

ŞEBNEM TOLASA YILMAZ

DOÇ.DR.

E-posta : sebnem.tolasa@ege.edu.tr



Biyografi

"Salmonid balıklarındaki astaksantin ve kantaksantin tespiti" konulu master tezini Max Rubner-Enstitüsü Almanya'da tamamlayarak 2003 yılında Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Avlama ve İşleme Teknolojisi İşleme Anabilim Dalında master ünvanını almaya hak kazandı. 2004 yılında yine aynı Anabilim Dalı'nda Araştırma Görevlisi olarak göreve başladı.'Surimi jelindeki omega-3 yağ asitlerinin fiziksel ve oksidatif kararlılığı' konulu doktora tezini Amerika Birleşik Devleti, Rhode Island Üniversitesi, Beslenme ve Gıda Bilimi Bölümü'nde tamamlayarak 2009 yılında Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Avlama ve İşleme Teknolojisi İşleme Anabilim Dalında doktor ünvanını almaya hak kazandı. 2012 yılında ÜAK tarafından 'Doçent' ünvanını almaya hak kazandı. Halen aynı Anabilim Dalı'nda doçent olarak görev yapmaktadır. Çalışma alanları: İşleme Teknolojisi ve ürün geliştirme, surimi ve kıyma teknolojisi, oksidatif kararlılık, kimyasal kalite, gıda güvenliği.

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2003 - 2009	Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye
Yüksek Lisans 2001 - 2003	Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye
Lisans 1995 - 1999	Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

Almanca, B1 Orta
İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Surimi jelindeki omaga-3 yağ asitlerinin fiziksel ve oksidatif kararlılığı, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü (YI), 2009
Yüksek Lisans, SALMONİD BALIKLARINDAKİ KAROTENOİD MEVCUDİYETİNİN İNCELENMESİ, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2003

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr.
2012 - Devam Ediyor

Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi
Bölümü

Yrd.Doç.Dr.
2012 - 2012

Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi
Bölümü

Araştırma Görevlisi
2004 - 2012

Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi
Bölümü

Desteklenen Projeler

1. TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., KIRLANGIÇ F., ŞEN YILMAZ E. B. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SARDALYEDEKİ (SARDİNA PİCHARDUS) LİPOKSİGENAZ AKTİVİTESİ VE ENGELLENMESİ, 2016 - 2018
2. TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., TÜBİTAK Projesi, Kültür Çipura (Sparus aurata), Levrek (Dicentrarchus labrax) ve Alabalığın (Oncorhynchus mykiss) İç Organlarından Tripsin Eldesi ve Farklı Depolama Sıcaklıklarının ve Mevsimsel Farklılıkların Elde Edilen Toz Haldeki Tripsinin Depolama Kararlılığı Üzerindeki Etkisi, 2015 - 2018
3. TOLASA YILMAZ Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İSRAİL SAZANININ (CARASSIUS GIBELIO) BESİNSEL PROFİLİNİN ÇIKARTILMASI VE TÜKETİM AÇISINDAN UYGUNLUĞUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ, 2014 - 2016
4. TOLASA YILMAZ Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, DERİN YAĞDA TEKRARLI KIZARTMA İŞLEMİNDE ANTİOKSİDAN KULLANIMININ YAĞ VE SARDALYA FİLETOLARININ KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2013 - 2016
5. Dinçer M. T. , Tolasa Yılmaz Ş., Çaklı Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İsrail Sazanının Carassius gibelio Besinsel Profilinin Çıkartılması ve Tüketim Açısından Uygunluğunun Değerlendirilmesi, 2013 - 2016
6. TOLASA YILMAZ Ş., YÜNLÜ A., TÜBİTAK Projesi, 4 °c'de Depolanan Sardalya Marinatlardaki Aadaçayı, Kekik Ve Biberiye Ekstraktlarının Antioksidan Etkilerinin Değerlendirilmesi, 2008 - 2009
7. Desteklenmiş Diğer Projeler, Innovative aquaculture feed development for fish meal replacement University of Rhode Island United States Department of Agriculture USDA Projesi, 2005 - 2006

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), yüksek lisans tez savunma, Ege Üniversitesi, Haziran, 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effect of fillet temperature on lipoxygenase activity in sardine mince with and without milk protein concentrate**
TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., ŞEN YILMAZ E. B. , KIRLANGIÇ F., LEE C.
LWT - Food Science and Technology, cilt.90, ss.38-44, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **Effects of differently extracted rosemary and sage extracts on the quality of marinated sardine stored at 4 degrees C**
Cadun A., Cakli S., Tolasa S., Kisla D., Sen E. B.
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.112, ss.353-360, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
3. **Determination of some functional properties of enzymatically hydrolyzed fish protein from Sea Bass (Dicentrarchus labrax) by-products and its effect in Whiting Mince (Merlangius merlangus)**
YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., EROL N. D. , ERDEM Ö. A. , SEN YILMAZ B., YAVUZ A. E.
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, cilt.112, ss.261-269, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
4. **Quality and Shelf-Life Assessment of Pasteurized Trout Soup During Refrigerated Storage**
Tolasa Ş., Cakli S., Kisla D., Dincer T.

- JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.21, ss.321-329, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
5. **Effect of Soy Protein Isolate and Wheat Fiber on the Texture and Freeze-Thaw Stability of Lean Fish Mince**
TOLASA Ş., ÇAKLI Ş., Cadun A., SEN-YILMAZ E. B.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.10, ss.3179-3187, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 6. **Lipid Oxidation and Omega 3 Fatty Acid Retention in Salmon and Mackerel Nuggets during Frozen Storage**
TOLASA YILMAZ Ş., LEE C., ÇAKLI Ş.
Journal Of Aquatic Food Product Technology, cilt.20, ss.172-182, 2011 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
 7. **Control of Lipid Oxidation and Texture Changes in Frozen Sardine Mince by Combined Use of Milk Protein Concentrate and Caffeic Acid**
TOLASA S., ÇAKLI Ş., CADUN A., Lee C. M.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.20, ss.308-318, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 8. **Amino Acids and Fatty Acid Composition Content of Fish Sauce**
Dincer T., Çaklı Ş., Kılınç B., Tolasa S.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.9, ss.311-315, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 9. **Physical and Oxidative Stabilization of Omega 3 Fatty Acids in Surimi Gels**
TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., LEE C.
Journal Of Food Science, cilt.75, ss.305-310, 2010 (SSCI İndekslerine Giren Dergi)
 10. **Microbiological, Chemical, Sensory, Color, and Textural Changes of Rainbow Trout Fillets Treated with Sodium Acetate, Sodium Lactate, Sodium Citrate, and Stored at 4 degrees C**
KILINÇ B., Cakli S., Dincer T., Tolasa Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.18, ss.3-17, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 11. **Chemical, microbiological, sensory and color changes in warty venus (*Venus verrucosa*) flesh during marination**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., CADUN A., DINCER T., TOLASA Ş.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.19, ss.385-398, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 12. **Shelf life of new culture specie (*Diplodus puntazzo*) in refrigerator**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., DINCER T., TOLASA Ş.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, cilt.19, ss.315-332, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 13. **Quality changes of sardine (*sardina pilchardus*) patties during refrigerated storage**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., Tolasa Ş.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.31, ss.366-381, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 14. **Effect of milk protein concentrate on lipid oxidation and formation of fishy volatiles in herring mince (*Clupea harengus*) during frozen storage**
Joaquin H. J. F. , Tolasa S., Oliveira A. C. M. , Lee C. M. , Lee K. H.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.56, ss.166-172, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 15. **Quality differences of whole ungutted sea bream (*Sparus aurata*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*) while stored in ice**
Cakli S., KILINC B., Cadun A., DINCER T., TOLASA Ş.
FOOD CONTROL, cilt.18, ss.391-397, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 16. **Comparison of Effects of Slurry Ice and Flake Ice Pretreatments on The Quality of Aquacultured Sea Bream *Sparus aurata* and Sea Bass *Dicentrarchus labrax* stored at 4 C**
Kılınç B., Çaklı Ş., Yünlü A., Dinçer M. T. , Tolasa Yılmaz Ş.
Food Chemistry, cilt.104, ss.1611-1617, 2007 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
 17. **Comparison of the shelf lifes of map and vacuum packaged hot smoked rainbow trout (*Onchoryncus mykiss*)**
Cakli S., Kilinc B., Dincer T., Tolasa Ş.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.224, ss.19-26, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
 18. **Effects of using slurry ice during transportation on the microbiological, chemical, and sensory assessments of aquacultured sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored at 4 degrees C**

- Cakli S., Kilinc B., Dincer T., Tolasa Ş.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.46, ss.453-458, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
19. **Effect of uncutting on microbiological, chemical and sensory properties of aquacultured sea bream (*Sparus aurata*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in ice**
Cakli S., Kilinc B., Cadun A., Dincer T., Tolasa Ş.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.719-726, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
20. **Chemical, microbiological and sensory changes associated with fish sauce processing**
Kilinc B., Cakli S., Tolasa S., Dincer T.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.222, ss.604-613, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
21. **Effects of Gutting and Ungutting on Microbiological Chemical and Sensory properties of Aquacultured Sea Bream *Sparus aurata* and Sea Bass *Dicentrarchus labrax* Stored in Ice**
Çaklı Ş., Kılınç B., Yünlü A., Dinçer M. T. , Tolasa Yılmaz Ş.
Critical Reviews In Food Science And Nutrition, cilt.46, ss.519-527, 2006 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
22. **Effects of using slurry ice on the microbiological chemical and sensory assessments of aquaculture sea bass *Dicentrarchus labrax* stored at 4 C**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., YÜNLÜ A., TOLASA YILMAZ Ş.
European Food Research And Technology, cilt.222, ss.130-138, 2006 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
23. **A study about the marination of clam (*Ruditapes decussatus*) and its shelf life**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., Cadun A., DİNÇER M. T. , Tolasa Ş., ÇAĞLAK E.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.56, ss.128-131, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
24. **Determination of astaxanthin and canthaxanthin in salmonid**
Toasa S., Cakli S., OSTERMEYER U.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.221, ss.787-791, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
25. **Bestimmung der Carotinoide verschiedenen handelsüblichen Lachsproben**
TOLASA YILMAZ Ş., OESTERMEYER U., ÇAKLI Ş.
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, cilt.55, ss.63-66, 2004 (SSCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Effects of Different Thawing Methods on the Freshness Quality of Fish**
DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş., TOLASA YILMAZ Ş.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.26, ss.253-256, 2014 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
2. **Effects of Soy Protein Isolate and Wheat Fiber on the Freeze-Thaw Stability of Lean Fish Mince**
Tolasa Yılmaz Ş., Çaklı Ş., Yünlü A., Şen Yılmaz E. B.
Journal Of Animal And Veterinary Advances, cilt.10, ss.3179-3187, 2011 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Bazı Su Ürünlerinin Hazırlık Aşamaları ve Pişirilme Yöntemleri**
TOLASA YILMAZ Ş.
İZMİR BALIKÇILIĞI, Tuncay Kınacıgil, Zafer Tosunoğlu, Şükran Çaklı, Erhan Bey, Hakan Öztürk, Editör, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, İzmir, ss.249-268, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **TRYPsin FROM VISCERA OF CULTURED SEA BREAM *Sparus aurata* CHARACTERISTICS AND THE EFFECTS OF SEASONAL VARIATION**
Burcu Şen E. B. , Yünlü A., Tolasa Yılmaz Ş., Erdem Ö. A. , Kırılancı F., Soottawat B., Çaklı Ş.

FABA2016, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016

2. **EFFECT OF TEMPERAURE ON LIPOXYGENASE ACTIVITY in SARDINE MINCE WITH AND WITHOUT MILK PROTEIN CONCENTRATE**
TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., ŞEN YILMAZ E. B. , KIRLANGIÇ F., LEE C.
FABA2016, 3 - 05 Kasım 2016
3. **Trypsin from Viscera of cultured sea bream sparus aurata Charecteristics and The Effects of seasonal Variation**
Şen E. B. , Cadun A., Tolasa Yılmaz Ş., Erdem Ö. A. , Kırlangıç F., Benjakul S., Çaklı Ş.
FABA 2016, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016
4. **Trypsin from viscera of cultured rainbow trout Oncorhynchus mykiss Characteristics and the effects of seasonal variation**
Tolasa Yılmaz Ş., Cadun A., Sen Yılmaz E. B. , Erdem Ö. A. , Kırlangıç F., Benjakul S., Çaklı Ş.
46 th WEFTA MEETING, Split, Hırvatistan, 12 - 14 Ekim 2016
5. **Determination of some functional properties of enzymatically hydrolyzed protein from head of sea bass Dicentrarchus labrax and its effect in whiting Merlangius merlangus mince**
Tolasa Yılmaz Ş., Erdem Ö. A. , Çaklı Ş., Evren Burcu Ş. Y. , Arzu Burcu Y., Demirtaş Erol N.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, Fransa, 12 - 15 Ekim 2015
6. **Türkiye de Su Ürünleri İşleme Atıklarından Katma Değer Yaratılması Üzerine Olan Bazı Çalışmalar**
ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., DİNÇER M. T. , TOLASA YILMAZ Ş., ŞEN YILMAZ e. b. , DEMİRTAŞ EROL N., ERDEM Ö. A. , KAMİL EMRE t., AKAGÜNDÜZ y., SARGIN h., et al.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
7. **İsrail Sazan ının Carassius gibelio Amino Asit Yağ Asit Kompozisyonu Bazı Vitamin ve Ağır Metal İçeriklerinin Tespiti**
TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , SARGİN H., ÜÇOK Ç.
18. Su Ürünleri Sempozyumu Susemp 2015, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.376
8. **Determination of Trypsin in İnternal Organs of Fish Species**
ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., TOLASA YILMAZ Ş.
Seafood Expo Global&Seafood Processing Global, Brüksel, Belçika, 21 - 23 Nisan 2015
9. **SU ÜRÜNLERİ İŞLEME VE YAN ÜRÜNLERİNİN POTANSİYEL UYGULAMALARI**
Çaklı Ş., Cadun Yünlü A., Tolasa Yılmaz Ş., Sen Yılmaz E. B. , Erdem Ö. A. , Demirtaş Erol N., Kırlangıç F.
18. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
10. **Derin Yağda Tekrarlı Kızartma İşleminde Antioksidan Kullanımının Yağ ve Sardalya Filetolarının Kalitesi Üzerine Etkisi**
Demirtaş Erol N., Erdem Ö. A. , Tolasa Yılmaz Ş., Kayalar H., Çaklı Ş.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2013
11. **USING ELECTRONIC NOSE FOR DETERMINATION QUALITY OF VACUUM PACKAGED CULTURED EUROPEAN SEABASS Dicentrarchus labrax**
Erdem Ö. A. , Tolasa Yılmaz Ş., Çaklı Ş., Yavuz A. B.
THE FIRST INTERNATIONAL FISHERIES SYMPOSIUM IN NORTHERN CYPRUS, Girne, Kıbrıs (Kkctc), 24 - 27 Mart 2013
12. **An investigation on fish quality protection abilities of nettle Urtica dioica dandelion Taraxacum officinalis and spiny sowthistle Sonchus asper**
Altunelatan C., Şen Yılmaz E. B. , Tolasa Yılmaz Ş., Erdem Ö. A. , Çelik U.
40th WEFTA CONFERENCE, İzmir, Türkiye, 04 Ekim 2010, ss.45
13. **Comparing The Polyphenol Oxidase Enzyme Activity in Deep Water Pink Shrimp (Parapenaeus longirostris) from Two Different Regions of Turkey by Using Dopa as Substrate**
YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , Doğan S., TOLASA YILMAZ Ş., ŞEN YILMAZ E. B.
2nd International Congress of Seafood Technology(ICST), 10 Mayıs 2010, ss.30
14. **Effect Of Milk Protein Concentrate And Caffeic Acid On Lipid Oxidation And Textural Properties İn Sardine Mince During Chilled Storage**
TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A.

3rd Joint Trans-Atlantic Fisheries Technology Conference (39th Wefta Meeting And 54st Atlantic Fisheries Technology Conference), Copenhagen, Danimarka, 15 Eylül 2009, ss.106

15. **4 °C'de Depolanan Sardalya Marinatlarındaki Adaçayı, Kekik ve Biberiye Ekstraktlarının Antioksidan Etkilerinin Değerlendirilmesi**
Yünlü A., Çaklı Ş., Tolasa Yılmaz Ş., Kışla D., Şen Yılmaz E. B.
XV. SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Rize, Türkiye, 01 Temmuz 2009, ss.502
16. **An investigation about Aegean traditional carp roe paste tarama**
ALTINELATAMAN C., KILINÇ B., TOLASA YILMAZ Ş., ÇELİK U.
First International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 Mayıs 2008, ss.45
17. **Evaluation of waste fish products to produce the ready-to-eat fish soup and determination of its quality during storage at 0-4°C**
Tolasa Yılmaz Ş., Çaklı Ş., Kışla D., Dinçer M. T.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Türkiye, 18 Mayıs 2008, ss.145-149
18. **Effect of a flax seed soaking treatment prior to cooking process on the shelf life of rainbow trout stored at 4 °C**
YÜNLÜ A., KILINÇ B., TOLASA YILMAZ Ş., ŞEN YILMAZ E. B. , Filik A., ÇAKLI Ş.
37th WEFTA Annual Meeting, Lisbon, Portekiz, 24 Ekim 2007
19. **'Microbiological, Chemical, Sensory, Colour and Textural Changes of Rainbow trout Fillets (Onchoryncus mykiss) Treated With Sodium Acetate, Sodium Lactate, Sodium Citrate and Stored at 4C**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , TOLASA YILMAZ Ş.
37 WEFTA Meeting, Lizbon, Portekiz, 24 Ekim 2007, ss.158
20. **Effects of Different Thawing Methods on the Freshness Quality in Gilthead Seabream, Sardine, Anchovy and Black Mussel'**
DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş., TOLASA YILMAZ Ş.
36 WEFTA Meeting (2.TAFT), Quebec, Kanada, 29 Ekim 2006, ss.133
21. **Physical stabilization of omega-3 fatty acids in surimi gel**
TOLASA YILMAZ Ş., LEE C., ÇAKLI Ş.
36 WEFTA Meeting (2.TAFT), Quebec, Kanada, 29 Ekim 2006, ss.174
22. **Chemical, Microbiological and Sensory Quality Changes of Common Dentex, While Stored in Ice'**
ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , KILINÇ B., TOLASA YILMAZ Ş.
35 WEFTA Meeting, Antwerp, Belçika, 19 Eylül 2005, ss.86
23. **Chemical, Microbiological and Sensory Evaluation of Hot Smoked Rainbow Trout (Onchorincus Mykiss) Modified Atmosphere and Vacuum Packages, Stored in Ice**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., DİNÇER M. T. , TOLASA YILMAZ Ş.
35 WEFTA Meeting, Antewrp, Belçika, 19 Eylül 2005, ss.69-70
24. **Likit Buzla Paketlenen Kültür Levreğinin (Dicentrarchus labrax) 4C de Depolamada Mikrobiyal, Kimyasal ve Duyusal Değişimlerinin İncelenmesi**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., TOLASA YILMAZ Ş., DİNÇER M. T.
13. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 01 Eylül 2005, ss.14
25. **Akivades Marinatın Soğuk Muhafazada Raf Ömrünün Kimyasal, Mikrobiyal ve Duyusal Açından Belirlenmesi**
ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , KILINÇ B., YÜNLÜ A., TOLASA YILMAZ Ş.
13. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 01 Eylül 2005, ss.40

Mesleki Deneyim

2016 - Devam Ediyor

Fakülte Yönetim
Kurulu Üyesi

Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve
İşleme Teknolojisi Bölümü

Verdiği Dersler

SU ÜRÜNLERİ PROTEİNLERİNDEKİ KALİTE DEĞİŞİMLERİ, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Balık Kıymasının Depolamadaki Kararlılığı ve Kullanımı, Doktora, 2018 - 2019
GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ, Lisans, 2016 - 2017
Fonsiyonel su ürünlerinde denizel lipidlerin kullanımı, Doktora, 2017 - 2018
Gastronomide Su Ürünleri, Lisans, 2016 - 2017
SURİMİ TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Yönetilen Tezler

Tolasa Yılmaz Ş., Balık kıymasındaki ağır metallerin azaltılması, Yüksek Lisans, K.Kamil(Öğrenci), Devam Ediyor
Tolasa Yılmaz Ş., Balık kasına ilave edilen kriyoprotektanların dondurma çözündürme kararlılığına etkisi, Yüksek Lisans, C.KÖSE(Öğrenci), Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Food Bioscience , SSCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2017
International journal of Food Properties , SSCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2017
Journal of the Science of Food and Agriculture (1 adet), SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2017
Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2017
International journal of Food Properties , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2017
Ege journal of fisheries and aquatic sciences , Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2017
Ege journal of fisheries and aquatic sciences , Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2017
Ege journal of fisheries and aquatic sciences, AHCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016
Journal of the Science of Food and Agriculture , SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2016

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):406
h-indeksi (WOS):12

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri