

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Araş. Gör. Gökşen ARIK

Doğum Tarihi: 02.01.1987

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üni	Yıl
Lisans	Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Erciyes Üniversitesi	2005-2009
Y. Lisans	Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Uludağ Üniversitesi	2009-2011
Doktora	Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	Uludağ Üniversitesi	2011- (Devam ediyor)

Yüksek Lisans Tez Başlığı: Kitosanın Şarapta Bozulma Yapan Mikroorganizmalar Üzerine Antimikrobiyel Etkisinin Belirlenmesi

Tez Danışman(lar)ı: Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü), Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)

Doktora Tez Başlığı: Çeşitli gıdalardan izole edilen laktik asit bakterilerinin (LAB) tanımlanması ve biyofilm oluşturma yetenekleri ile antibiyotik dirençliliklerinin araştırılması

Tez Danışman(lar)ı: Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU (Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2011-Devam ediyor

Projelerde Yaptığı Görevler :

Çeşitli Gıdalardan Elde Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri İle Biyofilm Oluşturma Koşullarının Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Orta Ölçekli Araştırma Projesi, Proje No: OUAP(Z)-2015/8, Yardımcı Araştırmacı, 2015-**

Ödüller: -

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

A1. BAGDER-ELMACI, S., **GULGOR, G.**, TOKATLI, M., ERTEN, H., İŞÇİ, A., OZCELIK, F. “Effectiveness of chitosan against wine-related microorganisms”, *Antonie van Leeuwenhoek Journal of Microbiology*, 107 (3):675-86, 2015.

A2. TOKATLI, M., **GULGOR, G.**, BAGDER-ELMACI, S., ARSLANKOZ-ISLEYEN, N., OZCELIK, F. “In Vitro Properties of Potential Probiotic Indigenous Lactic Acid Bacteria Originating from Traditional Pickles”, *BioMed Research International*, Volume 2015, Article ID 315819, 8 pages, <http://dx.doi.org/10.1155/2015/315819>, 2015.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

B1. KORUKLUOĞLU, M., **GULGOR, G.** Honey Related Microorganisms and Antimicrobial Compounds. International Congress on Food of Animal Origin, 10-13 Kasım 2016. Turkish Republic of North Cyprus, pp. 157-1578, 2016. (Poster bildiri).

B2. **GULGOR, G.**, KORUKLUOĞLU, M. “Production of biocolours by microorganisms and their importance in food industry”, European Biotechnology Congress, 5-7 May 2016. Riga, Latvia, 231(Supplement): S39.

B3. KORUKLUOĞLU M., **GULGOR G.**, "The correlation between biofilm formation and antibiotic resistance of some microorganisms isolated from "Kefir", European Biotechnology Congress, 5-7 May 2016. Riga, Latvia, 231 (Supplement): S15.

B4. KORUKLUOĞLU, M., **GULGOR, G.**, “The Importance of *Lactobacillus helveticus* and Its Effects On the Health”, Bursa 3rd International Food Congress, 2014. (Poster)

B5. **GULGOR, G.**, KORUKLUOĞLU, M., “The Importance of Microbial Metabolomics

and Their Application Fields in Food Microbiology”, Bursa 3rd International Food Congress, 2014. (Poster)

B6. KORUKLUOGLU, M., **GULGOR, G.**, “The Antifungal Activity of Organic Acids Produced by Lactic Acid Bacteria”, Proceedings of 2nd International Congress on Food Technology, 2014. (Poster)

B7. **GULGOR, G.**, KORUKLUOGLU, M., “The Risk of Biofilm Formation in the Food Industry and Prevention Methods”, Proceedings of 2nd International Congress on Food Technology, 2014 (Poster)

B8. BAGDER-ELMACI, S., **GULGOR, G.**, TOKATLI, M., OZCELIK, F,
“The

Inhibitory Effect of Chitosan Against Microorganisms Involved the Different Stages of Wine Production”, Proceedings of 2nd International Congress on Food Technology, 2014. (Sözlü sunum)

B9. BAGDER ELMACI, S., TOKATLI, M., **GULGOR, G.**, SANLIBABA, P.,

OZCELIK, F., “Probiotic Properties of Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Cubuk Pickles”, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid/ Macedonia, 2013. (Sözlü sunum)

B10. **GULGOR, G.**, TAMER, C. E., “Application Possibilities for Propolis as Food Preservative”, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid/ Macedonia, 2013. (Poster)

B11. KORUKLUOGLU, M., **GULGOR, G.**, “The Antimicrobial Effect of Locust Bean Extract which is a Traditional Food”, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid/ Macedonia, 2013. (Poster)

B12. **GULGOR, G.**, KORUKLUOGLU, M., “Preservation of Traditional Sweeties by Hurdle Technology”, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid/ Macedonia, 2013. (Poster)

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler: -

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1. **GULGOR, G.**, KORUKLUOGLU, M. 2016. Biogenic Amine Degradation by Lactic Acid Bacteria during Wine Processing. The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University. 30 (Special Issue): 487-492.

D2. KORUKLUOGLU, M., **GULGOR, G.** 2016. Resistance of Microbial Biofilms to

Disinfectants and Its Importance in Food Industry, The Journal of Agricultural Faculty of Uludag University. 30 (Special Issue): 518-524.

D3. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Şarap Kalitesinin Geliştirilmesinde Brettanomyces Türlerinin Killer Toksinler ile Engellenmesi (Properties and Importance of Killer Toxins for Wine Quality Improvement)”, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi”, 29:2 (183-192), 2015.

D4. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Mikroorganizmalar Arasında Çoğunluk Algılanması (Quorum Sensing)”, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi”, 28:2 (83-92), 2014.

D5. GÜLGÖR, G., ÖZÇELİK, F., “Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Amaçlı Kullanımı”, AKADEMİK GIDA, 12 (63-68), 2014.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M. Şarap Fabrikası Atıklarının Mikrobiyel Yolla Kompostlanması, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim 2016. Edirne, Türkiye, pp.53 (Sözlü bildiri)

E2.KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G. Zeytinyağı Fabrikası Atığı Olan Prinanın Biyodönüşümünde Küflerin Kullanım Olanakları, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim 2016. Edirne, Türkiye, pp.274 (Poster bildiri)

E3.ATAŞ, M., GULGOR, G. Ağır Metallerin Mikroorganizmalar Üzerine Etkisi, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim 2016. Edirne, Türkiye, pp.300 (Poster bildiri)

E4. KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G., “Taze Meyvelerin Ozon Uygulaması ile E.Coli 0157:H7'den Arındırılması”, 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 2013. (Sözlü sunum)

E5. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Soğuk Zincirin Gıda Güvenliğindeki Yeri ve Önemi”, 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 2013. (Poster)

E6. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Midyede Dolmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi”, 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 2013. (Poster)

E7. BAĞDER ELMACI, S., GÜLGÖR, G., TOKATLI, M., ÖZÇELİK, F., “Şarap Üretiminde SO₂ Düzeyini Azaltmak Amacı ile Kitosan Kullanılma Olanaklarının Araştırılması”, TGDF Gıda Kongresi, Antalya, Türkiye, 2013. (Sözlü sunum)

E8. TOKATLI, M., BAĞDER ELMACI, S., GÜLGÖR, G., ŞANLIBABA, P., ÖZÇELİK, F., “Çubuk Turşularından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin pH 2.5'te

Canlılık Düzeylerinin Belirlenmesi”, 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2013. (Poster)

E9. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri”, 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2013. (Poster)

E10. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi, 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2013. (Poster)

E11. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2013. (Poster)

E12. KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G., “Meyve Sularında Bozulma Etmeni *A.acidoterrestris*’in Bazı Katkı Maddeleri ile İnhibisyonu” 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 2012. (Poster)

E13. GÜLGÖR, G., BEKTAŞ, D., KORUKLUOĞLU, M., KUMRAL, A., “Bisfenol A İçerikli Gıda Ambalajlarına Güncel Yaklaşım”, 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 2012 (Sözlü sunum)

E14. KUMRAL, A., BEKTAŞ, D., GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Gemlik Çeşidi Olarak Satışa Sunulan Sofralık Zeytinlerin Bazı Özellikleri”. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, Türkiye, 2012. (Poster)

E15. BEKTAŞ, D., GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Akıllı Etiketleme Teknolojisi ve Kullanılabilirliği”. 3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 2012. (Poster)

E16. GÜLGÖR, G., BEKTAŞ, D., KORUKLUOĞLU, M., “Nutrigenetik”. 3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 2012. (Poster)

E17. GÜLGÖR, G., ÖZÇELİK, F. 2011. “Bakteriyosin Üreten Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Amaçlı Kullanımı”. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 2011. (Sözlü sunum)

F. Diğer yayınlar:

F1. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., “Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri”, Türktarım, 215 (66-70), 2014.