

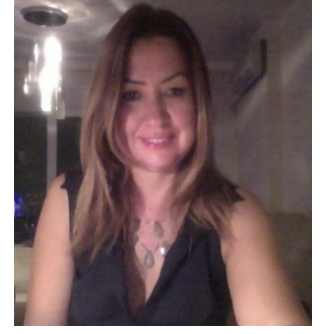
Prof. ŞÜKRAN ÇAKLI

Office Phone: [+90 311 130 0](tel:+903111300)

Email: sukran.cakli@ege.edu.tr

Web: <https://avesis.ege.edu.tr/sukran.cakli>

Address: EGE ÜNİVERSİTESİ, SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ 35100 BORNOVA-İZMİR



Biography

1966 yılında Nazilli’ de doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini İzmir’de bitirdi. 1987 yılında Ege Üniversitesi Su Ürünleri Y.O’ dan “Su Ürünleri Mühendisi” olarak mezun oldu. Mezun olduktan sonra yaklaşık bir yıl süre ile İzmir’ de bulunan özel bir su ürünleri işleme tesisinde çalıştı. “Su Ürünleri İşleme Teknolojisi” konusundaki ilk pratik mesleki deneyimlerini bu tesis de elde etmiştir. E.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi A.B.D’ da başladığı yüksek lisans eğitimini 1991 yılında; doktora eğitimini ise 1994 yılında tamamlamıştır. 1991 yılından itibaren E.Ü. Su Ürünleri Fakültesi’ nde Araştırma Görevlisi olarak çalışmaya başladı. 1995’de Yardımcı Doçent, 1998’de Doçent ve 2004 yılında Profesör ünvanlarını aldı. Su Ürünleri Mühendisi olarak ülkemizin ilk bayan Profesör ünvanına sahiptir. 2004 yılından beri Batı Avrupa Balık Teknolojistleri Birliği (WEFTA)’ nde Türkiye ulusal temsilcilik görevini yapmaktadır. Uzmanlık alanları; Su Ürünleri İşleme Teknikleri; Kalite Kontrolü; ve Endüstriyel HACCP Programı, Balıkçılık Yan Ürünlerini Değerlendirme uygulamalarıdır. Yurt içinde ve yurt dışında yayınlanan bir çok bilimsel eseri bulunmaktadır. Bir çok ulusal ve uluslararası proje de yürütücü olarak görev almıştır. Halen, E.Ü. Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi A.B.D’da çalışmakta ve 1995 yılından itibaren A.B.D Başkanlığı görevine devam etmektedir. Eylül 2016-Mart 2017 tarihleri arasından Su Ürünleri Fakültesi’ne Dekan vekili olarak atanmıştır. Evli ve iki çocuk annesidir. Almanca ve İngilizce bilmektedir

Education Information

- I. Doctorate, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Turkey 1991 - 1994
- II. Post Graduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, Turkey 1988 - 1990
- III. Under Graduate, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Turkey 1983 - 1987

Foreign Languages

- I. German, B2 Upper Intermediate
- II. English, B1 Intermediate

Dissertations

- I. Doctorate, Doğadan avlanan ve ağ kafeslerde yetiştirilen çipura (*Sparus Aurata L., 1758*) balıklarının et kalitesi üzerine bir araştırma, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1994

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Academic Titles / Tasks

- I. Professor, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2004 - Continues
- II. Associate Professor, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1998 - 2004
- III. Assistant Professor, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1995 - 1998
- IV. Research Assistant, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1991 - 1995

Professional Experience

- I. Head of Department, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 1996 - Continues
- II. Dean, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2016 - 2018
- III. Member of the Senate, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 2013 - 2016
- IV. Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2007 - 2010

Courses

- I. Su Ürünleri İşleme Tenolojisi 2, Under Graduate, 2017 - 2018
- II. Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Mühendislik ve Fizibilite Çalışmaları , Doctorate, 2017 - 2018
- III. Denizel Fonksiyonel Gıdalar , Doctorate, 2017 - 2018
- IV. Su Ürünlerinde Kalite Kontrol, Under Graduate, 2017 - 2018
- V. Su Ürünlerinde Kalite Kontrol 1, Under Graduate, 2017 - 2018
- VI. Bitkisel Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Under Graduate, 2017 - 2018
- VII. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 1, Post Graduate, 2017 - 2018
- VIII. Su Ürünleri Kalite Kontrol Analiz Yöntemleri, Post Graduate, 2017 - 2018
- IX. Su Ürünleri İşleme Endüstrilerinde HACCP Uygulamaları , Post Graduate, 2017 - 2018
- X. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 2, Doctorate, 2017 - 2018
- XI. SURİMİ VE SURİMİYE DAYALI ÜRÜN TEKNOLOJİSİ , Under Graduate, 2017 - 2018
- XII. Su Ürünleri Sanayiinde Risk ve Analiz Yöntemleri, Post Graduate, 2017 - 2018
- XIII. Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 1, Under Graduate, 2017 - 2018
- XIV. Mollusca ve Crustacea Türleri İşleme Teknolojisi , Doctorate, 2017 - 2018

Advising Theses

- I. Çaklı Ş., HAMSİ (Engraulis encrasicolus) VE SARDALYA BALIKLARININ (Sardina pilchardus) İÇ ORGANLARINDAN TRİPSİN ELDESİ VE BAZI FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, Post Graduate, B.BURAK(Student), 2019
- II. Çaklı Ş., Lizozim ve ginkgo biloba bitki ekstraktı uygulamalarının buzda depolanan ticari balık türlerinde patojen ve bozulma bakterileri üzerine etkisinin incelenmesi, Doctorate, A.BURCU(Student), 2018
- III. Çaklı Ş., Alabalık (oncorhynchus mykiss) iç organlarından tripsin enziminin eldesi ve karakterizasyon optimizasyonu, Post Graduate, Z.FADHİL(Student), 2018
- IV. ÇAKLI Ş., Kültüre edilen çipura (Sparus aurata) ve levrek (Dicentrarchus labrax) işleme sonucunda ortaya çıkan

- omurga atıklarından protein hidrolizat eldesi ve elde edilen ürünlerin fonksiyonel ve antioksidant özellikleri ve depolamadaki kararlılığı, Post Graduate, K.EMRE(Student), 2017
- V. ÇAKLI Ş., Kültüre edilen bazı balık türlerinde elektronik burun ve bilgisayarlı resim analizi kullanılarak soğuk muhafazada kalite takibi, Doctorate, Ö.ALPER(Student), 2016
- VI. ÇAKLI Ş., İzmir ilindeki hipermarketlerde satışı yapılan kültür alabalık, çipura ve levrek balıklarının kas dokularında sülfonamid grubu antibiyotiklerin varlığının araştırılması, Doctorate, Z.KÖK(Student), 2016
- VII. ÇAKLI Ş., Omega-3 yağ asidi ve diyet lifi ile zenginleştirilmiş surimi jellerinin fizikokimyasal özellikleri üzerine ön pişirme ve derin yağda kızartmanın etkileri, Doctorate, N.DEMİRTAŞ(Student), 2015
- VIII. ÇAKLI Ş., Gökkuşluğu alabalığı (*Onchorhynchus mykiss*) tütsüleme katkı maddesi kullanımının araştırılması, Post Graduate, H.KAVRAMA(Student), 2012
- IX. ÇAKLI Ş., Mezgıt ve sardalya balıklarından surimi üretimi ve kalitesi üzerine ir araştırma, Doctorate, E.BURCU(Student), 2010
- X. ÇAKLI Ş., Bilgisayarlı resim analiz programı kullanılarak pembe somon (*Oncorhynchus gorbuscha*) balıklarında et yarılmasının ölçülmesi ve değerlendirilmesi, Post Graduate, Ö.ALPER(Student), 2010
- XI. ÇAKLI Ş., İstanbul ilinde su ürünleri işleme sanayisinin durumunun incelenmesi, Post Graduate, M.MELİSSA(Student), 2010
- XII. ÇAKLI Ş., Surimi jelindeki omaga-3 yağ asitlerinin fiziksel ve oksidatif kararlılığı, Doctorate, Ş.TOLASA(Student), 2009
- XIII. ÇAKLI Ş., Modifiye atmosfer paketleme uygulanan sübye, kara midye ve lakerdanın buzdolabı şartlarında bazı kalite kriterlerinin incelenmesi, Doctorate, E.ÇAĞLAK(Student), 2009
- XIV. ÇAKLI Ş., Kalamar (*Loligo pealei* Lesueur, 1821) işleme atıklarından elde edilen hidrolizatın antioksidan aktivitesinin hesaplanması, Post Graduate, Ç.ÇETİNER(Student), 2008
- XV. ÇAKLI Ş., Alabalık filetosu kullanarak balık sosisi üretimi ve soğuk muhafaza ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) şartlarında kalite özelliklerinde meydana gelen değişimlerin incelenmesi, Doctorate, M.TOLGA(Student), 2008
- XVI. ÇAKLI Ş., Karideslerde melanosis (kara benek) oluşumunun engellenmesi ve 4-hexylresorcinol kalıntılarının tespiti, Post Graduate, F.SERT(Student), 2007
- XVII. ÇAKLI Ş., Van gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma, Post Graduate, H.GÜRGÜN(Student), 2006
- XVIII. ÇAKLI Ş., Farklı balık türlerinin kalitesi üzerine dondurma öncesi yüksek basınç uygulamasının etkisi, Doctorate, A.CADUN(Student), 2006
- XIX. ÇAKLI Ş., Farklı pişirme yöntemleri uygulanmış ve vakum ambalajda +4C'de depolanmış levrek balığının (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) kimyasal ve duyu kalitesi, Post Graduate, A.UFUK(Student), 2005
- XX. ÇAKLI Ş., Suda çözünmeyen buğday lifinin balık ürünlerinde kullanımı, Doctorate, R.HAJI(Student), 2005
- XXI. ÇAKLI Ş., Deniz kestanesinin (*Paracentratus lividus*, Lamarck 1816) kimyasal kompozisyonu üzerine bir çalışma, Post Graduate, M.TOLGA(Student), 2004
- XXII. ÇAKLI Ş., Bazı Ege denizi ve Kuzey Atlantik balık türlerinin IEF (isoelectric focusing) yöntemiyle karakterizasyonu, Doctorate, C.ALTINEL(Student), 2003
- XXIII. ÇAKLI Ş., Salmonid balıklarındaki karotenoid mevcudiyetinin incelenmesi, Post Graduate, Ş.TOLASA(Student), 2003
- XXIV. ÇAKLI Ş., Sardalye balığından (*Sardina pilchardus* W. , 1792) marinat üretimi ve raf ömrü üzerine bir araştırma, Doctorate, B.KILINÇ(Student), 2003
- XXV. ÇAKLI Ş., Ahtapotun (*Octopus vulgaris*, curvier, 1797) dondurularak depolama periyodunda kimyasal ve duyu kalite karakteristiklerindeki değişimler, Post Graduate, E.BURCU(Student), 2003
- XXVI. ÇAKLI Ş., Kuzeydoğu Akdeniz ve Doğu Akdeniz'deki bazı balıkların kurşun ve kadmiyum yüklerinin voltametrik metotla belirlenmesi, Doctorate, U.ÇELİK(Student), 2003
- XXVII. ÇAKLI Ş., Sardalye (*Sardina pilchardus*., Walbaum, 1792)'den surimi üretiminde yeni bir teknoloji kullanımı ve jel oluşum özellikleri, Doctorate, L.TAŞKAYA(Student), 2003
- XXVIII. ÇAKLI Ş., Çimçim karidesten (*Parapenaeus longirostris*) marinat yapımı ve kalitesi üzerine bir çalışma-Açık kanallarda oluşan kararsız akımların incelenmesi, Post Graduate, A.CADUN(Student), 2002
- XXIX. ÇAKLI Ş., Su ürünleri sektöründe HACCP (kritik kontrol noktalarında tehlike analizleri) uygulamaları, Post Graduate, S.AKKUŞ(Student), 2001
- XXX. ÇAKLI Ş., İnci kefal (*Chalcalburnus tarichi pallas*, 1811) kas ve yumurtasının kimyasal kompozisyonu ve kroket

- yapımı üzerinde bir araştırma, Doctorate, H.AVNİ(Student), 2000
- XXXI. ÇAKLI Ş., Sebzeli alabalık (*oncorhynchus mykiss*, W.1792) filetosunun dondurarak depolanması sırasında meydana gelen kalite değişimleri, Doctorate, B.TOKUR(Student), 2000
- XXXII. ÇAKLI Ş., Doğal katkı maddeleri ile alabalık (*Oncorhynchus mykiss*, W 1792)'tan balık burger üretimi ve kalite değerleri üzerine bir araştırma, Post Graduate, L.TAŞKAYA(Student), 1998
- XXXIII. ÇAKLI Ş., Dondurularak depolanmış sardalya balıklarında (*Sardina pilchardus* W-1792) kimyasal, fiziksel, duyu ve mikrobiyolojik değişimler, Post Graduate, B.KILINÇ(Student), 1998

Jury Memberships

- I. Appointment Academic Staff, Akdeniz Üniversitesi Doçentlik, Akdeniz Üniversitesi, May, 2018
- II. Appointment Academic Staff, Yalova Üniversitesi, Armutlu M.Y.O, January, 2018
- III. Associate Professor Exam, 2017 Kasım, Muğla Sıtkı Kocaman Üniversitesi, June, 2017

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

- I. **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, vol.90, pp.38-44, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Reduction of *Listeria monocytogenes* on Various Food Contact Surfaces by *Listeria* Phage Suspension or Electrolyzed Oxidizing Water**
ŞEN YILMAZ E. B. , BENJAKUL S., ÇAKLI Ş., VONGKAMJAN K.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.68, pp.9-14, 2017 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Evaluation of nutritional value of *Carassius gibelio* (Bloch, 1782)**
Yılmaz S. T. , ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , SARGİN H., ÜÇOK M. Ç.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.67, pp.139-146, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Effects of differently extracted rosemary and sage extracts on the quality of marinated sardine stored at 4 degrees C**
Cadun A., Çakli S., Tolasa S., Kislal D., Sen E. B.
DEUTSCHE LEBENSMITTEL-RUNDSCHAU, vol.112, pp.353-360, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- V. **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, vol.112, pp.261-269, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Cadun A Çakli S Dinçer T Sen EB Influence of sous vide cooking on physical chemical sensory and microbiological quality in deep water pink shrimp *Parapenaeus longirostris* Journal of Food Safety and Food Quality 67 47 53 2016**
YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , ŞEN E. B.
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, pp.47-53, 2016 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- VII. **Influence of sous-vide cooking on physical, chemical, sensory and microbiological quality in deep water pink shrimp (*Parapenaeus longirostris*)**
CADUN A., ÇAKLI Ş., DINCER T., SEN E. B.
JOURNAL OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY-ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.67, pp.47-53, 2016 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Determination of the Tissue Distribution of PPO on Caramote Prawn *Melicertus kerathurus* Forskal**

1755 and Jinga Shrimp *Metapenaeus affinis* H Milne Edwards 1837 Caught from Izmir

DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., AYDIN C., ÇAKLI Ş., METİN C.

Journal Of Aquatic Food Product Technology, vol.24, pp.378-385, 2015 (Journal Indexed in SCI Expanded)

- IX. **Textural acceptability of prepared fish sausages by controlling textural indicators**
Dinçer M. T. , Çaklı Ş.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.39, pp.364-368, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Comparison Chemical Sensory Microbiological and Textural Changes of Cuttlefish *Sepia officinalis* Stored Under Different Packagings**
Çağlak E., Çaklı Ş., Kılınç B.
Bulgarian Journal Of Agricultural Science, vol.20, pp.1046-1053, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Effects of multiple freezing and refrigerator thawing cycles on the quality changes of sea bass (*Dicentrarchus labrax*)**
Baygar T., Alparslan Y., ÇAKLI Ş.
IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, vol.12, pp.289-300, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **Growth of *Listeria monocytogenes* as Affected by Thermal Treatments of Rainbow Trout Fillets Prepared with Liquid Smoke**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.12, pp.285-290, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XIII. **Effect of Modified Atmosphere Packaging on Quality and Shelf Life of Salted Bonito (*Sarda sarda*)**
ÇAĞLAK E., ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.21, pp.206-221, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Quality and Shelf-Life Assessment of Pasteurized Trout Soup During Refrigerated Storage**
Tolasa Ş., Cakli S., Kislal D., Dincer T.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.21, pp.321-329, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **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, vol.10, pp.3179-3187, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **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, vol.20, pp.172-182, 2011 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XVII. **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, vol.20, pp.308-318, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XVIII. **COMPARISON OF THE EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY FOUR-PLATE TEST, PREMI TEST AND ENZYME-LINKED IMMUNOSORBENT ASSAY FOR OXYTETRACYCLINE RESIDUE DETECTION IN RAINBOW TROUT (*ONCHORHYNCHUS MYKISS*)**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., MEYER C.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.21, pp.519-528, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XIX. **Physical and Oxidative Stabilization of Omega 3 Fatty Acids in Surimi Gels**
TOLASA YILMAZ Ş., ÇAKLI Ş., LEE C.
Journal Of Food Science, vol.75, pp.305-310, 2010 (Journal Indexed in SSCI)
- XX. **Amino Acids and Fatty Acid Composition Content of Fish Sauce**
Dincer T., Çaklı Ş., Kılınç B., Tolasa S.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.9, pp.311-315, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXI. **Comparison of proximate and fatty acid composition of the flesh of wild and cultured fish species**
Dincer T., ÇAKLI Ş., Cadun A.
ARCHIV FÜR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.61, pp.12-17, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXII. **Textural and Sensory Properties of Fish Sausage from Rainbow Trout**

- Dincer T., Çaklı Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.19, pp.238-248, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXIII. **CHANGES IN QUALITY DURING STORAGE OF VACUUM-PACKED SEA BASS (*DICENTRARCHUS LABRAX*, Linnaeus, 1758) COOKED BY DIFFERENT METHODS**
TURKKAN A. U. , ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.21, pp.1-14, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XXIV. **Comparison of Retail Marinated Shrimp Products Available in German Market According to Physical Parameters**
CADUN A., SCHUBRING R., Cakli S.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.8, pp.2568-2570, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXV. **Comparison of IEF patterns of sarcoplasmic proteins of fish from North Atlantic and Aegean Sea**
ALTINELATAMAN C., Kuendiger R., ÇAKLI Ş., Rehbein H.
FOOD CONTROL, vol.20, pp.980-985, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXVI. **EFFECTS OF PHOSPHATES TREATMENT ON THE QUALITY OF FROZEN-THAWED FISH SPECIES**
Kılınç B., Çaklı Ş., Dincer T., Cadun A.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.20, pp.377-391, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXVII. **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, vol.18, pp.3-17, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXVIII. **Quality of marinated shrimps: Influence of treatment, recipe and species characterised by physical measurements**
CADUN A., ÇAKLI Ş., SCHUBRING R.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.60, pp.30-35, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXIX. **Effects of Phosphate Dip Treatments on Chemical, Microbiological, Color, Textural, and Sensory Changes of Rainbow Trout (*Onchorhynchus mykiss*) Fillets During Refrigerated Storage**
KILINÇ B., Cakli S., Cadun A., SEN B.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.18, pp.108-119, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XXX. **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, vol.19, pp.385-398, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXI. **Effects of cooking methods on the proximate composition and fatty acid composition of seabass (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758)**
Tuerkkan A. U. , ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, vol.86, pp.163-166, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXII. **Shelf life of new culture specie (*Diplodus puntazzo*) in refrigerator**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., DINCER T., TOLASA Ş.
JOURNAL OF MUSCLE FOODS, vol.19, pp.315-332, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIII. **Marination of deep-water pink shrimp with rosemary extract and the determination of its shelf-life.**
CADUN A., KİŞLA D., Çaklı Ş.
Food chemistry, vol.109, pp.81-7, 2008 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XXXIV. **Quality changes of sardine (*sardina pilchardus*) patties during refrigerated storage**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., Tolasa Ş.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.31, pp.366-381, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXV. **Microbiological, chemical and sensory assessment of mussels (*Mytilus galloprovincialis*) stored under modified atmosphere packaging**
CAGLAK E., ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.226, pp.1293-1299, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVI. **Screening for antibiotic residues in the trout by the Four Plate test, Premi test and ELISA test**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.

- EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.226, pp.795-799, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVII. **Effect of different cooking methods on chemical, microbiological and sensory quality of vacuum-packed Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*)**
Kilinc B., Cakli S., TURKKAN A. U.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.58, pp.191-196, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XXXVIII. **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, vol.18, pp.391-397, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XXXIX. **Chemical composition and biometrical measurements of the Turkish Sea urchin (*Paracentratus Lividus*, Lamarck, 1816)**
DINCER T., Cakli S.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.47, pp.21-26, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XL. **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 degrees C**
KILINC B., Cakli S., Cadun A., DINCER T., TOLASA Ş.
FOOD CHEMISTRY, vol.104, pp.1611-1617, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XLI. **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, vol.224, pp.19-26, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLII. **Effects of gutting and uncutting on microbiological, chemical, and sensory properties of aquacultured sea bream (*Sparus aurata*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in ice**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., Cadun A., DİNÇER M. T. , Tolasa Ş.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, vol.46, pp.519-527, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLIII. **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, vol.46, pp.453-458, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLIV. **Nutrient content comparison of the new culture species brown meagre (*Sciaena umbra*)**
Cakli S., Dincer T., Cadun A., Saka S., Firat K.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.57, pp.80-84, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLV. **Chemical, microbiological and sensory changes associated with fish sauce processing**
Kilinc B., Cakli S., Tolasa S., Dincer T.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, pp.604-613, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLVI. **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, vol.222, pp.719-726, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XLVII. **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, vol.222, pp.130-138, 2006 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XLVIII. **Nutrient content comparison of the new culture species brown meagre *Sciena umbra***
ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , CADUN A., SAKA Ş., FIRAT M. K.
Archive für Lebensmittelhygiene,, 2006 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- XLIX. **Effects of Gutting and Uncutting 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, vol.46, pp.519-527, 2006 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- L. **Effects of using slurry ice on the microbiological, chemical and sensory assessments of aquacultured**

sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored at 4 degrees C

Cakli Ş., KILINC B., CADUN A., TOLASA Ş.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.222, pp.130-138, 2006 (Journal Indexed in SCI)

- LI. **Chemical, enzymatical and textural changes during marination and storage period of sardine (*Sardina pilchardus*) marinades**
Kilinc B., Cakli S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.221, pp.821-827, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LII. **Determination of astaxanthin and canthaxanthin in salmonid**
Toasa S., Cakli S., OSTERMEYER U.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.221, pp.787-791, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LIII. **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, vol.56, pp.128-131, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LIV. **Quality characteristics of wild and cultured common dentex (*Dentex dentex*, Linnaeus, 1758)**
Cakli S., Dincer T., Cadun A., Firat K., Saka S.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.56, pp.104-108, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LV. **Determination of the shelf life of sardine (*Sardina pilchardus*) marinades in tomato sauce stored at 4 degrees C**
KILINC B., Cakli S.
FOOD CONTROL, vol.16, pp.639-644, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LVI. **Production and quality of fish fingers from different fish species**
CAKLI S., TASKAYA L., KISLA D., CELIK U., ATAMAN C., CADUN A., KILINC B., MALEKI R.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.220, pp.526-530, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LVII. **The determination of the shelf-life of pasteurized and non-pasteurized sardine (*Sardina pilchardus*) marinades stored at 4 degrees C**
Kilinc B., Cakli S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.40, pp.265-271, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LVIII. **A study of marination of deepwater pink shrimp (*Parapenaeus longirostris*, Lucas, 1846), and its shelf life**
CADUN A., Cakli S., KISLA D.
FOOD CHEMISTRY, vol.90, pp.53-59, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- LIX. **Chemical, microbiological and sensory changes in thawed frozen fillets of sardine (*Sardina pilchardus*) during marination**
KILINC B., Cakli S.
FOOD CHEMISTRY, vol.88, pp.275-280, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- LX. **Determination of carotinoids in different commercial salmon samples**
TOLASA S., Cakli S., OSTERMEYER U.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, vol.55, pp.63-66, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- LXI. **Determination of the lead and cadmium burden in some northeastern Atlantic and Mediterranean fish species by DPSAV**
CELIK U., Cakli S., OEHLenschLAGER J.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.218, pp.298-305, 2004 (Journal Indexed in SCI)
- LXII. **Bestimmung der Carotinoide verschiedenen handelsüblichen Lachsproben**
TOLASA YILMAZ Ş., OESTERMEYER U., ÇAKLI Ş.
Archiv Fur Lebensmittelhygiene, vol.55, pp.63-66, 2004 (Journal Indexed in SSCI)
- LXIII. **The lysosomal enzyme activities of fresh, cooled, frozen and smoked salmon fish species (*Onchorhynchus keta* and *Salmo salar*)**
REHBEIN H., Cakli S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.24, pp.103-108, 2000 (Journal Indexed in SCI)
- LXIV. **The Lysosomal Enzyme Activities In The Fresh, Cold, Frozen and Smoked Salmon Species**

- REHBEIN H., ÇAKLI Ş.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, vol.24, pp.103-108, 2000 (Journal Indexed in SCI Expanded)
- LXV. **Proteolitic enzyme activities in some fishery products (catepsin D and casein test)**
Çakli S.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, vol.23, pp.385-390, 1999 (Journal Indexed in SCI)
- LXVI. **Bazı Su Ürünlerinde Proteolitik Enzim Aktiviteleri (Katepsin D ve Kazein Test)**
ÇAKLI Ş.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY SCIENCES, vol.23, pp.385-390, 1999 (Journal Indexed in SCI Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Kültür çipura (*Sparus aurata*) ve levrek (*Dicentrarchus labrax*) balıklarının fileto edilmesi sonucunda ortaya çıkan atıklardan protein hidrolizat eldesi, fonksiyonel ve antioksidant özellikleri ve depolamadaki kararlılığı**
TÜRKASLAN k. e. , ÇAKLI Ş.
SU URUNLERI DERGISI, vol.35, pp.397-406, 2018 (Other Refereed National Journals)
- II. **Soğuk Muhafaza Şartlarında Depolanan Kültür Çipura (*Sparus aurata*) ve Levrek (*Dicentrarchus labrax*) Elektronik Burun ve Bilgisayarlı Resim Analizi Kullanılarak Kalite Takibi**
Çaklı Ş., Erdem Ö. A.
Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.15, pp.51-58, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- III. **Türkiye'deki Su Ürünleri İşleme Sektörü, Sorunları ve Çözüm Önerileri**
YAVUZ A. B. , ÇAKLI Ş.
Tarım Türk, pp.10-13, 2018 (National Non-Refereed Journal)
- IV. **Determination of quality changes of fish sausage produced from saithe (*Pollachius virens* L., 1758) during cold storage**
DİNÇER M. T. , EVREN BURCU Ş. Y. , ÇAKLI Ş.
SU URUNLERI DERGISI, vol.34, pp.391-399, 2017 (Journal Indexed in ESCI)
- V. **Stability of fish protein hydrolysate from heads of gilthead sea bream (*Sparus aurata*), european sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) during storage**
Erol N. D. , Erdem Ö. A. , Çaklı Ş.
SU URUNLERI DERGISI, vol.34, pp.327-336, 2017 (Journal Indexed in ESCI)
- VI. **Dondurulmuş Mezgit ve Sardalyadan Üretilen Surimi ve Surimi Jellerinin Kalite Parametrelerindeki Değişimler**
Şen E. B. , Çaklı Ş., Kılınç B.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.1, pp.81-91, 2017 (International Refereed University Journal)
- VII. **Effects of Fibers on the Quality of Fish Patties Stored at (0-4°C)**
Yünlü A., Çaklı Ş., Kışla D., Dinçer M. T. , Erdem Ö. A.
Journal of Food and Health Science, vol.1, pp.211-219, 2015 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VIII. **Effects of Different Thawing Methods on the Freshness Quality of Fish**
DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş., TOLASA YILMAZ Ş.
SU URUNLERI DERGISI, vol.26, pp.253-256, 2014 (Journal Indexed in ESCI)
- IX. **Comparison of polyphenol oxidase activity in different parts of deep water pink shrimp (*Parapenaeus longirostris*) by using L-DOPA substrate in Marmara Sea during the fishing season.**
Ege J Fish Aqua
Çaklı Ş., Yünlü A., Dinçer M. T. , Doğan S., Koçak C.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.30, pp.1-6, 2013 (Journal Indexed in ESCI)
- X. **KARİDESLERDE MELENOSİS (KARA BENEK) GELİŞİMİ (1)**
ÇAKLI Ş.

Su Dünyası, vol.1, pp.26, 2013 (National Non-Refereed Journal)

- XI. **Determination of Shelf Life of Fried and Boiled Frog Meat Stored in Refrigerator at $3.2 \pm 1.08^\circ\text{C}$**
Çaklı Ş., Kışla D., Yünlü A., Dinçer M. T. , Çağlak E.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, vol.26, pp.115-119, 2011 (Journal Indexed in ESCI)
- XII. **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, vol.10, pp.3179-3187, 2011 (Other Refereed National Journals)
- XIII. **Dondurularak Depolanan Ahtapotun (*Octopus Vulgaris* Curvier, 1797) Kimyasal Ve Duyusal Kalite Karakteristiklerindeki Değişimleri**
ŞEN YILMAZ E. B. , ÇAKLI Ş.
E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, vol.28, pp.83-87, 2011 (National Refreed University Journal)
- XIV. **Türkiye'ye İthal Edilen Bir Kalamar Türünün (*Illex argentinus* Castellanos, 1960) Mikrobiyal ve Ağır Metal Yükünün Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**
ÇAĞLAK E., ÇAKLI Ş., Çağlak S.
E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, pp.35-39, 2010 (National Refreed University Journal)
- XV. **The Quality Changes of Trout (*Oncorhynchus mykiss* W., 1792) Fillets with Vegetable Topping during Frozen Storage (-18 oC)**
Tokur B., ÇAKLI Ş., Polat A.
E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences, vol.23, pp.345-350, 2006 (National Refreed University Journal)
- XVI. **The Proximate Composition and Profile of Fatty Acids of The Most Consumed Meat Types in Turkey**
ÇAKLI Ş., TASKAYA L., Maleki M.
Advances in Food Sciences, pp.21-25, 2004 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XVII. **Determination of Quality Charecteristics of *Holothuria tubulosa* (Gmelin, 1788) in Turkish Sea (Aegan Region) Depending on Sun Drying Process Step Used in Turkey**
Çaklı Ş., Yünlü A., Kışla D., Dinçer M. T.
Journal Of Aquatic Food Product Technology, vol.13, pp.69-78, 2004 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XVIII. **Kabuklu Su Ürünleri Artıklarının Endüstriyel Alanda Değerlendirilmesi**
Çaklı Ş., Kılınç B.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.21, pp.145-152, 2004 (National Refreed University Journal)
- XIX. **Su Ürünlerinin Modifiye Atmosferde Paketlenmesi**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.21, pp.349-353, 2004 (National Refreed University Journal)
- XX. **Marinat Teknolojisi**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.21, pp.153-156, 2004 (National Refreed University Journal)
- XXI. **No frost koşullarda depolanan sardalya balıklarının *Sardina pilchardus* L 1758 fiziksel kimyasal ve duyusal değerlendirilmesi**
ÇAKLI Ş., KARAKAYA B., ÇELİK U., TAŞKAYA L.
SU URUNLERI DERGISI, vol.20, pp.87-93, 2003 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XXII. **A Study on the Quality Changes of Cultured Gilthead Seabream *Sparus aurata* L 1758 and Seabass *Dicentrarchus labrax* L 1758 under the Market Conditions**
TAŞKAYA L., ÇAKLI Ş., ÇELİK U.
SU URUNLERI DERGISI, vol.20, pp.313-320, 2003 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XXIII. **Quality Changes of Fish Burger From Rainbow Trout During Refrigerated Storage**
Taşkaya L., Çaklı Ş., Kışla D., Kılınç B.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.20, pp.147-154, 2003 (National Refreed University Journal)
- XXIV. **Quality Changes of Sardine (*Sardina pilchardus* W.,1792) During Frozen Storage**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., KIŞLA D.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.20, pp.139-146, 2003 (National Refreed University Journal)
- XXV. **Bir süpermarkette tüketime sunulan dondurulmuş su ürünlerinin kimyasal kompozisyonu fiziksel ve kimyasal kalite kontrolü**

- ÇELİK U., ÇAKLI Ş., TAŞKAYA L.
SU URUNLARI DERGISI, vol.19, pp.85-96, 2002 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XXVI. **Kültür şartlarında ekstruder pelet yemle beslenen Abant alabalığı *Salmo trutta abanticus* T 1954 ile gökkuşuğu alabalığı *Oncorhynchus mykiss* W 1792 nın biyokimyasal kompozisyonları**
UYSAL İ., ÇAKLI Ş., ÇELİK U.
SU URUNLARI DERGISI, vol.19, pp.447-454, 2002 (Refereed Journals of Other Institutions)
- XXVII. **Paketleme Tekniklerinin Balık Ve Kabuklu Su Ürünleri Mikrobiyal Florası Üzerine Etkileri**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, pp.279-291, 2001 (National Refreed University Journal)
- XXVIII. **Surimi Teknolojisi**
ÇAKLI Ş., Duyar H. A.
E.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, vol.18, pp.255-269, 2001 (National Refreed University Journal)
- XXIX. **Determination of Trimethylamineoxide. Nitrogen, Trimethylamine Nitrogen, Dimethylamine Nitrogen And Formaldehyde Levels of Frozen Sea Products**
REHBEIN H., ÇAKLI Ş.
Gıda Teknolojisi, 1997 (National Non-Refereed Journal)
- XXX. **Determination Of Trimethylamineoxide Nitrogen Trimethylamine Nitrogen Dimethylamine Nitrogen And Formaldehyde Levels Of Frozen Sea Products. Gıda Teknolojisi, 2(3) (Kontrol No: 821235)**
ÇAKLI Ş., REHBEIN H.
Gıda Teknolojisi, vol.2, 1997 (National Refreed University Journal)
- XXXI. **Taze Ve Dondurulmuş Çözündürülmüş Balık Veya Filetolar Arasında Ayırım Yapmakla Kullanılan Fiziksel Ve Biyokimyasal Yöntemler**
ÇAKLI Ş.
Gıda Teknolojisi, vol.2, pp.7-8, 1997 (National Non-Refereed Journal)
- XXXII. **Doğadan Avlanan ve Ağ Kafeslerde Yetiştirilen Çipura (*Sparus aurata* L., 1758) Balıklarının Dondurularak Muhafazası Üzerine Bir Araştırma**
ÇAKLI Ş.
Gıda Teknolojisi, vol.21, pp.243-250, 1996 (National Non-Refereed Journal)
- XXXIII. **Su Ürünlerinde Histamin Zehirlenmesi**
Türker S., ÇAKLI Ş., Taşkaya L.
Gıda Teknolojisi, vol.1, pp.57-63, 1996 (National Non-Refereed Journal)
- XXXIV. **Çipura *Sparus Aurata* L 1758 Balıklarının Kas Etlerinde Yağ Dağılımı Ve Yağ Asit Kompozisyonu Üzerine Bir Araştırma**
ÇAKLI Ş., ÇELİK U.
Veterinerlik Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Dergisi, vol.19, pp.97-107, 1995 (Other Refereed National Journals)
- XXXV. **Doğadan Avlanan ve Ağ Kafeslerde Yetiştirilen Çipura (*Sparus aurata* L., 1758) Balıklarının Tekstürel Özelliklerinin Karşılaştırılması**
ÇAKLI Ş.
E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, vol.12, pp.93-101, 1995 (National Refreed University Journal)
- XXXVI. **Su Ürünlerindeki Biyojen Aminler**
ÇAKLI Ş., TAŞKAYA L.
E.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, vol.12, pp.375-387, 1995 (National Refreed University Journal)
- XXXVII. **Balık Yağlarının Yağ Asit Kompozisyonu ve n-3 HUFA;ların Balık Yetiştiriciliğindeki Önemi**
ÇAKLI Ş.
E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, vol.12, pp.159-169, 1995 (National Refreed University Journal)
- XXXVIII. **Türkiye’de Defne Yaprağı (Lüfer Yavrusu) Avı ve Sonuçları Üzerinde Bir İnceleme**
Alpbaz A., Temelli B., ÖZDEN O., ÇAKLI Ş., Unal G. F.
Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, vol.8, pp.202-207, 1991 (National Refreed University Journal)

Books & Book Chapters

- I. **İzmir Balıkçılığı**
Kınacıgil H. T. (Editor), Tosunoğlu Z. (Editor), Çaklı Ş. (Editor), Bey H. (Editor), Öztürk H. (Editor)
İzmir Büyükşehir Belediyesi, İzmir, 2017
- II. **Su Ürünleri Tüketimi, Sağlığımıza Etkisi ve Tazelik Kriterleri**
DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş.
in: İzmir Balıkçılığı, H. Tuncay Kınacıgil, Zafer Tosunoğlu, Şükran Çaklı, Erhan Bey , Hakan Öztürk, Editor, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Hizmetleri, İzmir, pp.231-247, 2017
- III. **Hygiene requirements, controls and inspections in the fish market chain**
ÇAKLI Ş., James D. G. , Fersoy H., Hasaltuntaş O., Karunasagar I.
FAO, Rome , Ankara, 2013
- IV. **Seafood Processing in Turkish Fisheries**
ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A.
in: The State of the Turkish Fisheries, Tokac A*. Gücü A. C*, Öztürk B*, Editor, Seba Digital Baskı Ve Matbacılık Turizm San. Tic. Ltd., İzmir, pp.309-316, 2012
- V. **40TH WEFTA MEETING PROCEEDING BOOK**
ÇAKLI Ş., ÇELİK U., ALTINELATAMAN C.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2010
- VI. **1ST INTERNATIONAL CONGRESS OF SEAFOOD TECHNOLOGY PROCEEDINGS BOOK**
ÇAKLI Ş., ALTINELATAMAN C., ÇELİK U.
Ege Üniversitesi, İzmir, 2008
- VII. **Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 2 ((Alternatif Su Ürünleri İşleme Teknolojileri)**
ÇAKLI Ş.
Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2008
- VIII. **Su Ürünleri İşleme Teknolojisi 1**
ÇAKLI Ş.
Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 2007
- IX. **Seasonal Variation of Proximate and Fatty Acid Class Composition of Wild and Cultured Brown Meagre (*Sciaenops ocellatus*), a New Species for Aquaculture**
ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., SAKA Ş., FIRAT M. K.
in: Seafood Research from Fish to Dish, J.B. Luten, C. Jacobsen, K. Bekaert, A. Sæbø, J. Oehlenschläger,, Editor, Wageningen Academic Hunter House Publishers, Inc., Wageningen, pp.468-477, 2006

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Microbiological Qualities of Fermented Fish Sucuks Made by Different Fish Species**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
II. International Fisheries Symposium IFSC 2018, Girne, Cyprus (Kktc), 4 - 08 November 2018, pp.44-46
- II. **Determination of Microbiological and Chemical Status of Sardines (*Sardina pilchardus*) in Different Sales Areas (Market and Bazaar) of İzmir**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., ÇELİK U., DİNÇER M. T. , ALTINELATAMAN C.
International Symposium Ecology, Kastamonu, Turkey, 19 - 23 June 2018, pp.968
- III. **PUFFER FISH: TO EAT OR NOT TO EAT?**
ÇAKLI Ş., Şen yılmaz e. b.
International Symposium on Pufferfish, bodrum, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.54
- IV. **Extraction and Purification of Hydrolytic Lipase Enzyme from the Visceral Organs of Trout (*Oncorhynchus mykiss*) and Determination of their Functional Characteristics**
SABER Z. F. , ÇAKLI Ş.

I st International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, 4 - 06 October 2017

- V. **Pufferfish Processing**
ÇAKLI Ş., ŞEN YILMAZ E. B.
International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.53
- VI. **Extraction and Purification of Hydrolytic Trypsin Enzyme from the Visceral Organs of Trout (Oncorhynchus mykiss), and Determination of their Functional Characteristics**
saber Z. F. , ÇAKLI Ş.
I st International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, 4 - 06 October 2017
- VII. **TETRODOTOXIN POISONING IN MARINE BIOTA**
şen yılmaz e. b. , ÇAKLI Ş.
International Symposium on Pufferfish, Muğla, Turkey, 13 - 14 October 2017, pp.60
- VIII. **Review: Production of Protein Hydrolysates from Freshwater Fish Processing Co-Product**
ÇAKLI Ş., ŞEN YILMAZ E. B.
I st International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, 4 - 06 October 2017
- IX. **Purification and Characterization of Trypsin from Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) viscera**
ÇAKLI Ş., ŞEN YILMAZ E. B.
I st International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries, 4 - 06 October 2017
- X. **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 November 2016
- XI. **Investigation of lysozyme application on the quality of iced stored sea bass (Dicentrarchus labrax)**
YAVUZ A. B. , ÇAKLI Ş., ERDEM Ö. A. , Öztürk İ.
FABA, Antalya, Turkey, 03 November 2016, pp.494-495
- XII. **INVESTIGATION OF LYSOZYME APPLICATION ON THE QUALITY OF ICED STORED SEA BASS Dicentrarchus labrax**
YAVUZ A. B. , ÇAKLI Ş., ERDEM Ö. A. , ÖZTÜRK İ.
FABA2016, 3 - 05 November 2016
- XIII. **TRYPSIN FROM VISCERA OF CULTURED SEA BREEM Sparus aurata CHARACTERISTICS AND THE EFFECTS OF SEASONAL VARIATION**
Burcu Şen E. B. , Yünlü A., Tolasa Yılmaz Ş., Erdem Ö. A. , Kırlangıç F., Soottawat B., Çaklı Ş.
FABA2016, Antalya, Turkey, 3 - 05 November 2016
- XIV. **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, Turkey, 3 - 05 November 2016
- XV. **Influence examination of lysozyme process which is stored in ice on sea bream (Sparus aurata) quality**
Yavuz A. B. , Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Öztürk İ.
46th WEFTA, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016, pp.83
- XVI. **TRYPSINS FROM FISH PROCESSING WASTE CHARACTERISTICS ANDBIOTECHNOLOGICAL APPLICATIONS**
ŞEN YILMAZ E. B. , ÇAKLI Ş.
46th WEFTA Conference, Split, Croatia, 12 October 2016
- XVII. **FISH PROTEIN HYDROLYSATES PROXIMATE COMPOSITION AMINO ACID COMPOSITION ANTIOXIDANT ACTIVITIES AND APPLICATIONS**
Çaklı Ş., Demirtaş Erol N., Erdem Ö. A.
46th WEFTA Conference West European Fish Technologists' Association, Split, Croatia, 12 - 14 October 2016
- XVIII. **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, Croatia, 12 - 14 October 2016

- XIX. Antioxidant properties of protein hydrolysates from marine by products**
Çaklı Ş., Arzu Burcu Y., Demirtaş Erol N., Erdem Ö. A.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015
- XX. Evaluation of lemongrass essential oil on the reduction of *Listeria monocytogenes* in artificially contaminated ready to eat food**
EVREN BURCU Ş. Y. , ÇAKLI Ş., KİTİYA V.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015, pp.81
- XXI. 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, France, 12 - 15 October 2015
- XXII. Proximate fatty acid and amino acid composition of by products of the cultured rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* sea bream *Sparus aurata* and sea bass *Dicentrarchus labrax***
Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Demirtaş Erol N.
5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 - 15 October 2015
- XXIII. Reduction of sodium content of European anchovy (*Engraulis encrasicolus*) marinade with replacement of NaCl by KCl**
Demirtaş Erol N., Erdem Ö. A. , Yavuz A. B. , Çaklı Ş.
TAFT 2015 5th Trans-Atlantic Fisheries Technology conference (45th WEFTA meeting), Nantes, France, 12 October 2015, pp.67
- XXIV. Enzimatik ve Fermentatif Protein Hidrolizatı.**
ÇAKLI Ş., YAVUZ A. B.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 01 September 2015, pp.450
- XXV. 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. , DEMİRİTAŞ EROL N., ERDEM Ö. A. , KAMİL EMRE t., AKAGÜNDÜZ y., SARGIN h., et al.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XXVI. Su Ürünleri Protein Hidrolizatları ve Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Kullanımı**
Çaklı Ş., Özden O., Emiroğlu D., Erdem Ö. A. , Demirtaş Erol N.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XXVII. 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, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.376
- XXVIII. Determination of Trypsin in Internal Organs of Fish Species**
ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., TOLASA YILMAZ Ş.
Seafood Expo Global&Seafood Processing Global, Brüksel, Belgium, 21 - 23 April 2015
- XXIX. Balık Sosis**
DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş.
Ege Ar-Ge & Teknoloji Günleri ArEge 3 Patent, İzmir, Turkey, 11 December 2014
- XXX. 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., Kırilangıç F.
18. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015
- XXXI. Stabilye Of Fish Protein Hydrolysate From Heads of Gilthead Sea Bream *Sparus aurata* European Sea Bass *Dicentrarchus labrax* and Rainbow Trout *Oncorhynchus mykiss* Walbaum 1792 During Storage**
Erdem Ö. A. , Demirtaş Erol N., Çaklı Ş.
44. WEFTA Annual Meeting, Bilbao, Spain, 9 - 11 June 2014
- XXXII. Comparison Of Different Production Methods Of Fish Protein Hydrolysates And Effects On Functional and Antioxidative Properties and Storage Stability**

- Çaklı Ş., Demirtaş Erol N., Erdem Ö. A.
44. WEFTA Annual Meeting, Bilbao, Spain, 9 - 11 June 2014
- XXXIII. **Functional and Antioxidant Properties of Fish Protein Hydrolysate From Heads of Gilthead Sea Bream Sparus aurata European Sea Bass Dicentrarchus labrax and Rainbow Trout Oncorhynchus mykiss Walbaum 1792**
Demirtaş Erol N., Erdem Ö. A. , Çaklı Ş.
43th WEFTA Meeting, 2013, Tromso, Norway, 9 - 11 October 2013
- XXXIV. **Antioksidan Ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Balık Kıymasının Kalitesi Üzerine Etkisi**
ŞEN YILMAZ E. B. , YÜNLÜ A., DEMİRTAŞ EROL N., ÇAKLI Ş.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 03 September 2013
- XXXV. **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, Turkey, 1 - 04 September 2013
- XXXVI. **Su Ürünleri Yan Ürünlerinin Enzimatik Hidrolizi Üretim Yöntemleri İşlevsel Özellikleri ve Kullanım Alanları**
Erdem Ö. A. , Demirtaş Erol N., Çaklı Ş.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 1 - 03 September 2013
- XXXVII. **Elektronik Dilin Su Ürünlerinde Uygulamaları ve Potansiyeli**
Erdem Ö. A. , Demirtaş Erol N., Çaklı Ş.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 1 - 03 September 2013
- XXXVIII. **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, Cyprus (Kktc), 24 - 27 March 2013
- XXXIX. **Bezelye Lifi'nin Gökkuşuğu Alabalığı (Oncorhynchus mykiss Walbaum, 1792) Kıymasının Kalitesi Üzerine Etkisi**
DEMİRTAŞ N., YÜNLÜ A., Taşkaya L., ÇAKLI Ş., Acar C.
XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 October 2011
- XL. **Sardalya (Sardina pilchardus) Kıymasının ve Köftesinin Reolojik ve doku özellikleri**
Erdem Ö. A. , Çaklı Ş., Dinçer M. T.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 October 2011, pp.223
- XLI. **Su ürünlerinde bilgisayarlı resim analizi ve spektrofotometrik renk ölçüm metodunun kıyaslanması**
Erdem Ö. A. , Dinçer M. T. , Çaklı Ş., Balaban M.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Turkey, 25 October 2011, pp.66
- XLII. **Laktikasit Fermentasyonu ile Sardalya (Sardina pilchardus) ve Hamsi (Engraulis encrasicolus) Türlerinden Üretilen Fermente Balık Ürünleri**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, ANTALYA, Antalya, Turkey, 25 October 2011, pp.220-222
- XLIII. **Comparing the activity of polyphenol oxidase enzyme in different parts of deep water pink shrimp (Parapenaeus longirostris) by using LI-dopa substrate**
Çaklı Ş., Dinçer M. T. , Cadun A., Rehbein H., Tolasa S., Şen E. B. , Erdem Ö. A. , Demirtaş N., Doğan S., Koçak C., et al.
41th WEFTA, Gothenburg, Sweden, 27 September 2011, pp.77
- XLIV. **Comparison the polyphenol oxidase activity of caramote prawn (Melicertus kerathurus) and jinga shrimp (Metapenaeus affinis) caught from Izmir Bay**
DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., AYDIN İ., METİN C., ÇAKLI Ş.
40 WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 04 October 2010, pp.122
- XLV. **Effects of transglutaminase on the colour and texture properties of surimi gels from whiting (Pollachius virens) surimi during frozen storage**
ŞEN YILMAZ E. B. , ÇAKLI Ş.

40th WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 04 October 2010, pp.40

- XLVI. **The antimicrobial effects of commercial liquid smoke flavorings against *Listeria monocytogenes* in rainbow trout fillets**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş.
40th WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 04 October 2010, pp.95
- XLVII. **Comparison of polyphenol oxidase activity in different parts of deep water pink shrimp (*Parapenaeus longirostris*) by using L-DOPA substrate**
ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., Doğan S., Rehbein H.
40 WEFTA Meeting, İzmir, Turkey, 04 October 2010, pp.26
- XLVIII. **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 May 2010, pp.30
- XLIX. **Pacific Oyster (*Crassostrea gigas*) Quality Evaluation Using Machine Vision and Electronic Nose**
Gürer L., Balaban M., Taşkaya L., ÇAKLI Ş.
2nd International Congress on Seafood Technology, 10 May 2010
- L. **Meat Quality Changes of Seabass frozen / thawed more than once in Refrigerator Conditions**
BAYGAR T., Alparslan Y., ÇAKLI Ş.
2 nd International Congress on Seafood Technology, 10 May 2010
- LI. **Effect of Dry ice and Flake ice During Transportation on Tissue Distribution of Polyphenol Oxidase in Deep Water Pink Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) from Aegean Region (Karaburun) of Turkey**
Çaklı Ş., Yünlü A., Dinçer M. T. , Doğan S., Erdem Ö. A. , Diken M.
2nd International Congress of Seafood Technology(ICST), Alaska, United States Of America, 10 May 2010, pp.30
- LII. **Oyster (*Crassostrea gigas*) Quality Evaluation Using Machine Vision and Electronic Nose. Seafood safety/Microbiology and Quality**
Gürer L., Balaban M., Taşkaya L., ÇAKLI Ş.
61st Pacific Fisheries Technologists Conference, Seattle, Washington, United States Of America, 21 February 2010
- LIII. **Influence of Sous-Vide Cooking on Physical, Chemical, Sensory and Microbiological Quality in Shrimps**
YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , ŞEN YILMAZ E. B.
39 WEFTA Meeting, Kopenhagen, Denmark, 15 September 2009, pp.106
- LIV. **Effect Of Milk Protein Concentrate And Caffeic Acid On Lipid Oxidation And Textural Properties In 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, Denmark, 15 September 2009, pp.106
- LV. **Producing a Surimi Sausage and Determining The Quality Parameters in Cool Storage**
DİNÇER M. T. , ŞEN YILMAZ E. B. , ÇAKLI Ş.
39 WEFTA Meeting, Kopenhag, Denmark, 15 September 2009, pp.108
- LVI. **Balık Salamı Üretimi'**
DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., ŞEN YILMAZ E. B.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 01 September 2009, pp.187
- LVII. **4 °C'de Depolanan Sardalya Marinatlarıdaki 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, Turkey, 01 July 2009, pp.502
- LVIII. **Sardalyadan (*Sardina Pilchardus*, Walbum,1792) Surimi Üretimi Ve Dondurarak Depolama Periyodundaki Kalite Değişimleri**
ŞEN YILMAZ E. B. , ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
XV. Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 01 July 2009, pp.181
- LIX. **Suda Çözünmeyen Buğday Lifinin Alabalık Krokotlerine Uygulanması ve Dondurarak Muhafaza**

Esnasında Kalite Tespiti

Çaklı Ş., Yünlü A., Erdem Ö. A. , Kışla D.

15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Rize, Turkey, 1 - 04 July 2009

- LX. **Effects of fibers on the quality of pre cooked fish fingers stored at 0 4 C**
Yünlü A., Çaklı Ş., Kışla D., Erdem Ö. A.
39th WEFTA Meeting, Florence, ITALY, Florence, Italy, 17 - 19 September 2008
- LXI. **Determination of Quality of Marinated Anchovy in Different Sauces During Storage at 0-4°C**
Sen E. B. , Çaklı Ş., Kışla D., Cadun A.
38th WEFTA Meeting, Florence, Italy, 17 September 2008, pp.29
- LXII. **Application of Wheat Fiber in To Rainbow Trout Fish Burgers and Determining Their Quality**
Dinçer M. T. , Çaklı Ş., Kışla D., Erdem Ö. A.
38 WEFTA Meeting, Florence, Italy, 17 - 20 September 2008, pp.82
- LXIII. **Changes in lipid oxidation and omega-3 fatty acids in MPC-added nugget products from salmon and mackerel mince during frozen storage**
TOLASA S., LEE C., ÇAKLI Ş.
38th WEFTA Meeting, Firenze, Italy, 17 September 2008, pp.87
- LXIV. **A view into EPA and DHA from the point of different health topics for consumers**
ALTINELATAMAN C., ÇELİK U., ÇAKLI Ş.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.106-107
- LXV. **Effects of different catching methods on the quality of annular seabream during ice storage**
YÜNLÜ A., KIŞLA D., DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., LÖK A.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.183-186
- LXVI. **Sensory Evaluation and Texture Properties of Dietary Fiber and Spices Added Surimi From Nemipterus Spp**
DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., ŞEN E. B. , Taşkaya L., ÇAKLI Ş.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.70-72
- LXVII. **Changes in Physical and Chemical Composition of Cultured Male and Female Sea Bass in Spawning Period in a Fish Farm at Aegean Region**
Taşkaya L., YILDIRIM Ş., DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., Çoban D., ÇAKLI Ş.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.218
- LXVIII. **Utilization of rainbow trout (Onchorhyncus mykiss) as fish patties from fish wastes**
Erdem Ö. A. , Çaklı Ş., Kışla D., Dinçer M. T.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.150-152
- LXIX. **Shelf Life Differences of Fish Sausages Using Single and Double Pasteurization Techniques**
DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., KIŞLA D.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.166-168
- LXX. **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, Turkey, 18 May 2008, pp.145-149
- LXXI. **Shelf-Life Determination of Sea Bass in Spawning Period at Refrigerated Storage**
Kışla D., Taşkaya L., Yıldırım Ş., Yünlü A., Dinçer M. T. , Çaklı Ş.
1st International Congress of Seafood Technology(ICST), İzmir, Turkey, 18 May 2008, pp.69
- LXXII. **Quality Differences of the Whelk (Rapana venosa Valenciennes, 1846) During the Frozen Storage**
Duyar H. A. , DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., KILINÇ B., ŞEN YILMAZ E. B.
37 WEFTA Meeting, Lizbon, Portugal, 24 October 2007, pp.44
- LXXIII. **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, Portugal, 24 October 2007
- LXXIV. **Quality of Different Farmed Fish Species During Ice Storage Related to the Slaughter Method**

- YÜNLÜ A., DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
37 WEFTA Meeting, Lizbon, Portugal, 24 October 2007, pp.147
- LXXXV. **'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, Portugal, 24 October 2007, pp.158
- LXXXVI. **Fish Sausage Preparation From Rainbow Trout (Onchoryncus mykiss) and Quality Changes During the Refrigerator Storage**
DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
37 WEFTA Meeting, Lizbon, Portugal, 24 October 2007, pp.64
- LXXXVII. **Evaluation of Antioxidant and Antimicrobial Effect of Sage and Thyme Extracts in Marinated Shrimps Stored at 4°C**
Yünlü A., Kışla D., Dinçer M. T. , Şen Yılmaz E. B. , Filik A., Çaklı Ş.
37th WEFTA Meeting, Lisbon, Portugal, 24 - 27 October 2007, pp.47
- LXXXVIII. **Mezgit (Pollachius virens) Filetolarından Balık Sosis Üretimi ve Soğuk Muhafazada Kimyasal ve Mikrobiyal Kalite Kontrolü**
DİNÇER M. T. , ÇAKLI Ş., KILINÇ B.
14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 04 September 2007, pp.190
- LXXXIX. **Farklı Yöntemlerle Çözdürülmüş Ahtapot ve Sübyenin Buzdolabı Koşullarında Depolanması Sırasındaki Kalite Değişimleri**
ŞEN YILMAZ E. B. , KILINÇ B., DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş.
14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 04 September 2007, pp.179
- LXXX. **Farklı Yöntemlerle Çözdürülmüş Ahtapot (Octopus vulgaris, Cuvier, 1798) ve Sübyenin (Sepia officinalis, L., 1758) Buzdolabı Koşullarında Depolanması Sırasındaki Kalite Değişimleri**
SEN B., KILINÇ B., DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., ÇAKLI Ş.
XIV Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 04 September 2007, pp.179
- LXXXI. **Av Sonrasında Parapenaeus longirostris Karides Türünde 4-Hexylresorcinol (4 HR) Kullanılarak Melanosis Olayının Engellenmesi ve Soğukta Depolamada Raf Ömrünün Tespiti**
YÜNLÜ A., DİNÇER M. T. , KILINÇ B., ŞEN YILMAZ E. B. , Sert F., ÇAKLI Ş.
14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 04 September 2007, pp.196
- LXXXII. **Farklı Bölgelerden Avlanan Farklı Türlerdeki Dondurulmuş, Çözdürülmüş Karideslerden Kroket Yapımı ve Dondurarak Depolama Boyunca Kalite Kriterleri**
YÜNLÜ A., KILINÇ B., ŞEN YILMAZ E. B. , ÇAKLI Ş.
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Turkey, 04 September 2007
- LXXXIII. **Application of Chitosan and Its Phosphate Derivatives for Quality Preservation of Fish Stored at Refrigeration Temperature**
ÇAKLI Ş., KIŞLA D., ALTINELATAMAN C., DİNÇER M. T. , Keleşoğlu S., YÜNLÜ A., Kes M.
36 WEFTA Meeting (2.TAFT), Quebec, Canada, 29 October 2006, pp.27
- LXXXIV. **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, Canada, 29 October 2006, pp.133
- LXXXV. **Physical stabilization of omega-3 fatty acids in surimi gel**
TOLASA YILMAZ Ş., LEE C., ÇAKLI Ş.
36 WEFTA Meeting (2.TAFT), Quebec, Canada, 29 October 2006, pp.174
- LXXXVI. **Comparison of the quality of fish fillets prepared onboard with and without high pressure treatment at both 50 and 100MPa prior to freezing**
YÜNLÜ A., SCHUBRING R., ÇAKLI Ş.
36 WEFTA Meeting (2.TAFT), Quebec, Canada, 29 October 2006, pp.112
- LXXXVII. **Traditional Fish and Fishery Products of Turkey'**

- ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., DİNÇER M. T.
36 WEFTA Meeting (2.TAFT), Quebec, Canada, 29 October 2006, pp.83
- LXXXVIII. **Determination of Shelf-Life of Fried and Boiled Whole Frog Meat Stored in Refrigerator**
Çaklı Ş., Kışla D., Yünlü A., Dinçer M. T. , Çağlak E.
36 WEFTA Meeting (TAFT 2), Quebec, Canada, 19 October 2006, pp.131
- LXXXIX. **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, Belgium, 19 September 2005, pp.86
- XC. **Proximate and Fatty Acid Composition Differences of Wild and Cultured Brown Meagre (Sciaenops ocellatus)**
ÇAKLI Ş., DİNÇER M. T. , YÜNLÜ A., SAKA Ş., FIRAT M. K.
35 WEFTA Meeting, Antwerp, Belgium, 19 September 2005, pp.115-116
- XCI. **Chemical, Microbiological and Sensory Evaluation of Hot Smoked Rainbow Trout (Onchorhynchus mykiss) Modified Atmosphere and Vacuum Packages, Stored in Ice**
ÇAKLI Ş., KILINÇ B., DİNÇER M. T. , TOLASA YILMAZ Ş.
35 WEFTA Meeting, Antwerp, Belgium, 19 September 2005, pp.69-70
- XCII. **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, Turkey, 01 September 2005, pp.40
- XCIII. **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, Turkey, 01 September 2005, pp.14
- XCIV. **Compositional Characteristics of Clam (Ruditapes decussatus., L) and Warty Venus (Venus verrucosa., L.)**
ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., DİNÇER M. T. , Çağlak E., Taşkaya L.
34 WEFTA Meeting, Lübeck, Germany, 12 September 2004, pp.95-98
- XCIV. **EVALUATION OF THE EUROPEAN FOUR-PLATE TEST FOR SCREENING DIFFERENT ANTIBIOTIC RESIDUES IN TROUTS**
KILINÇ B., ÇAKLI Ş., MEYER C.
34th WEFTA, Lübeck, Germany, 12 September 2004, pp.208-210
- XCVI. **Su Ürünlerinde Minimal İşleme Teknikleri', 1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongres**
ÇAKLI Ş., YÜNLÜ A., DİNÇER M. T.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Turkey, 29 September 2003, pp.53
- XCVII. **Determination of Quality Characteristics of Holothuria tubulosa, (Gmelin, 1788) in Turkish Sea Depending on Process Technique**
Çaklı Ş., Yünlü A., Kışla D., Dinçer M. T.
TAFT 2003, Reykjavik, Iceland, 10 June 2003, pp.228
- XCVIII. **State Of The Sector Of Seafood Processing Technology In Turkey**
ÇAKLI Ş.
Technological Developments In Fisheries. Workshop, İzmir, Turkey, 19 May 2001
- XCIX. **Su Ürünlerinde Mikrobiyal Kökenli Bozulmalar ve Önleme Yöntemleri**
Çaklı Ş., Kışla D.
Avlama Teknolojisi ve Balıkçı Gemileri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 20 - 22 October 1999, pp.30
- C. **A Study About Fish Sticks Production Technique From Rainbow trout (Onchorhynchus mykiss. W.1792), Their Nutrient Composition and Consumption)**
ÇAKLI Ş., Taşkaya L., Karahan Köşeler B.
Aquaculture Europe 98 Conference, Bordeaux, France, 07 October 1998
- CI. **A Study About Producing Fish Burger Made from Rainbow Trout (Onchorhynchus mykiss, W. 1792) With Natural Additional Substance**

Taşkaya L., Çaklı Ş., Kışla D., Kılınç B.

Aquaculture Europe 98 Conference, Bordeaux, France, 7 - 10 October 1998, pp.263-0

- CII. **The Situation of Sea Products Processing Companies in The Aegean Region of Turkey**
EMİROĞLU D., ÇAKLI Ş., TOLON M. T.
Aquaculture and Water: Fish Culture Shellfish Culture And Water Usage, Aquaculture Europe 98, Bordeaux, France, 7 - 10 October 1998
- CIII. **Ton Balığı Konserveleri ve Dondurulmuş Karideslerde SO₂'nin Kantitatif Tayini**
ÇAKLI Ş., ALTINELATAMAN C., Duyar H. A.
IX. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Isparta, Turkey, 17 September 1997
- CIV. **Farklı Renk Maddeleri Kullanılarak Kültüre Alınan Gökkuşluğu Alabalıkları (Onchorhynchus mykiss. W. 1792'nin Kimyasal ve Yağ Asitleri Kompozisyonları Üzerine Bir Çalışma**
Diler İ., Duyar H. A. , ÇAKLI Ş.
IX. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Isparta, Turkey, 17 September 1997
- CV. **. İzmir Körfezi' nden farklı istasyonlardan toplanan akivades (Tapes decussatus, L., 1758)' lerin mikrobiyolojik kalite kontrolleri**
ÇAKLI Ş., HİNDİOĞLU A., ARDA M.
Akdeniz Balıkçılık Kongresi, İzmir, Turkey, 09 April 1997, pp.849-856
- CVI. **The Lysosomal Enzyme Activities İn The Fresh, Cold, Frozen and Smoked Salmon Species. (Onchorhynchus keta and Salmo salar)**
REHBEIN H., ÇAKLI Ş.
Mediterranean Fisheries Congress, İzmir, Turkey, 09 April 1997
- CVII. **İzmir Körfezi'nden Farklı İstasyonlardan Toplanan Akivades (Tapes decussatus'lerin Mikrobiyolojik Kalite Kontrolleri**
ÇAKLI Ş., Hindioğlu A., Arda M.
Mediterranean Fisheries Congress, İzmir, Turkey, 09 April 1997
- CVIII. **Ekonomik Kabuklu Su Ürünlerinin Kondüksiyon İndeksleri ve Kimyasal Kompozisyonları**
Hindioğlu A., ÇAKLI Ş., Serdar S., Duyar H. A.
II. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi. Workshop&, İstanbul, Turkey, 06 March 1997
- CIX. **İzmir'de Tüketime Sunulan Dondurulmuş Su Ürünlerinin Kimyasal Kompozisyonu, Fiziksel ve Kimyasal Kalite Kontrolü**
ÇAKLI Ş., Taşkaya L., ÇELİK U.
II. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi. Workshop'97, İstanbul, Turkey, 06 March 1997
- CX. **Su Ürünleri İşleme Teknolojisindeki Gelişmeler ve Türkiye'nin Durumu**
ÇAKLI Ş., Varlık C.
II. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi. Workshop'97, İstanbul, Turkey, 06 March 1997
- CXI. **Türkiye' deki ekonomik kabuklu su ürünlerinin kondüsyon indeksleri ve kimyasal kompozisyonları**
HİNDİOĞLU A., ÇAKLI Ş., SERDAR S., DUYAR H.
II. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Workshop'97, İstanbul, Turkey, 06 March 1997, pp.1
- CXII. **A study on dietary enrichment Brachionus plicatilis used as food for marine fish larvae, İzmir-Turkey**
LÖK(HİNDİOĞLU) A., ÇAKLI Ş., SERDAR S., DUYAR H.
Rotifer News, Khon Kaen, Thailand, 16 January 1997, no.29, pp.18
- CXIII. **An investigation on the meat quality of Cultured and Wild Gilthead Seabream (Sparus aurata).**
ÇAKLI Ş., Alpbaz A.
Seabass and Seabream Culture and Prospects (International Workshop), Verona, Italy, 16 October 1996, pp.249
- CXIV. **The effect of enrichment on the fatty acid composition of Artemia salina, collected Tuzla salt area, İzmir, Turkey**
LÖK (HİNDİOĞLU) A., ÇAKLI Ş., ALPBAZ A.
International Workshop on "Seabass and Seabream Culture: problems and prospects", Verona, Italy, 16 October 1996, pp.1
- CXV. **The Effects of Enrichment On The Fatty Acid Composition of Artemia salina**

Hindioğlu A., AKLI Ő., Alpbaz A.

Seabass and Seabream Culture Problems And Prospects, Verona, Italy, 16 October 1996

CXVI. Ege Blgesinde Su rnlerini Dondurma Teknikleri

AKLI Ő.

Eğitiminin 10. Yılında Su rnleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 12 November 1991

CXVII. A Study About Flesh Quality of Wild and Cultured Common Dentex (Dentex dentex Linnaeus, 1758)

AKLI Ő., DİNÇER M. T. , YNL A., FIRAT M. K. , SAKA Ő.

34 WEFTA Meeting, Germany, pp.33

CXVIII. Collaboration Between "Ege University Fish Capture and Processing Technologie Department of Fisheries Faculty, İzmir-Turkey" and Institute of Fishery Technology and Quality, Federal Research Centra for Fisheries, Hamburg Germany

AKLI Ő., ALTINELATAMAN C., REHBEIN H., OEHLenschLAGER J., ÇELİK U.

Fish International 2002, Germany, pp.15

CXIX. A Study on Dietary Enrichment of Brachionus plicatilis used as Food for Marine Fish Faruae.

Hindioğlu A., AKLI Ő., Serdar S., Duyar H. A.

VIII. International Rotifer Symposium, United States Of America

Other Publications

I. Balıkların Avlamasından Tketime Değin Dikkat Edilmesi Gereken Konular.

AKLI Ő., KILIN B.

Other, pp.82-87, 2005

Expert Reports

I. Su rnleri Enzimleri ve Enzimlerin İŞleme Endstrisinde Kullanım Olanakları

AKLI Ő.

Su rnleri Dergisi (Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences), 2015 (Other Refereed National Journals)

II. Nisin ve Su rnleri

ÇAKLI Ő.

Su rnleri Dergisi (Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences), 2015 (Other Refereed National Journals)

Supported Projects

I. ÇAKLI Ő., YAVUZ A. B. , Project Supported by Higher Education Institutions, LİZOZİM UYGULAMASININ BUZDA DEPOLANAN TİCARİ BALIK TÜRLERİNDEKİ KALİTE ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ, 2016 - 2019

II. AKLI Ő., Erkan B. B. , Project Supported by Higher Education Institutions, HAMSİ (ENGRAULİS ENCRASİCOLUS) VE SARDALYA (SARDİNA PİLCHARDUS) BALIKLARININ İ ORGANLARINDAN TRİPSİN ELDESİ VE BAZI FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ, 2016 - 2019

III. TOLASA YILMAZ Ő., AKLI Ő., KIRLANGI F., ŞEN YILMAZ E. B. , Project Supported by Higher Education Institutions, SARDALYEDEKİ (SARDİNA PİCHARDUS) LİPOKSİGENAZ AKTİVİTESİ VE ENGELLENMESİ, 2016 - 2018

IV. Kılınç B., aklı Ő., elik U., Dinçer M. T. , Tolasa Yılmaz Ő., Altinelataman C., Erdem . A. , Project Supported by Higher Education Institutions, İzmir'in Farklı Yerlerinde (Market ve Pazar) Satışa Sunulan Sardalya Balıklarının (Sardina pilchardus) Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitelerinin Belirlenmesi, 2016 - 2018

V. TOLASA YILMAZ Ő., AKLI Ő., TUBITAK Project, Kültür ipura (Sparus aurata), Levrek (Dicentrarchus labrax) ve Alabalđın (Oncorhynchus mykiss) İ Organlarından Tripsin Eldesi ve Farklı Depolama Sıcaklıklarının ve Mevsimsel Farklılıkların Elde Edilen Toz Haldeki Tripsinin Depolama Kararlılığı zerindeki Etkisi, 2015 - 2018

- VI. Çaklı Ş., Dinçer M. T. , EU Supported Other Project, Enriching Fishers Knowledge Skills and Competences, 2014 - 2017
- VII. ÇAKLI Ş., EU Supported Other Project, Enriching The Sea Of Fisher's Knowledge, Skills And Competences 'SeaofSkills", AB Destekli Diğer Projeler, 2014 - 2017
- VIII. Çaklı Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, INVESTIGATION OF THE EFFECT OF LYSOZYME AND GİNGKO BİLOBA LEAVES EXTRACT TREATMENT ON PATHOGEN AND SPOILAGE BACTERIA IN SOME COMMERCIALY FISH SPECIES STORAGE ON ICE, 2014 - 2017
- IX. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, KÜLTÜR ÇİPURA (SPARUS AURATA), LEVREK DİCENTRARCHUS LABRAX) VE ALABALIĞIN (ONCORHYNCHUS MYKİSS İÇ ORGANLARINDA TRİLEPSİN ELDESİ VE FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARININ VE MEVSİMSSEL FARKLILIKLARIN ELDE EDİLEN TOZ HALDEKİ TRİPSİNİN DEPOLAMA KARARLILIĞI ÜZERİNDEKİ, 2015 - 2016
- X. Çaklı Ş., Yünlü A., Tolasa Yılmaz Ş., Şen Yılmaz E. B. , Project Supported by Higher Education Institutions, Kültür Çipura sparus Aurata Levrek Dicentrarchus Labrax Ve Alabalığın oncorhynchus Mykiss İç Organlarında Trilepsin Eldesi Ve Farklı Depolama Sıcaklıklarının Ve Mevsimsel Farklılıkların Elde Edilen Toz Haldeki Tripsinin Depolama Kararlılığı Üzerindek, 2015 - 2016
- XI. Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Erol N. D. , Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiyede Kültüre Edilen Çipura sparus Aurata Ve Levrek dicentrarchus Labrax Balıklarının Omurgalarından Protein Hidrolizat Eldesi Fonksiyonel Antioksidant Özellikleri Ve Depolamadaki Dengesinin Tespiti, 2014 - 2016
- XII. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRKİYEDE KÜLTÜRE EDİLEN ÇİPURA (SPARUS AURATA) VE LEVREK (DİCENTRARCHUS LABRAX) BALIKLARININ OMURGALARINDAN PROTEİN HİDROLİZAT ELDESİ FONKSİYONEL, ANTIÖKSİDANT ÖZELLİKLERİ VE DEPOLAMADAKİ DENGESİNİN TESPİTİ, 2014 - 2016
- XIII. Çaklı Ş., Tolasa Yılmaz Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, İsrail Sazanının carassius Gibelio Besinsel Profilinin Çıkarılması Ve Tüketim Açısından Uygunluğunun Değerlendirilmesi, 2014 - 2016
- XIV. Çaklı Ş., Tolasa Yılmaz Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Derin Yağda Tekrarlı Kızartma İşleminde Antioksidan Kullanımının Yağ Ve Sardalya Filetolarının Kalitesi Üzerine Etkisiİsrail Sazanının carassius Gibelio Besinsel Profilinin Çıkarılması Ve Tüketim Açısından Uygunluğunun Değerlendirilmesi, 2013 - 2016
- XV. Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Project Supported by Other Official Institutions, Levrek Alabalık Ve Çipura İşleme Atıklarından Katma Değer Yaratılması, 2014 - 2015
- XVI. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, KÜLTÜRE EDİLEN ÇİPURA (SPARUS AURATA), LEVREK (DİCENTRARCHUS LABRAX) VE ALABALIK'LARIN (O. MYKİSS) FİLETO EDİLMESİ SONUCUNDA ORTAYA ÇIKAN ATIKLARINDAN OLAN BAŞ BÖLGESİNDEN PROTEİN HİDROLİZAT ELDESİ VE ELDE EDİLEN ÜRÜNLERİN FONKSİYONEL VE ANTIÖKSİDANT ÖZE, 2014 - 2015
- XVII. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, HAMSİ (ENGRAULİS ENCRASİCOLUS) MARİNATINDA NACL YERİNE KCL KULLANILABİLİRLİĞİNİN TESPİTİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI, 2013 - 2015
- XVIII. Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Erol N. D. , Project Supported by Higher Education Institutions, Hamsi Engraulis Encrasicolus Marinatında Nacl Yerine Kcl Kullanılabilirliğinin Tespiti Ve Ürünün Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2013 - 2015
- XIX. Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Project Supported by Higher Education Institutions, Kültüre Edilen Bazı Balık Türlerinde Elektronik Burun Ve Bilgisayarlı Resim Analizi Kullanılarak, 2012 - 2015
- XX. Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Project Supported by Higher Education Institutions, Vakum Paketlenmiş Ve Temizlenmiş Kültür Levreğin Dicentrarchus Labrax Kalite Tespitinde Elektronik Burun Kullanımı Üzerine Bir Araştırma, 2012 - 2015
- XXI. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, BUZDOLABI DEPOLAMA KOŞULLARINDA VAKUM PAKETLENMİŞ VE TEMİZLENMİŞ KÜLTÜR LEVREĞİNİN (DİCENTRARCHUS LABRAX) ENSTRÜMENTAL, KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL KALİTESİNİN TESPİTİ VE DEĞERLENDİRİLMESİ, 2012 - 2015
- XXII. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, ATLANTİK SOMON (SALMO SALAR) BALIĞININ İŞLEME TEKNİKLERİ SONRASINDA ELDE KALAN YUMURTALARINDAN HAVYAR YAPIMI VE SOĞUKTA DEPOLAMA ŞARTLARINDA KALİTE TESPİTİ, 2011 - 2015
- XXIII. Kılınç B., Çaklı Ş., Çelik U., Yünlü A., Taşkaya L., Altınelataman C., Tolasa Yılmaz Ş., Şen Yılmaz E. B. , Erdem Ö. A. , Erol N. D. , et al, Project Supported by Higher Education Institutions, İzmir'de Satışa Sunulan Bazı Balık Türlerinin

Besinsel Kompozisyonu ve Kalitesi Üzerine Bir Araştırma, 2011 - 2015

- XXIV. Çaklı Ş., Çelik U., Altınelataman C., Tolasa Yılmaz Ş., Yünlü A., Erdem Ö. A. , Project Supported by Higher Education Institutions, İzmirde Satışa Sunulan Bazı Balık Türlerinin Besinsel Kompozisyonu Ve Kimyasal Kalitesi Üzerine Bir Araştırma, 2011 - 2015
- XXV. Çaklı Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, ATLANTİK SOMON Salmo salar BALIĞININ İŞLEME TEKNİKLERİ SONRASINDA ELDE KALAN YUMURTALARINDAN HAVYAR YAPIMI VE SOĞUKTA DEPOLAMA ŞARTLARINDA KALİTE TESPİTİ, 2011 - 2015
- XXVI. Kılınç B., Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Balık Türlerinden Fermente Balık Sucuk Üretimi ve Kalitesi Üzerine Bir Araştırma, 2010 - 2015
- XXVII. Çaklı Ş., Erdem Ö. A. , Erol N. D. , TUBITAK Project, Türkiye de Kültüre Edilen Çipura Sparus Aurata Levrek Dicentrarchus Labrax Ve Alabalıkların O Mykiss Fileto Edilmesi Sonucunda Ortaya Çıkan Atıklarından Olan Baş Bölgesinden Protein Hidrolizat Eldesi Ve Elde Edilen Ürünlerin Fonksiyonel Ve Antioksidant Özellikleri Ve Depolamadaki Dengesinin Tespiti, 2013 - 2014
- XXVIII. ÇAKLI Ş., TUBITAK Project, Kültüre Edilen Çipura (Sparus aurata), Levrek (Dicentrarchus labrax) ve Alabalıkların (O. mykiss) Fileto Edilmesi Sonucunda Ortaya Çıkan Baş Bölgesinden; Protein Hidrolizat Eldesi ve Elde Edilen Ürünlerin Fonksiyonel ve Antioksidant Özellikleri ve Depolamadaki Dengesinin Tespiti, 2013 - 2014
- XXIX. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, SOUS VİDE (VAKUMLU PİŞİRME) METODU UYGULANAN KARİDESLERDE SOĞUKTA DEPOLAMADA (0-4.C) KALİTE DEĞERLENDİRİLMESİ, 2009 - 2013
- XXX. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, SARDALYA KIYMASINA İLAVE EDİLEN KAFEİK ASİT VE SÜT PROTEİN KONSANTRESİNİN LİPİD OKSİDASYONU VE TEKSTÜREL ÖZELLİKLER ÜZERİNE OLAN ETKİSİNİN BUZDOLABI DEPOLAMA KOŞULLARINDAKİ TAKİBİ, 2009 - 2012
- XXXI. Çaklı Ş., Yünlü A., Koçak C., Dinçer M. T. , TUBITAK Project, Derin Su Pembe Karidesinin (Parapenaeus Longirostris) Farklı Kısımlarında Bulunan Polifenol Oksidaz Aktivitesinin Tirozin Substratı Kullanılarak Karşılaştırılması, 2009 - 2011
- XXXII. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, SUDA ÇÖZÜNMEYEN ELMA LİFİNİN ALABALIK TÜRLERİNE UYGULANMASI VE KALİTE TESPİTİ, 2009 - 2010
- XXXIII. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, SARDALYE BALIĞINDAN SURİMİ YAPIMI VE KALİTESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 2007 - 2009
- XXXIV. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, KÜLTÜRE EDİLEN YENİ TÜRLERİN (İŞKİNE: SCIENA UMBRA, SİNARİT: DENTEX DENTEX, SIVRI BURUN KARAGÖZ: DIPODUS VULGARIS) KALİTE KAREKTERİSTİKLERİ, 2006 - 2009
- XXXV. Kılınç B., Çaklı Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Balık Türlerinin Fermente Balık Sos Üretiminde Değerlendirilmesi, 2005 - 2009
- XXXVI. Kılınç B., Çaklı Ş., Dinçer M. T. , Project Supported by Higher Education Institutions, Sardalya Balığından (Sardina pilchardus, 1792) Fermentasyon Yoluyla Sos Üretimi Üzerine Bir Araştırma, 2005 - 2009
- XXXVII. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, TAZE İŞLENMİŞ SU ÜRÜNLERİ TÜRLERİNDE MODİFİYE ATMOSFER PAKETLEME TEKNİĞİ UYGULANMASI VE 4 DERECE DEPOLAMA ŞARTLARINDA RAF ÖMRÜNÜN BELİRLENMESİ, 2005 - 2009
- XXXVIII. Kılınç B., Çaklı Ş., Çağlak E., Project Supported by Higher Education Institutions, Taze İşlenmiş Su Ürünleri Türlerinde Modifiye Atmosfer Paketleme Tekniği Uygulanması ve 4°C Depolama Şartlarında Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2005 - 2009
- XXXIX. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, VAKUM VE MODİFİYE ATMOSFER PAKETLEME TEKNİĞİ UYGULANMIŞ TÜTÜSÜLENMİŞ ALABALIK FILETOLARININ 4 C DERECE DEPOLAMA ŞARTLARI ŞARTLARINDA RAF ÖMRÜNÜN BELİRLENMESİ, 2005 - 2009
- XL. Kılınç B., Çaklı Ş., Yünlü A., Dinçer M. T. , Project Supported by Higher Education Institutions, Dondurarak Depolama Boyunca Çift Dondurmanın Çimçim Karides (Parapenaeus longirostris) Üzerine Etkisinin Araştırılması , 2004 - 2009
- XLI. ÇAKLI Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, DONDURARAK DEPOLAMA BOYUNCA ÇİFT DONDURMANIN ÇİMÇİM KARİDES (PARAPENAEUS LONGIROSTRIS) ÜZERİNE ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 2004 - 2009
- XLII. Çaklı Ş., Dinçer M. T. , TUBITAK Project, Farklı formülasyonlarda balık soslerinin soğuk depolama şartlarında

kalite tespitlerinde meydana gelen değişimlerin incelenmesi, 2007 - 2008

- XLIII. ÇAKLI Ő., TUBITAK Project, Suda özünmeyen Buğday Lifinin Alabalık Ürünlerine Uygulanması Ve Kalite Tespiti, 2006 - 2008
- XLIV. Çaklı Ő., Polat H., TUBITAK Project, Kitin Ve Kitosan Biyosorbentlerinin Pembe Karides Parapenaeus Longirostris Kabuk Atıklarından Sentezlenmesi Karakterizasyonu Ve Karşılaştırmalı Zehirli Metal Adsorpsiyon alışmaları, 2005 - 2008
- XLV. Kılınç B., aklı Ő., Tolasa Yılmaz Ő., Dinçer M. T. , Project Supported by Higher Education Institutions, Vakum ve Modifiye Atmosfer Paketleme Tekniği Uygulanmış Tütsülenmiş Alabalık Filetolarının 4°C Depolama Şartlarında Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2005 - 2008
- XLVI. AKLI Ő., TUBITAK Project, Kitin ve kitosan biyosorbentlerinin pembe karides (Parapenaeus longirostris) kabuk atıklarından sentezlenmesi karakterizasyonu ve karşılaştırmalı zehirli metal adsorpsiyon alışmaları, 2005 - 2008
- XLVII. aklı Ő., Dinçer M. T. , Yünlü A., EU Supported Other Project, Evaluations of technological and analytical facilities in seafood processing in European Countries, 2006 - 2006
- XLVIII. aklı Ő., Dinçer M. T. , TUBITAK Project, Konsantre midye yapımı için; dondurularak kurutulmuş midye (Mytilus galloprovincialis) üretimi ve kalite karakterizasyonu, 2005 - 2006
- XLIX. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRKİYE DENİZLERİMİNDE BULUNAN HOLUTHURIA TUBULOSANIN İŞLEME TEK.BAğLI OLARAK KALİTE KARAKTERSTİKLERİNİN SAPTANMASI, 2005 - 2006
- L. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, İSİSAL İŐLEMLERİN SU ÜRÜNLERİ ETLERİNİN BESİNSEL KOMPOZİSYONUNA ETKİŐİ, 2004 - 2006
- LI. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, EKONOMİK KABUKLU SU ÜRÜNLERİ TÜRLERİNDE KARA MİDYE (MYTİLUS GALLOPROVİNCAİLAS, AKİVADES, (TAPES DECUSSATUS), KODONYA(VENUS VERRUOCSA)KİMYASAL KOMPOZİSYON TESBİTİ., 2004 - 2006
- LII. KİLİN B., AKLI Ő., TUBITAK Project, Alabalık (Onchorhyncus mykiss) Etlерindeki Antibiyotik Kalıntılarının Farklı Testlerle Belirlenmesi, 2004 - 2006
- LIII. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, AHTAPOTUN (OCTOPUS VULGARIS,) DONDURARAK DEPOLAMA PERİYODUNDA KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ, 2003 - 2006
- LIV. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, PİŞİRME YÖNTEMLERİNİN SU ÜRÜNLERİ ETLERİNİN KİMYASAL KOMPOZİSYONU ÜZERİNE ETKİŐİ, 2003 - 2006
- LV. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, DENİZ KESTANESENİN KİMYASAL KOMPOZİSYONU VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ÜZERİNE BİR ALIŐMA, 2002 - 2006
- LVI. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇİMÇİM KARİDESTEN MARİNAT YAğIMI VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE BİR ALIŐMA, 2002 - 2005
- LVII. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, SARDALYA BALIğINDAN MARİNAT ÜRETİMİ VE KALİTE KONTROL ÜZERİNE BİR ALIŐMA, 2002 - 2004
- LVIII. KİLİN B., AKLI Ő., TUBITAK Project, Sardalya balığından (Sardina pilchardus) marinat yapımı ve raf ömrü üzerine bir alışma, 2002 - 2004
- LIX. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, SARDALYA BALIğINDA MARİNAT ÜRETİMİ VE RAF ÖMRÜ ÜZ.ARŐ, 2001 - 2004
- LX. ÇAKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRKİYEDE YENİ BİR SU ÜRÜNLERİ İŞLEME TEKNOLOJİSİ OLARAK, BALIK KROKET ÜRETİMİ VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, 1999 - 2004
- LXI. Kılınç B., aklı Ő., Taşkaya L., Kışla D., elik U., Altınelataman C., Yünlü A., Maleki R. H. , Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye'de Yeni Bir Su Ürünleri İŞleme Teknolojisi Olarak, Balık Kroket Üretimi ve Raf Ömrü Üzerine Bir Araştırma, 1999 - 2003
- LXII. ÇAKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, DEPOLANAN SEBZELİ ALABALIK FİLETOLARININ AMİNO ASİT VE YAğ ASİTİ BİLEŐİMİNDEKİ DEğİŞİMLER, 2000 - 2002
- LXIII. ÇAKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, TÜRKİYEDE SATIŞA SUNULAN SU ÜRÜNLERİNİN BESİN KOMPOZİSYONU, 1996 - 1998
- LXIV. AKLI Ő., Project Supported by Higher Education Institutions, DOğADAN AVLANAN VE ÜRETİLEN İPURALARDA (SPARUS AURATA)KALİTE DEğERLERİNİN MUKAYESELİ OLARAK ARAŞTIRILMASI, 1992 - 1996

Patent

- I. Dinçer M. T. , Çaklı Ş., Balık Sosis Üretimi, Patent, CHAPTER A Human Needs, Initial Registration, 2012

Activities in Scientific Journals

- I. Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Committee Member, 2004 - 2016
- II. Anadolu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, Advisory Committee Member, 2001 - 2014

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

- I. Member, 2004 - Continues

Scientific Refereeing

- I. International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, July 2017
- II. International Journal of Food Science and Technology, SCI Journal, May 2017
- III. Aquaculture, SCI Journal, April 2017
- IV. MedPub Journals., Journal Indexed in SSCI, April 2017
- V. Turkish Journal of Veterinary Animal Sciences, National Scientific Refreed Journal, December 2002
- VI. Project Supported by Higher Education Institutions, December 2002

Scientific Research / Working Group Memberships

- I. European network for algal-bioproducs (EUALGAE), ESSEM COST Action ES1408, Ireland, <http://eualgae.eu/working-groups/wg-3/>, 2015 - Continues

Invited Congress and Symposium Activities

- I. 46.WEFTA, Attendee, Split, Croatia, 2016
- II. SEAFOOD EXPO, Attendee, Brussels, Belgium, 2016
- III. 5. TAFT, Attendee, Nantes, France, 2015
- IV. 18. Su Ürünleri Sempozyumu, Session Moderator, İzmir, Turkey, 2015
- V. 43.WEFTA, Attendee, Bilbao, Spain, 2014
- VI. 42. WEFTA, Attendee, Tromso, Norway, 2013
- VII. 16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Session Moderator, Antalya, Turkey, 2011
- VIII. 41. WEFTA, Attendee, Gothenburg, Sweden, 2011
- IX. 40. WEFTA, Attendee, İzmir, Turkey, 2010
- X. 2. ICST, Attendee, Alaska, United States Of America, 2010
- XI. 3. TAFT, Attendee, Kobenhavn, Denmark, 2009
- XII. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Session Moderator, Rize, Turkey, 2009
- XIII. 38. WEFTA, Attendee, Florence, Italy, 2008
- XIV. ICST, Attendee, İzmir, Turkey, 2008
- XV. 37. WEFTA, Attendee, Lisbon, Portugal, 2007

- XVI. XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu,, Session Moderator, Muğla, Turkey, 2007
- XVII. TAFT 2006, Attendee, Montreal, Canada, 2006
- XVIII. 35th WEFTA MEETING, Attendee, Antwerp, Belgium, 2005
- XIX. 34TH WEFTA, Attendee, Lübeck, Germany, 2004
- XX. TAFT 2003, Attendee, Reykjavik, Iceland, 2003
- XXI. Balık ve İnsan Sağlığı Semineri, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2003
- XXII. Su Ürünleri İleri İşlem Teknikleri Semineri, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2002
- XXIII. FISH INTERNATIONAL, Attendee, Bremen, Germany, 2002
- XXIV. IX. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Isparta, Turkey, 1997
- XXV. Su Ürünlerinde Kalite Kontrol ve Uygulaması Hizmetiçi Eğitim Semineri, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 1997
- XXVI. II. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Workshop'97, Session Moderator, İstanbul, Turkey, 1997
- XXVII. FISH INTERNATIONAL FAIR, Attendee, Bremen, Germany, 1994
- XXVIII. SEAFOOD EUROPA, Attendee, Utrecht, Netherlands, 1993

Citations

- I. Total Citations (WOS): 1337
- II. h-index (WOS): 19