

Dr. Öğr. Üyesi Hande DOĞRUYOL BAYAR

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Dahili: 20152

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

E-posta: dogruiyol@istanbul.edu.tr

Web: <http://aves.istanbul.edu.tr/dogruiyol/cv>

Posta Adresi: İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Kalenderhane Mah., Onaltı Mart Şehitleri Cad., No: 2 34134, Vezneciler, Fatih / İstanbul



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-0856-3823

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAE-3487-2019

ScopusID: 57189627428

Yoksis Araştırmacı ID: 111594

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, Türkiye 2013 - 2017

Yüksek Lisans, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü/İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye 2010 - 2013

Lisans, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye 2004 - 2009

Yabancı Diller

Norveççe, A2 Temel

İngilizce, C1 İleri

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

İş Sağlığı ve Güvenliği, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2021

Mesleki Eğitim, Eğiticinin Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, Sürekli Eğitim Uygulama Ve Araştırma Merkezi , 2019

Mesleki Eğitim, Araştırma Odaklı Monte Carlo Simülasyon Uygulamaları Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2016

Mesleki Eğitim, Karşılaştırmalı Fortran 90 ve C++ Programı Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2016

Mesleki Eğitim, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartları Enstitüsü, 2011

Mesleki Eğitim, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) Temel Eğitimi, Profesyonel Ltd. Şti., 2010

Yaptığı Tezler

Doktora, Listeria monocytogenes'in Sous Vide Somonda İnhibisyonu, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı / İşleme Teknolojisi Programı, 2017

Yüksek Lisans, Sous vide ve ışınlama teknolojilerinin birlikte kullanımının balığın raf ömrüne etkisi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı, 2013

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

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

Araştırma Görevlisi Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2017 - 2021

Araştırma Görevlisi, İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık ve Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Bölümü, 2010 - 2017

Verdiği Dersler

Shellfish Safety and Management, Lisans, 2023 - 2024

Fundamentals of Seafoods Science, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Sakarya Üniversitesi, Temmuz, 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Evaluation of biotoxins and toxic metal risks in mussels from the Sea of Marmara following marine mucilage**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Erkan N., Mol S., Özden Ö., Can Tunçelli İ., Tosun Ş. Y., Üçok D., Dağsuyu E., Yanardağ R.
Food and Chemical Toxicology, cilt.186, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Examination of toxic element levels in seafood from aquaculture and associated risks for European consumers**
Özden Ö., Erkan N., Doğruyol Bayar H., Ortaboy S., Can Tunçelli İ.
AQUACULTURE AN INTERNATIONAL JOURNAL DEVOTED TO FUNDAMENTAL AQUATIC FOOD RESOURCES, cilt.585, ss.1-11, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **Assessment of health risks due to toxic metals in demersal fish captured from Saros and Edremit Bays, Northern Aegean Sea**
Dogruyol H., Erkan N., Özden Ö., Can Tunçelli İ., Karakulak F. S.
ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH, cilt.30, ss.111357-111368, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **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., Doğruyol H., Bostan K.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.16, sa.3, ss.537-548, 2023 (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. **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)
- VIII. **Comparison of three different fish species from the Marmara Sea to fulfill daily EPA and DHA needs**
Ozden Ö., Dogruyol H.
Iranian Journal of Fisheries Sciences, cilt.19, ss.125-135, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **Color assessment by different techniques of gilthead seabream (*Sparus aurata*) during cold storage**
Unal Sengor G. F., Balaban M. O., Topaloglu B., Ayvaz Z., Ceylan Z., Dogruyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, ss.696-703, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Determination of shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*) with time temperature indicators**
Unal Sengor G. F., Balaban M. O., Ceylan Z., Dogruyol H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.42, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **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)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **Kovid-19 Sürecinde Balık Restoranlarının Gıda Güvenliği Düzeyinin Değerlendirilmesi: Sarıyer/İstanbul Örneği**
Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Erkan N., Köse Reis İ., Doğruyol Aladak K. B.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.6, sa.2, ss.137-153, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F., Ceylan Z., Dogruyol H.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.35, sa.2, ss.115-119, 2018 (ESCI)
- V. **Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, cilt.42, sa.4, ss.339-347, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Mürekkap Balığı'nın (*Sepia Officinalis*, L.1758) Yenilebilir Vücut Kısımlarının Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., GÖNÜLAL O.
Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi, cilt.17, ss.29-33, 2017 (Hakemli Dergi)
- VII. **Use Of Natural Preservatives In Seafood: Plant Extracts, Edible Film And Coating**
Erkan N., Doğruyol H., Günlü A., Genç İ.
JOURNAL OF FOOD AND HEALTH SCIENCE, cilt.1, sa.1, ss.33-49, 2015 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Su ürünlerinde gıda güvenliği açısından karşılaşılan riskler**
ÖZDEN Ö., DOĞRUYOL H.
Gıda Güvenliği Dergisi, cilt.2, sa.27, ss.58-60, 2014 (Hakemli Dergi)

IX. İklim değişikliğinin su ürünlerine ve tüketimine etkisi

Mol Tokay S., Doğruyol H.

Journal of FisheriesSciences.com, sa.6, ss.341-356, 2012 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Kültür karaca mersin balığı (Acipenser gueldenstaedtii) yumurtasının ve etinin değerlendirilmesi**
Memiş D., Erkan Özden N., Doğruyol Bayar H., Can Tunçelli İ., Özden Ö., Tunçelli G.
1. Mersin Balığı Çalıştayı, Sinop, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2024, ss.1
- 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 MERCURY RISKS IN FARMED SEA BREAM, SEA BASS, AND MUSSEL SEASONALLY**
Özden Ö., Erkan Özden N., Doğruyol H., Ortaboy Sezer S., Can Tunçelli İ.
World Aquaculture Singapore 2022, Singapore, Singapur, 29 Kasım - 02 Aralık 2022, ss.533
- VI. **Evaluation of the Effects of Mucilage on Public Health in Seafood from the Marmara Sea**
Erkan Özden 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
- VII. **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
- VIII. **Evaluation of the antibacterial effect of jujube leaf extract on Listeria monocytogenes**
Doğruyol H.
VI. International Congress on Domestic Animal Breeding Genetics and Husbandry Animal Nutrition, Aquaculture, Apiculture and Veterinary Science, Samsun, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2022, ss.226-229
- IX. **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
- X. **Toxic metal levels in canned tuna fish sold in European countries and potential risk for human health**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H.
10th Central European Congress on Food (CEFood) , Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.67
- XI. **Kovid-19 sürecinde balık restoranlarının gıda güvenliği düzeyinin değerlendirilmesi: Sarıyer/İstanbul Örneği**
Tosun Ş. Y., Doğruyol H., Erkan N., Köse Reis İ.
4th International Congress on Agriculture, Environment and Health 20-22 May 2021, Aydın, Türkiye, 20 - 22 Mayıs

2021, ss.140-141

- XII. **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
- XIII. **LEVREK BALIĞI'NIN MİKROBİYAL KALİTESİ ÜZERİNE BALZAMİK SİRKE, LİMON VE DOMATES SUYUNUN ETKİSİ**
TOSUN Ş. Y., ÜÇÖK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.47
- XIV. **Levrek balığının mikrobiyal kalitesi üzerine balzamik sirke, limon ve domates suyunun etkisi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.47
- XV. **The effect of heat treatment on the microbiological profile of mussels *Mytilus galloprovincialis***
ÜÇÖK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H.
Aquaculture Europe, 2014, San Sebastian, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1360-1359
- XVI. **Dondurulmuş karideslerde farklı çözündürme koşullarının mikrobiyolojik gelişim üzerine etkisi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Akbaba S.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.173
- XVII. **Mısır unu ve keçiyoynuzu unu ile yapılan balık köftelerinin duyuşal özellikleri**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.19
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **Effect of monosodium glutamate on the sensory properties of fish soup**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Almanya, 20 - 23 Ekim 2015, ss.133
- XXI. **Monosodyum glutamatın hamsi köftesinin duyuşal özellikleri üzerine etkisi**
Doğruyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.292
- XXII. **Karadeniz Bölgesine Has Geleneksel Hamsi Yemeklerinin Tüketime Hazır Ürün Olarak Değerlendirilmesi**
Doğruyol H., Özden Ö.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.291
- XXIII. **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
- XXIV. **The Effect of Heat Treatment on the Microbiological Profile of Mussels *Mytilus Galloprovincialis***
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Doğruyol H.
EAS 2014, Bilbao, İspanya, 14 - 17 Ekim 2014, ss.1360
- XXV. **Mürekkap Balığının (*Sepia Officinalis*,L.) Besin Bileşimi Ve Randımanının Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H., Gönülal O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013, ss.220
- XXVI. **Mürekkap Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Duyuşal, Kimyasal ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H.
FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum, Türkiye, 30 Mayıs - 01 Haziran 2013, ss.370-371
- XXVII. **Akvakültür Balıklarında Duyuşal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**
Şengör G. F., Doğruyol H., Ceylan Z.

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

XXVIII. İklim değişiminin su ürünleri tüketimine etkisi

Mol S., Doğruyol H.

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.224-225

XXIX. 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, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.224

Diğer Yayınlar

I. Soğutulmuş Balığı'nın Kalitesi ve Raf Ömrü Süresinin Uzatılmasında Sıcaklık-Zaman Göstergeli Etiket ve Antibakteriyel Kağıt Kullanımının Önemi

ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL H., CEYLAN Z.

Diğer, ss.0-7, 2012

Desteklenen Projeler

DOĞRUYOL BAYAR H., 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 - Devam Ediyor

Erkan Özden N., Can Tunçelli İ., Tunçelli G., Memiş D., Doğruyol Bayar H., Ertik O., Yanardağ R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kültür Karaca Mersin Balığı (Acipenser gueldenstaedtii) Yumurtasının Havyar Etinin Sıcak ve Soğuk Füme Olarak Değerlendirilmesi, 2022 - 2024

Erkan Özden N., Tunçelli G., Can Tunçelli İ., Dağsuyu E., Doğruyol Bayar H., Ürkü Atanasov Ç., Türkyılmaz İ. B., Memiş D., Yanardağ R., Özden Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Midyelerde mikropplastik ve cıva maruziyetinin katkılı depurasyonla giderimi, 2022 - 2024

Özden Ö., Erkan Özden N., Ortaboy Sezer S., Doğruyol Bayar H., Can İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Denizel Yetiştiricilik Kaynaklı Ürünlerin Gıda Güvenliği Yönünden Değerlendirilmesi, 2020 - 2023

MOL TOKAY S., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kültür midyelerinde (Mytilus galloprovincialis, L. 1819) ağır metal düzeylerinin ve potansiyel halk sağlığı risklerinin belirlenmesi, 2019 - 2021

ULUSOY Ş., ÜÇÖK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye ve Diğer Ülkelerin Marketlerinde Satışa Sunulan Ton Balığı Konservelerinde Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Bazı Toksik Metallerin Belirlenmesi, 2018 - 2021

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., TOSUN Ş. Y., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇÖK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016
ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mürekkap Balığı'nın (Sepia officinalis, L.) Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi, 2013 - 2014

ŞENGÖR G. F., TOPALOĞLU B., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buzda Depolanan Çipura Balığının Raf Ömrünün Belirlenmesinde Kağıt Kaplamaların ve Akıllı Etiketlerin Etkisinin Araştırılması, 2012 - 2014

MOL TOKAY S., DOĞRUYOL BAYAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sous vide ve ısınlama teknolojilerinin birlikte kullanımının balığın raf ömrüne etkisi, 2011 - 2013

Patent

Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol Bayar H., GLÜTENSİZ UN İÇEREN BİR HAZIR YEMEK HARCİ VE BUNUN HAZIRLANMA YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/13987 , Standart Tescil, 2019

Bilimsel Hakemlikler

FOOD CONTROL, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023
Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Temmuz 2023
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2023
Food Chemistry: X, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2023
Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2023
JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Haziran 2022
Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2022
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2022
ACTA AQUATICA TURCICA, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2022
FOOD CHEMISTRY, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2022
Aydın Gastronomy, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022
Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2022
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021
GIDA, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ağustos 2021
Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2021
Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2021
International Journal of Agriculture Environment and Food Sciences, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2021
Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2021
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2021
Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2021
Aquatic Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Aquatic Sciences And Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2020
Journal Of Food Processing And Preservation, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019
International Journal Of Food Properties, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Aquatic Sciences and Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2019
Aquatic Sciences and Engineering, ESCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018

Metrikler

Yayın: 50
Atıf (WoS): 85
Atıf (Scopus): 89
H-İndeks (WoS): 5
H-İndeks (Scopus): 5

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

3rd Food Chemistry Conference, Katılımcı, Dresden, Almanya, 2023
VI. International Congress on Domestic Animal Breeding Genetics and Husbandry Animal Nutrition, Aquaculture, Apiculture and Veterinary Science, Katılımcı, Samsun, Türkiye, 2022
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Katılımcı, Çanakkale, Türkiye, 2020
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Mersin, Türkiye, 2019
17th International Congress of Dietetics, Katılımcı, Granada, İspanya, 2016
12th European Nutrition Conference FENS 2015, Katılımcı, Berlin, Almanya, 2015
18. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2015
2nd International Congress on Food Technology, Katılımcı, Aydın, Türkiye, 2014
Aquaculture Europe 2014 International Conference & Exposition, Katılımcı, Bilbao, İspanya, 2014
17. Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2013
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2011
4 th International Congress on Food and Nutrition, 3 rd. Safe Consortium International Congress on Food Safety, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011