

Asst. Prof. Didem ÜÇOK



Personal Information

Office Phone: [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Extension: 16490

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

Email: ducok@istanbul.edu.tr

Other Email: didemucokalakavuk@gmail.com

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

Address: Balaban Ağa Mah. Ordu C. No:200 Laleli 34130 Fatih



International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-0162-4731

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-1685-2020

Yoksis Researcher ID: 176476

Education Information

Doctorate, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey 2003 - 2009

Postgraduate, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey 2000 - 2003

Undergraduate, Istanbul University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, Turkey 1996 - 2000

Foreign Languages

French, B2 Upper Intermediate

English, B1 Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Occupational Health and Safety, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, İstanbul Üniversitesi, 2021

Education Management and Planning, Planlamadan değerlendirmeye uzaktan eğitim: öğrenme ve öğretme süreci, İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, 2020

Education Management and Planning, Girişimcilik Eğitimi, TÜSSİDE, 2013

Education Management and Planning, TS-EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi, Türk Standartlar Enstitüsü Personel ve Sistem Belgelendirme Merkezi, 2011

Dissertations

Doctorate, İstanbul Piyasasında Hazır Yemek Olarak Satılmakta Olan Su Ürünlerinde Riskli Mikroorganizmaların Belirlenmesi, Istanbul University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Teknolojisi, 2009

Postgraduate, İstanbul Balık Halinin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi, Istanbul University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi/İşleme Teknolojisi, 2003

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Academic and Administrative Experience

Courses

Su ürünleri işleme makinaları, Undergraduate, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Uygulamalı Girişimcilik, Undergraduate, 2013 - 2014

Su ürünlerinde mikrobiyal dekontaminasyon yöntemleri, Postgraduate, 2012 - 2013

Su Ürünleri İşleme Mekanizasyonu, Undergraduate, 2009 - 2010

Jury Memberships

Post Graduate, Hande Doğruyol Tanrıverdi yüksek lisans tez savunması, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, June, 2013

Post Graduate, Murat Yeşiltaş yüksek lisans tez savunma sınavı, İstanbul Üniversitesi fen Bilimleri Enstitüsü, May, 2012

Post Graduate, Selin Akçay yüksek lisans tez savunma sınavı, İstanbul Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, May, 2012

Academic Staff Examination, İşleme Teknolojisi Anabilim dalına ait 1 adet araştırma görevlisi kadrosuna başvuran adayların sınavı, Su Ürünleri Fakültesi, September, 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **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, vol.16, no.3, pp.537-548, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **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, vol.73, no.3, pp.86-92, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **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, vol.21, no.11, pp.535-540, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. **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, vol.36, no.4, pp.202-206, 2021 (AHCI)
- V. **Effect of microwave cooking on foodborne pathogens in fish**
Ulusoy S., Alakavuk D., Mol S., COŞANSU AKDEMİR S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.43, no.8, 2019 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of essential oils on the survival of *Salmonella* Enteritidis and *Listeria monocytogenes* on fresh Atlantic salmon (*Salmo salar*) during storage at 2 +/- 1 degrees C**
Tosun S. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan N.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, no.1, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **Effects of Chitosan Treatment on the Quality Parameters of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) during Chilled Storage**

Bingol E. B., Bostan K., Varlik C., Uran H., Alakavuk D., Sivri N.

TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.15, no.4, pp.821-831, 2015 (SCI-Expanded)

- VIII. **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, vol.15, no.1, pp.73-80, 2015 (SCI-Expanded)
- IX. **Effects of modified atmosphere packaging on some quality attributes of a ready to eat salmon sushi**
Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, vol.13, no.2, pp.394-406, 2014 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of Treatment with Chitosan on Sensory and Chemical Quality Parameters of Frozen Shrimp**
Bingol E. B., Uran H., Bostan K., Varlik C., Sivri N., Alakavuk D.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.19, no.3, pp.399-405, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **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, vol.6, no.1, pp.283-289, 2013 (SCI-Expanded)
- XIII. **Heavy metals in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) from Marmara Sea, Turkey**
MOL TOKAY S., ÜÇÖK ALAKAVUK D.
BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH, vol.141, pp.184-191, 2011 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of a *Pediococcus* spp. on the quality of vacuum-packed horse mackerel during cold storage**
Coşansu S., MOL TOKAY S., ÜÇÖK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, vol.17, pp.59-66, 2011 (SCI-Expanded)
- XV. **Antimicrobial effects of additives on vacuum packaged hot smoked fish Effects of sage and grape seed oils on microbial growth and quality in hot-smoked sea bream fillets**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Fleischwirtschaft, vol.91, no.7, pp.92-98, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. **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, vol.46, no.2, pp.395-401, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **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, vol.10, no.3, pp.373-380, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **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, vol.139, no.1-2, pp.36-40, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **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)
- XX. **Keeping quality of different packaged salted Atlantic bonito "lakerda",**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Journal Of Food Biochemistry, no.33, pp.728-744, 2009 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effects of Different Processing Technologies on the Chemical Composition of Seafoods**
Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Food Science And Technology Research, vol.14, no.5, pp.467-470, 2008 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effect of psychrophilic bacteria to estimate fish quality**

- Mol S., Erkan N., Üçok D., Tosun S. Y.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.18, no.1, pp.120-128, 2007 (SCI-Expanded)
- XXIII. **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)
- XXIV. **Spoilage and shelf life of sardines (*Sardina pilchardus*) packed in modified atmosphere**
Erkan N., Özden O., Üçok Alakavuk D., Yıldırım (Tosun) Ş. Y., İnuğur M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, no.5-6, pp.667-673, 2006 (SCI-Expanded)
- XXV. **Effect of washing with tap water on the quality of sea bass**
Erkan N., Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.86, no.7, pp.111-116, 2006 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Gutted effect on quality and shelf-life of sea bream stored in ice**
ERKAN N., Alakavuk D., Tosun Y., Ozden O.
FLEISCHWIRTSCHAFT, vol.86, no.6, pp.105-110, 2006 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Effect of washing with tap water on the quality of sea bass**
Erkan Özden N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Özden Ö.
Fleischwirtschaft, vol.86, no.7, pp.111-116, 2006 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Dondurma ve Çözündürme İşleminin Balık Kalitesi Üzerine Etkisi**
BAYGAR T., ÖZDEN Ö., ÜÇÖK ALAKAVUK D.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, vol.28, no.1, pp.173-178, 2004 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Efficacy of natural and consumer-friend applications to control *Aeromonas hydrophila* growth in Bluefish**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Stratev D.
Aquatic Research, vol.6, no.2, pp.109-116, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- 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., ÜÇÖK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL BAYAR H., BOSTAN K.
FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY JOURNAL, vol.21, no.4, pp.321-332, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **IMMEDIATE EFFECT OF DIFFERENT PASTEURIZATION TEMPERATURES (50°C and 70°C) ON THE QUALITY PARAMETERS OF SHRIMP (*Parapenaeus longirostris*)**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Can Tunçelli İ.
Gıda, vol.46, no.5, pp.1205-1217, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **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, vol.36, no.4, pp.159-165, 2021 (ESCI)
- V. **Quality Changes of Thermal Pasteurized Mussels (*Mytilus galloprovincialis*) During Refrigerated Storage at 4±1°C**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, vol.33, no.4, pp.117-123, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Monosodyum Glutamatın Balık Çorbası ve Balık Köftesinin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
GIDA, vol.42, no.4, pp.339-347, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.2, no.2, pp.82-89, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

- VIII. **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, vol.31, no.1, pp.41-44, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **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, vol.7, no.3, pp.412-417, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemleri**
Erkan N., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.2, no.1, pp.88-99, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Su Ürünlerinde Risk Faktörü; *Listeria monocytogenes* Tehlikesi.**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
Dünya Gıda Dergisi, vol.4, pp.78-82, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **İstanbul'da satılan karideslerin sodyum metabisüfit düzeyinin tespiti**
Erkan N., Özden Ö., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Varlık C., Baygar T.
Journal of FisheriesSciences.com, vol.1, no.1, pp.26-33, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **biyolojik katkı maddesi kitin**
Varlık C., ÜÇÖK ALAKAVUK D.
Dünya Gıda, no.2, pp.70-73, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Su ürünlerinin beslenmedeki önemi ve besin değeri**
Varlık C., ÜÇÖK ALAKAVUK D.
Tarım İstanbul, no.80, pp.13-15, 2002 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol**
Varlık C., Özden Ö., Erkan Özden N., Üçok Alakavuk D.
İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2007

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **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, Turkey, 4 - 06 March 2023, pp.58
- II. **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, Turkey, 4 - 06 March 2023, pp.59
- III. **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, Turkey, 3 - 04 November 2022, pp.55-56

- IV. **Effect of Treatment with Orange and Lemon Juice on the Microbial Quality of Marine Trout (*Oncorhynchus mykiss*, walbaum 1792)**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE on FOOD, AGRICULTURE and VETERINARY, İzmir, Turkey, 19 - 20 June 2021, pp.276-277
- V. **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, Bosnia And Herzegovina, 10 - 11 June 2021, pp.67
- VI. **LEVREK BALIĞI'NIN MİKROBİYAL KALİTESİ ÜZERİNE BALZAMİK SİRKE, LİMON VE DOMATES SUYUNUN ETKİSİ**
TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H.
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Turkey, 24 - 26 September 2019, pp.47
- VII. **Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H.**
20. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Mersin, Turkey, 24 - 26 September 2019, pp.47
- VIII. **Efficacy of various chemical decontaminants on E. coli O157:H7 inoculated to black sea trout**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş.
Hydromedit 2018, Volos, Greece, 8 - 11 November 2018, pp.325-328
- IX. **The effect of heat treatment on the microbiological profile of mussels *Mytilus galloprovincialis***
ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., DOĞRUYOL H.
Aquaculture Europe, 2014, San Sebastian, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1360-1359
- X. **Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Doğruyol H., Akbaba S.**
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.173
- XI. **i**
Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Doğruyol H.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.19
- XII. **Konserve Balıkların Histamin İçeriği ve Yağ Oksidasyonu Açısından Kalitesinin Belirlenmesi**
Ulusoy Ş., Doğruyol H., Üçok Alakavuk D., Mol S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.133
- XIII. **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, Germany, 20 - 23 October 2015, pp.133
- XIV. **Doğruyol H., Ulusoy Ş., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.**
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.292
- XV. **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, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1360
- XVI. **Inhibitory Effect of Some Plant Oils on *Salmonella enteritidis* Inoculated to Raw Salmon**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan N.
Aquaculture Europe, Bilbao, Spain, 14 - 17 October 2014, pp.1343
- XVII. **Lüfer balığında meydana gelen *Aeromonas hydrophyla* kontaminasyonunun asetik asit ile indirgenmesi**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Stratev D.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.198
- XVIII. **Karideslerin kitosan ve melanoz inhibitörleri ile muamelesinin dondurulmuş muhafaza sırasında duyusal ve kimyasal kalite üzerine etkisi**
Varlık C., Bostan K., Uran H., üçok alakavuk d., bingöl e. b.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 1 - 04 October 2012, pp.442
- XIX. **Effects Of Treatment With Chitosan Combinations On Microbiological Growth During Cold Storage Of Raw Shrimps**
Bostan K., Varlık C., SİVRİ N., üçok alakavuk d., bingöl e. b., Uran H.

23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Turkey, 3 September - 07 October 2012, pp.812

- XX. **Effect of microwave cooking on pathogens in salmon blocks**
MOL TOKAY S., ÜÇÖK ALAKAVUK D., Coşansu S., ULUSOY Ş.
Aqua 2012, Czech Republic, pp.93
- XXI. **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, Spain, 8 - 12 July 2012, pp.39
- XXII. **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, Spain, 8 - 12 July 2012
- XXIII. **Determination of Enterobacteriaceae on horse mackerel (Trachurus trachurus) Sold in Istanbul District Bazaars**
TOSUN Ş. Y., ÜÇÖK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International Conference of Agricultural Engineering CIGR-AgEng2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.39
- XXIV. **Surveying microbiological quality of chilled ready to eat seafood marketed in Istanbul**
ÜÇÖK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricultural engineering CIGR-AgEng 2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.38
- XXV. **Determination of risky microorganisms in frozen ready-to-eat seafood sold in Istanbul market**
MOL TOKAY S., ÜÇÖK ALAKAVUK D.
International conference of agricultural engineering CIGR-AgEng 2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.71
- XXVI. **Determination of enterobacteriaceae on horse mackerel sold in Istanbul district bazaar**
TOSUN Ş. Y., ÜÇÖK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
International conference of agricultural engineering CIGR-AgEng 2012, Spain, 1 - 04 July 2012, pp.39
- XXVII. **Geleneksel pastörizasyon işlemi uygulanmış midye salatasının formülasyonu besin bileşimi ve raf ömrünün belirlenmesi**
TOSUN Ş. Y., ÜÇÖK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011
- XXVIII. **Survival of selected pathogens on whiting cooked in microwave**
MOL TOKAY S., ÜÇÖK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
TUBİTAK 4. International Congress on Food and Nutrition, Turkey, pp.51
- XXIX. **Geleneksel Pastörizasyon İşlemi Uygulanmış Midye Salatasının Formülasyonu Besin Bileşimi ve Raf Ömrünün Belirlenmesi**
Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 - 27 October 2011, pp.271-272
- XXX. **Survival of Salmonella enteritidis on fish cooked microwave**
MOL TOKAY S., ÜÇÖK 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, Ireland, 4 - 07 July 2011, pp.58-59
- XXXI. **survival of Salmonella Enteritidis on fish cooked in microwave.**
MOL TOKAY S., ÜÇÖK ALAKAVUK D., COSANSU S., ULUSOY Ş.
Sfam summer conference, Ireland, pp.58-59
- XXXII. **Surveying indicators E.coli and coliforms in mussels harvested from the Marmara Sea, Turkey**
ÜÇÖK ALAKAVUK D.
Society for applied microbiology summer conference, Ireland, 1 - 04 July 2011, pp.63
- XXXIII. **Sıcak Dumanlanmış Alabalık Filetolarında Listeria monocytogenes Escherichia coli, Salmonella inhibisyonunda sodyum laktat ve askorbik asidin etkisi.**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
2. Ulusal Alabalık Sempozyumu , Karaman, Turkey, 6 - 08 July 2010

- XXXIV. **Sıcak Dumanlanmış Alabalık Filetolarında *Listeria monocytogenes* *Escherichia coli*, *Salmonella* inhibisyonunda sodyum laktat ve askorbik asidin etkisi**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D.
2. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Karaman, Turkey, 6 - 08 July 2010, pp.17
- XXXV. **Identification of pathogenic vibrios in the mussels harvested from Marmara sea**
ÜÇOK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S.
5th Central european congress on food, Slovakia, 1 - 04 May 2010, pp.117
- XXXVI. **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, Slovakia, 1 - 04 May 2010, pp.117
- XXXVII. **Soğukta depolanan pişirilmiş balıkların raf ömrü üzerine ısıtma işleminin etkisi**
ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., ERKAN ÖZDEN N., SARI B., AKÇA A.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009
- XXXVIII. **Soğukta Depolanan Pişirilmiş Balıkların Raf Ömrü Üzerine Isıtma İşleminin Etkisi**
Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y., Ulusoy Ş., Erkan N.
XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009, pp.186
- XXXIX. **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
- XL. **Effects of sage and grape seed oils on microbial growth and quality in hot-smoked seabream fillets**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
3. Middle East and North Africa (MENA) Region Animal Wealth Research Conference, Cairo, Egypt, 16 - 18 October 2008, pp.10
- XLI. **Keeping Quality of Different Packaged Salted Atlantic Bonito "Lakerda"**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 48. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Munich, Germany, 25 - 28 September 2007, pp.195
- XLII. **Farklı Pişirme Yöntemlerinin Somon Balığı (*Salmo salar*, L., 1758) Filetolarının Besin Bileşimi ve Kolesterol İçeriğine Etkisi**
Şengör G. F., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş. Y.
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 4 - 07 September 2007, pp.182
- XLIII. **Keeping quality of different packaged salted Atlantic bonito "lakerda"**
Erkan N., Tosun Ş. Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş.
Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, 48. Arbeitstagung des Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene, Munich, Germany, 25 - 28 September 2007, pp.195
- XLIV. **Farklı pişirme yöntemlerinin somon balığı filetolarının besin bileşimi ve kolestrol içeriğine etkisi**
ŞENGÖR G. F., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y.
XIV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Muğla, Turkey, 1 - 04 September 2007, pp.182

Supported Projects

ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., TOSUN Ş. Y., DOĞRUYOL BAYAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye ve Diğer Ülkelerin Marketlerinde Satışa Sunulan Ton Balığı Konservelerinde Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Bazı Toksik Metallerin Belirlenmesi, 2018 - 2021

TOSUN Ş. Y., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Bitki Yağlarının Taze Somon Balığındaki *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella enteritidis* Gelişimi Üzerine Etkisi, 2013 - 2017

ÜÇOK D., TOSUN Ş. Y., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Lüfer Balığında meydana gelen *Aeromonas Hydrophyla* kontaminasyonunun tuz ve asetik asit ile indirgenmesi, 2013 - 2017

MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇÖK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016

ÜÇÖK D., Project Supported by Higher Education Institutions, FARKLI ÖN İŞLEMLERİN KURUTULMUŞ BALIĞIN KALİTESİNE ETKİSİ, 2013 - 2014

ÜÇÖK D., Project Supported by Higher Education Institutions, SURVEYING MICROBIOLOGICAL QUALITY OF CHILLED READY TO EAT SEAFOOD MARKETED IN ISTANBUL, 2012 - 2012

ÜÇÖK ALAKAVUK D., BİNGÖL E. B., SİVRİ N., TUBİTAK Project, Kitosan ile Muamelenin Karides Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2011 - 2012

ÜÇÖK D., Project Supported by Higher Education Institutions, Surveying indicators Escherichia coli and Coliforms in mussels (Mytilus galloprovincialis, Lamarck, 1819) harvested from Marmara Sea, Turkey, 2011 - 2011

ÜÇÖK D., Project Supported by Higher Education Institutions, Identification of Vibrio Species in The Mussels (Mytilus galloprovincialis, Lamarck, 1819) Harvested From The Marmara Sea, 2010 - 2010

ÜÇÖK ALAKAVUK D., MOL TOKAY S., TUBİTAK Project, Balıkta tuzlama ve kurutma işlemlerinin salmonella üzerine etkisi, 2007 - 2008

Scientific Refereeing

Journal of Food and Health Science, Other Indexed Journal, June 2018

International Journal of Food Properties, SCI Journal, April 2018

Ege Journal of fisheries and aquatic Sciences, Other Indexed Journal, December 2017

Journal of fisheries sciences.com, Other journals, June 2012

Journal of fisheries sciences.com, Other journals, April 2011

Metrics

Publication: 87

Citation (WoS): 192

Citation (Scopus): 215

H-Index (WoS): 8

H-Index (Scopus): 9

Congress and Symposium Activities

19. Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Sinop, Turkey, 2017

12. Gıda Kongresi, Attendee, Edirne, Turkey, 2016

12th European Nutrition Conference FENS, Attendee, Berlin, Germany, 2015

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyonu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015

EAS 2014, Attendee, Spain, 2014

17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013

EAS, Global Aquaculture Securing Our Future, Attendee, Prag, Czech Republic, 2012

23rd International ICFMH Symposium FoodMicro, Attendee, İstanbul, Turkey, 2012

International Conference of Agricultural Engineering, Attendee, Valencia, Spain, 2012

4th International Congress on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2011

16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Antalya, Turkey, 2011

Society for Applied Microbiology (SFAM) Summer Conference, Attendee, Dublin, Ireland, 2011

5th Central European Congress on Food (CEFood), Attendee, Bratislava, Slovakia, 2010

XV. Ulusal su ürünleri sempozyumu, Attendee, Rize, Turkey, 2009

Middle east and north africa conferences for animal wealth, Attendee, Cairo, Egypt, 2008

XIV. Ulusal Su ürünleri sempozyumu, Attendee, Muğla, Turkey, 2007

Awards

ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2012

ULUSOY Ş., ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2011

ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2010

ÜÇOK ALAKAVUK D., Bilime Katkı, İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, April 2006