

Prof. Dr. Sühendan MOL TOKAY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 440 0000](tel:+902124400000) Dahili: 20126

Fax Telefonu: [+90 212 440 0232](tel:+902124400232)

E-posta: suhendan@istanbul.edu.tr

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

Posta Adresi: İstanbul Üniversitesi Su Bilimleri Fakültesi Kalenderhane Mahallesi Onaltı Mart Şehitleri Caddesi, No: 2 P.K 34134 Vezneciler, 34134 Fatih/İstanbul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3831-5107

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-1701-2020

Yoksis Araştırmacı ID: 5531

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/ İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 1995 - 1999

Yüksek Lisans, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü / İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 1993 - 1995

Lisans, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü / İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 1989 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Güvenlik, TS EN ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ TEMEL EĞİTİMİ, TSE, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Food Technology, The Hebrew University of Jerusalem, 1999

Eğitim Yönetimi ve Planlama, QUALITY EVALUATION OF SEAFOOD, FLORIDA UNIV. INSTITUTE OF FOOD AND AGRICULTURAL SCIENCES, 1998

Eğitim Yönetimi ve Planlama, SU ÜRÜNLERİNDE KALİTE YÖNETİMİ, ANKARA ÜNİV. SU ÜRÜNLERİ ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZİ, 1995

Yaptığı Tezler

Doktora, Modifiye Atmosferde Ambalajlama Tekniğinin Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*, WALBAUM 1792) Ürünlerinin Kalite ve Dayanma Süresine Etkisi, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü / İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 1999

Yüksek Lisans, Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşluğu Alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü / İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 1995

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2009 - Devam Ediyor
Doç. Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2003 - 2009
Yrd. Doç. Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2000 - 2003
Araştırma Görevlisi, İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 1994 - 2000

Akademik İdari Deneyim

İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2005 - 2011
İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2005 - 2011
İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2004 - 2010

Verdiği Dersler

SEAFOOD PROCESSING TECHNOLOGY, Lisans, 2019 - 2020
SEAFOOD SAFETY AND HACCP SYSTEM , Lisans, 2020 - 2021
FUNDAMENTALS OF SEAFOOD SCIENCE, Lisans, 2020 - 2021
PROFESSIONAL ENGLISH IN FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES VI, Lisans, 2017 - 2018, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Su ürünlerinde gıda güvenliği ve HACCP sistemi, Lisans, 2017 - 2018, 2015 - 2016, 2014 - 2015
PROFESSIONAL ENGLISH IN SEA FOOD PROCESSING TECHNOLOGY, Lisans, 2015 - 2016
SU ÜRÜNLERİNDE AMBALAJLAMA YÖNTEMLERİ, Doktora, 2015 - 2016
HACCP SİSTEMİNİN SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİNE ADAPTASYONU, Doktora, 2014 - 2015, 2013 - 2014
mikrobiyolojik analiz ve metodlar, Doktora, 2014 - 2015, 2013 - 2014
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ VE METOTLAR, Doktora, 2012 - 2013
PROFESSIONAL ENGLISH IN FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES VI, Lisans, 2012 - 2013
HACCP SİSTEMİNİN SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TESİSLERİNE ADAPTASYONU, Doktora, 2012 - 2013
PROFESSIONAL ENGLISH IN FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES V, Lisans, 2012 - 2013, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007
SU ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ VE HACCP, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008
SU ÜRÜNLERİNDE AMBALAJLAMA YÖNTEMLERİ, Doktora, 2012 - 2013
PROFESSIONAL ENGLISH IN FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES VI, Lisans, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2008 - 2009, 2007 - 2008, 2006 - 2007
SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010, 2006 - 2007
SU ÜRÜNLERİNDE FİZİKSEL VE KİMYASAL BOZULMA PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, 2011 - 2012
PROFESSIONAL ENGLISH IN FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, Lisans, 2011 - 2012
SU ÜRÜNLERİNDE FİZİKSEL VE KİMYASAL BOZULMA PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, 2010 - 2011
SU ÜRÜNLERİNDE FİZİKSEL VE KİMYASAL BOZULMA PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, 2010 - 2011
SU ÜRÜNLERİNDE AMBALAJLAMA YÖNTEMLERİ, Doktora, 2010 - 2011
SU ÜRÜNLERİNDE ALTERNATİF ÜRÜNLER, Lisans, 2008 - 2009, 2006 - 2007

Yönetilen Tezler

- MOL TOKAY S., Listeria monocytogenes'in sous vide somonda inhibisyonu, Doktora, H.Doğruyol(Öğrenci), 2017
- MOL TOKAY S., Nisin ve Işınlama Uygulamalarının Birlikte Kullanılmasının Soğukta Depolanan Balığın Raf Ömrüne Etkisi, Yüksek Lisans, Z.Ceylan(Öğrenci), 2014
- MOL TOKAY S., Vakumda Pişirme ve Işınlamanın Birlikte Kullanımının balığın Raf Ömrüne Etkisi, Yüksek Lisans, H.Doğruyol(Öğrenci), 2013
- MOL TOKAY S., Işınlanmış Balıkta Doz Tahmininde Kullanılmak Üzere DNA Temelli Moleküler Metodolojilerin Geliştirilmesi, Doktora, e.şakalar(Öğrenci), 2013
- MOL TOKAY S., İstanbul Piyasasında Hazır Yemek Olarak Satılmakta olan Su Ürünlerinde Riskli Mikroorganizmaların Belirlenmesi, Doktora, D.ÜÇÖK(Öğrenci), 2009
- MOL TOKAY S., Vakum Ambalajda Pişirilmiş (Sous-vide) Balıkta Kalite ve Raf Ömrünün Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.ÖZTURAN(Öğrenci), 2009
- MOL TOKAY S., Kerevit İşleme Sisteminde Uygulanan İşlemlerin Ürün Kalitesine Etkisi, Doktora, Ö.AKKUŞ(Öğrenci), 2007
- MOL TOKAY S., İstanbul Piyasasında Satılan Balık Yumurtası Çeşitlerinin Besin Değerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.TURAN(Öğrenci), 2006
- MOL TOKAY S., İstanbul'da Sabit Pazar Koşullarında Satışa Sunulan Su Ürünlerinin Kalite Düzeylerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ş.YASEMİN(Öğrenci), 2004
- MOL TOKAY S., Bazı Avrupa Ülkeleri ve Türkiye'de Önemli Toptan ve Perakende Satış Noktaları Üzerine Araştırmalar, Yüksek Lisans, Ö.ERCÜMENT(Öğrenci), 2003
- MOL TOKAY S., İstanbul Balık Hali'nin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.ÜÇÖK(Öğrenci), 2003

Jüri Üyelikleri

- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Munzur Üniversitesi, Ekim, 2019
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Fırat Üniversitesi, Mart, 2019
- Doçentlik Sınavı, Doçentlik Sınavı, Munzur Üniversitesi, Mayıs, 2018
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, profesörlük atama, muğla sıtkı koçman üniversitesi, Mart, 2018
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Yard Doç. kadro atama, istanbul üniversitesi, Şubat, 2018
- Tez Savunma (Doktora), Doktora tez savunması, Akdeniz üniversitesi, Ocak, 2018
- Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora yeterlik, Akdeniz üniversitesi, Ocak, 2018
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), yüksek lisans tez savunması, muğla sıtkı koçman üniv., Şubat, 2017
- Tez Savunma (Yüksek Lisans), tez savunma sınavı, Sakarya Üni. Gıda enstitüsü ABD, Haziran, 2016
- Doktora Yeterlik Sınavı, doktora yeterlik sınavı, SDÜ su ürünleri fakültesi, Aralık, 2015
- Doçentlik Sınavı, doçentlik sözlü sınavı, Sinop Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Eylül, 2015
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, doçentlik kadrosuna atama , muğla sıtkı koçman üni., Temmuz, 2015
- Doçentlik Sınavı, DOÇENTLİK SINAV JÜRİSİ, Sinop Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Nisan, 2015
- Doçentlik Sınavı, DOÇENTLİK SINAV JÜRİSİ, Sinop Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Nisan, 2015
- Doçentlik Sınavı, DOÇENTLİK SINAV JÜRİSİ, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Nisan, 2015
- Doçentlik Sınavı, DOÇENTLİK SINAV JÜRİSİ, Mersin Su Ürünleri Fakültesi, Mart, 2015
- Doçentlik Sınavı, doçentlik dosyası inceleme , mersin üniv, Nisan, 2014
- Doçentlik Sınavı, doçentlik dosya incelemesi, firat üniv., Nisan, 2014
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, profesör kadrosuna atanma, ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ, Mart, 2013
- Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Ocak, 2013
- Doçentlik Sınavı, DOÇENTLİK SINAV JÜRİSİ, ÜNİVERSİTELERARASI KURUL BAŞK., Kasım, 2012
- Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Temmuz, 2012
- Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Mart, 2012
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, profesör kadrosuna atama, istanbul üniversitesi, Kasım, 2011
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, profesörlük ataması, ege üniversitesi, Kasım, 2011
- Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, kadroya atanma, personel daire başkanlığı, Kasım, 2011

Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, KTÜ, Ekim, 2010
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Haziran, 2010
Tez Savunma (Doktora), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Haziran, 2010
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Temmuz, 2009
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Temmuz, 2009
Doktora Yeterlik Sınavı, DOKTORA YETERLİK, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Ocak, 2009
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Temmuz, 2006
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Haziran, 2005
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Haziran, 2004
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Eylül, 2003
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Eylül, 2002
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Haziran, 2002
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMA JÜRİSİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Mart, 2002
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMASI, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, Ekim, 2001
Tez Savunma (Yüksek Lisans), TEZ SAVUNMASI, İSTANBUL ÜNİV., Temmuz, 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Biomarker responses of Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck 1819) regarding marine mucilage in the Sea of Marmara**
Dağsuyu E., Can Tunçelli İ., Yanardağ R., Erkan N., Özden Ö., Üçok D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Ulusoy Ş., Mol S.
JOURNAL OF EXPERIMENTAL MARINE BIOLOGY AND ECOLOGY, cilt.576, ss.1-9, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Evaluation of Health Risks Attributed to Toxic Trace Elements and Selenium in Farmed Mediterranean Mussels from Türkiye and Bulgaria**
Dogruyol H., Mol S., Ulusoy Ş., Atanasoff A.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of Air and Helium Cold Plasma on Sensory Acceptability and Quality of Fresh Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*)**
Mol S., Akan T., Kartal S., Cosansu S., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Dogruyol H., Bostan K.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.16, sa.3, ss.537-548, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Sous-vide cooking: Effects on seafood quality and combination with other hurdles**
Coşansu S., Mol S., Haskaraca G.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.29, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Seafood Safety, Potential Hazards and Future Perspective**
Mol S., COŞANSU AKDEMİR S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.22, sa.6, ss.1-20, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **Increasing the quality of cold-stored Atlantic Salmon (*Salmo salar* Linnaeus, 1758) via single and combined use of natural preservatives: chitosan, nisin and garlic essential oil**
Tosun Ş. Y., Mol S., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.73, sa.3, ss.86-92, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **Trace elements in seabass, farmed by Turkey, and health risks to the main consumers: Turkish and Dutch populations**
ULUSOY Ş., Mol S.
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, cilt.194, sa.3, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Reduction of Salmonella Enteritidis in Fish by Microwave Cooking**
Alakavuk D., Ulusoy Ş., COŞANSU AKDEMİR S., Mol S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.21, sa.11, ss.535-540, 2021 (SCI-Expanded)
- IX. **Determination of the Risky Microorganisms in Frozen Ready-to-Eat Seafood Sold in Istanbul Market**
Üçok Alakavuk D., Mol Tokay S.
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, cilt.36, sa.4, ss.202-206, 2021 (AHCI)

- X. **Increased thermal sensitivity of *Listeria monocytogenes* in sous-vide salmon by oregano essential oil and citric acid**
Dogruyol H., Mol S., Cosansu S.
FOOD MICROBIOLOGY, cilt.90, 2020 (SCI-Expanded)
- XI. **The Effect of Cooking Conditions on Aluminum Concentrations of Seafood, Cooked in Aluminum Foil**
Mol S., Ulusoy S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.29, sa.2, ss.186-193, 2020 (SCI-Expanded)
- XII. **Effect of microwave cooking on foodborne pathogens in fish**
Ulusoy S., Alakavuk D., Mol S., COŞANSU AKDEMİR S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.43, sa.8, 2019 (SCI-Expanded)
- XIII. **Potential Health Risks of Heavy Metals to the Turkish and Greek Populations via Consumption of Spiny Dogfish and Thornback Ray from the Sea of Marmara**
Mol S., Kahraman A. E., Ulusoy S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.19, sa.2, ss.109-117, 2019 (SCI-Expanded)
- XIV. **Selenium-Mercury Balance in Commercial Fish Species from the Turkish Waters**
Ulusoy Ş., Mol Tokay S., Karakulak F. S., Kahraman A. E.
Biological Trace Element Research, cilt.187, ss.1-7, 2018 (SCI-Expanded)
- XV. **Seafood safety at home: Knowledge and practices**
Mol Tokay S., Akay K. U., Çelebi Güney G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE, cilt.13, ss.95-100, 2018 (SCI-Expanded)
- XVI. **Potential health risks due to heavy metal uptake via consumption of *Thunnus thynnus* from the northern Levantine Sea**
Mol S., Karakulak F. S., Ulusoy S.
TOXIN REVIEWS, cilt.37, sa.1, ss.56-61, 2018 (SCI-Expanded)
- XVII. **Assessment of Potential Health Risks of Heavy Metals to the General Public in Turkey via Consumption of Red Mullet, Whiting, Turbot from the Southwest Black Sea**
Mol S., Karakulak F. S., Ulusoy Ş.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.17, sa.6, ss.1135-1143, 2017 (SCI-Expanded)
- XVIII. **EFFECT OF IRRADIATION ON SHELF LIFE AND MICROBIAL QUALITY OF COLD-STORED SOUS-VIDE MACKEREL FILLETS**
Dogruyol H., Mol S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.2, 2017 (SCI-Expanded)
- XIX. **A new measurement approach of ionizing radiation in irradiated trout (*Oncorhynchus mykiss*) by Randomly Polymorphic DNA-Polymerase Chain Reaction**
Sakalar E., Mol S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.53, sa.5, ss.2492-2496, 2016 (SCI-Expanded)
- XX. **Determination of irradiation dose and distinguishing between irradiated and non irradiated fish meat by real-time PCR**
Sakalar E., Mol S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.182, ss.150-155, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. **Knowledge and Attitudes of Dietitians Concerning Seafood Consumption and Processing/Preservation Technologies**
Mol S., Erdogan B. E., Alakavuk D., Varlik C.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.15, sa.1, ss.73-80, 2015 (SCI-Expanded)
- XXII. **Survey into the Characteristics, Working Conditions and Deficiencies of Turkish Seafood Processing Firms**
Mol S., EYGİ ERDOĞAN B., Ulusoy S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.14, sa.3, ss.705-712, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of modified atmosphere packaging on some quality attributes of a ready-to-eat salmon sushi**
Mol S., Alakavuk U. D., Ulusoy S.
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, cilt.13, sa.2, ss.394-406, 2014 (SCI-Expanded)

- XXIV. **The Effect of Lemon Juice on Shelf Life of Sous Vide Packaged Whiting (*Merlangius merlangus euxinus*, Nordmann, 1840)**
Cosansu S., Mol S., Alakavuk D., Ozturan S.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.6, sa.1, ss.283-289, 2013 (SCI-Expanded)
- XXV. **DETERMINATION OF THE QUALITY AND SHELF LIFE OF SOUS VIDE PACKAGED WHITING (*MERLANGIUS MERLANGUS EUXINUS*, NORDMAN, 1840) STORED AT COLD (4C) AND TEMPERATURE ABUSE (12C)**
Mol S., Ozturan S., COŞANSU AKDEMİR S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.36, sa.6, ss.497-503, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVI. **DETERMINATION OF THE QUALITY AND SHELF LIFE OF SOUS VIDE PACKAGED BONITO (*SARDA SARDA*, BLOCH, 1793) STORED AT 4 AND 12C**
Mol S., Ozturan S., Cosansu S.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.35, sa.2, ss.137-143, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Levels of Selected Metals in Albacore (*Thunnus alalunga*, Bonnaterre, 1788) from the Eastern Mediterranean**
Mol S., Ozden O., Karakulak S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.21, sa.2, ss.111-117, 2012 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Factors Influencing the Consumption of Seafood in Istanbul, Turkey**
Erdogan B. E., Mol S., Cosansu S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.11, sa.4, ss.631-639, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Levels of Heavy Metals in Canned Bonito, Sardines, and Mackerel Produced in Turkey**
Mol S.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, cilt.143, sa.2, ss.974-982, 2011 (SCI-Expanded)
- XXX. **Heavy Metals in Mussels (*Mytilus galloprovincialis*) from Marmara Sea, Turkey**
Mol S., Alakavuk D. U.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, cilt.141, ss.184-191, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Effect of a *Pediococcus* spp. on the quality of vacuum-packed horse mackerel during cold storage**
Coşansu S., MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, cilt.17, ss.59-66, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Levels of selected trace metals in canned tuna fish produced in Turkey**
Mol S.
JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS, cilt.24, sa.1, ss.66-69, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Determination of trace metals in canned anchovies and canned rainbow trouts**
Mol S.
FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY, cilt.49, sa.2, ss.348-351, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **The effect of lemon juice on bonito (*Sarda sarda*, Bloch, 1793) preserved by sous vide packaging**
Cosansu S., Mol S., Alakavuk D., Ozturan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.2, ss.395-401, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Effect of a *Pediococcus* Culture on the Sensory Properties and Ripening of Anchovy Marinade at 4 degrees C and 16 degrees C**
COŞANSU AKDEMİR S., Mol S., Alakavuk D.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.10, sa.3, ss.373-380, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Trace Metal Contents in Fish Species from Ataturk Dam Lake (*Euphrates*, Turkey)**
Mol S., Ozden O., Oymak S. A.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.10, sa.2, ss.209-213, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Survival of *Salmonella* Enteritidis during salting and drying of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) fillets**
Mol S., Cosansu S., Alakavuk D., Ozturan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.139, sa.1-2, ss.36-40, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **EFFECT OF SODIUM METABISULFITE AND CITRIC ACID ON THE QUALITY OF CRAYFISH (*ASTACUS LEPTODACTYLUS*)**

- Mol S., Turkmen O. A.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.21, sa.2, ss.327-342, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Effects of Different Processing Technologies on the Chemical Composition of Seafoods**
Mol S., Alakavuk D. U., Tosun S. Y.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.14, sa.5, ss.467-470, 2008 (SCI-Expanded)
- XL. **Discrimination of penaeid shrimps with PCR-RFLP analysis**
Hisar S. A., Aksakal E., Hisar O., YANIK T., Mol S.
JOURNAL OF SHELLFISH RESEARCH, cilt.27, sa.4, ss.917-920, 2008 (SCI-Expanded)
- XLI. **Seasonal variations in yield, fatty acids, amino acids and proximate compositions of sea urchin (Paracentrotus lividus) roe**
Mol S., Baygar T., Varlik C., Tosun S. Y.
JOURNAL OF FOOD AND DRUG ANALYSIS, cilt.16, sa.2, ss.68-74, 2008 (SCI-Expanded)
- XLII. **Comparison of proximate, fatty acid and amino acid compositions of various types of fish roes**
Mol S., Turan S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.11, sa.3, ss.669-677, 2008 (SCI-Expanded)
- XLIII. **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)
- XLIV. **Effect of psychrophilic bacteria to estimate fish quality**
Mol S., Erkan N., Üçok D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.18, sa.1, ss.120-128, 2007 (SCI-Expanded)
- XLV. **Preparation and the shelf-life assessment of ready-to-eat fish soup**
Mol S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.220, ss.305-308, 2005 (SCI-Expanded)
- XLVI. **Effect of the Handling Procedures on the Chemical Composition of Sea Cucumber.**
ÖZER N. P., MOL TOKAY S., VARLIK C.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, ss.71-74, 2004 (SCI-Expanded)
- XLVII. **Investigating Seafood Marketing Conditions in Some Important Turkish Seafood Markets in Comparison with European Countries.**
MOL TOKAY S., SAĞLAM Ö. E.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, ss.65-70, 2004 (SCI-Expanded)
- XLVIII. **The effect of calcium lactate treatment on the shelf life and quality of chub mackerel (Scomber japonicus)**
Erkan N., Mol S.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.55, sa.4, ss.81-84, 2004 (SCI-Expanded)
- XLIX. **Determination of some quality parameters of fishballs prepared from raw and boiled fish**
AKKUS O., VARLIK C., Erkan N., Mol S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.1, ss.79-85, 2004 (SCI-Expanded)
- L. **Determination of the quality parameters of imported mackerel under different thawing conditions**
Mol S., Ozden O., Erkan N., BAYGAR T.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.6, ss.1071-1077, 2004 (SCI-Expanded)
- LI. **Einfluss einer modifizierten Atmosphäre auf die Haltbarkeit gesalzener Forellen**
Erkan N., Mol Tokay S., Varlik C., Özden Ö., Baygar T.
Fleischwirtschaft, sa.82, ss.89-92, 2002 (SCI-Expanded)
- LII. **Effect of potassium lactate on the quality and shelf life of chub mackerel Scomber japonicus**
METIN S., ERKAN N., VARLIK C., Ozden O.
FISHERIES SCIENCE, cilt.68, sa.1, ss.210-214, 2002 (SCI-Expanded)
- LIII. **Modified atmosphere packaging of fish salad**
METIN S., ERKAN N., BAYGAR T., Ozden O.
FISHERIES SCIENCE, cilt.68, sa.1, ss.204-209, 2002 (SCI-Expanded)

- LIV. **Determination of the shelf-life of stuffed Rainbow trout during cold storage**
BAYGAR T., Erkan N., Metin S., Ozden O., VARLIK C.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.3, ss.577-580, 2002 (SCI-Expanded)
- LV. **The application of hypoxanthine activity as a quality indicator of cold stored fish burgers**
METIN S., Erkan N., VARLIK C.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.26, sa.2, ss.363-367, 2002 (SCI-Expanded)
- LVI. **Effect of potassium sorbate on the quality of chub mackerel fillets**
ERKAN N., METIN S., VARLIK C., Ozden O.
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.97, sa.11, ss.427-431, 2001 (SCI-Expanded)
- LVII. **Extension of shelf-life of chub mackerel (*Scomber japonicus* Houttuyn 1780) treated with lactic acid**
Metin S., Erkan N., VARLIK C., ARAN N.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.213, sa.3, ss.174-177, 2001 (SCI-Expanded)
- LVIII. **Hypoxanthine value as a quality parameter for chilled, stuffed trout**
Erkan N., Metin S., VARLIK C.
FLEISCHWIRTSCHAFT, cilt.81, sa.6, ss.80-82, 2001 (SCI-Expanded)
- LIX. **The effect of modified atmosphere packaging (MAP) on the shelf-life of marinated and breaded rainbow trout**
Erkan N., Metin S., VARLIK C., BAYGAR T., Ozden O., GUN H., KALAFATOGLU H.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.6, ss.585-591, 2000 (SCI-Expanded)
- LX. **Sensory evaluation and determination of some physical and chemical characteristics of shrimp during gold storage**
VARLIK C., BAYGAR T., Ozden O., Erkan N., Metin S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.3, ss.181-185, 2000 (SCI-Expanded)
- LXI. **Determination of the shelf-life of marinated fish balls**
VARLIK C., Erkan N., Metin S., BAYGAR T., Ozden O.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.24, sa.6, ss.593-597, 2000 (SCI-Expanded)
- LXII. **Seasonal variation in fat content of anchovy (*Engraulis encrasicolus*)**
GOKOGLU N., Ozden O., Erkan N., BAYGAR T., Metin S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.34, sa.4, ss.401-402, 1999 (SCI-Expanded)
- LXIII. **Determination of the quality changes of squid (*Loligo vulgaris*, Lamarck) stored at the different temperatures**
GOKOGLU N., Metin S., BAYGAR T., Ozden O., Erkan N.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.23, sa.6, ss.511-514, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The impact of the COVID-19 pandemic on fish and food perception, consumption, and purchasing behaviors of Turkish consumers**
Mol Tokay S., Karakaş Geyik S., Süren Y.
Aquatic Research, cilt.7, sa.1, ss.15-29, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **DEVELOPMENT OF A NEW DEVICE FOR APPLYING ATMOSPHERIC PRESSURE COLD PLASMA ON FOODS**
AKAN T., KARTAL S., MOL TOKAY S., COŞANSU AKDEMİR S., TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL BAYAR H., BOSTAN K.
FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY JOURNAL, cilt.21, sa.4, ss.321-332, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Effect of Different Plant Extracts Added to Ice on Sensory Preference of Sliced Salmon**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Mol S., Üçok Alakavuk D.
Aquatic Science and Engineering, cilt.36, sa.4, ss.159-165, 2021 (ESCI)
- IV. **Mercury intake via consumption of imported Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*) in Istanbul**
Ulusoy Ş., Mol Tokay S.

International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.4, ss.165-172, 2020 (Hakemli Dergi)

- V. **İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Balığın Rolü**
MOL TOKAY S., varlık c.
Aydın Gastronomy, cilt.3, sa.2, ss.65-74, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Bir Gıda Olarak Midye**
Güngörür M. N., MOL TOKAY S.
Aydın Gastronomy, cilt.3, sa.2, ss.119-127, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Isolation of Salmonella spp and other members of Enterobacteriaceae from horse mackerel (Trachurus trachurus), sold in public markets of Istanbul, Turkey**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Journal of Food and Health Science, cilt.2, sa.2, ss.82-89, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **nisin ve su ürünleri**
ceylan z., MOL TOKAY S.
EgeJfas, sa.32, ss.115-120, 2015 (Hakemli Dergi)
- IX. **Gıda Güvenliği Yönünden Su Ürünleri Sektörünün Değerlendirilmesi**
MOL TOKAY S.
dünya gıda, cilt.8, ss.32-37, 2014 (Hakemli Dergi)
- X. **İklim değişikliğinin su ürünlerine ve tüketimine etkisi**
Mol Tokay S., Doğruyol H.
Journal of FisheriesSciences.com, sa.6, ss.341-356, 2012 (Hakemli Dergi)
- XI. **Su Ürünleri ve Işınlama Teknolojisi**
MOL TOKAY S., CEYLAN Z.
Dünya Gıda Dergisi, ss.79-87, 2011 (Hakemli Dergi)
- XII. **The quality of fish from retail markets in Istanbul, Turkey**
Mol S., Tosun Ş. Y.
Journal of FisheriesSciences.com, cilt.5, sa.1, ss.16-25, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Türkiye'de su ürünleri işleme sektörünün sorunları ve çözüm önerileri**
MOL TOKAY S., ULUSOY Ş.
Journal of FisheriesSciences.com, sa.4, ss.152-158, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Gıda ve su ürünleri ambalaj atıklarının değerlendirilmesi**
ÖZTURAN S., MOL TOKAY S.
Gıda Dergisi, ss.69-74, 2010 (Hakemli Dergi)
- XV. **SOUS-VIDE TEKNOLOJİSİ VE SU ÜRÜNLERİNDEKİ UYGULAMALAR**
Mol Tokay S., Özturan S.
journal of fisheriessciences.com, cilt.3, sa.1, ss.68-75, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Seasonal variations of the yield and proximate composition of freshwater crayfish, Astacus leptodactylus (Eschscholtz, 1823).**
Erkan N., Mol S., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
Advances in Food Sciences, cilt.31, sa.1, ss.41-44, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Determination of the Shelf-Life of Trout (Oncorhynchus mykiss) Raw Meatball That Packed under Modified Atmosphere**
Baygar T., Erkan N., Mol Tokay S., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Yıldırım (Tosun) Ş. Y.
PAKISTAN JOURNAL OF NUTRITION, cilt.7, sa.3, ss.412-417, 2008 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Balık yağı tüketimi ve insan sağlığı üzerine etkileri**
MOL TOKAY S.
Journal of fisheriessciences.com, sa.2, ss.601-607, 2008 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Fayda ve Riskleriyle Midye**
Mol Tokay S.
dünya gıda dergisi, cilt.5, ss.83-88, 2006 (Hakemli Dergi)
- XX. **Çiğ Balık (Sushi) ve Sağlığımız**
MOL TOKAY S.

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, sa.25, ss.23-28, 2006 (Hakemli Dergi)

- XXI. **Su Ürünlerinde Ağır Metal Birikimi ve İnsan Sağlığına Etkileri**
Mol Tokay S., Çakalp Z., Çırpıcı E.
hasad gıda, cilt.21, sa.244, ss.56-59, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Modifiye Atmosferde Paketleme Teknolojisinin Alabalık Dolmalarının Kalitesi ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
MOL TOKAY S.
Gıda dergisi, sa.28, ss.85-93, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Taze, işlenmiş su ürünleri ve su ürünleri işleme tesislerinde HACCP analizleri**
BAYGAR T., MOL TOKAY S., VARLIK C.
Dünya Gıda Dergisi, sa.6, ss.79-83, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Influence of modified atmosphere packaging on shelf life of fish-salami**
Metin S., Erkan N., Varlık C., Özden Ö., Baygar T., Kalafatoğlu H., Gün H.
Fleischwirtschaft International, sa.4, ss.49-51, 2001 (Scopus)
- XXV. **Su Ürünlerinde Dumanlama Teknolojisi**
Metin S., Erkan N., Akkuş Türkmen Ö.
Dünya Gıda Dergisi, sa.6, ss.68-71, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Soğukta Depolanmış 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 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Bestimmung der Herstellungszeit und Haltbarkeit bei vakuumverpackten lutfgetrockneten Mittelmeermakrelen**
Özden Ö., Metin S., Erkan N.
Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung, ss.111-113, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Modifiye Atmosferde Paketlemenin Alabalık Burgerlerinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
MOL TOKAY S.
Gıda dergisi, sa.26, ss.279-287, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Su Ürünlerinde Modifiye Atmosfer Paketleme Uygulamaları**
VARLIK C., MOL TOKAY S.
Dünya Gıda Dergisi, sa.6, ss.68-72, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Einfluss von Größe und Fangzeit auf das Fettsäuremuster von Sardellen**
ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., MOL TOKAY S., BAYGAR T.
Informationen für die Fischwirtschaft aus der Fischereiforschung, sa.47, ss.150-154, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Su Ürünlerinin Dondurulmasında Önemli Konular**
MOL TOKAY S.
Dünya Gıda Dergisi, sa.6, ss.89-90, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Marine Gökkuşuğu Alabalığının Modifiye Atmosferle Paketlenerek Depolanması Sırasında Bazı Kriterlerde Meydana Gelen Değişimler.**
METİN S., ERKAN N., VARLIK C., ÖZDEN Ö., BAYGAR T., KALAFATOĞLU H., GÜN H.
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, cilt.5, sa.2, ss.56-64, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Avlama Mevsiminin Hamsi (Engraulis encrasicolus, Lin. 1758) Balığında Bazı Kalite Değerlerine ve Dayanma Süresine Etkisi**
TÜRKER S., GÖKOĞLU N., ÖZDEN Ö., ERKAN ÖZDEN N., MOL TOKAY S., BAYGAR T.
Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi, sa.22, ss.41-48, 2000 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Su Ürünleri İşletmelerinde Hijyen**
MOL TOKAY S., ÖZDEN Ö.
Dünya Gıda Dergisi, sa.5, ss.43-44, 1999 (Hakemli Dergi)
- XXXV. **Su Ürünlerini Satın Almada Pratik Bilgiler**
Varlık C., Metin S., Erkan N.
Gıda ve Teknoloji, sa.3, ss.68-69, 1998 (Hakemli Dergi)

- XXXVI. **Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşacağı Alabalığının (Oncorhynchus mykiss, WALBAUM, 1792) Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi, II. Soğukta Depolanan Gökkuşacağı Alabalığının Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin Belirlenmesi**
MOL TOKAY S., VARLIK C.
Gıda ve Teknoloji, sa.2, ss.5-10, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Su Ürünleri İşleme Teknolojisinin Temelleri**
Varlık C., Mol S., Baygar T., Tosun Ş. Y.
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2007
- II. **Surimi Teknolojisi**
MOL TOKAY S.
Su ürünleri İşleme Teknolojisi, Varlık C., Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.379-388, 2004
- III. **Hazır yemek (Catering) Teknolojisi**
MOL TOKAY S., VARLIK C.
Su ürünleri İşleme Teknolojisi, Varlık C., Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.359-378, 2004
- IV. **Tuzlama**
MOL TOKAY S., ÖZDEN Ö.
Su ürünleri İşleme Teknolojisi, Varlık C., Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.181-202, 2004
- V. **Su Ürünleri Alternatif Ürün Sanayii**
MOL TOKAY S.
Su ürünleri İşleme Teknolojisi, Varlık C., Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.441-476, 2004
- VI. **Özel Bazı Su Ürünlerinin İşlenmesi**
MOL TOKAY S.
Su ürünleri İşleme Teknolojisi, Varlık C., Editör, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, ss.389-440, 2004

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Türkiye'de Su Ürünleri Gıda Güvenliğinin Değerlendirilmesi: Midye Vaka Çalışması**
Ulusoy Ş., Mol Tokay S.
8. ULUSLARARASI GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ , İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Mayıs 2024, ss.1-2
- II. **Effect of horsetail, persimmon and quince leaf extracts on foodborne pathogenic bacteria in fish**
Dogruyol H., Ulusoy Ş., Mol S., Cosansu S., Özden Ö.
3rd Food Chemistry Conference, Dresden, Almanya, 10 - 12 Ekim 2023, ss.147
- III. **REDUCTION OF SALMONELLA ENTERITIDIS ON SEABASS (DICENTRARCHUS LABRAX) BY ATMOSPHERIC PRESSURE AIR AND HELIUM COLD PLASMA**
Coşansu Akdemir S., Akan T., Kartal S., Mol Tokay S., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., Bostan K.
15th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES , Muş, Türkiye, 4 - 06 Mart 2023, ss.58
- IV. **RETARDING SPOILAGE AND MAINTAINING THE QUALITY OF SEA BASS USING ATMOSPHERIC COLD PLASMA.**
Ulusoy Ş., Akan T., Kartal S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol Bayar H., Coşansu Akdemir S., Bostan K., Mol Tokay S.
15th INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING & NATURAL SCIENCES, Muş, Türkiye, 4 - 06 Mart 2023, ss.59
- V. **Evaluation of the Effects of Mucilage on Public Health in Seafood from the Marmara Sea**
Erkan N., Özden Ö., Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Can Tunçelli İ., Yanardağ R.,

Dağsuyu E.

7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, ss.55-56

- VI. **Food Safety Risks Related to Heavy Metals and Pesticides in Seafood from Turkish Waters**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Mol Tokay S.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, ss.34
- VII. **POTENTIAL HEALTH RISKS of HEAVY METALS via CONSUMPTION of SEABREAM, FARMED in TURKEY**
Mol Tokay S., Ulusoy Ş.
ICABGEH-22 , VI. International Congress on Domestic Animal Breeding Genetics and Husbandry, Samsun, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2022, ss.225-226
- VIII. **The efficacy of oregano oil and citric acid on the heat sensitivity of Listeria monocytogenes in sous-vide salmon**
Doğruyol H., Mol Tokay S., Coşansu Akdemir S.
2nd Aquatic Biotechnology Symposium, İstanbul, Türkiye, 13 - 14 Ekim 2021, ss.16
- IX. **Zencefil ve wasabi ile muamelenin gökkuşağı alabalığının (Oncorhynchus mykiss, Walbaum 1792) kalitesi üzerine etkisi**
Doğruyol H., Mol S., Özer E.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21 - 23 Ekim 2020, ss.63
- X. **KUMKAPI'DAN GÜRPINAR'A: İSTANBUL SU ÜRÜNLERİ HALİ**
MOL TOKAY S., KAHRAMAN A. E.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.59
- XI. **Selenium and Mercury in Commercial Fish Species (Edible fish) from Turkey**
ULUSOY Ş., MOL TOKAY S., KARAKULAK F. S., KAHRAMAN A. E.
INTERNATIONAL MARINE & FRESHWATER SCIENCES SYMPOSIUM, Antalya, Türkiye, 18 - 21 Ekim 2018, ss.48
- XII. **Mercury Levels in Atlantic Mackerel from Local Fish Markets in Istanbul, Turkey**
ULUSOY Ş., MOL TOKAY S.
INTERNATIONAL MARINE & FRESHWATER SCIENCES SYMPOSIUM, Antalya, Türkiye, 18 - 21 Ekim 2018, ss.47
- XIII. **The use of fennel (Foeniculum vulgare L.) in food preservation as natural additive**
MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., Coşansu S.
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants, İzmir, Türkiye, 2 - 04 Ekim 2018, ss.177
- XIV. **EFFECT OF PLANT-DERIVED ESSENTIAL OILS AND PLANT EXTRACTS ON SHELF-LIFE AND SAFETY OF FISH**
MOL TOKAY S., COŞANSU AKDEMİR S.
8th International Agriculture Symposium „AGROSYM 2017”, Jahorina, Bosna-Hersek, 5 - 08 Ekim 2017, ss.64
- XV. **Mercury and Selenium Interaction in Fish**
ULUSOY Ş., MOL TOKAY S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.467
- XVI. **Heavy Metal Concentrations In Seafood From Black Sea**
MOL TOKAY S.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.654
- XVII. **Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.133
- XVIII. **Alüminyum folyo ile yapılan pişirmenin su ürünlerine metal geçişine etkisi**
MOL TOKAY S., ULUSOY Ş.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.67
- XIX. **Determination of Selected Heavy Metals in Demersal Fish**
MOL TOKAY S., KARAKULAK F. S., ULUSOY Ş.
17th International Congress of Dietetics, Granada, İspanya, 7 - 10 Eylül 2016, ss.478-479
- XX. **Proximate Composition and Shelf Life of Sous Vide Mackerel**

- DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S.
17 th International Congress of Dietetics, Granada, İspanya, 7 - 10 Eylül 2016, cilt.20, sa.1, ss.410
- XXI. **Selenium concentrations in fish from Turkish waters.**
MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., KARAKULAK F. S., KAHRAMAN A. E.
12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Almanya, 20 - 23 Ekim 2015, ss.112-113
- XXII. **Su Ürünleri Tüketimiyle İlgili Görüş ve Yargıların Diğer Kashi Gıdalarla Karşılaştırılması**
MOL TOKAY S., ŞENADLI M.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.377
- XXIII. **Türk tüketicisinin su ürünlerinin mikrobiyel güvenliği ile ilgili mutfak alışkanlıkları**
MOL TOKAY S., AKAY K. U., Çelebi G.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.17
- XXIV. **Effect of Irradiation on the Microbial Quality of Sous-Vide Mackerel at 2±1C**
Mol S., Doğruyol H.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.169
- XXV. **Determination of selected trace metals in sharks (*Squalus acantias*) and in rays (*Raja clavata*)**
MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., KAHRAMAN A. E.
38th International Symposium on Environmental Analytical Chemistry, Lozan, İsviçre, 17 - 20 Haziran 2014, ss.37
- XXVI. **Determination of Selected Trace Metals in Sharks (*Squalus acantias*) and in Rays (*Raja clavata*)**
MOL TOKAY S., KAHRAMAN A. E., ULUSOY Ş.
38th International Symposium on Environmental Analytical Chemistry, Switzerland, İsviçre, 17 - 20 Haziran 2014, ss.38
- XXVII. **Estimation of irradiation dose in the flesh of irradiated fish by RAPD PCR**
şakalar e., MOL TOKAY S.
VI International Bioengineering Congress 2013 Human Welfare, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Kasım 2013, ss.69
- XXVIII. **Usage of Nisin on Seafood**
CEYLAN Z., MOL TOKAY S.
The First International Fisheries Symposium, Girne, Kıbrıs (Kkct), 1 - 04 Mart 2013, ss.214
- XXIX. **Effect of microwave cooking on pathogens in salmon blocks**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., Coşansu S., ULUSOY Ş.
Aqua 2012, Çek Cumhuriyeti, ss.93
- XXX. **Determination of Enterobacteriaceae on Horse Mackerel (*Trachurus trachurus*) Sold in Istanbul District Bazaar**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Mol S.
7. International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Valencia, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012
- XXXI. **Determination of enterobacteriaceae on horse mackerel (*trachurus trachurus*) sold in istanbul district bazaar.**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Mol S.
7. International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Valencia, İspanya, 8 - 12 Temmuz 2012, ss.39
- XXXII. **Determination of risky microorganisms in frozen ready-to-eat seafood sold in Istanbul market**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D.
International conference of agricultural engineering CICR-AgEng 2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.71
- XXXIII. **Determination of Enterobacteriaceae on horse mackerel (*Trachurus trachurus*) Sold in Istanbul District Bazaars**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.39
- XXXIV. **Determination of enterobacteriaceae on horse maackarel sold in Istanbul district bazaar**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricultural engineering CICR-AgEng 2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.39
- XXXV. **Surveying microbiological quality of chilled ready to eat seafood marketed in Istanbul**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.

- International conference of agricultural engineering CICR-AgEng 2012, İspanya, 1 - 04 Temmuz 2012, ss.38
- XXXVI. **Determination of Amino Acid Composition in Commercially Important Freshwater Fish Species from Atatürk Dam Lake, Turkey**
MOL S., ÖZDEN Ö., OYMAK A. S.
6th Central European Congress of Food, Sırbistan Ve Karadağ, 1 - 04 Mayıs 2012, ss.213
- XXXVII. **İklim değişiminin su ürünleri tüketimine etkisi**
Mol S., Doğruyol H.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.224-225
- XXXVIII. **Su Ürünleri Ve İşinlama Teknolojisi**
MOL TOKAY S., CEYLAN Z.
17.ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Ekim 2011, ss.236
- XXXIX. **Survival of selected pathogens on whiting cooked in microwave**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
TUBİTAK 4. International Congress on Food and Nutrition, Türkiye, ss.51
- XL. **SU ÜRÜNLERİ VE IŞINLAMA TEKNOLOJİSİ**
MOL TOKAY S., CEYLAN Z.
17.ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.236
- XLI. **Survival of Salmonella enteritidis on fish cooked microwave**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COŞANSU AKDEMİR S., ULUSOY Ş., YAKUT S., DÜNDAR A., AKDAĞ M., DAĞDEVİREN ERTAŞ B., YÜKSEL N., YAZ Ü., et al.
Society SFAM for Applied Microbiology Summer Conference, Dublin, İrlanda, 4 - 07 Temmuz 2011, ss.58-59
- XLII. **survival of Salmonella Enteritidis on fish cooked in macrowave.**
MOL TOKAY S., ÜÇOK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
Sfam summer conference, İrlanda, ss.58-59
- XLIII. **Türkiye'deki Su Ürünleri İşleme Sektörünün Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri.**
MOL TOKAY S., GÖKOĞLU N., BAYGAR T.
Türkiye Ziraat Mühendisleri VII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2010, ss.821-852
- XLIV. **Identification of Pathogenic Vibrios in the Mussels (Mytilus galloprovincialis, Lamarck, 1819) Harvested From the Marmara Sea**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
5th central European congress of Food, Slovakya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.117
- XLV. **Identification of pathogenic vibrios in the mussels harvested from Marmara sea**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
5th Central european congress on food, Slovakya, 1 - 04 Mayıs 2010, ss.117
- XLVI. **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
- XLVII. **Quality Evaluation of Fresh Mullet Fillets Under Modified Atmosphere at Different Temperatures**
MOL TOKAY S., KOREL F., BALABAN M.
The Institute of Food Technologists Annual Meeting and FOOD EXPO, Amerika Birleşik Devletleri, 1 - 04 Eylül 2000, sa.51, ss.18
- XLVIII. **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

- I. **Su Ürünleri ve Beslenme**
Özden Ö., Mol S., Erkan N.

Diğer, ss.1-153, 2008

II. Balık ve Çocuk

Erkan N., Mol S., Özden Ö.

Diğer, ss.1-17, 2007

Bilirkişi Raporları

I. 16.Asliye Ticaret Mahkemesi

KARAKULAK F. S., MOL TOKAY S., Demirci İ.

16.Asliye Ticaret Mahkemesi, ss.11, İstanbul, 2018

Desteklenen Projeler

MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., COŞANSU AKDEMİR S., ÖZDEN Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzon hurması ayva yaprağı ve atkuyruğu bitkisinden farklı çözenlerle elde edilen ekstraktların balık etindeki bazı patojen bakterilerin termal ölüm kinetiklerine etkisi, 2021 - 2024

Erkan N., Mol Tokay S., Özden Ö., Yanardağ R., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., TÜBİTAK Projesi, Marmara Denizi'nden Avlanan Su Ürünlerinde Müsilajın Halk Sağlığı Bakımından Etkilerinin Değerlendirilmesi, 2021 - 2022

Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol Bayar H., Coşansu Akdemir S., Kartal S., Akan T., İlik E., Bostan K., TÜBİTAK Projesi, Atmosferik Basınç Soğuk Plazmanın Levreğin (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) Kalitesine Etkisi, 2020 - 2022

MOL TOKAY S., COŞANSU AKDEMİR S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EFFECT OF PLANT DERIVED ESSENTIAL OILS AND PLANT EXTRACTS ON SHELF LIFE AND SAFETY OF FISH, 2017 - 2018

MOL TOKAY S., DOĞRUYOL H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Listeria monocytogenes*'in sous vide somonda inhibisyonu, 2016 - 2018

ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H., MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi, 2016 - 2017

MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ihraç edilen başlıca su ürünlerinde selenyum düzeyinin belirlenmesi, 2015 - 2017

MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Alüminyum folyo ile yapılan pişirmenin su ürünlerine metal geçişine etkisi, 2016 - 2016

MOL TOKAY S., KARAKULAK F. S., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DETERMINATION OF SELECTED HEAVY METALS IN DEMARSAL FISH, 2016 - 2016

MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Selenium concentrations in fish from Turkish waters, 2015 - 2016

MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016

MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, alüminyum folyo ile yapılan pişirmenin su ürünlerine metal geçişine etkisi, 2012 - 2015

MOL TOKAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Determination of Selected Trace Metals in Sharks (*Squalus acantias*) and in Rays (*Raja clavata*), 2014 - 2014

MOL TOKAY S., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Sucuktan izole edilen laktik asit bakterilerinin antimikrobiyel özelliklerinin belirlenmesi ve bakteriyosin üreten türlerin seçimi, 2007 - 2008

Erkan N., Metin S., TÜBİTAK Projesi, Balık Kalitesinin Tespitinde Psikrofilik Bakterilerin Etkisinin Belirlenmesi, 2006 - 2007

MOL TOKAY S., TÜBİTAK Projesi, İthal Uskumruların Değişik Çözünme Koşullarındaki Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, 2000 - 2001

MOL TOKAY S., TÜBİTAK Projesi, Su Ürünlerinin Kalitesi Üzerine Koruyucu Katkı Maddelerinin Etkisi, 1999 - 2001

MOL TOKAY S., TÜBİTAK Projesi, Modifiye Atmosferle Ambalajlama Tekniğinin Alabalık Ürünlerinin Kalite ve Dayanma, 1996 - 1999

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Turkish Journal of Aquatic Sciences, Editör, 2016 - Devam Ediyor
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Editör, 2012 - Devam Ediyor
Journal of FisheriesSciences.com, Editör, 2007 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Atatürk Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2022
Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
JMSF, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2018
TÜBİTAK Projesi, Ekim 2018
biological trace elements research, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2018
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2018
TrJfas, Hakemli Bilimsel Dergi, Haziran 2018
EgeJfas, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2018
Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
journal of the science of food and agriculture, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2018
Journal of Aquaculture Engineering and Fisheries Reseach, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2017
british food journal, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017
Journal of Food and Health Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2017
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2017
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekim 2017
Journal of Food Processing and Preservation , Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2017
Journal of Aquatic Food Product Technology. , SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2017
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2017
Journal of Food and Health Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2017
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017
TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2017
Journal of Aquaculture Engineering and Fisheries Reseach, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2017
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2017
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017
journal of the science of food and agriculture, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2017
egeJfas, alan editörlüğü, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2017
TRjFAS, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017
Italian Journal of Animal Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2017
süleyman demirel üniversitesi fen bilimleri enstitüsü dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2017
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aralık 2016
International Journal of Environmental Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2016
journal of environmental management, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2016
EgeJfas, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2016
TÜBİTAK Projesi, Mart 2016
journal of food and health science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2016
Journal of Aquaculture Engineering and Fisheries Reseach, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2016

ege jfas, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2015
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kasım 2015
oceanology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015
Sazan Susi Üretim Teknolojisinde Yenilik: Susinin Raf Ömrünü Uzatmada Yeni Yaklaşımların Kullanımı, Diğer Dergiler, Ekim 2015
Innovative Food Science and Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015
Innovative Food Science and Emerging Technologies, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2015
journal of food and health scnce, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2015
İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2015
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2015
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2015
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2015
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2015
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2015
Ecotoxicology and Environmental Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2015
journal of food and health science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2015
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2015
journal of food processing and preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014
TÜBİTAK Projesi, Ekim 2014
journal of food processing and preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014
Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2014
fisheriessciences.com, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
journal of food science and technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
journal of food science and technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014
Journal of food safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2013
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2013
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2013
journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2013
HAYVANSAL ÜRÜNLERDE SAKSİTOKSİN VE ÖNEMİ, Diğer Dergiler, Temmuz 2013
DENİZ ÜRÜNLERİNDE HİSTAMİN, Diğer Dergiler, Temmuz 2013
8. gıda mühendisliği kongresi, Diğer Dergiler, Haziran 2013
journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2013
Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2013
Environmental Monitoring and Assessment, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2013
Biological Trace Element Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2013
Levrek Balığı (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus 1758)'nın Raf Ömrü Üzerine Farklı Paketleme Koşullarının Etkisi, Diğer Dergiler, Mart 2013
Tekirdağ İli Sahillerinde Avlanan Su Ürünlerinin Ağır Metal İçeriklerinin Belirlenmesi, Diğer Dergiler, Mart 2013
TÜBİTAK Projesi, Mart 2013
journal of food safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2013
Biological Trace Element Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012
Biological Trace Element Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2012
TÜBİTAK Projesi, Aralık 2012
TÜBİTAK Projesi, Aralık 2012

TÜBİTAK Projesi, Aralık 2012
TÜBİTAK Projesi, Aralık 2012
TÜBİTAK Projesi, Aralık 2012
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2012
GIDA DERGİSİ , Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2012
Food and Chemical Toxicology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2012
TÜBİTAK Projesi, Kasım 2011
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2011
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2011
INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL ANALYTICAL CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2011
LIPIDS, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2011
TÜBİTAK Projesi, Eylül 2011
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2011
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisan 2011
KAFKAS UNİVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011
journal of food science and technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2010
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2010

Metrikler

Yayın: 156
Atıf (WoS): 635
Atıf (Scopus): 667
H-İndeks (WoS): 16
H-İndeks (Scopus): 16

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

agrosym 2017, Katılımcı, Bosna-Hersek, 2017
ICAFOF 2017, Katılımcı, Türkiye, 2017
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2016
17th International Congress of Dietetics, Katılımcı, Granada, İspanya, 2016
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İZMİR, Türkiye, 2015
38th International Symposium on Environmental Analytical Chemistry, Katılımcı, İSVİÇRE, LOZAN, Türkiye, 2014
VI International Bioengineering Congress 2013 Human Welfare, Katılımcı, izmir, Türkiye, 2013
AQUA 2012, Katılımcı, prag, Çek Cumhuriyeti, 2012
International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, istanbul, Türkiye, 2011
Sfam summer conference, Katılımcı, dublin, İrlanda, 2011
The Institute of Food Technologists Annual Meeting and FOOD EXPO, Katılımcı, Dallas, Amerika Birleşik Devletleri, 2000

Akademi Dışı Deneyim

istanbul üniversitesi su ürünleri fakültesi