

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : MİHRİBAN KORUKLUOĞLU

Doğum Tarihi : 01 Temmuz 1962

Öğrenim Durumu : Doktora

Derece	Bölüm	Üniversite	Yıl
Lisans	Süt Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1983
Y. Lisans	Tarım Ürünleri Teknolojisi	Ege Üniversitesi	1987
Doktora	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Uludağ Üniversitesi	1992
Doçent	Gıda Bilimi	Uludağ Üniversitesi	2007
Profesör	Gıda Bilimi	Uludağ Üniversitesi	2013

Yüksek Lisans Tezi Başlığı: İnek Sütlerine β -Galaktosidaz (laktaz) Enzimi Katılarak Yapılan Beyaz Peynirlerin Özellikleri Üzerine Araştırmalar.

Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Ergin OKTAR

Doktora Tezi Başlığı: Sofralık Siyah Zeytin Fermentasyonu Üzerinde Araştırmalar

Danışmanı: Prof. Dr. Oğuz KILIÇ

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1985 – 1992
Dr.Ar.Gör.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1992 – 1995
Yar.Doç. Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	1995 - 2007
Doç.Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	2007 -2013
Prof.Dr.	Ziraat Fakültesi Uludağ Üniversitesi	2013-

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

1. **Çavuşoğlu, Ç.**, “Hazır Konserve Yemeklerin Üretim Aşamasında Bakteri Yükünün Belirlenmesi”, Uludağ Üniversitesi, 2001.
2. **Yiğit, A.**, “Gıdalarda Küf Gelişimini Önleyen K-Sorbat, NaCl ve pH'nın Etkisinin Araştırılması”, Uludağ Üniversitesi, 2002.
3. **Sertel, S.**, “Taze ve Kuru Reyhan (*Ocimum basilicum* L.) Örneklerinin Antimikrobiyel Etkilerinin Araştırılması”, Uludağ Üniversitesi, 2005.
4. **Çolak, R.**, “Öjenol, Sınnamik Asit ve Limonenin Antimikrobiyel Etkilerinin Araştırılması”, Uludağ Üniversitesi, 2005.
5. **Pekel, M.**, “Sivas Küp Peynirinin Mikrobiyolojik Özellikleri ve Küf Florasının Belirlenmesi” Uludağ Üniversitesi, 2008.
6. **Yavuz, M.**, “Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Bazı Mayalara K-sorbat ve Organik Asitlerin Etkisi”, Uludağ Üniversitesi, 2010.
7. **Yılmaz, S.**, “Türkiye’de Uygulanan Gıda Güvenlik Sistemleri ve Kontrol Yöntemleri”, Uludağ Üniversitesi, 2010.
8. **Aslan, Ö.**, “Bazı Gıdalardan İzole Edilen *Staphylococcus aureus*’ların Enterotoksijenik Özellikleri ve Farklı Antibiyotiklere Duyarlılıklarının Saptanması”, Uludağ Üniversitesi, 2012.
9. **Gülgör, G.**, “Kitosanın Şarapta Bozulma Yapan Mikroorganizmalar Üzerine Antimikrobiyel Etkisinin Belirlenmesi”. 2012. (1.Danışman).
10. **Bektaş, D.**, “Limonotu (*Lippia citriodora*) Ekstraktı ve Sitral’in *Escherichia coli* Üzerine Antimikrobiyel Etkisinin Araştırılması”, Uludağ Üniversitesi, 2014.

Yönetilen Doktora Tezleri:

1. **İrkin, R.**, “Sarımsak, Pırasa ve Soğanın *A. niger* Üzerine Engelleyici Etkilerinin Araştırılması”, Uludağ Üniversitesi, 2007.
2. **Yiğit, A.**, “Sumak’ın (*Rhus coriaria* L.) Antimikrobiyel Özelliği Üzerine Bir Araştırma”, Uludağ Üniversitesi, 2007.

Devam Eden Yüksek Lisans Tezleri:

1. TABAK ALTUNTAŞ, S. “Cacık Üretiminde Probiyotik Bakteri Kullanım Olanaklarının Araştırılması”.2015-

Devam Eden Doktora Tezleri:

1.GÜLGÖR, G., “Çeşitli gıdalardan izole edilen laktik asit bakterilerinin (LAB) tanımlanması ve biyofilm oluşturma yetenekleri ile antibiyotik dirençliliklerinin araştırılması”. 2014-

2. DEMİR, S. “*Umbelliferae* (Şemsiyegiller) Familyasına ait Bazı Tıbbi-Aromatik Bitkilerde Kimyasal Kompozisyon, Kalıntı Analizleri ve Antimikrobiyel Etkinlik Belirlenmesi”. 2014-

Projelerde Yaptığı Görevler :

1. Sofralık Siyah Zeytin Fermentasyonu Üzerinde Araştırmalar. **TÜBİTAK/TBGAG No: 4, Yardımcı Araştırmacı, 1986-1992.**
2. Tulum ve Küp Peynirlerinde Bulunan Küf Mantarları Üzerinde Bir Araştırma. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 93/40, Yardımcı Araştırmacı, 1993-1995.**
3. Siyah Zeytin Salamurasında Oluşan Zarda (Kefeke) Küf Florasının Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 93/44 (DPT Destekli), Yardımcı Araştırmacı, 1993-1996.**
4. Diyet Zeytini ve Zeytin Ezmesi Üretimine Araştırılması. **DPT Destekli, Yardımcı Araştırmacı, 1997-2002.**
5. Salamura Siyah Zeytin Üzerinde Rastlanan Küfler ve Zeytinlerimizde Aflatoksin Risklerinin Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 95/18 (DPT Destekli), Yardımcı Araştırmacı, 1995-1998.**
6. Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite Dayanıklılığına Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi. **TBGAG-53 No’lu Proje, Yardımcı Araştırmacı, 1996-1998.**
7. Bursa Yöresinde Çiğ Süt ve Beyaz Peynirlerde *Campylobacter* Bulaşmasının Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 98/31, Proje Yürütücüsü, 1998-2002.**

8. Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması. **TBGAG (TARP)-2333, Yardımcı Araştırmacı, 2000-2002.**
9. Salamurasız Asma Yaprağı Üretimine Geliştirilmesi. **TARP-2329, Yardımcı Araştırmacı, 2000-2002.**
10. Hazır Konserve Yemeklerin Üretim Aşamasında Bakteri Yükünün Belirlenmesi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 2001/31, Proje Yürütücüsü, 2001-2002.**
11. Gıdalarda Küf Gelişimini Önleyen K-Sorbat, NaCl ve pH'nın Etkisinin Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 2000/51, Proje Yürütücüsü, 2000-2002.**
12. Zeytin Acılık Maddesi Oleuropeinin Küf Gelişimi ve Mikotoksin Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 2002/17, Proje Yürütücüsü, 2002-2007.**
13. Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik İnhibitör Etkilerinin Araştırılması. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 2002/19, Proje Yürütücüsü, 2002-2007.**
14. Bazı Baharat Ekstraktlarının *Aspergillus parasiticus*'un Gelişimi ve Aflatoksin Üretimi Üzerine Etkisi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Proje No: 2009/24, Proje Yürütücüsü, 2009-**
15. Gıdalarda Bozulmaya Neden Olan Bazı Mayalara K-sorbat ve Organik Asitlerin Etkisi. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Proje No: 2009/7 (Hızlı Destek Projesi), Proje Yürütücüsü, 2009-2010.**
16. Gemlik Çeşidi Siyah Zeytinlerin Fermentasyonunda Bazı Bileşenlerin Değişimi ve Etkili Laktik Asit Bakterileri ile Mayaların Tanısı. **U.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, Proje No: 2010/49, Yardımcı Araştırmacı, 2010-2011.**
17. Kумыаа Zeytin Verimliliğini Arttırma Projesi. **Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı, Proje no: TR41-10-027, Proje Ortağı, 2011-2012.**
18. 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, Proje Yürütücüsü, 2015-**

İdari Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Bölüm Başkan Yrd.	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	1999-2000 2001-
Gıda Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkanlığı	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2001-
Alt Yayın Komitesi Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2000- 2007
Laboratuvar Sorumlusu	Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	2001-2008
Denetim ve Gözetim Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi	2002-2008
Yönetim Kurulu ve Fakülte Kurulu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2003-2008
Envanter Komisyonu Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2004-2008
TUAM Çiftlik Yürütme Komitesi Üyesi	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi	2004-2007
Personel ve Öğrenci Yemeği Alımı Muayene ve Kabul Komisyonu	Uludağ Üniversitesi	2006-2008
Fiyat Takdir Komisyonu Başkanı	Uludağ Üniversitesi	2015-

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:

Ödüller :

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler:

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2014-2015	Güz	Genel Mikrobiyoloji	2	0	76
		Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı (1)	0	2	39
		Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı (2)	0	2	35
		Endüstriyel Mikrobiyoloji	2	2	25
		Gıda Sanayiinde Starter Üretimi ve Kullanımı (Y.L.)	2	2	4
		Gıda Mühendisliğinde Moleküler Uygulamalar (Y.L.)	2	0	4
		Bitirme Çalışması	0	2	1
		Gıda Güvenliği Mikrobiyolojisi ve Kimyası (Y.L.)	3	0	5
		Özel Gıdalar Teknolojisi	2	2	15
		2015-2016	Güz	Gıda Sanayiinde Starter Üretimi ve Kullanımı (Y.L.)	2
Gıda Mühendisliğinde Moleküler Uygulamalar (Y.L.)	2			0	3
Genel Mikrobiyoloji	2			0	73
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı (1)	0			2	50
Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı (2)	0			2	25
Bitirme Çalışması	0			2	1
Endüstriyel Mikrobiyoloji	2			2	43
Genel Mikrobiyoloji (MBG)	3			0	30
Bahar	Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı (MBG)		0	2	29
	İleri Gıda Mikrobiyolojisi (Y.L.)		2	0	20
	Gıda Güvenliği Mikrobiyolojisi ve Kimyası (Y.L.)		3	0	3
	Bitirme Çalışması		0	2	8
	Özel Gıdalar Teknolojisi		2	2	21

ESERLER LİSTESİ

A. SCI ve SCI-EXPANDED kapsamındaki dergilerde yayımlanan makaleler :

A1. YAVUZ, M., **M. KORUKLUOĞLU**. 2013. The Efficacy of Potassium Sorbate and Organic Acids in the Control of Food Spoilage Yeasts. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 12(1): 62-68.

A2. KUMRAL, A., **M. KORUKLUOĞLU**, C. ROMERO, A. DE CASTRO, J.L. RUIZ-BARBA, M.BRENES. 2013. Phenolic inhibitors involved in the natural fermentation of Gemlik cultivar black olives. *European Food Research and Technology*, 236, 101-107.

A3. YERLİKAYA, C., YÜCEL, S., ERTÜRK,Ü., **KORUKLUOĞLU, M.**, 2012. Proximate Composition, Minerals and Fatty Acid Composition of *Juglans Regia* L. Genotypes and Cultivars Grown in Turkey”. *Brazilian Archives of Biol. &Technology*. 55(5), 677-683.

A4. **KORUKLUOĞLU, M.**, ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., ÖZER, E.T., GÜÇER, Ş., “Antibacterial Activity and Chemical Constitutions of *Olea Europaea* L. Leaf Extracts”. *Journal of Food Processing and Preservation*. **34** (3), 383-396 (2010).

A5. KUMRAL, A., YAVUZ, M., ERTÜRK,Ü., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Antifungal Activity of Chestnut Shell Extracts” *ISHS Acta Horticulturae: I European Congress on Chestnut – Castanea*, **866** (1), 459-465 (2010).

A6. İRKİN, R., **KORUKLUOĞLU, M.**, "Growth Inhibition of Pathogenic Bacteria and Some Yeasts by Selected Essential Oils and Survival of *L. monocytogenes* and *C. albicans* in apple-carrot juice". *Foodborne Pathogens and Disease*. **6** (3), 387-394 (2009).

A7. İRKİN, R., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Effectiveness of *Cymbopogon citratus* L. Essential Oil To Inhibit The Growth of Some Filamentous Fungi and Yeasts”. *Journal of Medicinal Food*. **12** (1), 193-197 (2009).

A8. İRKİN, R., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Control of Some Filamentous Fungi and Yeasts by Dehydrated Allium Extracts”. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit- Journal of Consumer Protection and Food Safety*. **4** (1), 3– 6 (2009).

A9. **KORUKLUOĞLU, M.**, GÜRBÜZ, O., ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., KAÇAR, O., ROUSEFF., R. L., “Chemical Characterization and Antifungal Activity of *Origanum onites* L. Essential Oils and Extracts”. *Journal of Food Safety*. **29**, 144–161(2009).

A10. KORUKLUOĞLU, M., ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., “Antifungal Properties of Olive Leaf Extracts and Their Phenolic Compounds”. *Journal of Food Safety*, **28**(1), 76-87 (2008).

A11. İRKİN, R., KORUKLUOĞLU, M., “Control of *Aspergillus niger* with Garlic, Onion and Leek Extracts”. *African Journal of Biotechnology*. **6**(4), 384- 387 (2007).

A12. YİĞİT, A., KORUKLUOĞLU, M., “The Effect of Potassium Sorbate, NaCl and pH on the Growth of Food Spoilage Fungi”. *Annals of Microbiology*. **57**(2),209–215 (2007).

A13. KORUKLUOĞLU, M., ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., İRKİN, R., “Antifungal Activity of Olive Leaf (*Olea Europaea* L.) Extracts From The Trilye Region of Turkey”, *Annals of Microbiology*. **56**(4),359–362 (2006).

A14. KORUKLUOĞLU, M., ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., “The Fungicidal Efficacy of Various Commercial Disinfectants Used in the Food Industry”, *Annals of Microbiology*. **56**(4),325–330 (2006).

A15. KORUKLUOĞLU, M., SAHİN, İ., “*Campylobacter* Contamination in Raw Milk and White Cheese”, *Indian Veterinary Journal*, **83**, 580–581 (2006).

A16. KORUKLUOĞLU, M., YİĞİT, A., ŞAHAN, Y., “Mycoflora of Some Cheese Samples in Bursa, Turkey”, *Indian Veterinary Journal*, **82**(3), 340–341 (2005).

A.17. GÖÇMEN, D., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V. ve ŞAHİN, İ., “The Yeast Flora of Bosan put up for Consumption in Bursa” *Adv. Food Sci. (CMTL)* **22** (5/6), 145-150 (2000).

A.18. ŞAHİN, İ., BAŞOĞLU, F., ÇOPUR, Ö. U., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V. ve AKPINAR, A., “Microbial Load of a Production Line For Apple Juice Concentrate”, *Adv. Food Sci., (CMTL)* **20** (5/6), 137-143 (1998).

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. 2014. The Importance of *Lactobacillus helveticus* and Its Effects On the Health. Bursa 3rd International Food Congress, Bursa-Turkey (Poster Bildiri).

B5.GULGOR, G., KORUKLUOĞLU, M. 2014. The Importance of Microbial Metabolomics and Their Application Fields in Food Microbiology. Bursa 3rd International Food Congress, Bursa-Turkey (Poster Bildiri).

B6. KORUKLUOĞLU, M., GULGOR, G. 2014. The Antifungal Activity of Organic Acids Produced by Lactic Acid Bacteria. Proceedings of 2nd International Congress on Food Technology, Pp. 145, Kuşadası-Turkey (Poster Bildiri).

B7.GULGOR, G., KORUKLUOĞLU, M. 2014. The Risk of Biofilm Formation in the Food Industry and Prevention Methods. Proceedings of 2nd International Congress on Food Technology, Pp. 146, Kuşadası-Turkey (Poster Bildiri).

B8.GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., 2013. Preservation of Traditional Sweeties by Hurdle Technology. The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. Pp. 640, Struga-Ohrid/Makedonya (Poster bildiri).

B9. KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G., 2013. The Antimicrobial Effect of Locust Bean Extract which is a Traditional Food. The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. Pp. 552, Struga-Ohrid/Makedonya (Poster bildiri).

B10. KUMRAL, A.,KORUKLUOĞLU, M., DE CASTRO A., RUIZ BARBA, J.L., ROMERO, C., BRENES, M., 2012. Esterase and β -glucosidase activities of lactic acid

bacteria isolated from naturally black olives of Gemlik cultivar, 4. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa (4. International Conference on Table Olives), Cordoba, Spain, p.83 (Poster Bildiri).

B11. KUMRAL, A., KORUKLUOĞLU, M., ROMERO, C., BRENES, M., DE CASTRO A., RUIZ BARBA, J.L, 2012. Microbiological and chemical changes during the naturally black olive fermentation of Gemlik cultivar, 4. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa (4. International Conference on Table Olives), Cordoba, Spain, p.85 (Poster Bildiri).

B12. KORUKLUOĞLU, M. ve UYLAŞER, V., “A Research on The New Production Methods of Black Table Olives.” Third International Table Olive Conference. 10-11 March, Seville, Spain. 2010.

B13. KUMRAL, A. ve KORUKLUOĞLU, M. “Table Olive Processing Technologies in Turkey.” Third International Table Olive Conference. 10-11 March, Seville, Spain. 2010.

B14. KUMRAL, A., YAVUZ, M., ERTÜRK,Ü., KORUKLUOĞLU, M., “Antifungal Activity of Chestnut Shell Extracts.” 1st. European Congress on Chestnut. 13-16 October, 206, Cuneo, Italy. 2009.

B15. İRKİN, R. ve KORUKLUOĞLU, M., “HACCP Implementation and Microbiological Quality of Frozen Onion Process”. Third Annual Balkan Week of Plant Health. Plant Protection Institute. May 12-16, 42, Bulgaria. 2008.

B16. İRKİN, R. ve KORUKLUOĞLU, M., “Growth Inhibition of Pathogenic Bacteria and Some Yeasts by Essential Oils”. The 21st International ICFMH Symposium “Evolving microbial food quality and safety” 1-4 Sept. Aberdeen, Scotland. 2008.

B17. İRKİN, R. ve KORUKLUOĞLU, M., “Microbial Risks in Cheese Productions”. Recent Developments In Dairy Science and Technology, International Dairy Symposium Proceedings, 260-266, Isparta. 2004.

B18. KORUKLUOĞLU, M., ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., TÜMAY ÖZER, E. ve GÜÇER, S., “In-Vitro Antibacterial Activity Of Olive Leaf (*Olea Europea* L.) Extracts And Their Chemical Characterization”, 4th Aegean Analytical Chemistry Days, Kuşadası / AYDIN, 569-571, 2004.

B19.KORUKLUOĞLU, M., KILIÇ, O., “Üzümlerde ve Şaraplarda Bulunan Mikroorganizmaların Neden Oldukları Bozulmalar ve Bu Bozulmaların Belirlenmesi”. Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu, 400-408, Bursa, 1989.

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

D1. GULGOR, G., KORUKLUOĞLU, 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. KORUKLUOĞLU, 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. MERAL, H., KORUKLUOĞLU, M. 2014. Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Direnç Mekanizmaları. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 28:2 (71-82).

D5. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M. 2014. Mikroorganizmalar Arasında Çoğunluk Algılanması (Quorum Sensing). Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 28:2 (83-92).

D6. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M. 2014. Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri. Türktarım, 215 (66-70).

D7. YAVUZ, M. ve KORUKLUOĞLU, M., “*Listeria monocytogenes*’in Gıdalardaki Önemi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri”, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, **24** (1):1-10 (2010).

D8. İRKİN, R. ve KORUKLUOĞLU, M., “Gıda Kaynaklı Bir Patojen: *Arcobacter*”, Gıda, **34** (5): 331-335 (2009).

- D9.** PEKEL, M. ve **KORUKLUOĞLU, M.**, “Sivas Yöresinde Üretilen Küp Peynirlerinin Mikrobiyolojik, Kimyasal Kalitesi ve Küf Florasının Belirlenmesi” Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, **24** (1): 1-7 (2009).
- D10.** **KORUKLUOĞLU, M.**, “Gıdalarda Mikotoksin Riskleri ve Sağlık Açısından Önemleri”. Toksikoloji Dergisi, **5**(3-4): 31-36 (2007).
- D11.** YİĞİT, A. ve **KORUKLUOĞLU, M.**, “Gıdaların Mikotoksin Yasal Sınırları”. Toksikoloji Dergisi, **5**(3-4): 37-47 (2007).
- D12.** İRKİN, R., **KORUKLUOĞLU, M.**, TAVŞANLI, H., “Microbial Properties of Some Sea Products Intended for Export. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, **64** (1), 26-30 (2007).
- D13.** **KORUKLUOĞLU, M.**, İRKİN, R. ve SERTEL, S., “*Salmonella* ve *Shigella* türlerinin gelişmesini engelleyen tıbbi bitkiler ve esansiyel yağlar. Gıda, **31**(6): 319-324 (2006).
- D14.** KARAKAŞ, R. ve **KORUKLUOĞLU, M.**, “Geleneksel Bir Peynirimiz: Sepet Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri”, Gıda, **3**, 169-172 (2006).
- D15.** YİĞİT A., ERTÜRK, Ü. ve **KORUKLUOĞLU M.**, “Fonksiyonel Bir Gıda: Ceviz.” Bahçe **34** (1): 163-169 (2005).
- D16.** BAŞOĞLU, F., ŞAHİN, İ., **KORUKLUOĞLU, M.**, UYLAŞER, V., AKPINAR BAYİZİT, A., ÇOPUR, Ö.Ü. “Salamurasız Asma Yaprağı Üretimine Geliştirilmesi”, Akademik Gıda, **11**, 7-12 (2004).
- D17.** **KORUKLUOĞLU, M.** ve ŞAHAN, Y., “Gıda Kaynaklı Virüsler”, Akademik Gıda, **1**, 13-16, (2004).
- D18.** **KORUKLUOĞLU, M.**, ŞAHAN, Y., YİĞİT, A. ve BAŞOĞLU, F., “Süt İşletmelerinde Önerilen Bazı Ticari Deterjanların Kullanım Olanaklarının Araştırılması”, U.Ü. Zir. Fak. Derg. **16**, 87-96, (2002).
- D19.** **KORUKLUOĞLU, M.**, GÜRBÜZ, O. ve ŞAHİN, İ., “Taze Zeytin Mikroflorasında Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Belirlenmesi”, Tarım Bilimleri Dergisi, **8**, 109-113 (2002).
- D20.** **KORUKLUOĞLU, M.**, YİĞİT, A. ve ÖZMEN, N., “Mustafakemalpaşa (peynir) Tatlısında Bulunan Küfler”, Dünya Gıda, **6**, 92-94 (2001).
- D21.** **KORUKLUOĞLU, M.** “Süt Alerjisi”, Dünya Gıda, Haziran, 44-46 (1999).

D22. KORUKLUOĞLU M. ve **ŞAHİN, İ.**, “Tulum Peynirleri Mikroflorasında Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Araştırılması”, Dünya Gıda, Mayıs, 47-50 (1999).

D23. KORUKLUOĞLU, M. ve **YILDIRIM, A.**, “Listeriozis”, Dünya Gıda, Mayıs, 40-42 (1999).

D24. UYLAŞER, V., GÖÇMEN, D., KORUKLUOĞLU, M., YILDIRIM, A. ve **ŞAHİN, İ.**, “Hıyar Turşusu Üretiminde Potasyum Sorbat Derişiminin Fermentasyona Etkisi ve Meyveye Geçme Oranının Belirlenmesi”, Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi, **23**, 1-18 (1999).

D25. GÖÇMEN, D., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V. ve **ŞAHİN, İ.**, “Bursa’da Satışa Sunulan Salata Türü Yiyeceklerde Mikrobiyolojik Araştırmalar”, Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi, **22**, 51-57, (1999).

D26. ŞAHİN, İ., BAŞOĞLU, F., KORUKLUOĞLU, M. ve **GÖÇMEN, D.**, “Salamura Siyah Zeytinlerde Rastlanan Küfler ve Mikotoksin Riskleri”, Biyoteknoloji (KÜKEM) Dergisi, **22**, 1-8 (1999).

D27. KORUKLUOĞLU, M., “Doğal Aroma Maddeleri Üretiminde Mikroorganizmalar”, Dünya Gıda, 48-50 (1998).

D28. ŞAHİN, İ., ÇOPUR, Ö.U., KORUKLUOĞLU, M., GÖÇMEN, D. ve **ERSÖZ, N.**, “Havuç, Turp, Kereviz, Şalgam ve Karnabaharın Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerinde Araştırma”, U.Ü. Ziraat Fakültesi Bilimsel Araştırma ve İncelemeler, No:**11**, 27s, (1995).

D29. BAŞOĞLU, F., ŞAHİN, İ., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V., ve **AKPINAR, A.**, “Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite Dayanıklılığına Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi”, Türk Tarım ve Ormancılık Dergisi, **20**, 235-245 (1994).

E30. ŞAHİN, İ., KORUKLUOĞLU, M. ve **UYLAŞER, V.**, “Taze Çileklerde Bozulma Etkeni Küfler”, Gıda, **19**, 359-365 (1994).

D31. ÇOPUR, Ö.U., KORUKLUOĞLU, M. ve **DÖNMEZ, G.**, “Meyveli Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma”, U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, **10**, 71-81 (1994).

D32. ALPAR, O., ATAMER, M., YETİŞMEYEN, A., GÖRGÜLÜ, B., KARAHAN, A. ve **KORUKLUOĞLU, M.**, “Beyaz Peynir Yapımında Pastörizasyonun ve Kültür Kullanımının Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi”, Gıda, **10**, 11-18 (1985).

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. KORUKLUOĞLU, M., MERAL, H. 2015. Bitki Esansiyel Yağlarının Küf Gelişimi Üzerine Etkileri. 9.Gıda Mühendisliği Kongresi, Pp.81, Selçuk-İzmir (Poster Bildiri).

E4.KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G., 2013. Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri. 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Pp. 3, Ankara (Sözlü bildiri).

E5. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., 2013. Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri. 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Pp. 83, Ankara (Poster bildiri).

E6. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., 2013. Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi. 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Pp. 85, Ankara (Poster bildiri).

E7. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., 2013. Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri. 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Pp. 86, Ankara (Poster bildiri).

E8. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., 2013. Soğuk Zincirin Gıda Güvenliğindeki Yeri ve Önemi, 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul (Poster bildiri).

E9. GÜLGÖR, G., KORUKLUOĞLU, M., 2013. Midye Dolmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul (Poster bildiri).

E10. KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G., 2013. Taze Meyvelerin Ozon Uygulaması ile E. coli O157:H7' den Arındırılması. 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, (Sözlü bildiri).

E11.KORUKLUOĞLU, M., GÜLGÖR, G., “Meyve Sularında Bozulma Etmeni *A.acidoterrestri*s’in Bazı Katkı Maddeleri ile İnhibisyonu”, 11. Gıda Kongresi, Hatay, 2012. (Poster)

E12.BEKTAŞ, D., KORUKLUOĞLU, M., “Limon Out Ekstraktı (*Lippia citriodora*) ve Sitalin *Escherichia coli* Üzerine Antimikrobiyel Etkisinin Araştırılması”, 11. Gıda Kongresi, Hatay, 2012. (Poster)

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

E14.KUMRAL, A., BEKTAŞ, D., GÜLGÖR, G., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Gemlik Çeşidi Olarak Satışa Sunulan Sofralık Zeytinlerin Bazı Özellikleri”. 3. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, 2012. (Poster)

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

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

E17. BEKTAŞ, D., **KORUKLUOĞLU, M.** “Laktik Asit Bakterilerinin Küf gelişimi Üzerine Etkileri” 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, 2011. (Poster)

E18. TÜRKEL, S., **KORUKLUOĞLU, M.**, YAVUZ, M., “Biyokontrol Mayası *Metschnikowia pulcherrima*'nın Bazı Gıda Küflerine Karşı Antagonistik Etkilerinin Araştırılması”. XVI. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi, Antalya, 2009. (Poster).

E19. KUMRAL, A., YAVUZ, M., **KORUKLUOĞLU, M.**, "Salamura Siyah Zeytin Fermantasyonundaki Mikroflora ve Starter Kullanımı." Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, 593-598, Kemer/Antalya, 2009. (Poster).

E20. İRKİN, R., **KORUKLUOĞLU, M.**, “*Saccharomyces cerevisiae* ve *Saccharomyces uvarum*'un Bazı Ağır Metallere Olan Duyarlılıklarının Araştırılması.” Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, Kemer/Antalya, 2009. (Poster).

E21. İRKİN, R., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Dil Peyniri Üretiminde Ürün İşlem Basamaklarının Mikrobiyel Bulaşmalar Açısından İncelenmesi”. Pamukkale Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 41, Denizli, 2009. (Sözlü Bildiri).

E22. YAVUZ, M., KUMRAL, A., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Süt ve Ürünlerinin Kolon Kanseri Üzerine Etkileri”. Pamukkale Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 53,Denizli, 2009. (Poster).

E23. İRKİN, R., YAVUZ, M., **KORUKLUOĞLU, M.**, “Piyasada Satışa Sunulan Probiyotik Fermente Süt Ürünlerinde Laktik Asit Bakteri Canlılığının Araştırılması”. Pamukkale Süt Ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 204, Denizli, 2009. (Poster).

- E24.** İRKİN, R., KORUKLUOĞLU, M., “Gıda Kaynaklı Bir Patojen: *Arcobacter*”. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 873-876, Erzurum, 2008.
- E25.** İRKİN, R., ERTÜRK, Ü., KORUKLUOĞLU, M., “Hasat Sonrası Meyvelerin Korunmasında Kullanılan Doğal Antifungal Maddeler”. Türkiye 10. Gıda Kongresi, 349-352, Erzurum, 2008.
- E26.** İRKİN, R., KORUKLUOĞLU, M., “Tarçın, Isırgan Otu, Defne, Adaçayı ve Biberiyenin Bazı Mayalar Üzerine Etkileri”. I. Ulusal Maya Moleküler Biyolojisi ve Biyoteknolojisi Sempozyumu, Bursa, 2008.
- E27.** YAVUZ, M., İRKİN, R., KORUKLUOĞLU, M., “Bazı Fitokimyasalların Gıda Bozucu Mayalar Üzerine Etkileri”. I. Ulusal Maya Moleküler Biyolojisi ve Biyoteknolojisi Sempozyumu, Bursa, 2008.
- E28.** İRKİN, R., KORUKLUOĞLU, M., “Doğal Antimikrobiyeller ve Etki Mekanizmaları”. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 128-131, Bergama, İzmir, 2007.
- E29.** İRKİN, R., KORUKLUOĞLU, M., “Laktik Asit Bakterilerinin Anti-Clostridial Aktiviteleri”. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 150-153, Bergama, İzmir, 2007.
- E30.** KORUKLUOĞLU, M. “Hasattan Tüketime Sofralık Zeytin Teknolojisi ve Sorunları”. Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyum ve Sergisi, 435-438, İzmir, 2006.
- E31.** İRKİN, R., YİĞİT, A., ŞAHAN, Y. ve KORUKLUOĞLU, M., “Güvenli Gıda Üretimi ve Mikrobiyel Risk Değerlendirmesi”. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 113-116, Bolu, 2006.
- E32.** YİĞİT, A., ŞAHAN, Y., İRKİN, R. ve KORUKLUOĞLU, M., “Bursa’da Satışa Sunulan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri”. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 269-272, Bolu, 2006.
- E33.** ŞAHAN, Y., YİĞİT, A., İRKİN, R. ve KORUKLUOĞLU, M., “Höşmerim Tatlısının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi”. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 991-994, Bolu, 2006.
- E34.** KARAKAŞ, R., SERTEL, S., KORUKLUOĞLU, M., “Fenolik Bileşiklerin Antimikrobiyel Etkileri”. Ege Üniversitesi Gıda Kongresi, 338-341, İzmir, 2005.

- E35. KORUKLUOĞLU, M.** ve **YİĞİT, A.**, “Karanfil ve Tarçın Kullanılarak Taze Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısının Raf Ömrünün Uzatılması Üzerine Bir Araştırma”. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 254-256, Van, 2004.
- E36. KARAKAŞ, R.** ve **KORUKLUOĞLU, M.**, “Sarımsak, Soğan ve Pırasanın Antimikrobiyel Etkileri”. 3. Türkiye Gıda Mühendisliği Kongresi, 685-694, Ankara, 2003.
- E37. ŞAHİN, İ., KORUKLUOĞLU, M.** ve **GÜRBÜZ, O.**, “Salamura Siyah Zeytin İşlemede Çeşit, Maya ve Laktik Starter Kullanımı ve Bazı Katkıların Fermentasyon Süresi ve Ürün Kalitesine Etkilerinin Araştırılması”. Türkiye 7.Gıda Kongresi, 203-212, Ankara, 2002.
- E38. YİĞİT, A., ŞAHAN, Y.** ve **KORUKLUOĞLU, M.**, “Zeytin Yaprağı ve Zeytindeki Antimikrobiyel Maddeler”. II. Uluslar arası Altınoluk ‘Antandros’ Zeytincilik Sempozyumu, 139-145, Altınoluk, 2001.
- E39. KORUKLUOĞLU, M.** ve **YİĞİT, A.**, “Cevizlerde Bozulma Riski Olan Küfler”. Türkiye 1.Ulusal Ceviz Sempozyumu, 116-119, Tokat, 2001.
- E40. ŞAHİN, İ., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V.** ve **GÖÇMEN, D.**, “Diyet Zeytini ve Zeytin Ezmesi Üretimi”. Türkiye I.Zeytincilik Sempozyumu, 179-184, Bursa, 2000.
- E41. KORUKLUOĞLU, M., GÜRBÜZ, O., UYLAŞER, V., YILDIRIM, A.** ve **ŞAHİN, İ.**, “Gemlik Tipi Zeytinlerde Mikotoksin Kirliliğinin Araştırılması”. Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu, 214-219, Bursa, 2000.
- E42. GÖÇMEN, D., KORUKLUOĞLU, M., UYLAŞER, V., GÜRBÜZ, O., YILDIRIM, A.** ve **ŞAHİN, İ.**, “Salamura Zeytinlerde Bozulma Etkeni Küfler”. Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu, 467-472, Bursa, 2000.
- E43. KORUKLUOĞLU, M., YİĞİT, A.** ve **ÇAVUŞOĞLU, Ç.**, “Sofralık Zeytinlerde Görülen Bozulmalar”. I. Zeytincilik Sempozyumu, 473-479, Bursa, 2000.
- E44. KORUKLUOĞLU, M., GÖÇMEN, D.** ve **ŞAHİN, İ.**, “Tulum ve Küp Peynirlerinde Bulunan Küf Mantarları Üzerinde Bir Araştırma”. Gıda Mühendisliği Kongresi, 47-55, Gaziantep, 1998.
- E45. UYLAŞER, V., KORUKLUOĞLU, M., GÖÇMEN, D.** ve **ŞAHİN, İ.**, “Bursa’da Satışa Sunulan Bozaların Bileşimi ve Kalitelerinin Araştırılması”. Gıda Mühendisliği Kongresi, 135-139, Gaziantep, 1998.

F. Diğer yayınlar :

F1. KORUKLUOĞLU, M., “Gıda Mikrobiyolojisi: Gıda Bileşenlerinin Mikrobiyal Metabolizması”. Efil Yayınevi No:42. ISBN:978-605-4334-02-5, 71-81, Ankara, 2011 (3. Baskı).

F2. ŞAHİN, İ. ve KORUKLUOĞLU, M., ”Küf-Gıda-İnsan”. Uludağ Üniversitesi Güçlendirme Vakfı Yayın No:155. ISBN:975-564-095,122s, Bursa, 2000.

F3. BAŞOĞLU, F. ve KORUKLUOĞLU, M., “Genel Mikrobiyoloji Uygulama Kılavuzu”. U.Ü.Ziraat Fakültesi Ders Notları No:38. 44s., Bursa, 1989.