

## **Bölüm Akademik Kadrosunun Seçilmiş Yayınları**

### **MAKALELER**

Bostan, K. Yağ ve sodyum oranı azaltılmış et ürünleri. Dünya Gıda Dergisi, 6(1): 73-78, 2001

Aydın, A., Bostan, K. Microbial decontamination of powdered black pepper (*Piper nigrum* L.) by using microwave. Food Sci and Technol, Mys. 43(6): 575-578, 2006

Aydın, A., Bostan, K., Erkan, E., Bingöl, B. The antimicrobial effects of chopped garlic in ground beef and raw meatball (Çiğ Köfte). J. Med. Food., 10(1): 203-207, 2007

Varlık, C. ,Kurtoğlu, A. , Koçak, G., Eyüboğlu,B., Şehiri, E.(2007).Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki Yeri. Anadolu Bil MYO Dergisi 5, s.47-58

Varlık, C., Metin, S. Ve Erkan, N. (1998): Su Ürünlerini Satın Almada Pratik Bilgiler. Gıda ve Teknoloji Dergisi, 3(3):48-49.

Gün, H., Türker, S., Varlık, C., Özden, Ö. (1996): Gıdaların Omega-3 Yağ Asitleri ile Zenginleştirilmesi, Gıda Teknolojisi, 10;45-49.

Bostan,K. Effects of cooking and cold storage on the survival of *Campylobacter jejuni* in meatballs. Arch. Lebensmittelhyg. 52(2) : 28-30, 2001

Talay,M., Bostan,K. Soğutulmuş ve dondurulmuş hamur tekniği ile ekmek üretimi. Gıda Dergisi, 20(3): 161-165, 1995

Bostan,K. Kürülenmiş Et Üretimi ve Enjeksiyon Tekniği. Gıda ve Teknolojisi Dergisi 3(2) : 82-92, 1998

Varlık, C., Bostan,K., Uran, H. Karideslerde bozulma ve muhafaza. Dünya Gıda Dergisi, 18(8): 40-49 (2012)

Metin, S., Erkan, N., Varlık, C., Özden, Ö., Baygar, T., Kalafatoğlu, H., Gün,H.(2000). Influence of modified atmosphere packaging on shelf life of fish-salami. Fleischwirtschaft (4) 49-51

Varlık, C., Gökoğlu, N.,Gün, H. (1993): Marinat Üretiminde Sıcaklığın Sirke/Tuz Geçişi Üzerine Etkisi. Gıda, 18(4);223-228.

Bingöl, E.B., Yılmaz, F., Muratoğlu,K., Bostan.,K. Effects of vacuum packaging on meat quality of frozen cooked döner kebab. Turk J Vet Anim Sci., 37: doi:10.3906/vet-1211-48, 2013

Varlik,C., Bostan, K., Bingol,E.B. Effects of treatment with chitosan and antimelanogenesis agents on discoloration of chilled and frozen stored shrimp (*Parapenaeus longirostris*). Medycyna Weterynaryjna, 70(6): 362-368, 2014

Bostan,K., Nazlı, B., Özgen, Ö. Elektriksel stimülasyonun ette gevreklik ve mikroflora üzerine etkisi. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg. 27(2): 547-556, 2001

Akkuş, Ö., Varlik, C., Erkan, N., Mol, S. (2004): Çiğ ve Haşlanmış Balık Etinden Yapılmış Köftelerin Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi. Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi, 28(1): 79-85.

Bostan, K., Uğur, M., Çetin, Ö. Düşük yağlı salamların kalitesi üzerine besinsel lif (inulin) kullanımının etkisi. Vet. Bil. Derg. 17(2): 139-146, 2001

Bostan,K., Yılmaz,F., Muratoğlu,K., Aydın,A. Pişmiş döner kebaplarda mikrobiyolojik kalite ve mikrobiyel gelişim üzerine bir araştırma. Kafkas Univ. Vet. Fak. Derg., 17 (5): 781-786, 2011

Kahraman,T., Bayraktaroğlu,A.G., Bostan,K., Koçak,Ö. Effects of Electrical Stimulation on Quality and Microstructure of Rapid Chilled Beef Carcasses. Kafkas Univ Vet Fak Derg., 17 (2): 291-295, 2011

Bostan, K., Aksu, H., Özgen, Ö., Uğur, M. Survival of *Campylobacter jejuni* in Turkish fermented sausage. Arch. Lebensmittelhyg., 52(6): 119-121, 2001

Bostan,K., Akın, B. Endüstriyel dondurmalarda mikrobiyolojik kalite üzerine bir araştırma. Turk J. Vet. Anim. Sci. 26: 623-629, 2002

Çetin, B., Bostan, K. Effect of sodium lactate on shelf life and microbiological quality of meatball. Turk J. Vet. Anim. Sci. 26(4): 843-848, 2002

Aksu, H, Bostan, K. Aydın, A., Yıldırım, M., Keles, O. Disinfection of egg-shell contaminated with Salmonella enteritidis. Medycyna Wet. 62(6):641-643, 2006

Başkaya R., Aydın A., Yıldız A., Bostan K. Aflatoxin M<sub>1</sub> levels of some cheese varieties in Turkey. Medycyna Wet.. 62 (7): 778-780, 2006

Bingöl, B., Bostan, K. Effect of sodium lactate on the microbiological quality and shelf life of sausages. Tr, J. Vet. Ani. Sci., 31(5): 333-339, 2007

Bostan,K., Aydın,A., Kücükler Ang,M. Prevalence and Antibiotic Susceptibility of Thermophilic *Campylobacter* Species on Beef, Mutton, and Chicken Carcasses in Istanbul, Turkey. Microbial Drug Resistance. 15(2): 143-149, 2009

Yılmaz,H., Bostan,K., Turan,N., Muratoğlu,K., Yılmaz,A., Ozkul,A.A., Kocazeybek,B., Helps,C. Real-time PCR Detection of Norovirus in Mussels Collected from the Bosphorus in Istanbul, Turkey. Food Environ Virol., 2(2):64-68, 2010

Yilmaz H., Turan N., Altan E., Bostan K., Yilmaz A., Helps C.R., Cho K.O. First report on the phylogeny of bovine norovirus in Turkey. *Archives of Virology*, 156(1): 143-147. 2011

Yilmaz, A., Bostan, K., Altan, E., Muratoglu, K., Turan, N., Tan, D., Helps, C., Yilmaz, H. Investigations on the frequency of norovirus contamination of ready to eat food items in Istanbul, Turkey by Using Real-Time RT-PCR. *J. Food Prot.*, 2011,74(5):840-843.

Ozkul, A.A., Kocazeybek, B.S., Turan, N., Reuter, G., Bostan, K., Yilmaz, A., Altan, E., Uyunmaz, G., Karaköse, A.R., Muratoglu, K., Elevli, M., Helps, C.R., Yilmaz, H. Frequency and phylogeny of norovirus in diarrheic children in Istanbul, Turkey. *J. Clin. Virol.*, 51: 160–164, 2011

Aydın,A., Muratoğlu,K., Bostan,K., Sudağdan,M., Okuklu,B., Harsa,S. Prevalence and antibiotic susceptibility of *Staphylococcus aureus* food isolates from Turkey. *Foodborne Pathogens and Disease*, 8(1): 63-69, 2011

Bingöl, E.B., Uran, H., Bostan,K., Varlık,C., Sivri,N., Uçok Alakavuk.,D. Kitosanla muamelenin dondurulmuş karideslerin duyuşal ve kimyasal kalite parametreleri üzerine etkisi. *Kafkas Univ. Vet. Fak. Derg.*, 19(3): 399-405 , 2013

Bingöl, E.B., Bostan, K., Varlık, C., Uran, H., Üçok Alakavuk, D., Sivri, N. Effects of chitosan treatment on the quality parameters of shrimp (*Parapenaeus longirostris*) during chilled storage. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 15: 821-831, 2015

Aksu,H., Bostan,K., Ergün,Ö. Presence of *Bacillus cereus* in spices and herb sold in Istanbul. *Pakistan Journal of Biological Science* 3(5) : 710-712, 2000.

Bostan,K., Aksu,H., Ersoy,E., Ozgen,O., Ugur,M. The effect of prechilling with acetic and lactic acid on shelf-life of broiler carcasses. *Pakistan Journal of Biological Science*, 4(6): 753-756, 2001

Bostan,K., Aksu, H., Özgen, Ö., Uğur, M. Effects of refrigerated and frozen storage on the survival of *Campylobacter jejuni* in ground and cubed beef. *Pakistan Journal of Biological Sciences*, 4(7): 888-890, 2001

Bostan,K., Çetin, Ö., Ergün, Ö. The presence of verotoxinogenic *E. coli* in some foods marketed in Istanbul. *Vet. Glasnik*, 59(3-4): 427-436, 2005

Nazlı,B., Uğur,M., Bostan,K. İhraç ürünü dondurulmuş karideslerin mikrobiyolojik kaliteleri üzerine araştırmalar. *İstanbul Univ. Vet. Fak. Derg.*, 16(2): 1-12, 1990

Ergün,Ö., Bayraktar,N., Bostan,K. Piyasa yoğurtlarının kimyasal ve mikrobiyolojik kaliteleri üzerine araştırmalar. *Türk Mikrobiyol.Cem.Derg.*, 20(3-4): 160-165,1990

Bostan,K., Uğur,M. Tulum peynirlerinde starter kültür kullanımı üzerine bir araştırma. *İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg.*, 17(2), 97-110, 1992

Bostan,K., Uğur,M. ve Çiftçioğlu,G. Tulum peynirlerinde laktik asit bakterileri ve küf florası. *İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg.*, 17(2), 111-118, 1992

Ergün,Ö., Bostan,K., Sağun,E. Van otlı peynirlerinde mikrobiyolojik kalite ve küf florası. 100. Yıl Üniv. Van Vet.Fak.Derg., 3(1-2):53-59, 1992

Bostan,K., Uğur,M., Aksu,H. Deri ve plastik bidonlar içinde satışı sunulan tulum peynirlerinin duyuşal, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Pendik Hay. Hast. Merkez Araşt. Enst. Derg., 23 (1): 75-83, 1992

Çiftçioğlu, G., Ülgen,T., Bostan,K. *Listeria monocytogenes*'in dondurmalarındaki varlığı üzerinde bir araştırma. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 18(2):1-8, 1992

Bostan,K., Mutuş,R., Uğur,M., Akol,N. Parçalanmış tavuk karkas kısımlarının anatomik açıdan değerlendirilmesi ve mikrobiyolojik kontaminasyon düzeylerinin belirlenmesi. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 20(2-3): 299-306, 1994

Talay, M., Bostan, K. Ekmek üretiminde soğutulmuş ve dondurulmuş hamur kullanımı. Unlu Mamuller Dünyası, 4(2): 18-22, 1995

Uğur,M., Bostan,K., Özgen,Ö., Çolak,H. Asetik asit solüsyonlarına daldırmanın broiler karkaslarının mikrobiyolojik kalitesine etkisi. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 21(2) : 433-442, 1995

Bostan,K., Uğur,M., Özgen,Ö., Aksu,H. Laktik asit solüsyonlarına daldırmanın broiler karkaslarının mikrobiyolojik kalitesine etkisi. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 21(2) : 443-451, 1995

Bostan,K. ve Aksu,H. Beyaz peynirlerde *Bacillus cereus*'un mevcudiyeti ve yaşama süresi üzerine bir araştırma. Türk Mikrobiyol.Cem.Derg., 25 : 84-88, 1995

Aksu,H., Bostan,K., Aydın,A. İstanbul'da tüketime sunulan hazır kıymalarda *Campylobacter jejuni*'nin mevcudiyeti üzerine bir araştırma. Yüzüncü Yıl Üniv. Vet. Fak. Derg., 8(1-2):102-104, 1997

Atakan,N., Bostan,K. Çiğ ve kavrulmuş iç fındığın mikrobiyolojik kalitesi üzerine araştırmalar. Gıda Teknolojisi, 3(2) : 66-71, 1998

Bostan,K., Akkaya,H., Vuruşaner,C., Aksu,H. A case of *Trichinella spiralis* in a fermented sausage. Acta Parasitologica Turcica, 23(2): 194-198, 1999

Çetin, Ö., Nazlı, B., Bostan, K., Alperden, İ. Depolamanın çiğ fındığın kalitesi üzerine etkisi. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg. 26(2),: 413-419, 2000

Bostan, K. *Campylobacter jejuni*'nin gıda maddelerindeki mevcudiyeti ve halk sağlığı açısından önemi. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 26(2): 489-501, 2000

Bostan, K., Uğur, M., Çetin, Ö. Bitkisel yağ ve lif kullanılarak kanatlı etinden salam üretimi üzerine deneysel çalışmalar. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg. 27(2): 645-657, 2001

Bostan, K., Çetin, Ö., Büyükünäl, S.K., Ergün, Ö. İstanbul'da satışı sunulan içme sütü örneklerinde Aflatoxin M1 düzeyleri üzerine bir araştırma. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi. 7: 15-20, 2005

Bostan,K., Çetin, Ö., Büyükcunal, S.K., Ergün, Ö. The presence of *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins in ready-to-cook meatballs and white pickled cheese. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg 32(3):31-39, 2006

Bostan, K., Aldemir, T., Aydın, A., Kitosan ve antimikrobiyel etkisi. Türk Mikrobiyol. Cem. Derg. 37(2): 118-127, 2007

Aldemir, T., Bostan, K. Effect of chitosan on the microbiological quality of ready to cook meatball. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 35(2):13-21, 2009

Ocak,Ö., Bostan,K. İstanbul'da satışı sunulan mısır bazlı gıdalarda fumonisin varlığı. İst Üniv Vet Fak Derg., 36 (2), 47-52, 2010

Cevizci,S., Gökçe,S., Bostan,K., Kaypmaz,A. Depo Gıdalarını ve Peynirleri Enfeste Eden Akarlara Halk Sağlığı Açısından Bakış. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 34 (3): 191-199,2010

Bostan, K. Mahan, F.I. Microbiological quality and shelf-life of sausage treated with chitosan. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 37 (2), 117-126, 2011

Bingöl,E.B., Bostan,K. Bir gıda katkı maddesi olarak laktatların et ve et ürünlerinde kullanımı. İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg., 38 (1), 79-88, 2012

DİNÇER, İ., VARLIK, C., GÜN, H. (1993): Heat Transfer Rate Variations in a Canned Food During Sterilization. International Communications in Heat and Mass Transfer, 20 (2):301-309.

DİNÇER, İ., VARLIK, C., GÜN, H. (1995): Total Heat Transfer Coefficients for Canned Foods During Sterilization. International Journal of Energy Research, 19:813-818.

BERİK, N. ve VARLIK, C. (1999): Cold storage of Cultured Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss* WALBAUM, 1792) Fillet. Turkish Journal of Veterinary and Animal. Sciences, 23 (2): 285-290.

VARLIK, C., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö., ERKAN, N. ve METİN, S. (2000):Sensory Evaluation and Determination of Some Physical and Chemical Characteristics of Shrimp During Gold Storage. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 24(3):181-186.

VARLIK, C., ERKAN, N., METİN, S., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö. (2000): Determination of the Shelf-Life of Marinated fish Balls. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 24(6):593-597.

ERKAN, N., METİN, S., VARLIK, C., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö. GÜN, H. KALAFATOĞLU, H. (2000): Te Effect of Modified Atmosphere Packaging (MAP) on the Shelf-life of Marinated and Breaded Rainbow Trout. Turkish Journal of Veterinary and Animal.Sciences, 24(3):585-591

ŞENGÖR, G.F.; CİHANER, A.; ERKAN, N.; ÖZDEN, Ö.; VARLIK, C. (2001): Caviar Production From Flathead grey Mullet (*Mugil cephalus*, Lin. 1758) and the Determination of

ist Chemical Composition and Roe Yield.. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 26(1):183-187.

METİN, S., ERKAN, N., VARLIK, C., ARAN., N.(2001): Extension of shelf-life of chub mackerel (*Scomber japonicus* Houttuyn 1780) treated with lactic acid. European Food Research and Technology, 213(3):174-177.

ERKAN, N.; METİN, S., VARLIK, C., ÖZDEN, Ö.(2001): Die Einfluss Kalium sorbat zur Verbesserung der Qualität von Filets vom Mittelmeermakrele. Deutsche Lebensmittel Rundschau, 97(11):427-431.

METİN, S., ERKAN, N., VARLIK, C., ÖZDEN, Ö (2002): Effect of potassium lactate on the quality and shelf-life of chub mackerel *Scomber japonicus*. Fisheries Science, 68:210-214.

METİN, S., ERKAN, N., VARLIK, C.(2002): The application of Hypoxanthine Activity as Quality Indicator of Fish-Burgers. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 26:363-367

BAYGAR, T., ERKAN, N., METİN, S., ÖZDEN, Ö., VARLIK, C. (2002): Determination of the Shelf-Life of Stuffed Rainbow trout During Cold Storage (+4°C). Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 26:577-580.

ÖZER, P.N., MOL, S., VARLIK, C. (2004): Effect of the Handling Procedures on the Chemical Composition of sea Cucumber. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic sciences, 4: 71-74

MOL,S., BAYGAR, T., VARLIK, C., TOSUN, V(2008) : Seasonal Variations in Yield Fatty Acids and Proximate Compositions of Sea Urchin (*Paracentrotus lividus*) Roe.Journal of Food and Drug Analysis.16,2,68-74

CAGILTAY, F. DILER, I VARLIK, C. (2011). The Effects of Bay Leaf on Rainbow Trout's Growth, Aromatic and Meat Composition. Journal of Animal and Veterinary Advances 10(15) 1914-1916

YİĞİT, V., VARLIK, C.( 1984): Yumurthanın Soğukta Saklanması TÜBİTAK MAM. Yayın No 80 S.1-39

VARLIK, C., YOLCULAR, H.(1987):Dondurulmuş Lüfer ve Hamsinin Depolanması. Gıda Sanayi Dergisi, 2;39-42.

VARLIK, C. (1988):Blok Dondurulmuş Hamsinin Depolanması Gıda Sanayi Derg, 2(4);29-31.

VARLIK, C., HEPERKAN, D. (1990): Hamsinin Buzda Muhafazası. İ.Ü. Su Ürünleri Yüksekokulu Dergisi. Cilt 4, Sayı 1, s.53-58.

VARLIK, C., GÖKOĞLU, N. (1991): Dondurulmuş Lüferlerin Raf Ömrünün Belirlenmesi I.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 5 (1-2);107-112.

VARLIK, C., GÖKOĞLU, N. (1991): İstavrit Balığının Satış Koşullarındaki Kalite Değişimi Üzerine Bir Araştırma İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi 5(1, 2): 99-106

GÖKOĞLU, N., VARLIK, C. (1992): Dumanlanmış Gökkuşığı Alabalığının (*Salmo gairdneri* R. 1836) Raf Ömrü Üzerine Araştırmalar. Gıda, 17(1); 61-65.

VARLIK, C., GÜN, H., GÖKOĞLU, N. (1992): Ton Konservelerinde Histamin Düzeylerinin Belirlenmesi, Gıda, 17(4);239-245.

VARLIK, C., GÖKOĞLU, N. (1992): Balıkların Dondurulması ve Dondurma yöntemleri. Su Ürünleri Enformasyon, 3: 16-18.

VARLIK, C.; GÖKOĞLU, N. (1992): Balıkların Soğutulması. Su Ürünleri Enformasyon, 3.

VARLIK, C., GÖKOĞLU, N., GÜN, H. (1993): Dondurulmuş Karideslerin Raf Ömürlerinin Belirlenmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 10 (37)(38)(39);71-81.

GÜN, H., GÖKOĞLU, N., VARLIK, C. (1994): Alabalık "*Onchorhynchus mykiss*" (Walbaum, 1792) Marinatında Olgunlaşma Süresinin Belirlenmesi. İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 1-2:137-144.

GÖKOĞLU, N., GÜN, H., VARLIK, C. (1994): Gökkuşığı Alabalığının *Onchorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792) Lakerdasının Dayanma Süresinin Belirlenmesi. İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 1-2;174-180.

GÖKOĞLU, N., VARLIK, C. (1995): Sardalya Konservesinin Histamin Biyojen Amini Yönünden İncelenmesi Gıda.,5 :273-279.

GÜN, H., VARLIK, C., ÇİFTÇİOĞLU, G. (1996): Alabalık (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) Lakerdasının Depolanmasında Etkili Olan Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. Gıda Teknolojisi. 5; 52-55.

VARLIK, C., GÜN, H., ÇİFTÇİOĞLU, G. (1996): Soğukta Depolanan Sardalya Balıklarının Kalitesinin Belirlenmesinde TVB-N, TMA-N ve Histamin Düzeyine Mikrofloranın Etkisi. Gıda ve Teknoloji Dergisi 3; 4-14.

VARLIK, C., METİN, S. (1996): Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşığı Alabalığı (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum, 1792)'nin Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi 1. Gökkuşığı Alabalığının Tazelik Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda ve Teknoloji, 1( 6-7): 5-12.

METİN, S., VARLIK, C. (1997):Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşığı Alabalığı (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum, 1792)'nın Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi 2. Soğukta Depolanan Gökkuşığı Alabalığının Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin Belirlenmesi. Gıda ve Teknoloji, 2 (1):5-10.

AKSU, H., ERKAN, N., ÇOLAK, H., VARLIK, C. ve UĞUR, M. (1997): Farklı Asit Tuz Konsantrasyonlarıyla Hamsi Marinatı Üretimi Esnasında Oluşan Bazı Değişiklikler ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Y.Y.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 8(1-2):86-90.

GÖKOĞLU, N., VARLIK, C. (1998): HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) ve Su Ürünlerine Uygulanması. Gıda Teknolojisi, 3(12): 71-78.

METİN, S., ERKAN, N., VARLIK, C., ÖZDEN, Ö., BAYGAR, T., KALAFATOĞLU, H., GÜN, H. (2000): Marine Gökkuşığı Alabalığının Modifiye Atmosferle Paketlenerek Depolanması Sırasında Bazı Kriterlerde Meydana Gelen Değişimler. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, 5 (2):56-64.

VARLIK, C., METİN, S.(2000):Su Ürünlerinde Modifiye Atmosfer Paketleme Uygulamaları Dünya-Gıda Dergisi 6(10):68-72

METİN, S., ERKAN, N., VARLIK, C.(2001): Soğukta Depolanan Gökkuşığı Alabalığının (*Oncorhynchus Mykiss*, Walbaum 1792) Raf Ömrünün Göz sıvısı Kırılma İndisi (R<sub>1</sub>) ve Briks Değerleri Kullanılarak Belirlenmesi. Biyoteknoloji Dergisi. 25(1),43-46.

BAYGAR, T., METİN, S., VARLIK, C. (2002): Taze, İşlenmiş Su Ürünleri ve Su Ürünleri İşleme Tesislerinde HACCP Analizleri. Dünya-Gıda Dergisi. 7(06),79-83.

BAYGAR, T., VARLIK, C. (2002): Balıklarda Soğuk Zincir Uygulaması ve Balık Satış Yerlerinin Durumu. STANDART. 41(484),48-54.

VARLIK,C., ALAKAVUK, ÜÇOK, D. (2006).Biyolojik Katkı Maddesi Kitin. Dünya GIDA.2,70-73.

ERKAN, N.,ÖZDEN, Ö.,ALAKAVUK,UCOK,D.,TOSUN,Y.Ş.,VARLIK, C. BAYGAR,T.(2007) İstanbul'da Satılan Karideslerin Sodyum Metabisülfid Düzeylerinin Tespiti. Journal of Fisheries Scences.com1(1);26-33.



BAYGAR, T. , ATEŞ, C. ,VARLIK, C.(2007) Tuzla(İstanbul) Çevresinde Avcılığı Yapılan, Derin Su Pembe Karideslerinin Besin Kompozisyonunun Tespiti. Anadolu Bil MYO 6, s.25-31

URAN, H., VARLIK, C., GÜNDÜZ,H.H., YOLSAL, B. (2008). Vakum ve Modifiye Atmosferde Paketlemenin Balıkların Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Anadolu Bil MYO Dergisi 11, 74-81

Ay, M., **Bostan, K.** Effects of activated lactoperoxidase system on microbiological quality of raw milk. *Kafkas Univ Vet Fak Derg*, 23, 131-136, 2017. DOI: 10.9775/kvfd.2016.15993

**Bostan,K.**, Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Eren Vapur, U., Nizamlıoğlu,M. Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional cone yoghurt. *Food Science and Biotechnology*, 26(6):1625–1632, 2017 <https://doi.org/10.1007/s10068-017-0222-z>

Yılmaz, A., Turan, N., Calicioglu, M., Ciftcioglu, G., Aydin, A., **Bostan, K.**, Sireli, T., Cizmecigil, U., Aydin, O., Tarakci, E., Guzel, M., Karakullukcu, A., Kocazeybek, B., Van der Poel, W., Richt, J., Yılmaz, H. Investigation of Hepatitis A and E Viruses in Mussels Collected from Bosphorus, in Istanbul, Turkey. *Czech Journal of Food Sciences*, 36(3): 215–220, 2018 doi: 10.17221/233/2017-CJFS

Yılmaz Eker, F., **Bostan, K.** Determination of Growth and Toxin Production Potential of *Staphylococcus aureus* and *Clostridium perfringens* during Doner Production Process. *Tübitak Vet. Hay. Derg.*, 43 (1): 10-22, 2019

Marangoz, B., **Bostan,K.** Identification of Off-Odor Compounds in Turkish White Cheese with Putrid Defects by SPME-GC/MS. *Acta Vet Eurasia*, 46, 125-131, 2020

Bircan,D., Güray, C.T., **Bostan,K.** Farklı Yöntemlerle Ekşitilmiş Hamurlardan Ekmek Yapımı Üzerine Çalışmalar. *AYDIN GASTRONOMY*, 1 (1):1-8, 2017

Alrefaie,S., **Bostan,K.** Effect of Clove and Lemongrass Essential Oils as Natural Antioxidants on Cake Shelf Life. *AYDIN GASTRONOMY*, 1 (2):1-15, 2017

Gönül, Ö., **Bostan, K.** Kremaların Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Nisin ve Lizozimin Etkisi Effects of nisin and lysozyme on the microbiological quality of cream. *AYDIN GASTRONOMY*, 2 (1):1-13, 2018

Güngörür, M.N., **Bostan,K.** İstanbul’da Satışa Sunulan Midye Dolmaların Mikrobiyolojik Kalitesi. *Aydın Gastronomy*, 3(1): 55-63 (2019).

Türkeşsiz,K., **Bostan,K.** İstanbul’daki Tahıl Unlarında Aflatoksin, Deoksinivalenol ve Zearalanon Düzeyleri. *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 9(1), 131-136, (2020).

Ünver Alçay, A., **Bostan,K.**, Dinçel, E., Varlık, C. Algerin İnsan Gıdası Olarak Kullanımı. AYDIN GASTRONOMY, 1 (1):47-59, 2017

Atheer,J.M., **Bostan,K.** Potential Seafood Safety Hazard: *Vibro vulnificus*. AYDIN GASTRONOMY, 2 (2):61-72, 2018

Ünver Alçay, A., Sağlam, A., Yalçın, S., **Bostan, K.** Possible Protein Sources for the Future. Akademik Gıda, 16(2),197-204, 2018

Marangoz, M., Kahraman, S., **Bostan, K.** (2018). *Bacillus* spp. Responsible for Spoilage of Dairy Products. International Journal of Food Engineering Research (IJFER), 4(1), 43-46

## **BILDIRILER**

Bostan, K., Uğur, M. Tulum peynirlerinde starter kültür kullanım olanakları. II. Uluslararası Gıda Sempozyumu. 1-3 Ekim 1991, Bursa (Bildiriler Kitabı. s.212-225).

Bostan,K. Bazı Türk peynir çeşitlerinde starter kültür kullanımı ve önemi. I.Türk-Alman Günleri, Veteriner Fakültesi, 29-30 Nisan 1993, İstanbul (Tebliğler Kitabı, s.166-174).

Bostan, K., Aksu, H., Özgen, Ö., Uğur, M. Survival of *Campylobacter jejuni* in some meat and meat products. WAVFH World Congress on Food Hygiene, 24-29 August, 1997, The Hauge, The Netherlands (Proceeding. P.192).

Bostan, K., Aksu, H., Özgen, Ö., Uğur, M. The effect of acetic and lactic acid on the shelf-life of broiler carcass. WAVFH World Congress on Food Hygiene, 24-29 August, 1997,. The Hauge, The Netherlands (Proceeding. P.272)

Aksu, H., Bostan, K., Ergün, Ö. Incidence of *Bacillus cereus* in processed spices and herbs sold in İstanbul, Turkey. WAVFH World Congress on Food Hygiene, 24-29 August, 1997, The Hauge, The Netherlands (Proceeding, p.245).

Bostan, K., Özgen, Ö., Aksu, H., Uğur, M. The effect of acetic and lactic acid on microbiological quality of broiler carcass. WAVFH World Congress on Food Hygiene, 24-29 August, 1997, The Hauge, The Netherlands (Proceeding. p.271.)

Bostan, K., Uğur, M., Çetin, Ö. Studies on poultry salami production by using vegetable oil and dietary fibre. EUROCAFT2001-European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods. 5-7 December, 2001, Berlin, Germany (Abstract Book, 1.13)

Bostan, K., Uğur, M., Çetin, Ö. Effect of dietary fibre (inulin) on the quality of low fat salami. EUROCAFT2001-European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods. 5-7 December, 2001, Berlin, Germany (Abstract Book2.51)

Aydın, A., Bostan, K. A study on the microbial decontamination of powdered black pepper using microwave. The 3rd Turkish-German Scientific Days, 3-4 October 2002, Istanbul (Proceedings p.109-110)

Bostan, K., Çetin, Ö., Ergün, Ö., Büyükcinal, S.K. The presence of enterotoxigenic *S. aureus* and verotoxigenic *E. coli* in some ready to cook and eat foods marketed in Istanbul. 4th Joint Scientific Symposium within the Framework of The Partnership between the Veterinary Faculties. 23-27 June 2004, Munchen

Bostan, K., Bingöl, B. The varieties and characteristics of the Turkish cheeses. The 12th Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants. Abstract Book p.136. 16-19 Eylül 2004

Aldemir, T., Bostan, K. Effects of chitosan on the microbiological quality and shelf-life of ready to cook meatball. 5th Joint Scientific Symposium of the Veterinary Faculties of Ludwig Maximilians Universitat München and Istanbul University. 5-6 October, 2006, Istanbul

Bostan,K., Aydın,A., Kücük Ang,M Prevalence and antibiotic susceptibility of thermophilic *Campylobacter* species on beef, mutton and chicken carcasses in İstanbul. 6th Joint Scientific Symposium within the Framework of the Partnership between the Veterinary Faculties of Istanbul Üniversitesi and Ludwig-Maximilians-Universität München, Munich, April 10-11, 2008

Yılmaz H., Turan N., Altan E., Bostan K., Yılmaz A., Helps C.R., Cho K.O. First Report of Bovine Norovirus in Turkish Calves. 4<sup>th</sup> annual meeting of EPIZONE, 7-10 June 2010, Saint Malo, France. Proceeding s280

Yılmaz A., Bostan,K., Turan N., Altan E., Muratoğlu,K., Tan,D., Helps, C.R., Yılmaz,H. Investigations on the frequency of norovirus contamination of ready to eat food items in Istanbul, Turkey by using real-time RT-PCR. 2nd COST 929 Symposium (Future Challenges in Food and Environmental Virology), 7-9 October 2010, İstanbul. Abstract Book, s66

Bostan,K., Yılmaz,F., Muratoglu,K., Aydın,A. Changes in microbial population numbers during the cooking process of doner kebabs. 57th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology. 7 – 12th August 2011, Ghent, Belgium. Abstracts book, s.230 .

Bingöl,E.B., Yılmaz, F., Muratoğlu,K., Bostan,K. Effects of vacuum packaging on the quality and shelf-life of frozen cooked doner kebabs. 22<sup>nd</sup> International Scientific Conference. 7-8 June 2012, Stara Zagora, Bulgaria. Abstracts book, s.14 .

Aydın,A., Sudagıdan,M., Muratoğlu,K., Bostan,K. Antibiotic resistance profiles of foodborne *Staphylococcus aureus* strains isolated in Marmara Region of Turkey. 22<sup>nd</sup> International Scientific Conference. 7-8 June 2012, Stara Zagora, Bulgaria. Abstracts book, s.15 (Poster).

Bostan,K., Varlık, C., Sivri,N., Bingöl, B.B., Uran, H. Effects of treatment with chitosan combinations on microbiological growth during cold storage of raw shrimps. 23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro2012. Global Issues in Food Microbiology. 3-7 September, 2012 ISTANBUL-TURKEY. Abstracts book, p.812.

Bingöl,E.B., Bostan,K., Varlık,C. Effects of chitosan treatment and antimelanogenesis agents on discoloration of chilled and frozen stored shrimp (*Parapenaeus longirostris*). Food Analysis Congress. Safety, Quality, novel Technologies. 29-30 October 2014, Barselona, Spain.

Bostan,K. Değişik ambalaj içindeki tulum peynirlerinin duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. II.Milli Süt Ürünleri Semp. Her Yönüyle Peynir. 12-13 Haziran 1991, Tekirdağ (Trakya Üniv. Zir. Fak. Yay.No 125, s.249-253)

Bostan,K. Özgen,Ö., Aksu,H., Uğur,M. Farklı laktik asit konsantrasyonlarına daldırmanın kanatlı karkaslarının mikrobiyolojik kalitesi üzerine etkisi. 9.Kükem Kongresi, 20-22 Eylül 1995, Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Denizli. (KÜKEM Derg., 18,2: 80-81, 1995)

Ergün,Ö., Bostan,K., Gökçe,R. Kanatlı etlerinin değerlendirilme şekilleri. VI.Hayvancılık ve Beslenme Sempozyumu'95. Tavuk Yetiştiriciliği ve Hastalıkları. 23-24 Ekim 1995, Konya. (Bildiri kitabı s.175-179)

Uğur,M., Bostan,K., Özgen,Ö., Çolak,H. Kanatlı kesimhanelerinde asetik asit solüsyonlarında ön soğutmanın karkasların mikrobiyel yükü üzerine etkisi. YUTAV Uluslararası Tavukçuluk Fuarı ve Konferansı, 24-27 Mayıs 1995, İstanbul (Bildiriler kitabı, s.393-402)

Bostan,K. Kanatlı kesimhanelerinde karkasın mikrobiyolojik kalitesini iyileştirmek ve mikrobiyel bulaşmaları önlemek için kullanılan yöntemler. YUTAV Uluslararası Tavukçuluk Fuarı ve Konferansı, 24-27 Mayıs 1995, İstanbul (Bildiriler kitabı, s.574-583)

Gün,H., Aksu,H., Bostan,K. Et ve et ürünlerinin modifiye atmosferde paketlenmesi. Et ve Ürünleri Sempozyumu'96. 17-18 Ekim, 1996, İstanbul (Bildiri Kitabı s.185-190)

Aksu,H., Bostan,K., Özgen,Ö. *Campylobacter jejuni*'nin gıda hijyeni ve halk sağlığı açısından önemi. V. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi. 12-16 Ekim 1996, İstanbul (Bildiri Kitabı, s.579-583)

Bostan,K., Aksu,H., Özgen,Ö., Uğur,M. Soğutma ve dondurmanın etlerdeki *C.jejuni*'nin canlılığı üzerine etkisi. Et ve et Ürünleri sempozyumu'96. 17-18 Ekim, 1996, İstanbul (Bildiri Kitabı, s.91-96)

Bostan,K., Aksu,H., Özgen,Ö., Çolak,H. Köfte ve fermente sucuklarda *C.jejuni*'nin davranışı. Et ve Ürünleri Sempozyumu'96. 17-18 Ekim, 1996, İstanbul (Bildiri Kitabı, s.97-107)

Bostan,K., Ergün, Ö., Çetin, Ö., Büyükcinal, S.K. Hazır köfte ve beyaz peynirlerde stafilokokkal enterotoksinlerin varlığı. III. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan İnfeksiyonlar Simpozyumu, 06-08 Mayıs, 2003, Ürgüp, Nevşehir (Aktüel Tıp Derg., 8(4): 95, 2003)

Bostan,K., Büyükcinal, S.K., Çetin, Ö., Ergün, Ö. Hazır köfte, beyaz peynir ve hazır gıdalarda *Escherichia coli* ve verotoksin varlığı. III. Ulusal Sindirim Yolu ile Bulaşan İnfeksiyonlar Simpozyumu, 06-08 Mayıs, 2003, Ürgüp, Nevşehir (Aktüel Tıp Derg., 8(4): 96, 2003)

Bostan,K., Çetin, Ö., Büyükcinal, S.K., Ergün, Ö. İstanbul'da satışı sunulan içme sütü örneklerinde aflatoksin M1 düzeyleri üzerine bir araştırma. SEYES 2003 – Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 Mayıs 2003, İzmir (Sempozyum Kitabı s.425-428)

Bostan,K., Çetin, Ö., Büyükcinal, S.K., Ergün, Ö. İstanbul'da satışı sunulan içme sütü örneklerinde aflatoksin M1 düzeyleri üzerine bir araştırma. I. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu, 18-19 Eylül 2003, İstanbul (Sempozyum Kitabı s.176)

Bingöl,B., Bostan,K. Sodyum laktatın sosislerin mikrobiyolojik kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi. I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 29 Eylül-1 Ekim 2004, Ankara (Bildiri Kitabı, s.82-91)

Aydın, A., Erkan, M.E., Bingöl, B., Bostan, K. Kıyma ortamında sarımsağın antimikrobiyel etkisi üzerine bir araştırma. I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 29 Eylül-1 Ekim 2004, Ankara (Bildiri Kitabı, s.119-127)

Aydın, A., Başkaya, R., Yıldız, A., Bostan, K. İstanbul'da satışı sunulan bazı peynir çeşitlerinde Aflatoksin M1 düzeyleri üzerine bir araştırma. II. Ulusal Mikotoksin Sempozyumu (Türkiye'de Mikotoksin çalışmaları). 23-24 Mayıs, 2005, İstanbul. (Bildiriler Kitabı s.118-123)

Aldemir,T., Bostan, K. Kitosan ve Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları. II. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 18-20 Eylül 2006, İstanbul (Bildiri Kitabı s. 793-805)

Yılmaz H., Turan N., Bostan K., Muratoğlu K., Yılmaz A., Özkul A.A., Kocazeybek B., Helms C. Midyelerde Real-Time RT-PCR ile Norovirus Genogrup I ve II Varlığının Araştırılması. 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. Bursa; 14-16 Mayıs 2009 (Bildiriler Kitabı s...128)

Aydın. A., Muratoğlu,K., Okuklu,B., Bostan,K., Harsa,Ş. Gıda Örneklerinden İzole edilen *S. aureus* suşlarında Enterotoksin Üretiminden Sorumlu Genlerin Tespiti ve Enterotoksin Üretimini Belirlenmesi. 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. Bursa; 14-16 Mayıs 2009 (Bildiriler Kitabı s...)

Bostan,K., Aydın,A., Kücük Ang,M. Tavuk, sığır ve koyun karkaslarından izole edilen termofilik *Campylobacter* spp suşlarının antibiyotiklere duyarlılığı.3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. Bursa; 14-16 Mayıs 2009 (Bildiriler Kitabı s.299)

Okuklu,B., Sudağdan,M., Aydın. A., Harsa,Ş., Muratoğlu,K., Bostan,K. Marmara Bölgesinden İzole Edilen Gıda ve Personel Kaynaklı *S. aureus* Suşları Arasındaki Klonal İlişkilerin PFGE ile Belirlenmesi.3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. Bursa; 14-16 Mayıs 2009 (Bildiriler Kitabı s.398)

Yılmaz,A., Bostan,K., Turan,N., Muratoğlu,K., Altan,E., Tan,D., Yılmaz,H. Tüketime Hazır Salata ve Salata Malzemelerinde Real-Time RT-PCR ile Norovirus Genogrup I ve II Varlığının Araştırılması. I. Gıda Güvenliği Kongresi, 4 Aralık 2009, İstanbul

Bostan,K. Kitosan ve Gıda Uygulamaları. 1.Uluslararası Katılımlı Veteriner Hekimliği Kongresi, 3-6 Haziran 2010, İstanbul (Bildiri kitabı, 54)

Yılmaz,H., Bostan,K., Turan,N., Yılmaz,A., Altan,E., Muratoğlu,K. Gıdalarla Bulaşan Önemli Viruslar. 1.Uluslararası Katılımlı Veteriner Hekimliği Kongresi, 3-6 Haziran 2010, İstanbul (Bildiri kitabı, 61)

Yılmaz,H., Bostan,K., Turan,N., Yılmaz,A., Altan,E., Muratoğlu,K., Kocazeybek,B., Ayaz,A., Uyunmaz,G., Tan,D., Helps,C.İstanbul’da Tüketime Hazır Bazı Gıdalarda, Buzağılarda ve İnsanlarda Norovirusların Real-time RT-PCR ile Saptanması ve Dizi Analizi. 2. Gıda Güvenliği Kongresi, 9-10 Aralık 2010, İstanbul, Bildiri Kitabı s38

Bostan,K., Yılmaz,F., Muratoğlu,K., Aydın,A. Döner kebablarda pişirme sırasında *Staphylococcus aureus* ve *Clostridium perfringens*’in canlılığı üzerine bir çalışma. 4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 13-16 Ekim, 2011, Antalya (Bildiri Kitabı, 64-65).

Aydın,A., Sudağıdan,M., Muratoğlu,K., Yılmaz,F., Bostan,K. Marmara Bölgesinden izole edilen gıda kaynaklı *Staphylococcus aureus* suşlarında antibiyotik dirençliliğinin fenotipik ve moleküler yöntemler ile araştırılması. 4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 13-16 Ekim, 2011, Antalya (Bildiri Kitabı, 29-30).

Varlık, C., Bostan, K., Uran, H., Bingöl, E.B., Sivri, N., Uçok Alakavuk, D. Karideslerin kitosan ve melanoz inhibitörleri ile muamelesinin dondurulmuş muhafaza sırasında duyuşal ve kimyasal kalite üzerine etkisi. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim 2012, Hatay (Bildiri Kitabı, 442).

Bostan, K. Gıda Maddelerindeki Toksik Kimyasallar – Genel Değerlendirme’. V. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 3-6 Nisan 2013, Antalya

Asan,T., Bostan, K. ‘Döner Üretiminde Kullanılan Bazı İngredientlerin Mikrobiyel Gelişme Üzerine Etkisi’ . V. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 3-6 Nisan 2013, Antalya

Sudağıdan,M., Aydın,A., Bostan, K. Gıda kaynaklı *Staphylococcus aureus* suşlarında dezenfektan direncinden sorumlu genlerin araştırılması. V. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 3-6 Nisan 2013, Antalya

Bircan, D., Güray, C.T. Bostan, K. Farklı Yöntemlerle Ekşitilmiş Hamurlardan Ekmek Yapımı Üzerine Çalışmalar. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana

Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K., Varlık,C., Sağlam, A. Alternatif Gıda Kaynakları. 2. Uluslararası Tarım, Gıda Ve Gastronomi Kongresi."tarladan sofraya". Maritim Pine Beach Resort Belek, Antalya, 8 - 12 Nisan 2015

Yalçın, S., Altınkaya, F.F., Ünver Alçay, A., Bostan,K., Sağlam,A. Gıda Kontrol Laboratuvarlarında Iso/Iec 17025 Standardının, Akreditasyonun Ve Kalite Yönetim Sisteminin Önemi ve Uygulaması. TARGID 2015 "İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi". 28-30 Nisan 2015, Nevşehir (Bildiri Kitabı, 18)

Ekinci, G., Bostan,K. Açık Olarak Satışa Sunulan Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesi. TARGID 2015 "İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi". 28-30 Nisan 2015, Nevşehir (Bildiri Kitabı, 264)

Ergin, G., Bostan,K. Soğuk Tüketilen Bazı Hazır Gıdaların Mikrobiyolojik Kalitesi. TARGID 2015 "İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi". 28-30 Nisan 2015, Nevşehir (Bildiri Kitabı, 239)

Sağlam,A., Ünver Alçay, A., Dinçel,E., Bostan,K. Işınlama ve Gıda Güvenliği. TARGID 2015 "İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi". 28-30 Nisan 2015, Nevşehir (Bildiri Kitabı, 17)

Ünver Alçay, A., Varlık,C., Bostan,K., Sağlam,A. Dinçel,E. Türk Mutfağında Geçmişten Günümüze Kurutulmuş Et, Sebze ve Meyve Kültürü. Pamukkale Gıda Sempozyumu III; "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar". 13-15 Mayıs 2015, Denizli, Poster

VARLIK, C., GÜN, H., DİNÇER, İ. (1993) : Heat Transfer in a Canned Food Subjected To Sterilization. First International Thermal Energy Congress. 6-10 June 1993. Marekesh, Morocco,2: 766-769.

VARLIK, C., GÖKOĞLU, N. (1995): Prevention of Discoloration (Black Spot) In Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) By Metabisülfitte. Aquaculture in Eastern European Countries. International Aquaculture Conference Stara Zagora. BULGARİSTAN.

GÖKOĞLU, N., VARLIK, C. (1995): Fish Processing Industry in Turkey. Aquaculture in Eastern European Countries. International Aquaculture Conference Stara Zagora. BULGARİSTAN.

METİN, S., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö., ERKAN, N., VARLIK, C., KARAALİ, A. ve KAPLAN, M. (1998): Seasonal Changes in the Fatty Acid Composition of *Engraulis encrasicolus*, DGF 52nd International Congress and Expo, Magdeburg, Sept. 13-15, 1998, The Role of lipids in Metabolism and Nutrition, Poster I/11.

ÖZDEN, Ö., KAPLAN, M., VARLIK, C. ve KARAALİ, A. (1998): The Effect of Storage at – 30 °C on the Fish Oil composition of the Sardina (*Sardina pilchardus* W., 1792), DGF 52nd International Congress and Expo, Magdeburg/Deutschland, Sept. 13-15, 1998, The Role of lipids in Metabolism and Nutrition, Poster I/12

BAYGAR,T.; VARLIK,C. (2007): Fish enzymes and their application for food industry. TÜBİTAK MAM, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, s.86, İstanbul, TURKEY

BAYGAR,T.; VARLIK,C. (2007): The importance and status of molecular applications for seafood quality control. TÜBİTAK MAM, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Poster, s.206, İstanbul, TURKEY

ÇAĞILTAY, F., DİLER, İ., VARLIK, C.(2008). The Effects of Bay Leaf on Rainbow Trout Growth, Aromatic and Meat Composition. Aquaculture Europe 2008. Krakow s.161-162

VARLIK, C. (1987): Et ve Kanatlı Etlerinde Soğuk ve Donmuş Tekniği. Tebliğ. 7-8 Ekim 1987 Et Mamülleri Üretim ve Muhafaza Semineri. İTO Yayınları, Yayın No:87-3:31-39. İSTANBUL.

VARLIK, C. (1988): Su Ürünlerinde İşleme ve Muhafaza Teknikleri. Tebliğ. 7-8 Nisan 1988. Su Ürünleri Semineri. İTO yayınları, Yayın No: 1988-21:107-117. İSTANBUL.

GÖKOĞLU, N., VARLIK, C. (1992): Balıklarda Rigor-Mortis ve Kalite Üzerine Etkisi. Tebliğ. 20-21 Şubat 1992. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü Yayınları. Yayın No: 14: 106-112.

GÜN, H.; VARLIK, C.; GÖKOĞLU, N. (1992): Su Ürünlerinde Kalite Kontrolü. Tebliğ. 20-21 Şubat 1992. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü Yayınları. Yayın No: 14:90-97.

DAMARLI, E., VARLIK, C., PALA, M. (1992): Hazır Yemek Teknolojisinde Su Ürünlerinin Yeri. Tebliğ 20-21 Şubat 1992 Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri. İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü yayınları. Yayın no: 14:106-112.

GÜN, H., VARLIK, C. (1996): Yağı Azaltılmış Et Ürünleri Üretim Teknolojisi. Et ve Et Ürünleri Semineri 17-18. 1996. İTO. TÜBİTAK. İST.

Yılmaz,H., Çizmecigil, U.Y., Altan Tarakçı,E., Aydın,Ö., Yılmaz, A., Çalıcıoğlu, M., Çiftçiöğlü,G., Aydın,A., Bostan,K., Şireli, T., Güzel, M., Kocazeybek,B.S., Van Der Poel WHM, Richt,J.A, Turan, N. Detection and frequency of hepatitis A and E viruses in mussels collected from the Bosphorus, in İstanbul, Turkey. International Scientific Syposium “Veterinary Medicine in service of people” 06-10 October 2017, Stara Zagora, Bulgaria (Poster bildiri)

Kahraman, S., Aydeniz,Y., Güzel, İ., Marangoz, B., **Bostan,K.** Partial purification Of  $\alpha$ -amylase From Bacillus amyloliquefaciens, A Strain Isolated From A Novel Source. European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Croatia, 25 - 27 May 2017 (Sözlü)

Muştu Ç., Deniz E., **Bostan K.** “Alternatif Bir Gıda Olarak Algler”, “4. UGTAK – 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress” 19-21 Eylül 2019, Nevşehir (Sözlü Bildiri, Bildiri kitabı 317-320)



Deniz E., Muştu Ç., **Bostan K.** “Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar”, 4. UGTAK – 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress” 19-21 Eylül 2019, Nevşehir (Sözlü Bildiri, bildiri kitabı 499-502)

Sağlam, A., **Bostan, K.**, Kalıntaş, N. “The effect of antimicrobials in food on probiotic bacteria” 1. International Food Engineering Congress, 7-9 November 2019, Antalya (Poster Bildiri, Proceeding s 88)

Yılmaz Eker,F., **Bostan, K.**, Muratoğlu, K. (2019). Determination of Growth and Toxin Production Potential of Some Foodborne Microorganisms during Doner Kebab Production Process. 2nd International Conference “Veterinary Medicine in service of people” 18-19 October 2019, Stara Zagora, Bulgaria (Poster bildiri)

**Muştu, Ç., Bostan,K. (2020).** Nevruz Geleneğinin Türk Mutfağına Yansıması ve Uğut Tatlısı. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu, 17-19 Eylül, 2020. Konya (Sözlü Bildiri, Proceeding s63 )

**Muştu, Ç., Deniz, E., Bostan, K. (2021).** Species of Soapwort (*Gypsophila L.*) Growing in Turkey and Their Use in Traditional Foods. International Asian Congress On Contemporary Sciences-V. June 1-2, 2021 Nakhchivan State University, Azerbaijan (Sözlü Bildiri, Proceeding s.43)

**Deniz, E., Muştu, Ç., Bostan, K. (2021).** Edible Insects As An Alternative Food and Insect-Based Food. International Asian Congress On Contemporary Sciences-V. June 1-2, 2021 Nakhchivan State University, Azerbaijan (Sözlü Bildiri, Proceeding s.101)

**Deniz, E., Muştu,Ç., Varlık,C. Bostan,K. (2021).** Edible Insect-Based Food Products And Production Methods. 3rd International Conference on Food, Agriculture and Veterinary to be held on June 19–20, 2021. Ege University, Turkey

**Türkeşsiz.K., Bostan,K. (2021).** Tahıllarda Okratoksin A Varlığı ve Mikotoksijenik Küflerin İdentifikasyonu. GANUD 2nd International Conference On Gastronomy, Nutrition and Dietetics. June 19-20, 2021, Gaziantep, Turkey

Marangoz, B., **Bostan, K.**, Kahraman, S., Akgül, Ö. Salamura Beyaz Peynirlerde Bozulma Yapıcı Proteolitik Aerob Sporlu Bakterilerin Tanımlanması. 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, 25-26 Mayıs 2017, Ankara. Bildiri no: P-41 (Poster)

Alrefaie,S., **Bostan,K.** Keklerin raf ömrü üzerine doğal antioksidant olarak karanfil ve limonotu esansiyel yağlarının etkisi. 7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 4-8 Ekim, 2017, Kuşadası (Poster)

Ünver Alçay,A., **Bostan,K.** In vitro et (tüp et, kültüre et) üretim teknolojisi. 7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 4-8 Ekim, 2017, Kuşadası (Sözlü)

**Bostan, K.**, Sağlam, A. Gıdalardaki doğal antimikrobiyellerin probiyotikler üzerine etkisi. Probiyotiklerin Mühendislik Ve Klinik Uygulamaları Sempozyumu, 7 Aralık 2018, İstanbul (Sözlü)

**Bostan,K.** Yöresel Peynirlerimiz ve Türk Mutfağı. III. Uluslararası Peynir Festivali (SlowCheese Bodrum)11-14 NİSAN 2019 Bodrum, Muğla

**Bostan,K.,** Türk, B., Muştu, Ç., Deniz, E. Yoğurt ve Türk Mutfak Kültüründeki Yeri. TÜRKAS Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, 18 NİSAN 2019, İstanbul (Bildiri kitabı 37-46)

**Bostan,K.,** Pre-Probiyotik yönüyle geleneksel/fonksiyonel gıdalar. Metabolik Sendrom Ve Probiyotikler Sempozyumu, 28-29 Şubat 2020, İstanbul Kültür Üniversitesi

Muştu,Ç., **Bostan, K.,** Deniz,E. Kemik suyunun mutfaklardaki kullanımı ve endüstriyel üretimi. IV. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI "Et Ürünleri Üretiminde Yenilikçi Yaklaşımlar" 6-7 Ekim, 2020, Kuşadası (online sözlü sunum)

Deniz, E., **Bostan, K.,** Çiğdem, M. Et pişirme yöntemleri ve sous vide. IV. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI "Et Ürünleri Üretiminde Yenilikçi Yaklaşımlar" 6-7 Ekim, 2020, Kuşadası (online sözlü sunum)

## **KİTAPLAR**

Uğur,M., Nazlı,B., Bostan,K., Aksu,H. Et ve Et Ürünleri Teknolojisi. İstanbul Üniv. Yay. No : 99, İstanbul, 1998

Uğur,M., Nazlı,B., Bostan,K. Gıda Hijyeni. Teknik Yayınları. İstanbul, 1999

Bostan,K. İşletme Hijyeni. Hijyen ve Sanitasyon. Ed. Mustafa Tayar. Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, No 1346, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2011

Varlık, C., Uğur, M., Gökoğlu, N., Gün, H., (1993): Su Ürünlerinde Kalite Kontrol İlke ve Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 17, 174 sayfa, Ankara.

Varlık, C.,Erkan, N., Özden, Ö., Mol,S., Baygar. (2004). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Yayın No 4465 Su Ürünleri Fak. No 7 ISBN: 975-404-715-4 491 sayfa İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ. İSTANBUL

Varlık, C., Özden, Ö., Erkan,N., Alakavuk Üçok ,D. (2007). Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol. İST Üniv Yayın No.4662. Fakülte Yayın No.8 ISBN 975-404-771-5 s. 202 İstanbul Üniversitesi. İSTANBUL

Varlık, C., Mol,S.; Baygar,T.; Tosun,Y. (2007): Su Ürünleri İşleme Teknolojisinin Temelleri. İST Üniv Yayın, No.4661, Su Ürünleri Fak. No.6 ISBN 975-404-772-3 122 sayfa İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ İSTANBUL

Özden, Ö., Varlık, C., (2004): Marinat Teknolojisi, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, s: 204-232, İstanbul.

MOL, S., VARLIK, C., (2004): Hazır Yemek (Catering) Teknolojisi, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-

Muştu,Ç., **Bostan,K.** (2020). Nevruz Geleneğinin Türk Mutfağına Yansıması ve Uğut Tatlısı. İçinde: Kabakçı, T., Seçim, Y., Bayrakçı,S., Kaya, A. (Eds) Akademik Gastronomi Çalışmaları. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 421, s.282-291, Konya