

## ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

### ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı** : Sine ÖZMEN TOĞAY

**Doğum Tarihi** : 13.05.1977

### Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Veteriner Fakültesi	İstanbul Üniversitesi	1998
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	2002
Doktora	Gıda Mühendisliği	Hacettepe Üniversitesi	2010

### Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı :

Çanakkale İlindeki Mezbahaların Kritik Kontrol Noktalarından Alınan Numunelerde Koliform, *Escherichia coli* ve *Escherichia coli* 0157:H7'nin Varlığının Araştırılması, 2002, Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ

### Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı :

Doğal Fermente Gıdalar ve Anne Sütünden Enterokokların İzolasyonu, Karakterizasyonu ve Bunların Probiyotik Kültür Olarak Kullanılabilme Potansiyelinin Araştırılması, 2010. Prof. Dr. Ayhan TEMİZ

### Görevler:

Görev Ünvanı	Görev Yeri	Yıl
Arş. Gör.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2000-2003
Arş. Gör.	Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2003-2010
Arş. Gör. Dr.	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2010-2013
Yrd. Doç. Dr.	İstanbul Medipol Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü	2013-2016
Yrd. Doç. Dr.	Uludağ Üniversitesi Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü	2016-

## **Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri**

**Ünal, M. M.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2013-2015

Hastane Mutfaklarından Alınan YüzeY Örneklerinde Hijyenik Durumun ve Çalışan Personelde Hijyen Farkındalığının Belirlenmesi

**Bingöl, K K.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2014-2016

İstanbul ve Şanlıurfa'da Satışa Sunulan Urfa Peynirlerinin Koagülaz Pozitif *Staphylococcus aureus* Yönüyle Karşılaştırılması

**Ede, E.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2014-2016

İstanbul İlinde Açıkta Satılan Dondurmaların Koagülaz Pozitif *Staphylococcus aureus* Yönüyle İncelenmesi

**Yamaner, C.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2014-2016.

Organik ve Organik Olmayan Peynirlerden İzole Edilen Enterokokların Antibiyotik Direnç Özelliklerinin Belirlenmesi

**Çağlayan, E. B.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2014-2017.

İstanbul İlindeki Pazar ve Marketlerde Açıkta Satılan Beyaz Peynirlerin Hijyenik Yönden Değerlendirilmesi

**Çıray, Z.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2015-2017.

Piyasada Satılan Ticari Kefirlerin Mikrobiyal Kalitesinin Değerlendirilmesi

**Karayiğit, Ş.**, İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, 2015-Devam ediyor.

Urfa Peynirlerinden İzole Edilen Enterokok Suşlarında Antibiyotik Duyarlılığının Değerlendirilmesi

## **Projelerde Yaptığı Görevler :**

1. Çiğ ve işlenmiş su ürünlerinden izole edilen enterokokların gıda güvenliği ve bakteriyosin üretim potansiyeli yönüyle değerlendirilmesi. **TÜBİTAK 3001 Projesi, Proje Yürütücüsü**, Proje No: 215O374, 2016-2018.

2. Deneysel kolit modelinde probiyotik ve omega-3 yağ asitlerinin inflamatuvar yanıtta etkileri. **TÜBİTAK 1002 Projesi, Yardımcı Araştırmacı**, Proje No: 115S679, 2015-2016.

3. Ev yapımı turşulardan izole edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik kültür potansiyellerinin araştırılması, **TÜBİTAK BİDEB 2209A Projesi, Danışman**, Proje No: 1919B011501117, **2015-2016**.
4. Çanakkale’de yetiştirilen *Karalahna* ve *Cabernet Sauvignon* üzümlerinden spontan ve saf maya fermentasyon teknikleri ile kırmızı şarap üretimi sırasında uçucu bileşikler ile fenolik madde ve antosiyaninlerdeki değişimlerin belirlenmesi ve spontan fermentasyonda rol alan mayaların tanımlanması, **TÜBİTAK 1001 Projesi, Yardımcı Araştırmacı**, Proje No: 114O431, **2014-2016**.
5. Mikroorganizmalar Kullanılarak Doğal Aroma Maddelerinin Tarımsal Atıklardan Üretimi ve Optimizasyonu, **TÜBİTAK COST Projesi, Yardımcı Araştırmacı**, Proje No: 110O903, **2011-2014**.
6. Gıda Kaynaklı *Enterococcus faecium* ve *Enterococcus faecalis* İzolatlarının Patojenite Potansiyellerinin ve Bakteriyosin Oluşturma Özelliklerinin Araştırılması, **ÇOMÜ Bilimsel Araştırma Projeleri, Yürütücü**, Proje No: 2011-080, **2011-2013**.
7. *Enterococcus faecium* S<sub>1-5</sub> İzolatının Gıda Teknolojisi Açısından Önemli Bazı Özelliklerinin Araştırılması, **ÇOMÜ Bilimsel Araştırma Projeleri, Yürütücü**, Proje No: 2010-157. **2010-2011**.
8. Gıdalardan İzole Edilen *Enterococcus faecalis* ve *E. faecium*’un Plazmid Profili, Virulens Genleri ve Antibiyotik Dirençliliğinin Belirlenmesi. **TÜBİTAK TBAG Hızlı Destek Programı Projesi, Bursiyer**, Proje No:108T265, Bütçe: 20.500 TL, 2008-2009.
9. Doğal Fermente Gıdalardan Enterokokların İzolasyonu ve Tanımlanması, **Hacettepe Üniversitesi BAP Destek Projesi, Yardımcı Araştırmacı**, Proje No: 07D03602001, **2007-2008**.
10. Çanakkale İlindeki Mezbahaların Kritik Kontrol Noktalarından Alınan Numunelerde Koliform, *Escherichia coli* ve *Escherichia coli* 0157:H7 nin Varlığı Üzerine Araştırmalar, **ÇOMÜ Bilimsel Araştırma Projeleri, Yardımcı Araştırmacı**, Proje No: 2001/b-20, **2001-2002**.

### **İdari Görevler:**

Istanbul Medipol Üniversitesi Hayvan Deneyleri Yerel Etik Kurulu Üyeliği

### **Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :**

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti

**Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeyindeki dersler:**

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2015-2016	Güz	BES211934 Genel Mikrobiyoloji (Lisans)	2	3	114
		BES311941 Besin Kontrolü ve Mevzuatı (Lisans)	2	0	100
		BESY117970 Besin Güvenliği ve HACCP (Yüksek Lisans)	2	0	34
	İlkbahar	BES221935 Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği (Lisans)	2	3	124
		BESY121004 İşlevsel Besinler (Yüksek Lisans)	2	0	17
		BESD121498 İşlevsel Besinlerde Son Gelişmeler (Doktora)	2	0	11
2014-2015	Güz	BES211934 Genel Mikrobiyoloji (Lisans)	2	3	97
		BES311941 Besin Kontrolü ve Mevzuatı (Lisans)	2	0	113
		BESY117970 Besin Güvenliği ve HACCP (Yüksek Lisans)	2	0	29
		SEC018003 Besin Güvenliği (Lisans)	2	0	60
	İlkbahar	BES221935 Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği (Lisans)	2	3	113
		BESY121004 İşlevsel Besinler (Yüksek Lisans)	2	0	41
SEC028003 Besin Güvenliği (Lisans)		2	0	62	

**ESERLER**

**A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**A1.** Güneser, O., Demirkol, A., Karagül Yüceer, Y., **Ozmen Togay, S.**, Isleten Hosoglu, M., Elibol, M. (2016). Production of Flavor Compounds from Olive Oil Mill Waste by *Rhizopus oryzae* and *Candida tropicalis*. Brazilian Journal of Microbiology, Doi: 10.1016/j.bjm.2016.08.003.

**A2. Ozmen Togay, S.,** Guneser, O., Karagul Yuceer, Y. (2016). Evaluation of physicochemical, microbiological and sensory properties and aroma profiles of goat cheeses provided from Canakkale, International Journal of Dairy Technology, Vol. 69, doi: 10.1111/1471-0307.12374.

**A3. Ozmen Togay, S.,** Ay, M., Guneser, O., Karagul Yuceer, Y. (2016). Investigation of antimicrobial activity and *entA* and *entB* genes in *Enterococcus faecium* and *Enterococcus*

*faecalis* strains isolated from naturally fermented Turkish White cheeses. Food Science and Biotechnology 25 (6), 1-5.

**A4.** Aksu F., Sandikci Altunatmaz, S., Issa, G., **Ozmen Togay, S.**, Aksu, H. (2016). Prevalence and identification by multiplex polymerase chain reaction patterns of *Cronobacter* spp. isolated from plant-based foods, Food Science and Technology Campinas, 36(4): 730-736.

**A5. Ozmen Togay, S.**, Ay, M., Sandikci Altunatmaz, S., Yilmaz Aksu, F., Erol Tinaztepe, O., Issa, G., Buyukunal, S. (2016). Antimicrobial activity potential of *Enterococcus* spp. isolated from some traditional Turkish cheeses, Kafkas Universitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 22 (5), 765-770.

**A6.** Güneser, O., Demirkol, A., Karagül Yüceer, Y., **Ozmen Togay, S.**, Isleten Hosoglu, M., Elibol, M. (2015). Bioflavour production from tomato and pepper pomaces by *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii*. Bioprocess and Biosystem Engineering, 38, 1134-1155.

**A7. Ozmen Togay, S.**, Temiz, A., Celebi Keskin, A., Acık, L., Yalcin, S.S. (2014) Investigation of potential virulence genes and antibiotic resistance characteristics of *Enterococcus faecalis* isolates from human milk and colostrum samples. Turkish Journal of Biology. 38, 357-364.

**A8. Ozmen Togay, S.**, Celebi Keskin, A., Acık, L., Temiz, A. (2010). Virulence genes, antibiotic resistance and plasmid profiles of *Enterococcus faecalis* and *Enterococcus faecium* from naturally fermented Turkish foods. Journal of Applied Microbiology, 109, 1084-1092.

**A9.** Singh I, Pass R, **Togay SO**, Rodgers JW, Hartman IV JL. (2009). “Stringent Mating-Type-Regulated Auxotrophy Increases the Accuracy of Systematic Genetic Interaction Screens with *Saccharomyces cerevisiae* Mutant Arrays”. Genetics, 181(1):289-300.

**A10.** Temiz, A., **Ozmen Togay, S.**, Sener, A., Guven, G., Rzaev, Z.M.O, Piskin, E. (2006). Antimicrobial Poly(N-vinyl-2-pyrrolidone-alt-maleic anhydride)/Poly(ethylene imine) Macrocomplexes. Journal of Applied Polymer Science, Vol. 102, 5841-5847.

## **B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceeding) basılan bildiriler:**

**B1. Ozmen Togay, S.** Antimicrobial activity potential of *Enterococcus* strains Isolated from Organic and Conventional Chesees. 7th International Scientific Meeting Days of Veterinary Medicine, Proceedings, 22-24 September 2016, Struga, Macedonia, Oral presentation, O32, p. 83.

**B2.** Yamaner, C. **Ozmen Togay, S.** Antibiotic Resistance Characteristics of *Enterococcus* Species Isolated From Organic And Non-Organic Cheeses. 27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Book of Abstract, Oral presentation, Bursa, 26-28 September 2016. P.88.

**B3.** Bagci U., **Ozmen Togay S.**, Temiz A. Human Milk as a Potential Source of Probiotics: Bacteriocin Producing and Cholesterol Lowering Ability. EUROFOODCHEM XVIII Upcoming Challenges in Food Science, Madrid, Spain, October 13-16, 2015. FUN-P-286.

**B4.** Mert F., Koç F., **Özmen Toğay S.**, Agel E. Determination of The Antimicrobial Activity of

Lactic Acid Bacteria Obtained from Traditionally Fermented Turkish Foods . The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Saraybosna/Bosna Hersek, 1-4 Ekim 2015, Abstract Book, 586/TF3\_P901.

**B5.** Yoldas H., **Özmen Toğay S.** Potential Effects of Traditional Turkish Fermented Foods on Gut Microbiota. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Saraybosna/Bosna Hersek, 1-4 Ekim 2015, Abstract Book, 562/TF3\_P279.

**B6.** Ay M., Erol Ö., **Özmen Toğay S.**, Aksu F., Sandıkçı Altunatmaz S. Investigation of Enterocin Encoding enta and entb Genes in Enterococci Strains Isolated From Some Traditional Turkish Cheeses. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Saraybosna/Bosna Hersek, 1-4 Ekim 2015, Abstract Book, 259/TF3\_P973.

**B7.** Büyüksulu N., Yoldas H., **Özmen Toğay S.**, Garipagaoglu M. Tarhana is a Good Source for Hunger Challenge. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Saraybosna/Bosna Hersek, 1-4 Ekim 2015, Abstract Book, 64/TF3\_P232.

**B8.** **Özmen Toğay, S.**, Sandıkçı Altunatmaz, S., Aksu, F., Issa, G., Aksu, H. Investigation of Antimicrobial Activity Potential of *Enterococcus* Strains Isolated From Traditional Turkish Cheeses. The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" Saraybosna/Bosna Hersek, 1-4 Ekim 2015, Abstract Book, 215/TF3\_P633.

**B9.** Yoldas, H., Hizli, H., **Togay, S.** Relationship Between Nutrition Inflammatory Bowel Diseases and Anemia. 15th International Nutrition & Diagnostics Conference. Prag, 5-8 Ekim 2015, Book of Proceedings, 153/P108.

**B10.** Hızlı, H., Çalık, S., **Özmen Toğay, S.** The evaluation of knowledge level about probiotics and consumption frequency of probiotic products in adults, 2014 Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, 14-17 October 2014, Istanbul-Turkey, Poster presentation, Book of Abstract, p. 254.

**B11.** Hızlı, H., Adıyeke, D., **Özmen Toğay, S.** Investigation of slimming herbal tea consumption and reasons in overweight and obese women, 2014 Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, 14-17 October 2014, Istanbul-Turkey, Poster presentation, Book of Abstract, p. 327.

**B12.** **Özmen Toğay, S.**, Capece, A., Aksu, H., Romano, P., Karagül Yüceer, Y. Molecular Identification of Yeasts from Traditional Turkish Cheeses for Selection of Strains Possessing Flavour Production Potential, 2nd International Congress on Food Technology; 05-07 November 2014, Kuşadası, Turkey, Poster presentation, Abstract Book, p. 205.

**B13.** **Özmen Toğay, S.**, Ay, M., Güneşer, O., Karagül Yüceer, Y. Phenotypic and Genotypic Investigations of Antimicrobial Activity Potential of *Enterococcus* Strains Isolated from Traditional Turkish Cheeses, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, 24-26 October 2013, Poster presentation, Abstract book, p. 98.

**B14.** **Özmen Toğay, S.**, Ay, M., Erol, Ö. Investigation of Bacteriocin Encoding Genes in *Enterococcus faecium* and *E. faecalis* Isolated from Traditional Turkish Sausages, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, 24-26 October 2013,

Poster presentation, Abstract book, p. 307.

**B15.** Erol, Ö., Ay, M., **Özmen Toğay, S.** Effects of Olive Oil Phenolics on H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-Induced Mitochondrial and Nuclear DNA Damage in Human Lymphocytes, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, 24-26 October 2013, Poster presentation, Abstract book, p. 503.

**B16.** Ağel, H.E., **Özmen Toğay, S.**, Büyüksulu, N. Determination of Hygienic Quality and Salt Content of Turkish White and Kasserli Cheeses Produced in Marmara Region, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, 24-26 October 2013, Poster presentation, Abstract book, p. 137.

**B17.** Büyüksulu, N., **Özmen Toğay, S.**, The Effects of Nutritional Polyamines on Human Health. EUROFOODCHEM XVII, 07-10 May 2013-Istanbul, Abstract book, p.769.

**B18.** Güneşer, O., Demirkol, A., Karagül Yüceer, Y., **Özmen Toğay, S.**, İşleten Hoşoğlu, M., Elibol, M., Bioflavour production from rice bran by using *Kluveromyces marxianus* and *Debaromyces hansenii*, 4th European Yeast Flavour Workshop Conference, July 22-23, 2013 Freising/Germany, Abstract Book. Poster presentation.

**B19.** Güneşer, O., Demirkol, A., Karagül Yüceer, Y., **Özmen Toğay, S.**, İşleten Hoşoğlu, M., Elibol, M., Optimization of Bioflavour Production from Whey by using *Kluveromyces marxianus*: A response surface approach, 4th European Yeast Flavour Workshop Conference, July 22-23, 2013 Freising/Germany, Abstract Book. Poster presentation.

**B20.** Güneşer, O., Demirkol, A., Karagül Yüceer, Y., **Özmen Toğay, S.**, İşleten Hoşoğlu, M., Elibol, M., Bioflavor Production from Agro-Wastes: Tomato and Red Pepper Pomaces, 4th European Yeast Flavour Workshop Conference, July 22-23, 2013 Freising/Germany, Abstract Book. Oral presentation.

**B21.** Ağel, E. H., **Özmen Toğay, S.**, Antibiotic resistance of *Listeria monocytogenes* isolates from raw meat and environmental samples at retail markets in Istanbul. 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2012 Global Issues in Food Microbiology, 3-7 September, 2012 Istanbul-Turkey, Poster presentation, Abstract book, p.383.

**B22.** **Özmen Toğay, S.**, Bağcı, U. Determination of Enzyme Profile and Antimicrobial Activity Potential of *Enterococcus faecium* S<sub>1-5</sub> Strain Isolated from Turkish Sausage, International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May 2011, Poster presentation, Abstract book, p.148.

**B23.** Karagül Yuceer, Y., Güneşer, O., **Ozmen Togay, S.**, İşleten Hosoglu, M., Elibol, M. Potential Use of Olive Pomace to Produce Bioaroma, 2nd European Yeast Flavour Workshop (COST Action FA0907), 26-27 May 2011, Delft, The Netherlands, Poster presentation, Abstract Book, p.16.

**B24.** Karagül Yuceer, Y., Güneşer, O., **Ozmen Togay, S.** Goat Cheese: Aroma-Active Compounds, Sensory Properties and Lactic Acid Bacteria, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, 16-18 May 2011, Athens, Greece, Poster presentation.

**B25.** Karagül Yuceer, Y., Güneşer, O., **Ozmen Togay, S.**, İşleten Hosoglu, M., Elibol, M. Production and Optimization of Natural Flavour Compounds from Agricultural Waste Using

Biotechnology, European Cooperation in Science and Technology (COST) Action FA0907, European Yeast Flavour Workshop, 28-29th October 2010, INSA Toulouse, France, Poster presentation, Book of Abstracts, p.37.

**B26. Ozmen Togay, S.,** Bagci, U., Temiz, A., Akdemir, F., Ide, T. Some Technological Characteristics of *Enterococcus faecium* S1-5 Strain Isolated from Turkish Sausage, EFFOST Annual Meeting, Food and Health, 10-12 November 2010, Dublin, Ireland, Poster presentation, Abstract Delegate CD-Rom, PS2.38.

**B27. Ozmen Togay, S.,** Celebi, A., Acik, L., Temiz, A. Plasmid profile and antibiotic resistance of enterococci isolated from some naturally fermented foods in Turkey, TUBİTAK-MAM 3rd International Congress on Food and Nutrition” 25-27 April, 2009, Antalya, Turkey, Abstract book, p. 107-108.

**B28. Ozmen Togay, S.,** Temiz, A. The presence and importance of enterococci in naturally fermented Turkish white cheese, SAFE consortium 2nd International Congress on Food Safety 'Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health", 27- 29 April 2009, Girona, Catalunya, Spain, Abstract book, p. 138-139.

**B29. Ozmen Togay, S.,** Bagci, U., Agel, E., Temiz, A. Identification of lactic acid bacteria from human milk, SAFE consortium 2nd International Congress on Food Safety 'Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health, 27- 29 April 2009, Girona, Catalunya, Spain, Abstract book, p. 138.

**B30. Ozmen Togay, S.,** Temiz, A. Human Breast Milk: A Source of Probiotics, 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, March 9-11, 2007, Poster presentation, Proceedings, Volume 3, p. 324-327.

**B31. Temiz, A., Ozmen Togay, S.,** Bağcı U. Marul, Roka ve Maydanoz Örneklerine Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemlerinin Mikrobiyolojik Kalite Üzerine Etkisi, V. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Hacettepe Üniversitesi Kültür Merkezi-Ankara, 12-15 Nisan 2006, Kongre Kitabı, SII 43, Ref.No. 171-172, 347 s.

#### **D. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler**

**D1. Güneşer, O.,** Karagül Yüceer, Y., **Özmen Toğay, S.,** İşleten Hoşoğlu, M., Elibol, M. (2014). *Torulaspota delbrueckii* ve *Trichoderma atroviride* Kullanılarak Pirinadan (Zeytin Katı Atığı) Biyoaroma Üretimi. Akademik Gıda 12(3):16-25.

**D2. Temiz, A.,** Bağcı, U., **Özmen Toğay, S.** (2011). Efficacy of Different Decontamination Treatments on Microbial Population of Leafy Vegetables. Gıda, 36(1):9-15.

**D3. Özmen Toğay S.,** Güneşer, O., Karagül Yüceer, Y. (2011), Çanakkale’de Satılan Keçi Peynirlerinin Hijyenik Kalitesinin Belirlenmesi, Hasad Gıda, Kasım-Aralık, 27, 318, 46-48.

**D4. Özmen Toğay, S.,** Temiz, A. (2011), Gıda Kaynaklı Enterokokların Gıda ve İnsan Sağlığı Yönünden Önemi, Gıda, 36 (5):303-310.

#### **E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler**

**E1.** Koc, F., **Özmen Toğay, S.** Ev Yapımı Turşulardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Kültür Potansiyellerinin Araştırılması. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim 2016, Trakya Üniversitesi, Edirne, Poster sunum, P500, s. 423.

**E2.** Gülen, G., Yüksel, P., **Özmen Toğay, S.**, İstanbul'da Satılan Açık Dondurmaların Hijyenik Kalitesinin Değerlendirilmesi. 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 7-11 Ekim 2015, Van, Bildiri Özetleri Kitabı, s. 142-143.

**E3.** Akkal, C., Yoldaş, H., **Özmen Toğay, S.**, Büyüksulu, N. Organik Gıda Tüketim Alışkanlığı ve Sıklığı Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Katılımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, 20-23 Mayıs 2015, Sapanca, s.501.

**E4.** Çelebi, FB., Kılıçoğlu, E., Yoldaş, H., **Özmen Toğay, S.** Ev Tipi Eriştelerin ve Bu Eriştelerin Yapıldığı Unların Mikrobiyolojik Kalitesinin Değerlendirilmesi. Uluslararası Katılımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, 20-23 Mayıs 2015, Sapanca, s.499.

**E5.** Şensöz M.G., Alpaslan, C., **Özmen Toğay, S.** Organik Pazar ve Semt Pazarlarında Satılan Peynirlerde Koagulaz Pozitif Stafilokok Varlığının Araştırılması. 5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7-8 Mayıs 2015, İstanbul, Poster Sunum, Bildiri Özeti Kitabı, s.185.

**E6.** Sevinçer, S., Yoldaş, H., **Özmen Toğay, S.**, Esin, K., Büyüksulu, N. Beslenme Eğitimi Alan ve Almayan Öğrenciler Arasındaki Posa Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. 1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 16-18 Nisan 2015, İstanbul, Poster Sunum, Bildiri Kitabı, s.38.

**E7.** Dede, K., Yoldaş, H., **Özmen Toğay, S.**, Büyüksulu, N. Prebiyotik Tüketiminin Değerlendirilmesi. 1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 16-18 Nisan 2015, İstanbul, Poster Sunum, Bildiri Kitabı, s.39.

**E8.** Ağır, F., Yoldaş, H., **Özmen Toğay, S.**, Büyüksulu, N. Tüketicilerin Ambalajlı Süt ve Sokak Sütüne Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. 1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, 16-18 Nisan 2015, İstanbul, Poster Sunum, Bildiri Kitabı, s.39.

**E9.** Ay, M., **Özmen Toğay, S.**, Erol, Ö., Türköz, Ö. Anne Sütü Kaynaklı *Enterococcus faecalis* izolatlarında Enterosin Genlerinin Araştırılması. 22. Ulusal Biyoloji Kongresi, 23-27 Haziran 2014-Eskişehir.

**E10.** **Özmen Toğay, S.**, Temiz, A., Enterokokların Probiyotik Mikroorganizma Olarak Önemi. Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, 11-13 Nisan 2013-Antalya, Bildiri Kitabı s.41

**E11.** **Özmen Toğay, S.**, Temiz, A., Anne sütü kaynaklı *Enterococcus faecalis* izolatlarının antibiyotik dirençlilik özelliklerinin belirlenmesi. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim 2012, Hatay. Poster sunum, s.146.

**E12.** **Özmen Toğay, S.**, Ay, M., Sucuk Kaynaklı Enterokok İzolatlarının Antimikrobiyel Aktivite Potansiyellerinin Belirlenmesi, 21. Ulusal Biyoloji Kongresi, 3-7 Eylül 2012, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü, Poster sunum, s.752.

**E13.** **Özmen Toğay, S.**, Temiz, A. Sucuk Kaynaklı *Enterococcus faecalis* ve *Enterococcus*

*faecium* un Gıda Güvenliği Yönüyle Değerlendirilmesi, I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştay, 2-3 Aralık 2010, Kuşadası, Aydın, Poster sunum, Bildiriler Kitabı, 114-118.

**E14. Özmen Toğay, S.,** Bağcı, U., Temiz, A. Doğal fermente sucuklarda enterokok varlığı ve önemi, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Poster sunum, 27-29 Mayıs 2009, Van, Sempozyum Kitabı, 877-880.

**E15. Şener, A., Temiz, A., Özmen Toğay, S.,** Bağcı, U. Çeşitli Prebiyotiklerin *Bifidobacterium animalis* subsp. lactis Bb-12'nin Gelişimi ve Asitlik Geliştirme Özelliği Üzerine in vitro Etkileri, Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster sunum, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, Kongre Kitabı, 889-892.

**E16. Özmen Toğay, S.,** Bağcı, U., Şener, A. *Enterobacter sakazakii* ve Gıda Endüstrisindeki Önemi, Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster sunum, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, Kongre Kitabı, 893-896.

**E17. Bağcı, U., Özmen Toğay, S.,** Temiz, A. Çiğ Tüketilen Sebzelere Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemleri, Türkiye 10. Gıda Kongresi, Poster sunum, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum, Kongre Kitabı, 173-176.

**E18. Özmen Toğay, S.,** Temiz, A., Bağcı, U. Fitaz Geninin *Saccharomyces cerevisiae*'ya Aktarımı ve Bunun Gıda Endüstrisi Açısından Önemi, I. Ulusal Maya Moleküler Biyolojisi ve Biyoteknolojisi Sempozyumu, Sözlü sunum, 30-31 Mayıs 2008, Bursa, Sempozyum Özetleri Kitabı, s.9.

**E19. Özmen Toğay, S.** Bağırsak Spiroketozi ve Gıda Hijyeni Açısından Önemi, II. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi-İstanbul, 18-20 Eylül 2006, Kongre Kitabı, 495-502.

**E20. Özmen Toğay, S.** Çanakkale İlindeki Mezbahaların Hijyen Durumunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Poster tebliğ, 1.Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, Askeri Müze Kültür Sitesi, Harbiye/İstanbul, 29 Eylül-1 Ekim 2003, TÜBİTAK-MAM Gıda Bilimi ve Teknolojisi Araştırma Enstitüsü 1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi Bildiri Kitabı, s.81.

## **F. Diğer yayınlar:**

### **Proje Pazarı**

**F1. Özmen Toğay, S.,** Altun E., Gündüz, O., Ekren, N., Şengil, AZ. Gıda Endüstrisi Atıklarından Elde Edilen Bakteriyel Selülozdan Antimikrobiyal Gıda Kaplaması ve Yeni Nesil Mikroçip-Elektrohidrodinamik Atomizasyon Yöntemi ile Akıllı Biyosensör Gıda Ambalajı Üretimi. III. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, 21-23 Nisan 2015, İzmir.

**F2. Özmen Toğay, S.,** Ay, M., Güneşer, O., Yüceer, Y., Süt Endüstrisi İçin Yerel Fonksiyonel Kültür Üretimi, TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, 29 Mayıs 2012, İzmir, Poster Sunum, 187-188.

**F3. Güneşer, O., Yüceer, Y., Özmen Toğay, S.,** İnsan Metabolizmasında Fonksiyonel Özelliklere Sahip Biyolojik Aktif Peptitlerin Üretimi, TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, 29 Mayıs 2012, İzmir, Poster Sunum, 189-190.