalıştayı, Attendee, Muğla, Turkey, 2019
European Biotechnology Congress, Attendee, Athens, Greece, 2018
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Attendee, München, Germany, 2017
19. ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Sinop, Turkey, 2017
European Biotechnology Congress, Attendee, Dubrovnik, Croatia, 2017
Nanotechnology and Nanomaterials (NANO-2017), Attendee, Chernivtsi, Ukraine, 2017
2nd Congress on Food Structure & Design, Attendee, Antalya, Turkey, 2016
European Biotechnology Congress, Attendee, Riga, Latvia, 2016
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015
II. Balıklandırma ve Rezervuar Yönetimi, Attendee, Isparta, Turkey, 2015
ICFAEST 2015: 17th International Conference on Fisheries, Aquaculture Economics and Seafood Trade, Attendee, Praha, Czech Republic, 2015
FABA 2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Trabzon, Turkey, 2014
International Association for Food Protection (IAFP), European Symposium on Food Safety, Attendee, Budapest, Hungary, 2014
IAFP European Symposium On Food Safety, Attendee, Budapeşte, Hungary, 2014
World Academy of Science, Engineering and Technology, Attendee, Lisbon, Portugal, 2014
World academy of Science, Engineering and Technology, Attendee, Lisbon, Portugal, 2014
World Academy of Science, Engineering and Technology, International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences (ICEAFS), Attendee, Lisbon, Portugal, 2014
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013
FABA Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, Erzurum, Turkey, 2013
The First International Fisheries Symposium in Northern Cyprus, Attendee, Lefke, Cyprus (Kktc), 2013
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Attendee, İstanbul, Turkey, 2012
People to people Exchange between Japan and Turkey tied with Ocean, Attendee, Tokyo, Japan, 2011
4th International Conference on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Antalya, Turkey, 2011
3rd. SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011
AB Pazarlama Standartlarının Uygulanması Yönünde Yerel Adımlar, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011
6. Ataçehir Çocuk Bilim Şenliği, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011
11th International Congress on Engineering and Food, Attendee, Athens, Greece, 2011
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Rize, Turkey, 2009
I. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Attendee, Isparta, Turkey, 2008
XIV Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Muğla, Turkey, 2007
Ulusal Su Günleri, Attendee, Antalya, Turkey, 2007
Deniz Bakteriyolojisi 2004, Attendee, İstanbul, Turkey, 2004
World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial, and Specialty Oils, Attendee, İstanbul, Turkey, 2002
I. Alg Teknolojisi Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2001
Authenticity of Species in Meat and Seafood Products, Attendee, Vigo, Spain, 2000
4th International Conference on Agro and Food Physics, Attendee, İstanbul, Turkey, 2000
EFAS 2000, Attendee, Bodrum, Turkey, 2000
EFAS 2000, Attendee, Muğla, Turkey, 2000
X. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 1999
IX. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Isparta, Turkey, 1997
7 Mühendislik Haftası, Attendee, Isparta, Turkey, 1992
Eğitimin 10. Yılında Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 1991

Scholarships

Short Term Research Scholar (Araştırma Bursu) : J-1, Official Institutions of Foreign Countries, 2009 - 2009

Awards

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

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

ERKAN M. B., ŞENGÖR G. F., ÖZDELİCE N., KARATUĐ KAÇAR A., ALTUN S., GÜZELDEMİRĐİ N., ÖZTÜRK B., Başarılı Araştırıcı Ödülü, İstanbul Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri, April 2012

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik Programı, February 2011

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik Programı, January 2010

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik Programı, January 2008

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik Programı, January 2005

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik Programı, January 2003

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik Programı, January 2002

ŞENGÖR G. F., BYTP, Tübitak Bilimsel Yayınları Teřvik programı, January 2001

ŞENGÖR G. F., Başarılı Araştırıcı Ödülü, İ.Ü Bilimsel Araştırma Birimi, January 2000

Non Academic Experience

Alaska Üniversitesi Fairbanks, Balıkçılık Endüstrisi Teknoloji Merkezi

Ege Üniversitesi

Ege Üniversitesi

Balyat Su Ürünleri ve Tesisleri A.Ő Pınarbaşı/İzmir