

Assoc. Prof. GÜLTEN GÜNDÜZ

Personal Information

Office Phone: [+90 232 311 3003](tel:+902323113003)

Fax Phone: [+90 232 311 4831](tel:+902323114831)

Email: gulten.tiryaki.gunduz@ege.edu.tr

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/gulten.tiryaki.gunduz>

Address: Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bornova, İZMİR

Education Information

Doctorate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2002 - 2008

Post Graduate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1999 - 2002

Under Graduate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1993 - 1998

Dissertations

Doctorate, Engelleme teknolojisinin sebzelere patojen inaktivasyonu ve raf ömrü açısından etkilerinin araştırılması, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008

Post Graduate, Gıda İşletmelerinde Biyofilm Oluşumu, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Microbiology, Food Hygiene and Sanitation, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2015

Research Assistant, Atb Leibniz-Institut Für Agrartechnik Potsdam-Bornim, 2014 - 2014

Research Assistant, Usda Eastern Regional Research Center, 2006 - 2006

Research Assistant, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1999 - 2002

Professional Experience

Deputy Head of Department, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2015 - 2018

Courses

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Under Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GIDA MİKROLOJİSİ, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GENEL MİKROBİYOLOJİ, Under Graduate, 2016 - 2017

İş Sağlığı ve Güvenliği II, Under Graduate, 2016 - 2017

Advising Theses

GÜNDÜZ G., Kuru Trabzon hurması (*Diospyros kaki* L.) yüzeyindeki küflerin çeşitli antimikrobiyal maddeler ve UV-C uygulaması ile inhibisyonu, Post Graduate, A.Korkmaz(Student), 2018

Taught Courses And Trainings

Şengün İ., Kışla D., Gündüz G., Uygulamalı Mikrobiyoloji Kursu, 2015 - 2015

Şengün İ., Kışla D., Gündüz G., Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Kursu, 2012 - 2012

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Inhibition of mold growth on the surface of dried persimmons using combined treatments of UV-C light and clove**
Vurmaz A. K. , Gunduz G.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.61, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Fungal microflora in dried persimmon fruits**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., ÖZTÜRK Z. A. , Emenli I.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.12, pp.50-56, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- III. **UV-C treatment for the inhibition of molds isolated from dried persimmons (*Diospyros kaki* L.) and modelling of UV-C inactivation kinetics**
Gündüz G., Korkmaz A.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.115, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **A portable microfluidic platform for rapid determination of microbial load and somatic cell count in milk**
Duven G., Cetin B., Kurtuldu H., Gündüz G., Tavman Ş., Kışla D.
BIOMEDICAL MICRODEVICES, vol.21, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- V. **Application of ultraviolet-C light on oranges for the inactivation of postharvest wound pathogens**
GÜNDÜZ G., JUNEJA v., PAZIR F.
FOOD CONTROL, vol.57, pp.9-13, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Changes on some quality characteristics of fermented soy milk beverage with added apple juice**
İÇİER F., GÜNDÜZ G., YILMAZ B., MEMELİ Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.63, pp.57-64, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Inactivation of *Penicillium digitatum* and *Penicillium italicum* under In Vitro and In Vivo Conditions by Using UV-C Light**
Gunduz G., PAZIR F.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.76, pp.1761-1766, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Antimicrobial activity of sloe berry purees on *Salmonella* spp.**
Gunduz G.
FOOD CONTROL, vol.32, pp.354-358, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **FREEZE DRYING OF YOGHURT WITH CANDIED CHESTNUT PUREE: SURVIVAL OF LACTIC ACID BACTERIA AND DETERMINATION OF PHYSICAL PROPERTIES**
ERGUN K., Tiryaki-Gunduz G., SAKIN-YILMAZER M., DİRİM S. N. , Kaymak-Ertekin F.
ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.25, pp.470-475, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Antimicrobial Activity of Oregano Oil on Iceberg Lettuce with Different Attachment Conditions**
Gunduz G., NIEMIRA B. A. , GONUL S. A. , KARAPINAR M.

- JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.77, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Efficacy of sumac and oregano in the inactivation of Salmonella Typhimurium on tomatoes**
Gunduz G., GONUL S. A. , KARAPINAR M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.141, pp.39-44, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **Efficacy of oregano oil in the inactivation of Salmonella typhimurium on lettuce**
Gunduz G., GONUL S. A. , KARAPINAR M.
FOOD CONTROL, vol.21, pp.513-517, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **Efficacy of myrtle oil against Salmonella Typhimurium on fresh produce**
Gunduz G., GONUL S. A. , KARAPINAR M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol.130, pp.147-150, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Biofilm formation in an ice cream plant**
Gunduz G., TUNCEL G.
ANTONIE VAN LEEUWENHOEK INTERNATIONAL JOURNAL OF GENERAL AND MOLECULAR MICROBIOLOGY, vol.89, pp.329-336, 2006 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Antimicrobial, Antioxidant Activities and Total Phenolic Contents of the Traditional Turkish Beverages Produced by Using Grapes**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., Solak E., Sözbir h. d.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.7, pp.119, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- II. **Alışveriş Arabalarının Mikrobiyolojik Durumunun İncelenmesi**
GÜNDÜZ G., Akgül Ö., Demir Ş. B.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.7, pp.1132, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- III. **GIDALARDA BULUNAN KÜFLERİN TANIMLANMASINDA KULLANILAN YÖNTEMLER**
Emenli İ., GÜNDÜZ G.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.44, pp.692-706, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- IV. **Assessment of Hygienic Quality of Beverage Cans Surfaces with and without Protective Cover**
GÜNDÜZ G., Korkmaz A., Emenli İ., Öztürk Z.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.7, pp.61, 2019 (Refereed Journals of Other Institutions)
- V. **Bitkisel Gıdalarda Probiyotik Mikroorganizmaların Kullanımı**
GÖRAL B. S. , GÜNDÜZ G.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.6, pp.1741, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VI. **Meyve ve Sebzelerde UV-C Işık Uygulamaları ile Küf İnhibisyonu**
Korkmaz A., Gündüz G.
Akademik Gıda, vol.16, pp.458-469, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VII. **USE OF PROBIOTIC MICROORGANISMS FOR THE INHIBITION OF FOODBORNE PATHOGENS**
ÖZTÜRK Z., GÜNDÜZ G.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, pp.533-548, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VIII. **Çiğ köftelerde mikrobiyolojik ve parazitolojik tehlikeler ve önlemeye yönelik uygulamalar**
GÜNDÜZ G.
Akademik Gıda, vol.11, pp.85-90, 2013 (Other Refereed National Journals)
- IX. **Küflerin Gıdalardaki Önemi**
GÜNDÜZ G.
Hasad Gıda Dergisi, pp.73-79, 2009 (Other Refereed National Journals)
- X. **Gıda İşletmelerinde Biyofilm**

GÜNDÜZ G., GÜNNUR T.

Dünya Gıda Dergisi, pp.73-79, 2007 (Other Refereed National Journals)

XI. Gıdalarda Biyoterörizm Riski

GÜNDÜZ G., GÜNNUR T.

Unlu Mamuller Teknolojisi, pp.6-13, 2004 (Other Refereed National Journals)

XII. Çiğ köftelerin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi

GÜNNUR T., GÜNDÜZ G.

Dünya Gıda Dergisi, pp.56-61, 2001 (Other Refereed National Journals)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. THE EFFICACY OF CONTINUOUS SYSTEM ULTRAVIOLET LIGHT TREATMENT ON THE INHIBITION OF MOLDS INOCULATED TO SURFACES OF YOGHURT WITH SURFACE CREAM

Gündüz G., Korkmaz A., Kışla D., Koca N., Urgu Öztürk M., Ünlütürk S.

1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019, pp.99

II. The effect of continuous system Ultraviolet light application on the quality of yoghurt with surface cream

Ildız M., Gündüz G., Urgu Öztürk M., Kışla D., Ünlütürk S., Koca N.

International Conference on Agronomy and Food Science Technology, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019

III. Production of probiotic beverage with oat milk containing grape juice using *Lactobacillus rhamnosus*

Sözbir H. D. , GÜNDÜZ G.

International Conference On Agronomy And Food Science Technology, İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019

IV. Hardaliye: Traditional Fermented Beverage.

GÜNDÜZ G., Solak E.

4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, 20 - 22 April 2019

V. Antimicrobial Activities of The Traditional Turkish Beverages Produced by Using Grapes.

GÜNDÜZ G., Korkmaz A., Solak E., Sözbir H. D.

4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019

VI. Functional Properties Of Isabella Grape (*Vitis Labrusca L.*).

GÜNDÜZ G., Sözbir H. D.

4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019, Afyonkarahisar, Turkey, 20 - 22 April 2019

VII. Antimicrobial efficacy of horseradish (*Armoracia rusticana*) extracts.

GÖRAL B. S. , GÜNDÜZ G.

26th International ICFMH Conference-FoodMicro 2018, Berlin, Germany, 3 - 06 September 2018, pp.342

VIII. Antimicrobial Activities of Quince (*Cydonia onlonga*) and Persimmon (*Diospyros kaki*) Leaf Extracts.

Korkmaz A., Gündüz G.

26th International ICFMH Conference-FoodMicro 2018, Berlin, Germany, 3 - 06 September 2018, pp.340

IX. Kuru Trabzon Hurmasından İzole Edilen Küfler Üzerine UV-C Işığın Etkisinin Belirlenmesi

GÜNDÜZ G.

6. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 03 May 2018, pp.22

X. Antifungal activities of clove essential oil on mold isolates

KORKMAZ A., GÜNDÜZ G.

2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 2 - 05 April 2018

XI. Survival of *Bacillus cereus* and *Escherichia coli* in traditional grape pickes

GÖRAL B. S. , GÜNDÜZ G.

2 nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 2 - 05 April 2018

- XII. **Determination of Fungal Microflora of Dried Persimmon Fruit Sold in İzmir Markets**
GÜNDÜZ G., KORKMAZ A., ÖZTÜRK Z., EMENLİ İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017
- XIII. **Antimicrobial Activity of Spray Dried Sumac Extract Powder on Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium**
ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants 'xxNatural and Healthy Life'xx, Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017
- XIV. **Investigation of the hygienic status of beverage cans with and without protective cover**
GÜNDÜZ G., İLKİM E., KORKMAZ A., ÖZTÜRK Z.
63rd Scientific Conference with International Participation- Food Science, Engineering and Technology-2016, Plovdiv, Bulgaria, 21 - 22 October 2016, pp.9
- XV. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklara Neden Olan Virüsler**
GÜNDÜZ G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XVI. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklara Neden Olan Virüsler**
GÜNDÜZ G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016, pp.102
- XVII. **Organik gıda pazarlarında satılan kuru meyvelerin mikrobiyolojik kalitesinin araştırılması**
GÜNDÜZ G., KIŞLA D.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.195
- XVIII. **Vişne suyuna uygulanan UV C işleminin ürünün fiziksel kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisinin araştırılması**
Ayşe Merve T., Topaloğlu K., Tomruk D., Esra D., KOÇ M., GÜNDÜZ G., ERTEKİN F.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 7 - 08 May 2015
- XIX. **Vişne Suyuna Uygulanan UV C İşleminin Ürünün Fiziksel Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması**
KOÇ M., GÜNDÜZ G., ERTEKİN F.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 7 - 08 May 2015
- XX. **Applications of non thermal plasma technology for food decontamination**
GÜNDÜZ G., KIŞLA D.
Second International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014
- XXI. **Implementation of HACCP system in koumiss production**
GÜNDÜZ G., AYŞEGÜL B., ÖMER FARUK Ç., CELALETİN D., AYŞE MERVE T., TOPALOĞLU K., KIŞLA D.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2014
- XXII. **Comparison of the inactivation efficacy of two direct plasma treatments on model food systems**
JULIA J., GÜNDÜZ G., SARA B., FRÖHLING A., CHRISTIAN T., OLÍVER S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2014
- XXIII. **Sourdough fermentation and its microflora**
GÜNDÜZ G., İREM E., GAMZE Y., KIŞLA D., KUMCUOĞLU S., TAVMAN Ş.
The Second International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 28 October 2013
- XXIV. **Geleneksel olarak tüketilen çiğ et ürünlerindeki mikrobiyolojik tehlikeler**
GÜNDÜZ G.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 13 - 15 October 2013
- XXV. **Antimicrobial Effects of CaO and MgO against Staphylococcus aureus, Salmonella enteritidis and Saccharomyces cerevisiae**
Gündüz G., Kışla D., Yüksel H. P.
4th MoniQA International Conference, Budapest, Hungary, 26 February - 01 March 2013
- XXVI. **Penicillium digitatum ve Penicillium italicum küflerinin UV C ışık ile in vitro koşullarda inaktivasyonu**
GÜNDÜZ G., PAZIR F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012

XXVII. Antimicrobial Effects of sloe berry puree against Salmonella spp

GÜNDÜZ G.

23rd International ICFMH Symposium Foodmicro 2012- Global Issues in Food Microbiology, 3 - 07 September 2012

XXVIII. Effectiveness of natural antimicrobials for inactivating Salmonella spp on tomatoes at different storage conditions

GÜNDÜZ G., ŞAHİKA A. G. , MEHMET K.

4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International, 12 - 14 October 2011

XXIX. Freeze drying of sumac extract and determination of its antimicrobial properties

ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26 - 29 May 2011

XXX. Potential use of spray dried sumac extract as an antimicrobial agent feasibility survey

ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.

The Fourth International Student Conference on Advanced Science and Technology ICAST, 25 - 26 May 2010

XXXI. Use of sumac in foods

GÜNDÜZ G.

Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15 - 17 April 2010

XXXII. Inactivation of Salmonella typhimurium on fresh produce with myrtle leaves oil

GÜNDÜZ G., AKTUĞ GÖNÜL Ş., MEHMET K.

The 20th International ICFMH Symposium, Food Micro 2006, 29 August - 02 September 2006

XXXIII. The potential of use of spices and spice extracts as the disinfectant agents in fresh produce

GÜNDÜZ G., AKTUĞ GÖNÜL Ş., MEHMET K.

2nd International Conference on Future Trends in Food Science and Nutrition, 27 November - 29 March 2005

XXXIV. Biofilm formation in an ice cream plant

GÜNDÜZ G., Günnur T.

1st International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, 15 - 18 March 2005

XXXV. Gıdalarda biyoterörizm riski

GÜNDÜZ G., Günnur T.

Türkiye 8. Gıda Kongresi, Turkey, 26 - 28 May 2004

Supported Projects

Gündüz G., TUBITAK Project, Isabella Üzüm (Vitis labrusca L.) Suyu ile Zenginleştirilmiş Probiyotik Yulaf Sütü İçeceği Üretiminin Optimizasyonu ve Depolama Süresince Probiyotik Bakterilerin Canlılığının Araştırılması, 2019 - 2020

Gündüz G., Koca N., Kışla D., Urgu Öztürk M., Ünlütürk S., TUBITAK Project, Kaymak ve kaymaklı yoğurt yüzeylerine sürekli sistemde UV ışık uygulamasının işlem sonrasında ve depolama sürecinde küf sayısı ve ürün kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2017 - 2020

Gündüz G., Göral B. S. , Project Supported by Higher Education Institutions, Lactobacillus acidophilus kullanılarak üzüm turşusu üretimi ve ürünün Escherichia coli ve Bacillus cereus üzerine inhibisyon etkisinin incelenmesi, 2018 - 2019

GÜNDÜZ G., Project Supported by Higher Education Institutions, KURU TRABZON HURMASI (DİOSPYROS KAKI L.) YÜZEYİNDEKİ KÜFLERİN ÇEŞİTLİ ANTİMİKROBİYAL MADDELER VE UV-C UYGULAMASI İLE İNHİBİSYONU, 2017 - 2018

Gündüz G., Kışla D., Durkaya G., Çetin B., TUBITAK Project, Mikro akışkanlar dinamiği tabanlı parçacık sayma cihazının geliştirilmesi ve referans süt numunelerinde mikrobiyal yükünün ve somatik hücre sayısının tespitinde uygulanması, 2014 - 2017

Gündüz G., Kışla D., Tavman Ş., Kumcuoğlu S., Kenar G., TUBITAK Project, Metal Oksit Nanopartikül Uygulamalı Frost Free Buzdolabının Geliştirilmesi, 2013 - 2016

Gündüz G., İçier F., Project Supported by Higher Education Institutions, Elma Suyu İçeren Fermente Soya Sütünün Reolojik ve Mikrobiyolojik özelliklerinin İncelenmesi, 2013 - 2015

Gündüz G., Kışla D., Project Supported by Higher Education Institutions, Organik Gıda Pazarlarında Satılan Kuru Meyvelerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması, 2012 - 2013

GÜNDÜZ G., Project Supported by Higher Education Institutions, TURUNÇGİLLERİN YÜZEY DEZENFEKSİYONUNDA UV-C UYGULAMASI, 2010 - 2013

Gündüz G., Pazır F., Project Supported by Higher Education Institutions, Turunçgillerin Yüze Dezenfeksiyonunda UV C Uygulaması, 2010 - 2012

Gündüz G., Dirim S. N. , Çalışkan G., Project Supported by Higher Education Institutions, Püskürtmeli Kurutma ile Elde Edilen Sumak Ekstraktı Tozunun Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

Gündüz G., İçier F., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Moleküler Biyoloji Laboratuvarı Altyapısının Geliştirilmesi, 2010 - 2011

Gündüz G., Aktuğ Gönül Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Engelleme Teknolojisinin Sebzelerde Patojen İnaktivasyonu ve Raf Ömrü Açısından Etkilerinin Araştırılması, 2005 - 2008

Gündüz G., Tunçel G., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda İşletmelerinde Biyofilm Oluşumunun İncelenmesi, 2000 - 2002

Scientific Refereeing

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, SCI Journal, June 2020

Citations

Total Citations (WOS):292

h-index (WOS):7