

## ÖZGEÇMİŞ

**Adı Soyadı: Fikri BAŞOĞLU**

**Doğum Tarihi: 01.07.1950**

**Öğrenim Durumu: Doktora**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans - Y. Lisans	Ziraat Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1972
İhtisas	Ziraat Mikrobiyolojisi	Ankara Üniversitesi	1976
Doktora/S.Yeterlik/ Tıpta Uzmanlık	Gıda Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1981
Doç.Dr.	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	Uludağ Üniversitesi	1987- 1993
Prof.Dr.	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	Uludağ Üniversitesi	1993-

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

Domates ve Biber Salçasının Bozulmasına Sebep olan Bazı Bakterilerin İzolasyon ve İdentifikasyonları Üzerinde Araştırmalar

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

Türk Zeytinyağlarının Trigliserit Yapıları ve Beta (2) - Yerleşimli Yağ Asitlerinin Çeşit ve Miktarlarının Saptanması Üzerinde Araştırmalar

### **Görevler:**

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	A.Ü.Z.F. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kürsüsü	1977-1981
Dr.Ar.Gör.	A.Ü.Z.F. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kürsüsü	1981-1984
Yrd.Doç.Dr.	U.Ü.Z.F.Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü	1984-1987
Doç.Dr.	U.Ü.Z.F. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	1987-1993
Prof.Dr.	U.Ü.Z.F. Gıda Mühendisliği Bölümü	1993-

### **Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :**

**USLU Ş, 1987,** Bursa ve İstanbul İllerinde Derin Dondurma Yöntemi ile Meyve ve Reçellerin Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma.

**GÜLPEK N, 1988,** Taze ve Dondurularak Muhafaza Edilmiş Çilek Kullanılarak Yapılan Reçellerin Kalite Kriterleri Üzerine Bir Araştırma.

**BİRİCİK GF, 1989,** Şekerlemelerde Kullanılan Boyalar ve Mikroorganizma Yüklerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma.

**ABAYLU, N, 1992,** Dondurularak Muhafaza Edilen Bazı Sebze ve Meyvelerin Mikrobiyolojisi ve Depolama Sürecindeki Değişmeleri Üzerinde Araştırmalar. 29.06.1992

**OLGUN G, 1992,** Fiziksel ve Kimyasal Rafinasyonla Elde Edilen Ay çiçek Yağının Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar.

**AKPINAR A, 1994,** Tirilye (Gemlik) Çeşidi Zeytinlerin Konserve Tipi Sofralık Siyah Zeytin Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma.

**KILIÇ N, 1995,** Küp Şeklinde Kesilmiş Domateslerin Derin Dondurma Sonrası Depolamada Renk Kayıplarının Önlenmesi Üzerinde Bir Araştırma.

**ÖZTEKİN L, 1996,** Yemeklik Yağlarda Yağ Asitleri Esterleştirme Yöntemlerinin Karşılaştırılması.

**GÜNHAN S, 1998,** Trabzon Hurmasının (*Diospyros kaki*) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Marmelat Şekinde Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar.

**ÇOKSAYGILI N, 2002,** Bursa Piyasasında Satılan Hazır Çorbaların Mikrobiyolojik Özellikleri.

**ŞENEL Y, 2000,** Gıda İşletmelerine Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri.

**ÇENGEL A, 2002,** Kahvaltılık ve Sıvı Margarinlerin Bazı Kimyasal Özelliklerinin Saptanması.

**KONCA S, 2002,** Aseptik Paketlenmiş Meyve Sularının TSE'ye Uygunluklarının Kontrolü.

**OKTAYLAR Ş, 2002,** Vakumlu Ambalajlanmış Sirkeli-Tuzlu Balık Konservelerinde Mikrobiyolojik Bozulmalar.

**DİNÇ G, 2006,** Bursa'da Gıda Kontrolü Yapan Kuruluşlar, Karşılaştıkları Güçlükler Ve Çözüm Önerileri.

**AŞAN M, 2006,** 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin İrdelenmesi.

**İSTANBULLU Y. 2011,** Gıda Analiz Laboratuvarlarında Mükemmellik Modeli Uygulaması.

**KULA, I.2012.** Gıda Sanayinde Sigma-6 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamalarının Araştırılması.

**ÇINAR,S.2012.** ISO 22000 ve Gıda Sanayinde Uygulamaları.

#### **Yönetilen Doktora Tezleri :**

**UYLAŞER V, 1996,** Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri ve Maya Florasındaki Değişim ve Bozulmadaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar.

**ABAYLU N, 1999,** Çeşitli Yağlarda Kızartılan Patlıcanların Dondurularak Muhafazası Sırasında Yağlarda Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi.

**BİRİCİK GF, 2004,** Ekonomik Ölçekte Yetiştiriciliği Yapılan Zeytin Çeşitlerinin Bileşimi Ve İşlemeye Uygunluğu.

**ŞAHAN Y, 2004,** Gemlik Çeşidi Siyah Zeytinlerin Bazı Ağır Metal İçeriklerinin Saptanması.

**YILDIRIM KUMRAL A, 2005,** Salamura Siyah Zeytin Üretiminde Farklı Tuzda Ve Düşük Sıcaklıkta Fermentasyon Uygulamasının Olgunlaşma Ve Kaliteye Etkisi.

**ÖZTEKİN L, 2005,** Şeftali Ve Şeftali Sularında Bazı Organik Fosforlu Ve Bromlu Pestisit Kalıntılarının Saptanması.

**ÇOKSAYGILI N, 2008**, Mikrodalga Enerjisinin Kasap Köfteye İnoküle Edilen *Listeria monocytogenes* Üzerine Etkisinin İncelenmesi.

**ALKIN E, 2008**, İçme Sütü Üretimi Aşamalarında Trans Yağ Asitlerinin Belirlenmesi.

#### **Projelerde Yaptığı Görevler :**

##### **1981 Ticaret Bakanlığı**

**Proje Adı :** Türk Zeytinyağlarının Trigliserit Yapıları ve Beta (2)-Yerleşimli Yağ Asitlerinin Çeşit ve Miktarlarının Saptanması Üzerinde Araştırmalar.

**Çalışma Grubu:** Fikri BAŞOĞLU, Muammer KAYAHAN

**Görevi:** Proje yürütücüsü

##### **1993 TÜBİTAK, TBGAG-53**

**Proje Adı :** Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin geliştirilmesi

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr.Fikri BAŞOĞLU, Prof.Dr.İsmet ŞAHİN, Dr.Mihriban KORUKLUOĞLU, Araş.Gör.Vildan UYLAŞER, Araş.Gör.Arzu AKPINAR.

**Görevi:** Proje yürütücüsü

##### **1995 U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Farklı Gözenek Çapına Sahip Palperlerden Elde Edilen Domates Sularının Analitik, Duyusal ve Teknolojik Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar

**Çalışma Grubu:** Yrd.Doç.DR.Ö.Utku ÇOPUR, Prof.Dr.Fikri BAŞOĞLU, Banu Bilge İşgöz

**Görevi:** Yardımcı araştırmacı

##### **1995 U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Üzüm Çekirdeği Yağının *Saccharomyces cerevisiae* Üzerine Etkisinin Araştırılması

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr.Fikri BAŞOĞLU, Vildan UYLAŞER

**Görevi:** Proje yürütücüsü

##### **1996 U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Bursa Bölgesinde Üretim Yapan Salça Fabrikalarında İşlem Hatlarının Mikrobiyolojik Kontrolü

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr.Fikri BAŞOĞLU, Vildan UYLAŞER

**Görevi:** Proje yürütücüsü

##### **1998 U.Ü. Araştırma Fonu Proje No:95/18**

**Proje Adı :** Salamura Siyah Zeytin Üzerinde Rastlanan Küfler ve Zeytinlerimizde Aflatoksin Risklerinin Araştırılması

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr.İsmet ŞAHİN, Fikri BAŞOĞLU Mihriban KORUKLUOĞLU, Duygu GÖÇMEN

**Görevi:** Yardımcı araştırmacı

##### **2002 TÜBİTAK TOAG-TARP 2329**

**Proje Adı :** Salamurasız Asma Yaprığı Üretiminin Geliştirilmesi.

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU, İsmet ŞAHİN, Ömer Utku ÇOPUR, Mihriban KORUKLUOĞLU, Vildan UYLAŞER, Arzu AKPINAR BAYİZİT

**Görevi:** Proje yürütücüsü

##### **2003 U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Gıdalardaki Mikroorganizma Yükü Üzerine Mikrodalga Uygulamalarının Etkisi.

**Çalışma Grubu:** Yard.Doç.Dr.Vildan UYLAŞER, Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU, Yard.Doç.Dr.Duygu Göçmen

**Görevi:** Yardımcı araştırmacı

**2001 U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri.

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU, Yasemin ŞENEL

**Görevi:** Proje yürütücüsü

**2007 U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Gemlik çeşidi siyah zeytinlerin bazı ağır metal içeriklerinin saptanması

**Çalışma Grubu:** Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU, Yasemin ŞAHAN

**Görevi:** Proje yürütücüsü

**U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı :** Bazı baharat ve tıbbi bitkilerin mikotoksijenik küfler üzerine inhibitör etkilerinin araştırılması

**Çalışma Grubu:** Yrd.Doç.Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU, Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU, Prof.Dr. Nedime AZKAN, Dr.Ozan GÜRBÜZ.

**Görevi:** Yardımcı araştırmacı

**U.Ü. Araştırma Fonu**

**Proje Adı:** Peynir altı suyundan küflerle mikrobiyel yağ üretimi

**Çalışma Grubu:** Yrd.Doç.Dr. Arzu AKPINAR BAYİZİT, Dr.Tülay ÖZCAN YILSAI, Prof.Dr. Fikri BAŞOĞLU

**Görevi:** Yardımcı araştırmacı

**2010 TÜBİTAK TOVAG 1080877**

**Proje Adı:** Farklı Laktik ve Probiyotik Starter Kullanımının Tam Buğday Unu Katkısı Kullanılarak Üretilen Bozaların Fitik Asit İçeriği Üzerine Etkisi.

**Çalışma Grubu:** Dr. Ayşegül KUMRAL, Prof.Dr. fikri BAŞOĞLU, Dr. Yasemin ŞAHAN

**Görevi:** Yardımcı araştırmacı

**İdari Görevler :**

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Bölüm Başkan Yardımcısı	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	1986-1997
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdür Yardımcısı	Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü	1995-2001
Bölüm Başkanı	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	1997-2001
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü	Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü	2001-2009

**Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :**

1. Gıda Teknolojisi Derneği
2. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası

**Ödüller :ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ HİZMET ÖDÜLÜ**

**Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler** (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

**Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler**

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2011-2012	Güz	Bitirme Çalışması	0	2	4
		Yemeklik Yağ Teknolojisi	2	0	63
		Proses Uygulamaları	0	4	61
		Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	2	0	102
		Margarin Üretim Teknolojisi	2	2	48
	Önlisans (TBYO)	Gıda Katkı maddeleri	2	0	232
	Bahar	Gıda Mikrobiyolojisi I	2	0	103
		Gıda Mikrobiyolojisi I Lab.	0	2	103
		Gıda Katkı Maddeleri	2	0	48
	Lisansüstü	Yemeklik Yağ Kimyası ve Tek.	3	0	2
Önlisans (TBYO)	Bitkisel Yağ Teknolojisi	2	2	132	
2010-2011	Güz	Bitirme Çalışması	0	2	4
		Yemeklik Yağ Teknolojisi	2	0	52
		Proses Uygulamaları	0	4	50
		Gıda Kalite Kontrolü ve Mevzuatı	2	0	77
	Bahar	Gıda Mikrobiyolojisi I	2	0	66
		Gıda Mikrobiyolojisi I Lab.	0	2	74
		Gıda Katkı Maddeleri	2	0	60
Lisansüstü	Yemeklik Yağ Kimyası ve Tek.	3	0	2	

## ESERLER

### A. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler :

**A1.** ŞAHİN, I., BAŞOĞLU, F., ÇOPUR, Ö.U., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V., AKPINAR, A., "Microbial Load of a Production Line For Apple Juice Concentrate", *Adv. Food Sci. (CMTL)*, 20 (5/6): 137-143 (1998).

**A2.** ŞAHAN, Y., BAŞOĞLU, F., GÜÇER, Ş., "ICP-MS Analysis of a Series of Metals (Namely: Mg, Cr, Co, Ni, Fe, Cu, Zn, Sn, Cd, and Pb) in Black and Green Olive Samples from Bursa, Turkey", *Food Chemistry*, 105: 395-399 (2007).

**A3.** KUMRAL, A., BASOGLU, F., SAHİN, I., "Effect of the use of different lactic starters on the microbiological and physicochemical characteristics of naturally black table olives of Gemlik cultivar", *Journal of Food Processing and Preservation*, 33 (5): 651-664 (2009).

**A4.** ŞAHAN, Y., BAŞOĞLU, F., "Heavy metal pollution in olives grown in Bursa", *Asian Journal of Chemistry*, 21(4): 3023-3029 (2009).

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

**B1.** BİRİCİK, G. F., **BAŞOĞLU, F.**, "Determination of Mineral Contents In Some Olives (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Varieties". 4<sup>th</sup> Black Sea Basin Conference On Analytical Chemistry (BBCAC), 19-23 Sept., Sunny Beach, Bulgaria, P. 10 (2007).

**B2.** KUMRAL A., **BAŞOĞLU, F.**, "Darkening methods used in olive processing", *Acta Horticulturae*, 791(2): 665-668, 2008 (Poster presentation).

**B3.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.**, "Trace metals in olive oil", Proceedings of the Fifth International Symposium on Olive Growing", *Acta Horticulturae*, 79, Vol. 2., 719-723, 2008 (Poster presentation).

**B4.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.**, "Use of manganese in black olive processing", *Proceedings of the Fifth International Symposium on Olive Growing. Acta Horticulturae*, 79, Vol. 2., 725-727, 2008 (Poster presentation).

**C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler : -**

**D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**

**D1.** **BAŞOĞLU, F.**, KÖŞKER, Ö. 1980. Domates ve Biber Salçalarının Bozulmasına Sebep Olan Bazı Bakterilerin İzolasyon ve İdentifikasyonları Üzerinde Araştırmalar. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Diploma Sonrası Yüksek Okulu İhtisas Tez Özetleri, Ank.Üniv. Basımevi. ANKARA. 113-131.

**D2.** **BAŞOĞLU, F.** 1982. Gıdalarda Kullanılan Bazı Baharatların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri ve Kontaminasyondaki Rollerini. *Gıda* 7 (1) : 19-24.

**D3.** **BAŞOĞLU, F.** 1982. Domates Salçalarının Mikroflorası ve Depolama Sürecinde Miktarlarındaki Değişiklikler. *Gıda* 7 (4) : 167-172.

**D4.** **BAŞOĞLU, F.**, DOĞAN, A. 1984. Türk Zeytinyağlarının Trigliserit Yapıları ve Beta (2)-Yerleşimli Yağ Asitlerinin Çeşit ve Miktarlarının Saptanması Üzerinde Araştırmalar. A.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Yayın No. T.Ü.T. 3. ANKARA. 19 s.

**D5.** **BAŞOĞLU, F.**, CEMEROĞLU, B. 1984. Sumak'ın Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma. *Gıda* 9 (3) : 167-172.

**D6.** **BAŞOĞLU, F.**, BAYRAK, A. 1984. Çöreotu (Çörekotu) 'nun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerinde Bir Araştırma. *Gıda* 9 (6) : 325-327.

**D7.** KOLSARICI, Ö., **BAŞOĞLU, F.** 1984. Yağ Kalitesi ve Oranı Yüksek Kışlık Kolza Çeşit ve Hatlarının Komponentleri Yönünden Karşılaştırılması. A.Ü.Ziraat Fakültesi Yıllığı 34 : 66-76.

**D8.** **BAŞOĞLU, F.**, HALKMAN, K., ERTAŞ, H., ÇAKMAKÇI, L. 1985. Toz Maya Ekstraktı Üretimi. *Gıda* 10 (6) : 341-345.

**D9. BAŞOĞLU, F.** 1986. Bitkisel Yağlarda Bulunan Sabunlaşmayan Maddelerden Yararlanarak Tağşişin Saptanması. Gıda 11 (1) : 11-21.

**D10. KILIÇ, O., BAŞOĞLU, F., BAŞER, D.** 1986. Sofralık Siyah Zeytinlerin Tüketim Aşamasında Küflenmelerinin Önlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 11 (3) : 153-159.

**D11. ÖZGÜMÜŞ, A., BAŞOĞLU, F.** 1987. Değişik Azotlu Gübrelerin Kolza (Brassica napus ssp. oleifera) 'da Ürün Miktarı ve Tohumlardaki Yağ Oranı Üzerine Etkileri. U.Ü.Ziraat Fakültesi Dergisi 3 : 41-48.

**D12. KILIÇ, O., BAŞER, D., BAŞOĞLU, F.** 1987.Çanakkale Bölgesi Yağlık Zeytininin Sofralık Siyah Zeytine İşlenmesinde Uygun Üretim Yöntemlerinin Belirlenmesi Üzerinde Bir Araştırma. U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi 3 : 79-86.

**D13. BAŞOĞLU, F.** 1987. Bazı Soya Çeşitlerinden Elde Edilen Ham Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Saptanması Üzerinde Araştırmalar. Gıda 12 (3) : 151-156.

**D14. ÇOBANOĞLU, N., KARACA, A.R., BAŞOĞLU, F.** 1987. Zeytinyağı, Margarin ve Tereyağı ile Beslenen Farelerin Kardiyovasküler Sistemlerinde Oluşan Değişiklikler. U.Ü. Tıp Fakültesi Dergisi 3 : 347-357.

**D15. USLU, Ş., BAŞOĞLU, F.** 1988. Bursa ve İstanbul İllerinde Derin Dondurma Yöntemi ile Sebze ve Meyve Muhafaza Eden Tesislerin Uyguladığı Yöntemler ve Sorunları. Gıda 13 (3) : 191-197.

**D16. GÜLPEK, N., BAŞOĞLU, F.** 1989. Taze ve Dondurarak Muhafaza Edilmiş Çilek Kullanarak Yapılan Reçellerin Kalite Kriterleri Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 14 (2) : 121-128.

**D17. BİRİCİK, G., BAŞOĞLU, F.** 1990. Şekerlemelerde Kullanılan Boyalar ile Mikroorganizma Yüklerinin Saptanması Üzerinde Bir Araştırma. Gıda 15 (2) : 67-72.

**D18. ABAYLU, N., BAŞOĞLU, F.** 1992. Dondurarak Muhafaza Edilen Bazı Meyve ve Sebzelerin Mikrobiyolojisi ve Depolama Sürecindeki Değişmeler Üzerine Araştırmalar. Gıda 17 (5): 291-301.

**D19. BAŞOĞLU, F., ÇOPUR, Ö.U.** 1992. Yaş Mantının Uzun Süre Dayandırılması Üzerinde Bir Araştırma. Gıda-Yem Bilimi ve Teknolojisi 2 (3) : 11-16.

**D20. UYLAŞER, V., BAŞOĞLU, F.** 1993. Gıda Zehirlenmelerinde etkin Olan Mikroorganizmalar, U.Ü.Ziraat Fak. Dergisi, 9:261-273.

**D21. DEMİRCİ, M., GÜLDAŞ, M., BAŞOĞLU, F.** 1996. Gıdalarda Kolesterol Azaltılabilir mi? Gıda 21 (3) : 149-152.

**D22. BAŞOĞLU, F., ŞAHİN, İ., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V., AKPINAR, A.** 1996. Salamura Yaprak Üretiminde Fermantasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve

Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi, Tr. J. of Agriculture and Forestry, Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi, 20 : 535-545.

**D23.** UYLAŞER, V., **BAŞOĞLU, F.** 1997. Salça Üretim Aşamalarına Göre Bakteri ve Maya Florasındaki Değişim ve Bozulmalardaki Etkileri Üzerinde Araştırmalar, Gıda 22 (1) : 85-92.

**D24.** ÇOPUR, Ö.U., **BAŞOĞLU, F.**, İŞGÖZ, B.B. 1998. Domates Suyu Kalitesine Palperleme İşleminin Etkisi, Uludağ Üniv. Zir. Fak. Derg., 12 : 169-180.

**D25.** ÖZTEKİN, L., **BAŞOĞLU, F.** 1998.Yemeklik Yağlarda Yağ Asitleri Esterleştirme Yöntemlerinin Karşılaştırılması. Gıda 23 (1) : 27-35.

**D26.** PERIFANOVA-NEMSKA, M., HADZHIJSKI, T., **BAŞOĞLU, F.**, GEORGIEVA, P. 1998. Öğütülmüş Ayçiçek Tohumlarından Enzim Muamelesiyle Yağ Üretiminin Arttırılması, Gıda 23 (4) : 279-283.

**D27.** UYLAŞER, V., **BAŞOĞLU, F.**, 1999. Üretimden Tüketime Kahve, Dünya Gıda, Dünya Basımevi, İSTANBUL. P: 46-49.

**D28.** **BAŞOĞLU, F.** 1999. Zeytinciliğimizin geleceği aydınlık. Alışveriş Market Dergisi,(1) 6 : 24-25.

**D29.** AKPINAR, A., **BAŞOĞLU, F.** 1999. "Tirilye (Gemlik)" Çeşidi Zeytinlerin Konserve Tipi Sofralık Siyah Zeytin Üretimine Uygunluğu Üzerinde Bir Araştırma, Gıda Teknolojisi 4 (2) : 66-72.

**D30.** ŞAHİN, İ., **BAŞOĞLU, F.**, KORUKLUOĞLU, M., GÖÇMEN, D. 1999. Salamura Siyah Zeytinlerde Rastlanan Küfler Ve Mikotoksin Riskleri, Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi, 22 (2):1-8.

**D31.** ÇOPUR, Ö.U., **BAŞOĞLU, F.**, ŞAHİN, İ. 2000. Güney Marmara Bölgesinde Gıda Eğitim, Araştırma ve Sanayii'nin Durumu ve Alınması Gereken Önlemler. Alışveriş Market Dergisi 2 (7): 28-29.

**D32.** BAYİZİT, A. A., **BAŞOĞLU, F.** 2000. Fungal Lipid Metabolism. Gıda 25 (4):249-253.

**D33.** KORUKLUOĞLU, M., ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., **BAŞOĞLU, F.** 2002. Süt işletmelerine Önerilen Bazı Ticari Deterjanların Kullanım Olanaklarının Araştırılması.Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 16: 119-125.

**D34.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.** 2002. Gıda İşletmelerinde Kullanılan Bazı Dezenfektanların Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 16: 105-115.



- D35.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.** 2003. Ağır metal İyonlarının İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi. Dünya Gıda, 8 (3): 70-76.
- D36.** ŞAHAN, Y., ÇETİNOĞLU, A., **BAŞOĞLU, F.**, GÜÇER, Ş. 2004. Zeytin yağlarında atomik absorpsiyon spektrometresi ile yapılan bazı metal analizleri ve sorunlar. Gıda, 29(6): 437-441.
- D37.** **BAŞOĞLU, F.**, ŞAHİN, İ., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V., AKPINAR BAYİZİT, A., ÇOPUR, Ö.U. 2004. Salamurasız Asma Yaprağı Üretiminin Geliştirilmesi. Akademik Gıda, 11 (2) 7-12.
- D38.** ALKIN, E., **BAŞOĞLU, F.** 2004. Kanatlı Etlerinin İyonize Radyasyonla Muhafazası. Gıda, 30 (5) :323-328.
- D39.** ŞAHAN, Y., ÇELİK, G., **BAŞOĞLU, F.**, GÜÇER, Ş. 2005. Atomik absorpsiyon spektrofotometresi ile zeytin örneklerinde demir, bakır, çinko ve civa analizleri örnek hazırlama basamağının optimizasyonu. Gıda, 30 (2); 89-95
- D40.** ŞAHAN, Y., ÇELİK, G., **BAŞOĞLU, F.**, GÜÇER, Ş. 2006. Zeytin örneklerinde elektro termal atomik absorpsiyon spektrometresi(ET-AAS) ile kurşun ve kadmiyum tayininde örnek hazırlama metodlarının karşılaştırılması. Gıda ve Yem Bilimleri Dergisi, 5 (9): 13-18.
- D41.** BİRİCİK, G.F., **BAŞOĞLU, F.** 2005. Marmara Bölgesinde Zeytin Adaptasyon Denemesinden Seçilmiş Zeytin Çeşitlerinin (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. Gıda ve Yem Bilimi – Teknolojisi, dergisi, Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü, Yıl. 4, Sayı: 8, 2005/2, BURSA, s. 1 – 10
- D42.** BİRİCİK, G. F., **BAŞOĞLU, F.** 2006. Bazı Zeytin Çeşitlerinin (Samanlı, Domat, Manzanilla, Ascolana) Mineral Madde Miktarlarının Belirlenmesi. Gıda, 31 (2):67-75.
- D43.** UYLAŞER, V., **BAŞOĞLU, F.**, GÖÇMEN, D. 2006. Konserve Gıdalarda Mikroorganizma Yükü Üzerine Mikrodalga Uygulamalarının Etkisi. Gıda Bilimi ve Teknolojisi, 7 (33):24-33.
- D45.** ÖZTEKİN, L., **BAŞOĞLU, F.** 2007.Şeftali Nektarı İşleme Teknolojisi Basamaklarında Diazinon Kalıntısı Saptanması. Gıda (2007) 32(2) 75-80.
- D46.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.** 2007. Beslenmede Demirin Yeri ve Hastalıklarla İlişkisi. Hasad Dergisi. 22(262), 8-11.
- D47.** ÇOKSAYGILI, N., **BAŞOĞLU, F.** 2011. Bursa Piyasasında Satılan Hazır Çorbaların Mikrobiyolojik Özellikleri. U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 25(1):87-95. ISSN:1301-3165.

**D48.** ÇOKSAYGILI, N., **BAŞOĞLU, F.** 2011. Mikrodalga Fırınların Mikrobiyolojik Güvenirliliğinin Araştırılması. Dünya Gıda.,sayı:16(7):82-88. ,ISSN:1301-238X.

D49. KULA, I., **BAŞOĞLU, F.** 2012. Gıda Sanayinde Sigma-6 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamalarının Araştırılması, GIDA TEKNOLOJİSİ,16(12) 82-87.

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

**E1. BAŞOĞLU, F.,** KONCA, R. 1985. Domates Salçasında Bozulmaya Neden Olan Başlıca Mikroorganizmalar. 1. Domates Yetiştirme ve Değerlendirme Teknikleri Sempozyumu. 25-26/4/1985. Tarım İşletmeleri Müdürlüğü Eğitim Salonu, Karacabey - BURSA.

**E2. KILIÇ, O., BAŞOĞLU, F.** 1986. Sofralık Siyah Zeytinlerin Küflenmelerinin Önlenmesi. Gıda Sanayii Araştırma-Geliştirme'86 Sempozyumu. 4-6 Kasım 1986. E.Ü. Atatürk Kültür Merkezi Konak-İZMİR. S. 21-28.

**E3. KILIÇ, O., BAŞOĞLU, F.** 1986. Elma Suyu Üretiminde Oluşan Tortunun Şarap Üretiminde Kullanılması. Gıda Sanayii Araştırma Geliştirme'86 Sempozyumu. 4-6 Kasım 1986. E.Ü. Atatürk Kültür Merkezi Konak-İZMİR. S. 147-152.

**E4. UYLAŞER, V., BAŞOĞLU, F.** 1989. Turşularda Görülen Bozulmalar ve Önleme Çareleri. Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu. 4-6 Nisan 1989. BURSA. S. 255-260.

**E5. ŞENEL, Y., BAŞOĞLU, F.** 1999. Gıda Sanayiinde Dezenfektan Kullanımı, 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999 Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi-İZMİR. S. 60.

**E6. BAŞOĞLU, F.** 1999. Derin Yağda Kızartılan Bazı Patlıcan Çeşitlerinin Yağ Emme Miktarlarının Saptanması Üzerinde Bir Araştırma.2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999 Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi-İZMİR. S.111.

**E7. DEDE, N., BAŞOĞLU, F.** 1999. Çeşitli Yağlarda Kızartılan Patlıcanların Dondurularak Muhafazası Sırasında Yağlarda Meydana Gelen Değişikliklerin İncelenmesi, 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999 Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi-İZMİR. S. 15.

**E8. GÜNHAN, S., BAŞOĞLU, F.** 1999. Trabzon Hurmasının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri İle Marmelat Şeklinde Değerlendirilmesi Üzerinde Araştırmalar, 2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi. 18-20 Ekim 1999 Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi-İZMİR. S. 34.

**E9. ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., BAŞOĞLU, F.** 2001. Akdeniz Diyeti ve Zeytinyağının Sağlık Üzerine Etkisi. 2.Uluslararası Altınoluk "Antandros" Zeytincilik Sempozyumu, 17.10.2001. Altınoluk-Balıkesir.

**E10. ŞAHAN,Y., BAŞOĞLU, F.** 2003.Kurşun Zehirlenmesi, Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, 20-22 Ekim 2003, Isparta.

**E11. ŞAHAN,Y., BAŞOĞLU, F.** 2003. Gıdalarda Acrylamide Oluşumu, Gıda Güvenliği ve Sağlık Riskleri Çalıştayı, 20-22 Ekim 2003, Isparta.

**E12.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.**, GÜÇER, Ş. 2006. Sofralık Zeytinlerde Metal Düzeyleri, Biyoyararlılık ve Kirlilik Açısından ICP-MS ile İrdelenmesi. Ulusal Zeytin ve Zeytin Yağı Sempozyumu ve Sergisi; 15-17 Eylül 2006, İzmir.341-346.

**E13.** Sahan, Y., **Basoglu, F.** 2008. Salamura Siyah Zeytin Üretim Sürecinde Bazı Metallerin Meyvedeki Değişimlerinin Belirlenmesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.

**F. Diğer yayınlar :**

**F1.** DOĞAN, A., **BAŞOĞLU, F.** 1982. Yemeklik Bitkisel Yağ Kimyası ve Teknolojisi Uygulama Kılavuzu. A. Ü. Ziraat Fak. Yayınları No:799, ANKARA. 62 s.

**F2.** KILIÇ, O., **BAŞOĞLU, F.**, ÇOPUR, Ö.U., ETEL, M. 1987. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları No:24, BURSA. 261 s.

**F3.** **BAŞOĞLU, F.**, ŞAYAN, C. 1988. Gıda Mikrobiyolojisi I Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları No:37, BURSA. 78 s.

**F4.** **BAŞOĞLU, F.**, KORUKLUOĞLU, M. 1989. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Kılavuzu. U.Ü. Ziraat Fak. Ders Notları No:38,BURSA. 44 s.

**F5.** **BAŞOĞLU, F.** 1992. Gıda Kalite Kontrol. U.Ü. Ziraat Fakültesi Ders Notları No:50. BURSA. 133 s.

**F6.** **BAŞOĞLU, F.** 1996. Bitkisel Yemeklik Yağ Teknolojisi (4.Ünite) Gıda Teknolojisi 2. Editör: M.Kesim, Anadolu Üniv. Yayınları no:909, Açık Öğretim Fak. Yayınları no:490, Eskişehir. 171-232. (ISBN 975-492-632-8).

**F7.** KILIÇ, O., **BAŞOĞLU, F.**, ÇOPUR, Ö.U. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi I. Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları No: 73. Bursa. 192 s.

**F8.** KILIÇ, O., **BAŞOĞLU, F.**, ÇOPUR, Ö.U. 1997. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi II. Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları No: 74. Bursa. 273 s.

**F9.** **BAŞOĞLU, F.** 1999. Gıda Kalite Kontrol, Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları No:50, 3. Baskı, Bursa.178 s.

**F10.** UYLAŞER, V., **BAŞOĞLU, F.** 2000.Gıda Analizleri I-II Uygulama Kılavuzu, Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Uygulama Kılavuzu No: 9.Bursa.119 s.

**F11.** UYLAŞER, V., **BAŞOĞLU, F.** 2001. Gıda Analizlerine Giriş Uygulama Kılavuzu, Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Uygulama Kılavuzu No: 9, BURSA. 119 s.

**F12.** ŞAHİN, İ., **BAŞOĞLU, F.** 2002. Gıda Mikrobiyolojisi, Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları No:89, Bursa. 152 s.

**F13.** **BAŞOĞLU, F.** 2002. Yemeklik Yağ Teknolojisi, Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları No: 91, BURSA. VII+252 s.

**F14.** ŞAHAN, Y., **BAŞOĞLU, F.** 2005. Zeytinyağı sağlığa birebir. Cumhuriyet Tarım ve Hayvancılık, 2(14);10.

**F15.** **BAŞOĞLU, F.**, 2006. Yemeklik Yağ Teknolojisi, Nobel yayın no: 956, Fen ve Biyoloji Yayınları Dizisi: 33, X+349s.

- F16. BAŞOĞLU, F.**, 2010. Yemeklik Yağ Teknolojisi, Dora Yayın No: XXX, ISBN:978-605-4118-1, Bursa, XII+345s. 2. Baskı.
- F17. BAŞOĞLU, F.**, 2010. Gıda Kalite Kontrol, Uludağ Üniv. Ziraat Fak. Ders Notları, No:50, Bursa, 178 s., 6. Baskı.
- F18. GÜCEYÜ, Ç., BAŞOĞLU, F.**, 2010. Gemlik tipi zeytinde kalite normları, Özel Meyve Zeytin (Ed.: Ö. TokuőoĐlu), Sidas Ltd. Őti.- İzmir. 331 s.
- F19. TOKUŐOĐLU, Ö., BAŞOĞLU, F.**, 2010. Zeytin kimyası kalite ve teknolojisi, Özel Meyve Zeytin (Ed.: Ö. TokuőoĐlu), Sidas Ltd. Őti.- İzmir. 331 s.
- F20. ŞAHAN, Y., BAŞOĞLU, F.**, 2010. Zeytinde ağır metal oluŐum nedenleri ve ağır metal iğeriği, Özel Meyve Zeytin (Ed.: Ö. TokuőoĐlu), Sidas Ltd. Őti.- İzmir. 331 s.
- F21. ŞAHİN, İ., BAŞOĞLU, F.**, 2011. Gıda Mikrobiyolojisi. Dora Basım Yayın Dağıtım Ltd.Őti. ISBN: 978-605-4118-92-2,BURSA.,XII+223S.2.Baskı.
- F22. BAŞOĞLU, F.**, 2011.Gıda Kalite Kontrolünün Esasları ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri. Dora Basım Yayın Dağıtım Ltd.Őti. ISBN: 978-605-4485-07-9,BURSA.,X+252S.1.Baskı.
- F23. UYLAŞER, V., BAŞOĞLU, F.**, 2011. Temel Gıda Analizleri. Dora Basım Yayın Dağıtım Ltd.Őti. ISBN: 978-605-4485-13-0,BURSA.,X+125 s.1.Baskı.
- F24. BAŞOĞLU, F.**, 2012. Yemeklik Yağ Teknolojisi, Dora Yayın No: XXX, ISBN:978-605-4118-1, Bursa, XII+345s. 3. Baskı.