

G S F B Ü L T E N

Faculty of Fine Arts Bulletin

Fransız bilim insanı Joseph Nicéphore Niepce'in ilk görüntüyü 1826 yılında elde etti. Aslında Niepce ilk görüntüyü 1816 yılında elde etmiştir. Ancak elde ettiği bu görüntüyü sabitleyemediği için sonuç fotoğrafı günümüze kadar ulaştıramamıştır.



“AÇILIŞ DERSİ”

*PROF. DR. ÖZER KANBUROĞLU
“FOTOĞRAFİN TARİHSEL SÜRECİ”
BAŞLIKLİ BİR KONFERANS VERDİ.*

*PROF. DR. ÖZER KANBUROĞLU GAVE A LECTURE TITLED
“HISTORICAL PROCESS OF PHOTOGRAPHY”.*

EKİM
OCTOBER
2024



T.C.
İSTANBUL AYDIN
ÜNİVERSİTESİ
ISTANBUL AYDIN UNIVERSITY

Adına Sahibi / Owner

Prof. Dr. Mustafa AYDIN
(Mütevelli Heyet Başkanı)
Prof. Dr. Mustafa Aydın
Chairman of the Board of Trustees

Yayın Kurulu / Editorial Board

Prof. Dr. İbrahim Hakkı Aydın
(Rektör V.)
Acting Rector

Prof.Dr. Özer KANBUROĞLU
(Güzel Sanatlar Fakültesi
Dekani)
Dean of Fine Arts Faculty

Doç.Dr. Sinem BUDUN GÜLAS
Assoc. Prof. Dr.

Editör / Editor

Doç.Dr. Sinem BUDUN GÜLAS
Assoc. Prof. Dr.

**Editör Yardımcısı / İngilizce
Çeviri / Assistant Editor / English
Translation**

Arş.Gör. Didem ERMiŞ
Research Assist.

**Grafik Tasarım ve Mizampaj
/ Graphic Design and Layout**

Arş.Gör. Ardahan TORUK
Research Assist.

G S F
B Ü L
T E N

**Faculty of Fine
Arts Bulletin**

EKİM
OCTOBER

2024



DİJİTAL OYUN TASARIMI

DIGITAL GAME DESIGN

SÖYLEŞİ

Dijital Oyun Tasarımı Bölüm Başkanı Doç. Dr. Selin Süar ve Öğr. Gör. Okaner Okan Küçükçekmece Belediyesi tarafından gerçekleştirilen II. Küçükçekmece Kitap Günleri'nde "Sinema ve Dijital Oyun Etkileşimi" başlıklı sunumu gerçekleştirdi.

INTERVIEW

Head of Digital Game Design Department Assoc. Prof. Dr. Selin Süar and Assoc. Assist. Okaner Okan made a presentation titled "Cinema and Digital Game Interaction" at the 2nd Küçükçekmece Book Days organized by Küçükçekmece Municipality.



KÜÇÜKÇEKMECE
BELEDİYESİ

Kemal Cebi
BELEDİYE BAŞKANI

İKİNCİ KÜÇÜKÇEKMECE KİTAP GÜNLERİ

03
EKİM
PERŞEMBE



DOÇ. DR.
SELİN SÜAR



ÖĞR. GÖR.
OKANER OKAN

14.30

Sinema
ve Dijital
Oyun
Etkileşimi

TEKSTİL VE MODA TASARIMI

TEXTILE AND FASHION DESIGN

DOKUMA SERGİSİ

Tekstil ve Moda Tasarımı bölümü öğrencilerimizin Öğr. Gör. Feriha Işıldar Hekim yürütücülüğünde Dokuma Tasarımı dersinde yaptığı dokuma tasarımları 02-06 Ekim 2024 tarihlerinde Craftİstanbul 5. Uluslararası El Sanatları ve Tasarım Fuarı'nda sergilendi.

WEAVING EXHIBITION

Our students of Textile and Fashion Design department were honored with a lecture by Assist. Assist. Feriha Işıldar Hekim's weaving designs made in the Weaving Design course were exhibited at Craftİstanbul 5th International Handicrafts and Design Fair on October 02-06, 2024.





HAZIRGIYİM KONFERANSI

Türkiye Hazır giyim Sanayicileri Derneği tarafından bu yıl 17.si düzenlenen konferansa bölüm öğretim üyelerimiz; Doç Dr. Sevim Aydınç Bölât, Doç.Dr. Sinem Budun Gülas, Dr. Öğr.Üyesi Meryem İmre katıldı. 16 Ekim tarihinde Çırağan Sarayında gerçekleşen konferansta sürdürülebilir, çevreye duyarlı bir yaklaşımla birlikte değişen tüketici taleplerinin üretime ve modaaya etkisi, sektörü giderek etkisi altına alan başta yapay zeka olmak üzere dijital teknolojiler ve bunların tam merkezinde yer alan insan faktörünü konuları ele alındı.

17TH ISTANBUL APPAREL CONFERENCE

Our department faculty members; Assoc. Prof. Dr. Sevim Aydınç Bölât, Assoc. Prof. Dr. Sinem Budun Gülas, Dr. Lecturer Meryem İmre attended the 17th conference organized by the Turkish Ready-to-Wear Industrialists Association this year. On October 16, at the conference held at Çırağan Palace, the impact of changing consumer demands on production and fashion with a sustainable, environmentally sensitive approach, digital technologies, especially artificial intelligence, which are increasingly affecting the sector, and the human factor at the center of these issues were discussed.





KARMA MARKALAR DEFİLESİ

Banu Noyan koreografisi ile 22 Ekim 2024 tarihinde Open Stage İstanbul Fashion Week kapsamında Crowne Plaza Florya Hotel'de gerçekleştirilen Karma Markalar defilesine Tekstil ve Moda Tasarımı Bölümü öğretim üyeleri ve öğrencileri katılım sağladı.

MIXED BRANDS FASHION SHOW

The faculty members and students of the Department of Textile and Fashion Design participated in the Mixed Brands fashion show held at Crowne Plaza Florya Hotel within the scope of Open Stage Istanbul Fashion Week on October 22, 2024 with Banu Noyan choreography.



ÇİZGİ FİLM VE ANİMASYON

CARTOON AND ANIMATION

SERĞİ

Çizgi Film ve Animasyon Bölümü 2.sınıf öğrencilerimiz; Karakter Oluşturma dersi kapsamında Öğr. Gör. Volkan Karakaş koordinatörlüğünde 31 Ekim 2024 tarihinde TB-12 numaralı derslikte Halloween Sergisi düzenlendi.

EXHIBITION

Our 2nd year students of the Department of Cartoon and Animation; Within the scope of the Character Creation course, Assist. Assist. Volkan Karakaş coordinated a Halloween Exhibition on October 31, 2024 in the classroom numbered TB-12.



GRAFİK TASARIM

GRAPHIC DESIGN

MEZUN BULUŞMASI

Fakültemiz Grafik Tasarım Bölümü "Mezun Öğrencilerle Söyleşi vol.5" "Çalışıp da Büyüyenler!" etkinliği 22 Ekim Salı günü Saat 12:00'da D Blok 2507 nolu amfide Öğr. Gör. Vahit Demircan'ın moderatörlüğünde gerçekleşti. Konuşmacı olarak etkinlikte yer alan 2024 yılı mezunu Burak Yurdabak, 2022 yılı mezunu Gizem Tarakçı, 2021 yılı Mezunu Merve Nur Zor, 2020 yılı mezunu Mert Ağat bölüm öğrencilerimize iş deneyimlerini aktardı. Etkinlik kapsamında bölüm başkanımız Doç.Dr. Nursan Korucu da bir konuşma yaparak öğrencilere meslek ile ilgili bilgiler verdi. Etkinliğin sonunda konuşmacı mezun öğrencilerimize teşekkür belgeleri takdim edildi.

ALUMNI MEETING

Faculty of Graphic Design Department "Conversation with Graduated Students vol.5" "Those who work and grow!" event will be held on Tuesday, October 22nd at 12:00 on D Block 2507 lecture hall. Prof. Dr. Vahit Demircan moderated the event. Burak Yurdabak, a graduate of 2024, Gizem Tarakçı, a graduate of 2022, Merve Nur Zor, a graduate of 2021, and Mert Ağat, a graduate of 2020, who took part in the event as speakers, shared their work experiences with our department students. Within the scope of the event, our department head Assoc. Prof. Dr. Nursan Korucu also gave a speech and gave information about the profession to the students. At the end of the event, certificates of appreciation were presented to our speaker graduates.



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

KAYALAR MUTFAK ZİYARET

Ülkemizin önde gelen endüstriyel mutfak ekipmanları üreticilerinden Kayalar Mutfak'ın Büyükçekmece'deki üretim yeri bölüm öğretim üyelerinin eşliğinde öğrencilerimiz tarafından ziyaret edildi. Firmanın daveti üzerine gerçekleştirilen ziyarette önce firma hakkında sunum yapıldı. Ardından showroomdaki ürünlerin her biri hakkında bilgiler verildi. Son olarak üretim hattı gezildi. Gezi sonunda öğrencilerimize hediyeler verildi.

KAYALAR MUTFAK VISIT

The production site of Kayalar Mutfak, one of the leading industrial kitchen equipment manufacturers of our country, in Büyükçekmece was visited by our students accompanied by the faculty members of the department. During the visit, which was realized upon the invitation of the company, first a presentation was made about the company. Then information was given about each of the products in the showroom. Finally, the production line was visited. At the end of the visit, our students were given gifts.





YEMEK ETKİNLİĞİ

Üniversitemizin ev sahipliği yaptığı Avrasya Üniversiteler Birliği (EURAS) Üyeleri ile Yönetim Kurulu Toplantısı ve Konferansı 25 Ekim 2024 günü gerçekleştirildi. Toplantıya davet edilen ve 35 kişiden oluşan ulusal ve uluslararası üniversitelerin temsilcilerine Türk Mutfağı temalı öğle yemeği verildi. Yemeklerin hazırlanması ve sunumu tamamen bölüm öğrencilerimiz tarafından yapıldı.

FOOD EVENT

The Board of Directors Meeting and Conference with the Members of the Eurasian Association of Universities (EURAS) hosted by our university was held on October 25, 2024. Representatives of national and international universities invited to the meeting, consisting of 35 people, were given lunch with the theme of Turkish Cuisine. The preparation and presentation of the meals were entirely made by our department students.



ŞEF DAVETİ

Genç yaşta İstanbul'un önde gelen otellerinin mutfaklarında aşçıbaşılığı yapmış ve yapmakta olan yeni nesil şeflerden Şafak Erten, şeflerimizden Sandra ÖZ'ün dersine konuk olarak katıldı. Ülkemize özgü yöresel ürünlerin (şevketi bostan ve kuskus) farklı deniz ürünleriyle (karides, kalamar, barbun, ahtapot) birlikte modern anlamda yorumlandığı iki muhteşem yemek (tabak) çalışması yaptı. İşin inceliklerini anlattı. Konuğumuz ayrıca öğrencilerimizle sohbet ederek onlara mesleki hayatlarında çok yararlı olacak bilgiler aktardı; sorularını içtenlikle cevapladı. Çok değerli zamanından ayırarak bizlerle olan şefimize teşekkürlerimizi sunuyoruz.



CHEF INVITATION

Şafak Erten, one of the new generation chefs who has worked as a chef de cuisine in the kitchens of leading hotels in Istanbul at a young age, participated as a guest in our chef Sandra ÖZ's class. He worked on two magnificent dishes (plates) in which local products unique to our country (şevketi bostan and couscous) were interpreted in a modern way together with different seafood (shrimp, calamari, red mullet, octopus). He explained the intricacies of the work. Our guest also chatted with our students and gave them information that will be very useful in their professional lives and answered their questions sincerely. We would like to thank our chef for taking his valuable time to be with us.



DÜNYA GIDA GÜNÜ PANELİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan, 18 Ekim 2024 günü gerçekleştirilen Dünya Gıda Günü panelinin moderatörlüğünü yaptı. Panelde İstanbul Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Başkanı Prof. Dr. Özer Ergün ile Tarım ve Orman Bakanlığı İstanbul Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürü Yunus Bayrak konuk olarak katıldı.

WORLD FOOD DAY PANEL

Prof. Dr. Kamil Bostan, Head of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, moderated the World Food Day panel held on October 18, 2024. Prof. Dr. Özer Ergün, Head of the Department of Nutrition and Dietetics at Istanbul Health and Technology University, and Yunus Bayrak, Director of the Istanbul Food Control Laboratory of the Ministry of Agriculture and Forestry, attended the panel as guests.



CANDAN VARLIK

KİTAP BÖLÜMÜ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden Prof. Dr. Candan Varlık'ın "Geleneksel Gıda İşleme ve Muhafaza Yöntemleri" başlıklı yazısı İstanbul Üniversitesi Yayınevi'nden çıkan Gıda Güvencesinde Akvatik Kaynaklar ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği adlı kitapta kitap bölümü olarak yayınlandı.

BOOK CHAPTER

Prof. Dr. Candan Varlık's article titled "Traditional Food Processing and Preservation Methods" from the Department of Gastronomy and Culinary Arts was published as a book chapter in the book titled Aquatic Resources in Food Security and Sustainable Food Security published by Istanbul University Publishing House.



ÖZER KANBUROĞLU

AÇILIŞ DERSİ

2024-2025 Akademik Yılı Açılış Dersi olarak Güzel Sanatlar Fakültesi dekanı Prof. Dr. Özer Kanburoğlu "Fotoğrafın Tarihsel Süreci" başlıklı bir konferans verdi. Kanburoğlu katılımcılara fotoğraf makinasının icat edilmesinden günümüze kadar gelen süreci tarihsel bir perspektifte anlattı.

OPENING LECTURE

As the Opening Lecture of the 2024-2025 Academic Year, Prof. Dr. Özer Kanburoğlu, Dean of the Faculty of Fine Arts, gave a lecture titled "Historical Process of Photography". Kanburoğlu explained the process from the invention of the camera to the present day in a historical perspective.

SUNUM

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Özer Kanburoğlu; FOTON Derneği tarafından düzenlenen "Fotoğraf Festivali" kapsamında Beyoğlu Terra Santa mekanında "Mimari Fotoğraf Çekimlerinde Pc/Ts Objektiflerin Önemi ve Kullanım Yöntemleri" adlı bir sunum gerçekleştirdi.

PRESENTATION

Dean of our faculty Prof. Dr. Özer Kanburoğlu made a presentation titled "The Importance and Usage Methods of Pc/Ts Lenses in Architectural Photography" at Beyoğlu Terra Santa within the scope of "Photography Festival" organized by FOTON Association.

FESTİVAL TAKVİMİ

1 - 20 EKİM 2024

Terra Santa | Tomtom Mah. Postacılar Sk. | Bilim Beyoğlu | Şakulu Mah. Meşrutiyet Cd.

İSTANBUL
PHOTO
FESTIVAL



Prof. Dr. Özer Kanburoğlu

Fotoğrafçı, Yazar, Yönetmen

"Mimari Fotoğraf Çekimlerinde PC/TS Objektiflerin Önemi ve Kullanım Yöntemleri"

Söyleşi ve
Fotoğraf Gösterisi

11

EKİM 2024

Cuma

Terra Santa

20.00

photofestivalistanbul.com

#photofestivalistanbul





SUNUM

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Özer Kanburoğlu; Kıbrıs Yıltan Akademi tarafından düzenlenen 3. Lefkoşa Fotoğraf Günleri kapsamında; 4 Ekim 2024 Cuma günü "Mimarî Fotoğrafçılıkta Dikkat Edilmesi Gereken Konular" adlı sunum ve söyleşisini, aynı gün "Öyküler" adlı gösterisini, 5 Ekim 2024 Cumartesi günü ise "Mimarî Fotoğrafçılık" adlı sunum ve atölye çalışmasını gerçekleştirdi.

PRESENTATION

Dean of our faculty Prof. Dr. Özer Kanburoğlu; Within the scope of the 3rd Nicosia Photography Days organized by Cyprus Yıltan Academy; On Friday, October 4, 2024, he made a presentation and interview titled "Issues to be Considered in Architectural Photography", on the same day, he made a show titled "Stories", and on Saturday, October 5, 2024, he made a presentation and workshop titled "Architectural Photography".



SUNUM

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Özer Kanburoğlu; Moda Kariyer Günleri kapsamında Kadıköy Anadolu Teknik ve Meslek Lisesi'nde "Güzel Sanatlar Alnında Kariyer" adlı bir sunum gerçekleştirdi.

PRESENTATION

Dean of our faculty Prof. Dr. Özer Kanburoğlu made a presentation titled "Career in Fine Arts" at Kadıköy Anatolian Technical and Vocational High School within the scope of Moda Career Days.



TOPLANTI

Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Özer Kanburoğlu; BİL Eğitim Kurumları Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Fatma Nur Aydın, BİL Eğitim Kurumları Strateji Geliştirme Kurulu Başkanı Ümit Kalko, İstanbul Aydın Üniversitesi Genel Sekreteri Sebahattin Kutlu ve BİL Eğitim Kurumları Genel Müdürü Elif Pehlevan ve Genel Merkez Koordinatörlerimiz ile bir araya gelerek, yeni eğitim yılının hedeflerini değerlendirip geleceğe dair stratejik planlarını paylaştılar.

MEETING

Dean of our Faculty Prof. Dr. Özer Kanburoğlu met with Fatma Nur Aydın, Vice Chairman of the Board of Directors of BİL Educational Institutions, Ümit Kalko, Chairman of the Strategy Development Board of BİL Educational Institutions, Sebahattin Kutlu, Secretary General of Istanbul Aydın University, Elif Pehlevan, General Manager of BİL Educational Institutions and our Headquarters Coordinators to evaluate the goals of the new academic year and share strategic plans for the future.



KAMİL BOSTAN

MAKALE

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan'ın yazarları arasında bulunduğu "Innovative Pathogen Reduction in Exported Sea Bass Through Atmospheric Cold Plasma Technology" başlıklı araştırma makalesi SCIE Q1-kategorisinde bulunan Foods dergisinde yayımlandı.

ARTICLE

The research article titled "Innovative Pathogen Reduction in Exported Sea Bass Through Atmospheric Cold Plasma Technology" co-authored by Prof. Dr. Kamil Bostan, Head of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, was published in the journal Foods in the SCIE Q1- category.



Article

Innovative Pathogen Reduction in Exported Sea Bass Through Atmospheric Cold Plasma Technology

Şehnaz Yasemin Tosun ¹, Sehban Kartal ², Tamer Akan ³, Sühendan Mol ¹, Serap Coşansu ^{4,*}, Didem Üçok ¹, Şafak Ulusoy ¹, Hande Doğruyol ⁵ and Kamil Bostan ⁶

¹ Department of Seafood Processing Technology, Faculty of Aquatic Sciences, Istanbul University, Kalenderhane, Onaltı Mart Şehitleri St., No. 2, Vezneciler-Fatih, 34134 Istanbul, Türkiye; yasemin@istanbul.edu.tr (Ş.Y.T.); suhendand@istanbul.edu.tr (S.M.); ducok@istanbul.edu.tr (D.Ü.); safak@istanbul.edu.tr (Ş.U.)

² Department of Physics, Faculty of Science, Istanbul University, Vezneciler, 34452 Istanbul, Türkiye; sehban@istanbul.edu.tr

³ Department of Physics, Faculty of Science, Eskişehir Osmangazi University, 26040 Eskişehir, Türkiye; akan@ogu.edu.tr

⁴ Department of Food Engineering, Engineering Faculty, Sakarya University, 54050 Sakarya, Türkiye

⁵ Department of Food Safety, Faculty of Aquatic Sciences, Istanbul University, Fatih, 34134 Istanbul, Türkiye; dogruyol@istanbul.edu.tr

⁶ Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Fine Arts, Istanbul Aydın University, Küçükçekmece, 34295 Istanbul, Türkiye; kamilbostan@aydin.edu.tr

* Correspondence: scosansu@sakarya.edu.tr

Abstract: The safety of sea bass is critical for the global food trade. This study evaluated the effectiveness of atmospheric cold plasma in reducing food safety risks posed by *Salmonella* Enteritidis and *Listeria monocytogenes*, which can contaminate sea bass post harvest. Cold plasma was applied to inoculated sea bass for 2 to 18 min, achieving a maximum reduction of 1.43 log CFU/g for *S. Enteritidis* and 0.80 log CFU/g for *L. monocytogenes* at 18 min. Longer treatments resulted in greater reductions; however, odor and taste quality declined to a below average quality in samples treated for 12 min or longer. Plasma treatment did not significantly alter the color, texture, or water activity (aw) of the fish. Higher levels of thiobarbituric acid reactive substances (TBARSs) were observed with increased exposure times. Cold plasma was also tested in vitro on *S. Enteritidis* and *L. monocytogenes* on agar surfaces. A 4 min treatment eliminated the initial loads of *S. Enteritidis* (2.71 log CFU) and *L. monocytogenes* (2.98 log CFU). The findings highlight the potential of cold plasma in enhancing the safety of naturally contaminated fish. Cold plasma represents a promising technology for improving food safety in the global fish trade and continues to be a significant area of research in food science.

Keywords: seafood; fish; food safety; health risk; emerging technology



Citation: Tosun, Ş.Y.; Kartal, S.; Akan, T.; Mol, S.; Coşansu, S.; Üçok, D.; Ulusoy, Ş.; Doğruyol, H.; Bostan, K. Innovative Pathogen Reduction in Exported Sea Bass Through Atmospheric Cold Plasma Technology. *Foods* **2024**, *13*, 3290. <https://doi.org/10.3390/foods13203290>

MAKALE

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan'ın yazarları arasında bulunduğu "Atmospheric Cold Plasma to Maintain Sea Bass Quality: An Opportunity for International Fish Trade" başlıklı araştırma makalesi SCIE Q2-kategorisinde bulunan Processes dergisinde yayımlandı.

ARTICLE

The research article titled "Atmospheric Cold Plasma to Maintain Sea Bass Quality: An Opportunity for International Fish Trade" co-authored by Prof. Dr. Kamil Bostan, Head of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, was published in the journal Processes in the SCIE Q2- category.



Article

Atmospheric Cold Plasma to Maintain Sea Bass Quality: An Opportunity for International Fish Trade

Şafak Ulusoy¹, Tamer Akan², Sehban Kartal³, Didem Üçok¹, Şehnaz Yasemin Tosun¹, Hande Doğruiyol⁴, Serap Coşansu^{5,4}, Kamil Bostan⁶ and Sühendan Mol¹

¹ Department of Fisheries and Seafood Processing Technology, Faculty of Aquatic Sciences, Istanbul University, Kalenderhane, Onaltı Mart Şehitleri St, No: 2, Vezneciler-Fatih, Istanbul 34134, Türkiye; safak@istanbul.edu.tr (Ş.U.); ducok@istanbul.edu.tr (D.Ü.); yasemin@istanbul.edu.tr (Ş.Y.T.); suhendand@istanbul.edu.tr (S.M.)

² Department of Physics, Faculty of Science, Eskişehir Osmangazi University, Eskişehir 26040, Türkiye; akan@ogu.edu.tr

³ Department of Physics, Faculty of Science, Istanbul University, Vezneciler, Istanbul 34452, Türkiye; sehban@istanbul.edu.tr

⁴ Department of Food Safety, Faculty of Aquatic Sciences, Istanbul University, Fatih, Istanbul 34134, Türkiye; dogruiyol@istanbul.edu.tr

⁵ Department of Food Engineering, Engineering Faculty, Sakarya University, Sakarya 54050, Türkiye

⁶ Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Fine Arts, Istanbul Aydın University, Küçükçekmece, Istanbul 34295, Türkiye; kamilbostan@aydin.edu.tr

* Correspondence: scosansu@sakarya.edu.tr

Abstract: Whole chilled sea bass is an essential product for the European food market, and Türkiye is the foremost supplier. The importance of sea bass in the world food trade reveals the significance of food safety risks that may arise during or after harvest. This study aimed to examine the impact of atmospheric cold plasma (ACP) on delaying the spoilage of sea bass. The ACP is generated by an original device that produces a dielectric barrier discharge plasma using an alternating current (AC) power supply, applying a 30 kV high voltage with a sinusoidal frequency of 20 kHz. Whole sea bass samples were treated for 1 min (ACP1) or 7 min (ACP7), and then stored at 2 ± 1 °C. Sensory scores of plasma-treated sea bass were higher throughout the storage period. Both treatments decreased the initial bacterial load and delayed bacterial growth ($p \leq 0.05$) during storage. The mesophilic aerobic bacteria count of control samples exceeded 6 log CFU/g on the second day of storage. However, ACP1 and ACP7 did not reach this value until the third and fourth days. The control samples had higher TMA-N and TBARS ($p \leq 0.05$) than plasma-treated groups. The treatment did not significantly change the texture. Although ΔE was higher in ACP samples, a discoloration that could affect acceptability was not reported during the sensory test. Cold plasma can improve the overall market value by maintaining quality, benefiting the global fish trade. It has been shown that cold plasma has promising potential in the fresh fish industry.

Keywords: emerging technology; shelf life; seafood; novel technology; food safety



Citation: Ulusoy, Ş.; Akan, T.; Kartal, S.; Üçok, D.; Tosun, Ş.Y.; Doğruiyol, H.; Coşansu, S.; Bostan, K.; Mol, S. Atmospheric Cold Plasma to Maintain Sea Bass Quality: An Opportunity for International Fish Trade. *Processes* 2024, 12, 2318. <https://doi.org/10.3390/pr12112318>

Academic Editors: Reza Tahergorabi and Habibollah Faraji

Received: 7 September 2024

Revised: 18 October 2024

Accepted: 20 October 2024

Published: 23 October 2024

RİZE GASTRONOMİ GÜNLERİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan ve Gastronomi Öğrenci Kulübünün bazı üyeleri bu yıl üçüncüsü düzenlenen Rize Gastronomi Günleri'ne davet edildiler. Bostan ve kulüp üyelerinin katılım sağladığı etkinlikte 11-13 Ekim 2024 tarihleri arasında Rize'de yöresel mutfakların tanıtımının yanı sıra ülkenin önde gelen gastronomi uzmanları da sunum yapıldı. Bu etkinlik gerek öğrenciler gerekse bölümün tanıtımı ve işbirlikleri açısından çok yararlı bir aktivite oldu.

3RD RIZE GASTRONOMY DAYS

Head of the Department of Gastronomy and Culinary Arts Prof. Dr. Kamil Bostan and some members of the Gastronomy Student Club were invited to the Rize Gastronomy Days, organized for the third time this year. Bostan and club members participated in the event, where the leading gastronomy experts of the country made presentations as well as the promotion of local cuisines in Rize between October 11-13, 2024. This event was a very useful activity for both students and the department in terms of promotion and cooperation.





KONFERANS

23-24 Ekim 2024 tarihlerinde Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin ev sahipliğinde Mengen'de düzenlenen 1. Karadeniz Turizm ve Gastronomi Bilimleri Araştırmaları etkinliğinde ilk gün paneller, ikinci gün serbest bildirilerin sunumu ile gerçekleştirildi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Kamil BOSTAN, birinci gün "Gastronomide Bilim ve Mühendislik" konulu panelde konuşmacı olarak görev aldı. İkinci gün "Geleceğin Dünyası Alternatif Gıda Yaklaşımları" konulu bir konferans verdi.

CONFERENCE

The 1st Black Sea Tourism and Gastronomy Sciences Research event, hosted by Bolu Abant İzzet Baysal University in Mengen on October 23-24, 2024, was held on the first day with panels and the second day with the presentation of free papers. Prof. Dr. Kamil BOSTAN, Head of Gastronomy and Culinary Arts Department, took part as a speaker in the panel on "Science and Engineering in Gastronomy" on the first day. On the second day, he gave a conference on "Alternative Food Approaches in the World of the Future".



GÜVENİLİR ÜRÜN ZİRVESİ

08 Ekim 2024 günü İstanbul Crowne Plaza'da düzenlenen 3. Güvenilir Ürün Zirvesi'ne Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Kamil Bostan, Dr. Elif Merve Kahraman ve bölüm öğrencileri tam gün katılım sağladı. Öğrenciler de sektörün önemli isimlerinin bulunduğu kariyer toplantılarına katılarak onların deneyimlerinden yararlandılar. Prof. Dr. Kamil Bostan, glutensiz ürünler ile ilgili yapılan bir atölye çalışmasında konu hakkında bilgilerini izleyicilerle paylaştı.

3RD TRUSTED PRODUCT SUMMIT

Prof. Dr. Kamil Bostan, Head of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, Dr. Elif Merve Kahraman and students of the department participated in the 3rd Reliable Product Summit held on October 08, 2024 at Istanbul Crowne Plaza. Students also participated in career meetings with important names of the sector and benefited from their experiences. Prof. Dr. Kamil Bostan shared his knowledge on the subject with the audience in a workshop on gluten-free products.



VEYSEL GÜNAY

SERGI

Çizgi Film ve Animasyon Bölümü öğretim üyesi Prof. Veysel Günay 1-19 Ekim 2024 tarihleri arasında Ziba Art Gallery'de düzenlenen ortak sergiye çalışması ile katıldı.

EXHIBITION

Cartoon and Animation Department faculty member Prof. Veysel Günay participated in the joint exhibition held at Ziba Art Gallery between October 1-19, 2024 with his work.



MEDİNE İRAK

SERGI

Doç. Medine İrak'ın yapıtları 22-27 Ekim tarihleri arasında Contemporary Istanbul'da yer alan Simbart standında sergilendi.

EXHIBITION

Assoc. Prof. Medine Irak's works were exhibited at the Simbart booth at Contemporary Istanbul between October 22 and 27.

ci contemporary
istanbul
Lokasyon | Location
Tersane İstanbul

22.10 – 23.10.2024
Ön izleme | Preview
24.10 – 27.10.2024
Genel Ziyaret | General Admission

BOOTH: B1-12

**MUSTAFA BAĞCI
MELİS ERDEM
DİLARA GÖL
MEDİNE İRAK
SİBEL KIRIK
EZGİ YAKIN
BEGÜM MÜTEVELLİOĞLU**

simbart
PROJECTS

© simbart
www.simbartproje

SİNEM BUDUN GÜLAS

EĞİTİM

Fakültemiz dekan yardımcısı Doç.Dr. Sinem Budun Gülas 18 Ekim Cuma günü Lüleburgaz'da bulunan Akın Tekstil AŞ firmasına "Modayı Yeniden Düşünmek" başlıklı bir eğitim verdi.

EDUCATION

Assoc. Prof. Dr. Sinem Budun Gülas, vice dean of our faculty, gave a training titled "Rethinking Fashion" to Akın Tekstil AŞ company in Lüleburgaz on Friday, October 18.



JÜRİ

Doç. Dr. Sinem Budun Gülas, üniversitemiz kurucu vakfı Anadolu Eğitim ve Kültür Vakfı (AKEV) tarafından BİL Eğitim Kurumların bünyesinde kurulan Sosyal Sorumluluk Kulüpleri arasında düzenlenmiş olan "Geri Dönüşüm Materyal Tasarımı Yarışması"nda jüri üyesi olarak yer aldı.

JURY

Assoc. Prof. Dr. Sinem Budun Gülas took part as a jury member in the "Recycling Material Design Competition" organized by the founding foundation of our university, Anadolu Education and Culture Foundation (AKEV) among the Social Responsibility Clubs established within BİL Educational Institutions.

BİL AKEV Sosyal Sorumluluk Kulübü öğrencilerinin katılımıyla,

Geri Dönüşüm Materyal Tasarımı Yarışması

Jüri Üyeleri



Prof. Dr. Meltem Nurtanç Velioğlu
AKU Öğretim Üyesi
Fakülte Dekanı



Doç. Dr. Sinem Budun Gülas
AKU Öğretim Üyesi
Fakülte Dekanı Yardımcısı



Öğr. Gör. Şükran EVRGEN
AKU Öğretim Üyesi
Doktora Öğrencisi



31 Ekim 2024
Saat: 10:00



ALİ EFE İRALI

ERASMUS+

Çek Cumhuriyeti Olomouc Sanat Müzesi'nden kıymetli Dr. Kateřina Fajtllová, Erasmus+ Personel Hareketliliği kapsamında misafirimiz oldu.

ERASMUS+

The esteemed Dr. Kateřina Fajtllová from the Olomouc Art Museum in the Czech Republic was our guest within the scope of Erasmus+ Staff Mobility.



MODERATÖRLÜK

Para Dergisi tarafından düzenlenen 12. Yeni Nesil Girişimcilik Zirvesi kapsamında gerçekleştirilen ve Fintek'lerin 2025 Gündemi başlığını taşıyan panelde Doç.Dr. Ali Efe İralı moderatör olarak yer aldı. Sipay'in CPO'su Burak Sargut, Onlayer'ın Kurucu Ortağı ve CEO'su Kıvanç Harputlu ile Lidio'nun CCO'su Sedat Dönmezer tarafından finansal teknolojilere odaklı sektörlerin 2025 vizyonu ele alındı. Panelde ayrıca yapay zekâ ve dijitalleşmenin getireceği yenilikler, sektörün ihtiyaçları ve bu çerçevede karşılaşılabilecek zorluklar ile alınabilecek önlemler üzerinde duruldu.

MODERATORSHIP

Assoc. Prof. Dr. Ali Efe İralı was the moderator of the panel titled Fintechs' 2025 Agenda, which was held within the scope of the 12th New Generation Entrepreneurship Summit organized by Para Magazine. Burak Sargut, CPO of Sipay, Kıvanç Harputlu, Co-Founder and CEO of Onlayer, and Sedat Dönmezer, CCO of Lidio, discussed the 2025 vision of sectors focused on financial technologies. The panel also focused on the innovations that artificial intelligence and digitalization will bring, the needs of the sector, the challenges that may be faced in this context and the measures that can be taken..

SEVİM AYDINÇ BÖLAT

SIFIR ATIK GİYSİ TASARIMI V

Craftİstanbul 5. Uluslararası El Sanatları ve Tasarım Fuarı 02-06 Ekim 2024 tarihlerinde Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezi'nde düzenlendi. Tekstil ve Moda Tasarımı Bölüm Başkanı Doç. Dr. Sevim Aydınç Bölat "Sıfır Atık Giysi Tasarımı V" adlı workshop çalışmasını 04 Ekim 2024 tarihinde saat 13:00'da öğrenci ve ziyaretçilerin katılımıyla gerçekleştirdi.

ZERO WASTE CLOTHING DESIGN V

CraftIstanbul 5th International Handicrafts and Design Fair was held between 02-06 October 2024 at Dr. Mimar Kadir Topbaş Show and Art Center. Head of Textile and Fashion Design Department Assoc. Prof. Dr. Sevim Aydınç Bölat held the workshop titled "Zero Waste Garment Design V" on October 04, 2024 at 13:00 with the participation of students and visitors.



Tekstil Ve Moda Tasarım Bölümü

"SIFIR ATIK GİYSİ TASARIMI V" WORKSHOP

Doç. Dr. Sevim AYDINÇ BÖLAT



📅 04 Ekim 2024

🕒 13:00 - 15:00

📍 Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezi / Yenikapı



ELİF MERVE KAHRAMAN

KONGRE

17-20 Ekim tarihleri arasında Aydın Kuşadası'nda 8. si düzenlenen Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresine, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü hocalarından Dr. Öğr. Üyesi Elif Merve Kahraman ve mezun öğrencimiz Özge Erdoğan "Nörogastronominin Bireylerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerindeki Etkisi" adlı bildiriye sunmak üzere katılım sağladı.

CONGRESS

In the 8th International Congress on Gastronomy Tourism Research held in Aydın Kuşadası between 17-20 October, Dr. Lecturer Elif Merve Kahraman and graduate student Özge Erdoğan from the Department of Gastronomy and Culinary Arts participated in the 8th International Congress on Gastronomy Tourism Research. Dr. Elif Merve Kahraman and our graduate student Özge Erdoğan participated to present the paper titled "The Effect of Neurogastronomy on Individuals' Nutrition Habits".



HAVVA MERYEM İMRE

PROJE

Dr. Öğr. Üyesi Havva Meryem İmre, İtalya/ Ancona şehrinde Poliarte Della Arti Srl. okulunda farklı ülkelerden gelen öğrenciler ile AB projesi olan BIP " Fashion Design" programına Erasmus Personel Hareketliliği kapsamında 30 Eylül 2024-04 Ekim 2024 tarihleri arasında katıldı ve programı tamamladı.

PROJECT

Prof. Dr. Assist. Prof. Dr. Havva Meryem İmre participated in the BIP "Fashion Design" program, which is an EU project with students from different countries at Poliarte Della Arti Srl. school in Italy / Ancona city, between 30 September 2024-04 October 2024 within the scope of Erasmus Staff Mobility and completed the program.



SERĞİ

Devlet Tatbiki Güzel Sanatlar Yüksek Okulu mezunlarının Maltepe Türkan Saylan Kültür Merkezi'ndeki karma sergisine Dr. Öğr. Üyesi Havva Meryem İmre " Kök" isimli eseri ile katıldı.

EXHIBITION

At the group exhibition of the graduates of the State School of Applied Fine Arts at Maltepe Türkan Saylan Cultural Center, Dr. Assist. Prof. Dr. Havva Meryem İmre participated with her work titled "Root".



Oğuz ŞENTÜRK

He/Him



About Me

Oğuz Şentürk graduated from Erciyes University, Department of Radio, Television and Cinema in 2015. He made personal studies after his university graduation, continued his education in Institute of Social Sciences of Istanbul University at Masters Degree in 2017. In 2019, he completed his master's thesis titled "The Gamification Experience of Interactive Documentary: The Open World" and was placed in the doctoral program of the Radio, Television and Cinema Department of the Social Sciences Institute of Istanbul University in the same year he graduated. Şentürk, got his PhD from Istanbul University with his doctoral thesis titled "Uses Of Communication By Game Community Participants: Player Interaction Analysis" in 2024, he repeats his works every year with the TRT Documentary Days teams under TRT's roof, where he participated as a volunteer intern during his undergraduate education. His personal works include photography, film making and game design. Şentürk, who is an Assistant Professor at the Faculty of Fine Arts at Istanbul Aydın University, also gives lectures in both BA and MA levels at Departments of Digital Game Design, Cartoon and Animation, Fashion and Textile Desing BA and also Grapich Desing MA.

Affiliations

Job Title or Affiliation

Assistant Professor

ORCID iD

[0000-0002-8678-4357](https://orcid.org/0000-0002-8678-4357)

OĞUZ ŞENTÜRK

DIGRA ÜYELİĞİ

Fakültemiz Dijital Oyun Tasarımı Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Oğuz Şentürk, Uluslararası Dijital Oyun Araştırmaları Birliği "Digital Games Research Association DiGRA" platformuna üye olarak kabul edildi. 2003 yılında kurulan DiGRA, dijital oyunlar ve ilişkili olgular üzerine araştırma yapan akademisyenler ve profesyoneller için önde gelen uluslararası bir dernektir.

DIGRA MEMBERSHIP

Dr. Oğuz Şentürk, one of the faculty members of the Digital Game Design Department of our faculty, has been accepted as a member of the International Digital Games Research Association "Digital Games Research Association DiGRA" platform. Founded in 2003, DiGRA is a leading international association for academics and professionals conducting research on digital games and related phenomena.

NAFİSEH LALEH

JÜRİ ÜYELİĞİ

Fakültemizin Dijital Oyun Tasarımı Bölümü'nden Dr. Öğr. Üyesi Nafiseh Laleh, 18-20 Ekim tarihleri arasında Diyarbakır'da gerçekleşen "Diyarbakır Kısa Film Festivali"nde "Ulusal Belgesel" kategorisinde jüri üyesi olarak yer aldı.



JURY MEMBER

Our faculty member of the Digital Game Design Department, Assist. Prof. Dr. Nafiseh Laleh, was a jury member of the "National Documentary" in the "Diyarbakır Short Film Festival" held in Diyarbakır between October 18-20.



EMEL ÇOLAK YILDIZ

DOKUMA WORKSHOP

CRAFTİSTANBUL 5. Uluslararası El Sanatları ve Tasarım Fuarı 02-06 Ekim 2024 tarihlerinde Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezi'nde düzenlendi. Tekstil ve Moda Tasarımı Bölümü Arş. Gör. Emel Çolak Yıldız "Dokuma Workshop" çalışmasını 06 Ekim 2024 tarihinde saat: 13:00'da öğrenci ve ziyaretçilerin katılımıyla gerçekleştirdi.

İSTANBUL AYDIN
ÜNİVERSİTESİ | 20^{Yıl} | GÜZEL SANATLAR
FAKÜLTESİ

Tekstil Ve Moda Tasarım Bölümü

DOKUMA WORKSHOP

Arş. Gör. Emel ÇOLAK YILDIZ

06 Ekim 2024
13:00 - 15:00
Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri
ve Sanat Merkezi / Yenikapı

ATIS | CRAFTİSTANBUL
EL SANATLARI FUARI

WEAVING WORKSHOP

CRAFTİSTANBUL 5th International Handicrafts and Design Fair was held on 02-06 October 2024 at Dr. Architect Kadir Topbaş Show and Art Center. Department of Textile and Fashion Design Assist. Assist. Emel Çolak Yıldız organized a "Weaving Workshop" on October 06, 2024 at 13:00: 13:00 with the participation of students and visitors.



NAGİHAN KALINTAŞ ÇAĞLAR

BİLDİRİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü araştırma görevlisi Nagihan Kalıntaş Çağlar, 04-06 Ekim tarihlerinde gerçekleştirilen 'II. International Food, Agriculture And Veterinary' kongresinde yürütmüş olduğu 1002 projesinin ilk sonuçlarını 'Encapsulation Of Glutenin Hydrolysates With Hybrid Systems' başlıklı bildirisinde sözlü olarak sundu.

PROCEEDING

Nagihan Kalıntaş Çağlar, research assistant at the Department of Gastronomy and Culinary Arts, orally presented the first results of the 1002 project she conducted at the 'II. International Food, Agriculture And Veterinary' congress held on October 04-06 with her paper titled 'Encapsulation Of Glutenin Hydrolysates With Hybrid Systems'.





G S F
B Ü L
T E N

**Faculty of Fine
Arts Bulletin**