

Prof. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU



Personal Information

Office Phone: [+90 224 294 1497](tel:+902242941497)

Fax Phone: [+90 224 294 1402](tel:+902242941402)

Email: mihriban@uludag.edu.tr

Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/mihriban>



International Researcher IDs

ScholarID: bHJlohAAAAAJ

ORCID: 0000-0003-3043-1904

Publons / Web Of Science ResearcherID: J-5125-2018

ScopusID: 8213196200

Yoksis Researcher ID: 156593

Education Information

Doctorate, Bursa Uludağ University, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 1987 - 1992

Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 1984 - 1987

Undergraduate, Ankara University, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Turkey 1979 - 1983

Research Areas

Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2013 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2007 - 2013

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1995 - 2007

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1992 - 1995

Research Assistant, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1985 - 1992

Academic and Administrative Experience

Deputy Head of Department, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Continues

Head of Department, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Continues

Deputy Head of Department, Bursa Uludağ University, Ziraat Fakültesi, 1999 - 2000

Courses

Genel Mikrobiyoloji Laboratuvarı, Undergraduate, 2024 - 2025, 2023 - 2024
Gıda Mikrobiyolojisi 1 Lab. (2.GRUP), Undergraduate, 2023 - 2024
Endüstriyel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2024 - 2025, 2023 - 2024
Gıda Mikrobiyolojisi 1, Undergraduate, 2023 - 2024
Gıda Mikrobiyolojisi 1 Uygulama (1.GRUP), Undergraduate, 2023 - 2024
GENEL MİKROBİYOLOJİ (uyg. 2 Grup), Undergraduate, 2023 - 2024
ENDÜSTRİYEL MİKROBİYOLOJİ (Uygulama), Undergraduate, 2023 - 2024
General Microbiology, Undergraduate, 2023 - 2024

Advising Theses

KORUKLUOĞLU M., Antifungal effect of lactic acid bacteria, Postgraduate, Y.Şefika(Student), 2019
KORUKLUOĞLU M., Korukluoğlu M., Production of enzyme based amperometric lactate biosensor and determination of limit of detection, Postgraduate, Ö.Özoğlu(Student), 2019
KORUKLUOĞLU M., Investigation of biofilm production capacities of biofilm production of *Saccharomyces cerevisiae* by different pH, temperature and salt concentration, Postgraduate, S.Koçakoğlu(Student), 2018
KORUKLUOĞLU M., Identification of lactic acid bacteria (LAB) isolated from different foods and investigations of their biofilm formation and antibiotic resistance, Doctorate, G.ARIK(Student), 2018
KORUKLUOĞLU M., The research on usage possibilities of probiotic bacteria for cacik production, Postgraduate, S.AL TUNTAŞ(Student), 2017
KORUKLUOĞLU M., Research of the possibilities using of soy in the food industry, Postgraduate, F.AZ(Student), 2016
KORUKLUOĞLU M., The investigation of antimicrobial effect of lemon verbana (*Lippia citriodora*) extract and citral on *Escherichia coli*, Postgraduate, D.BEKTAŞ(Student), 2014
KORUKLUOĞLU M., Identification of enterotoxigenic properties and antibiotic sensitivity of *Staphylococcus aureus* isolated from some foods, Postgraduate, Ö.ASLAN(Student), 2012
KORUKLUOĞLU M., The determination of antimicrobial activity of chitosan on wine spoilage microorganisms, Postgraduate, G.GÜLGÖR(Student), 2012
KORUKLUOĞLU M., Food safety systems and control methods implemented in Turkey, Postgraduate, S.YILMAZ(Student), 2010
KORUKLUOĞLU M., The effect of K-sorbate and organic acids on food spoilage yeasts, Postgraduate, M.YAVUZ(Student), 2009
KORUKLUOĞLU M., A study on microbiological qualities and moulds flora of Sivas kup (Crock) cheese, Postgraduate, M.PEKEL(Student), 2008
KORUKLUOĞLU M., Research on antimicrobial effect of sumac, Doctorate, A.Yiğit(Student), 2007
KORUKLUOĞLU M., A research about inhibitory effects of garlic (*Allium sativum*), onion (*Allium cepa*) and leek (*Allium porrum* L.) on *A. niger*, Doctorate, R.İRKİN(Student), 2007
KORUKLUOĞLU M., Sumak'ın antimikrobiyel özelliği üzerine bir araştırma, Doctorate, A.YİĞİT(Student), 2007
KORUKLUOĞLU M., Research of inhibition effects of cinnamic acid, eugeol and limonene on some yeasts, Postgraduate, R.ÇOLAK(Student), 2006
KORUKLUOĞLU M., Investigation of antimicrobial effects of fresh and dry basil (*Ocimum basilicum* L.) samples, Postgraduate, S.SERTEL(Student), 2005
KORUKLUOĞLU M., The research on determination of K-sorbate, NaCl and pH on mould growth in foods, Postgraduate, A.YİĞİT(Student), 2002
KORUKLUOĞLU M., Examination of bacterial quality of the manufacturing process of canned foods, Postgraduate, Ç.ÇAVUŞOĞLU(Student), 2001

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

1. Processing of *Angelica sylvestris* L.) into a functional jam with addition of carob

and cinnamon extracts: Evaluation of sensorial, physicochemical, and nutritional characteristics and in vitro bioaccessibility of phenolics

Alibasoglu E. K., Celik B. A., Ceylan Adrar F. D., ÖZOĞLU Ö., Bekar E., Çapanoğlu Güven E., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U., YOLCI ÖMEROĞLU P.

FOOD SCIENCE & NUTRITION, vol.12, no.11, pp.9353-9370, 2024 (SCI-Expanded)

- II. **Biological activity of optimized phenolic extracts of quince (*Cydonia oblonga* Miller) parts before and after simulated in vitro gastrointestinal digestion**
Altuntas S., KORUKLUOĞLU M.
FOOD CHEMISTRY, vol.437, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Electrochemical detection of lactate produced by foodborne presumptive lactic acid bacteria**
ÖZOĞLU Ö., Uzunoglu A., ÜNAL M. A., GÜMÜŞTAŞ M., ÖZKAN S. A., KORUKLUOĞLU M., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E.
JOURNAL OF BIOSCIENCE AND BIOENGINEERING, vol.135, no.4, pp.313-320, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL, ANTIOXIDANT, MICROBIOLOGICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF PURPLE BASIL BEVERAGE**
ÖZOĞLU Ö., KARABACAK A., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M., ÇOPUR Ö. U.
Latin American Applied Research, vol.53, no.3, pp.231-240, 2023 (SCI-Expanded)
- V. **Development of purple basil (*Ocimum basilicum* L.) sherbet fortified with propolis extract using response surface methodology**
Özkan Karabacak A., Özoğlu Ö., Durgut S., Bagatirlar S. R., Kaçar O., Tamer C. E., Korukluoğlu M.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.15, no.6, pp.4972-4991, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **A comparative study about antioxidant activity and phenolic composition of cumin (*Cuminum cyminum* L.) and coriander (*Coriandrum sativum* L.)**
Demir S., Korukluoglu M.
INDIAN JOURNAL OF TRADITIONAL KNOWLEDGE, vol.19, no.2, pp.383-393, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Growth and effect of garlic (*Allium sativum*) on selected beneficial bacteria**
Altuntas S., KORUKLUOĞLU M.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.39, no.4, pp.897-904, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **The impact of different commercial probiotic cultures with starters on technological, physicochemical and sensorial properties of a traditional yogurt-based appetizer "Cacik"**
Altuntas S., KORUKLUOĞLU M.
MLJEKARSTVO, vol.69, no.3, pp.193-205, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **Beneficial Biofilm Applications in Food and Agricultural Industry**
Turhan E. U., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M., KONURAY G.
HEALTH AND SAFETY ASPECTS OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES, pp.445-469, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Phenolic inhibitors involved in the natural fermentation of Gemlik cultivar black olives**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., Romero C., de Castro A., Luis Ruiz-Barba J., Brenes M.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.236, no.1, pp.101-107, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **The Efficacy of Potassium Sorbate and Organic Acids in the Control of Food Spoilage Yeasts**
Yavuz M., KORUKLUOĞLU M.
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.12, no.1, pp.62-68, 2013 (SCI-Expanded)
- XII. **Proximate Composition, Minerals and Fatty Acid Composition of *Juglans Regia* L. Genotypes and Cultivars Grown in Turkey**
Yerlikaya C., YÜCEL S., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, vol.55, no.5, pp.677-683, 2012 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, vol.866, pp.459-465, 2010 (SCI-Expanded)
- XIV. **ANTIBACTERIAL ACTIVITY AND CHEMICAL CONSTITUTIONS OF *OLEA EUROPAEA* L. LEAF EXTRACTS**
KORUKLUOĞLU M., ŞAHAN Y., Yigit A., Ozer E., Gucer S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.34, no.3, pp.383-396, 2010 (SCI-Expanded)
- XV. **Growth Inhibition of Pathogenic Bacteria and Some Yeasts by Selected Essential Oils and Survival of**

L. monocytogenes and C. albicans in Apple-Carrot Juice

Irkin R., KORUKLUOĞLU M.

FOODBORNE PATHOGENS AND DISEASE, vol.6, no.3, pp.387-394, 2009 (SCI-Expanded)

XVI. Effectiveness of Cymbopogon citratus L. Essential Oil to Inhibit the Growth of Some Filamentous Fungi and Yeasts

Irkin R., KORUKLUOĞLU M.

JOURNAL OF MEDICINAL FOOD, vol.12, no.1, pp.193-197, 2009 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Antimicrobial Activity of Some Medicinal Plants from the Apiaceae Family**
Özoğlu Ö., Demir S., Kökten Çekirdek Ş., Korukluoğlu M.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), vol.38, no.2, pp.437-447, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **A Survey About Plain and Apricot Probiotic Drinks in Shelf Life Process by Different Microbiological Parameters**
Özoğlu Ö., Çolak Şaşmazer R., Korukluoğlu M.
Journal of Biological & Environmental Sciences (JBES), vol.16, no.46, pp.27-34, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **White cheese texture profile at different storage temperatures**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., KORUKLUOĞLU M.
IOP CONFERENCE SERIES : EARTH AND ENVIRONMENTAL SCIENCE, vol.1052, 2022 (Scopus)
- IV. **INVESTIGATION OF PRODUCTION AND CHARACTERISTICS OF HOMEMADE YOGURT BY USING A COMMERCIAL PROBIOTIC CULTURE**
Özoğlu Ö., Şaşmazer Çolak R., Erginkaya Z., Korukluoğlu M.
GIDA, vol.45, no.4, pp.814-824, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **GIDA İŞLEME TESİSLERİNDE LISTERIA MONOCYTOGENES VE MÜCADELEDE YENİ YAKLAŞIMLAR**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.43, no.1, pp.101-113, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Comparison of Methods for the Detection of Biofilm Formation in Yeast and Lactic Acid Bacteria Species Isolated from Dairy Products**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, vol.11, no.4, pp.306-310, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Screening of Antagonistic/Synergistic Effect between Lactic Acid Bacteria (LAB) and Yeast Strains Isolated from Kefir**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G., ERDOĞAN Ç., KOÇAKOĞLU S.
International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering, vol.11, no.4, pp.282-288, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Reyhan Irkin, Mihriban Korukluoglu, Hakan Tavsanli**
İRKİN R., KORUKLUOĞLU M., TAVŞANLI H.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, vol.64, no.1, pp.26-30, 2017 (Scopus)
- IX. **Probiotic Escherichia coli Strain Nissle 1917**
Altuntas S., KORUKLUOĞLU M., Altuntas V.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, vol.23, no.7, pp.933-940, 2017 (ESCI)
- X. **Resistance of Microbial Biofilms to Disinfectants and Its Importance in Food Industry**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.30, pp.518-524, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Biogenic Amine Degradation by Lactic Acid Bacteria during Wine Processing**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.

- Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, vol.30, pp.487-492, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Mikroorganizmalar Arasında Çoğunluk Algılanması Quorum Sensing**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, no.2, pp.83-92, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Direnç Mekanizmaları**
Meral H., KORUKLUOĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Biocontrol Activity of the Local Strain of Metschnikowiapulcherrima on Different Postharvest Pathogens**
TÜRKEK S., KORUKLUOĞLU M., YAVUZ M.
Biotechnology Research Internationa, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Fonksiyonel Bir Gıda: Ceviz**
CİNAR A., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.
Bahçe, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Fonksiyonel Bir Gıda:CEVİZ**
YİĞİT A., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.
BAHÇE, vol.34, no.1, pp.163-169, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Taze zeytin mikrofloorasında bulunan laktik asit bakterilerinin belirlenmesi**
Korukluoğlu M., Gürbüz O., Şahin İ.
TARIM BİLİMLERİ DERGISI, vol.8, no.2, pp.109-113, 2002 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Listeriozis**
KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.
Dünya Gıda, pp.40-42, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Microbial Load of a Production Line for Apple Juice Concentrate**
ŞAHİN İ., BAŞOĞLU F., ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., AKPINAR BAYİZİT A.
Adv. Food Sci. (CMTL), vol.20, no.5, pp.137-143, 1998 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **A Research on the Effects of Fermentation Type and Additives on Quality and Preservation and Development of Adequate Technique in Brined Vine Leaves Production**
BAŞOĞLU F., ŞAHİN İ., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., AKPINAR BAYİZİT A.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, 1996 (Scopus)
- XXI. **Salamura Yaprak Üretiminde Fermentasyon Şekli ve Katkı Maddelerinin Kalite ve Dayanıklılığa Etkisinin Araştırılması ve Uygun Tekniğin Geliştirilmesi**
BAŞOĞLU F., ŞAHİN İ., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., AKPINAR BAYİZİT A.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, vol.20, pp.535-545, 1996 (Scopus)
- XXII. **Havuç Turp Kereviz Karnabaharın Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerinde Araştırma**
ŞAHİN İ., ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., GÖÇMEN D., ERSÖZ N.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.11, pp.27, 1995 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Meyveli Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., DÖNMEZ G.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, no.10, pp.71-81, 1993 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **The Role of Phenolic Compounds as Potential Antimicrobial Agents**
Altuntaş S., Korukluoğlu M.
in: Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences., Dr. Pulak Kumar Patra, Dr. Seval Sevgi Kirdar, Tamal Das, Priya Yawale, Editor, Iterative International Publishers (IIP), , Karnataka, pp.503-516, 2024
- II. **5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BİLDİRİ KİTABI**
Korukluoğlu M. (Editor), Özcan Sinir G. (Editor), Özoğlu Ö. (Editor)
Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, 2023

- III. **12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ BİLDİRİ KİTABI**
Korukluoğlu M. (Editor), İncedayı B. (Editor), Özkan Karabacak A. (Editor), Özoğlu Ö. (Editor)
Anonim, Bursa, 2022
- IV. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİYOSENSÖR TEKNOLOJİSİNİN KULLANIMI**
ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M.
in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.223-255, 2022
- V. **FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ**
ÖZOĞLU Ö., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.
in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.33-66, 2022
- VI. **"Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları", Yaşam Bilimlerinde Mühendislik Çözümler.**
Çolak Şaşmaz R., Korukluoğlu M.
IKSAD International Pubs., Ankara, 2020
- VII. **Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America. Current Developments in Food and Nutrition Research**
Erginkaya Z., Korunay G., Korukluoğlu M.
Bentham Science Publ, Singapore, 2020
- VIII. **Beneficial Biofilm Applications in Food and Agricultural Industry**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M., KONURAY G.
in: Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdül Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editor, Springer, pp.445-469, 2019
- IX. **Beneficial biofilm applications in food and agricultural industry**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M., KONURAY G.
in: Health and Safety Aspect of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editor, Springer, pp.445-469, 2019
- X. **Production of Extracellular Polymeric Substances (EPS) from Lactic Acid Bacteria (LAB): Their Antimicrobial Effect and Potential Application in Food Industry**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
in: Bioprocessing Technology in Food and Health, Deepak Kumar Verma, Ami R. Patel, Prem Prakash Srivastav, Editor, Apple Academic Press, pp.173-202, 2018
- XI. **Biofilms and Their Advantages/Disadvantages in Food Industry**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
in: Antimicrobial research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Mendez-Vilas, Editor, Formatex, Badajoz, pp.308-314, 2017
- XII. **Anti-quorum sensing activity of plants**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
in: Antimicrobial research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Mendez-Vilas, Editor, Formatex, Badajoz, pp.529-535, 2017

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Electrochemical Detection of E. coli with Paper Based Electrode**
Özoğlu Ö., İpekci H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.
International Food Innovation and Sustainability Congress (IFIS2024), İstanbul, Turkey, 16 - 18 May 2024, pp.129
- II. **DEVELOPMENT A VEGAN SNACK BAR**
Alkın E., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.508
- III. **DEVELOPMENT A SUGAR FREE VEGAN CHOCOLATE**
Uzun S., Karagöz D., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.

- V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 18 - 20 September 2023, pp.509
- IV. **Geleneksel Gıdalarda İzlenebilirlik için Biyosensör Kullanımı: Laktat Biyosensörü Çalışması Örneği**
Özoğlu Ö., Uzunoğlu A., Korukluoğlu M., Güneş Altuntaş E.
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Turkey, 24 - 26 November 2022, pp.78
- V. **Paper-Based Electrodes for Electrochemical Detection**
Özoğlu Ö., İpekçi H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.
5th International Congress on Biosensors, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 September 2022, pp.123
- VI. **Gıda Mikrobiyolojisi İçin Önemli Olan Mikroorganizmaların Taksonomide Sınıflandırılması**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Turkey, 21 - 22 March 2022, pp.254-260
- VII. **SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIMIN SAĞLANMASINDA YENİ GIDA TEKNOLOJİLERİNİN UYGULANMASI**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.18
- VIII. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.251
- IX. **GIDADA BİLGİ KİRLİLİĞİ VE MEDYANIN ROLÜ (INFORMATION POLLUTION IN FOOD AND ROLE OF THE MEDIA)**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
2. ULUSLARARASI TARIM VE GIDA ETİĞİ KONGRESİ, İzmir, Turkey, 24 - 25 October 2019, pp.154-156
- X. **Surveying Production and Some Quality Characteristics of Pudding with Apricot and Quinoa Mixed Sauce (Kayısı ve Kinoa Karışım Soslu Puding Üretimini ve Bazı Kalite Özelliklerinin Araştırılması)**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., ÖZOĞLU Ö., KORUKLUOĞLU M.
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ, Gaziantep, Turkey, 19 - 22 September 2019, pp.43-52
- XI. **Usage of Biosensors in Food Microbiology**
KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., ÇOLAK ŞAŞMAZER R.
ULUSLARARASI GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK KONGRESİ, Gaziantep, Turkey, 19 - 22 September 2019
- XII. **MICROBIOLOGICAL SURVEYING OF SOME PROBIOTIC PRODUCTS ON THE MARKETS IN TURKEY**
KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., ÇOLAK ŞAŞMAZER R.
5th International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), PRAG, Czech Republic, 12 - 16 June 2019
- XIII. **ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF SOME DISINFECTANTS USED IN THE FOOD INDUSTRY**
ÖZOĞLU Ö., KOÇAK E., DUNDAR S., ÇOLAK H., KORUKLUOĞLU M.
5th International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), PRAG, Czech Republic, 12 - 16 June 2019, pp.142
- XIV. **Foodborne Infection Pathogens In Food OfAnimal Origin: Mechanisms of Pathogenesis and Control**
ALTUNTAŞ S., ÖZOĞLU Ö., KORUKLUOĞLU M.
Food Animal Congress, 8 - 11 November 2018
- XV. **Used Some New Techniques on Analysis of Food of Animal Origin**
Şaşmazer Çolak R., ÖZOĞLU Ö., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M.
2.International Congress on Food of Animal Origin, 8 - 11 November 2018
- XVI. **Surveying Production and Characteristics of Homemade Yogurt by Using Commercial Probiotic Cultures**
ÖZOĞLU Ö., Şaşmazer Çolak R., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M.
2.International Congress on Food of Animal Origin, 8 - 11 November 2018
- XVII. **The Antimicrobial Properties and Effect Mechanisms of Some Plants**
Deniz D., KORUKLUOĞLU M.
3.Uluslararası Gıda Teknolojisi Kongresi, 10 - 12 October 2018
- XVIII. **Protein İçeriği Yüksek Bir Gıda: Kuark**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., KORUKLUOĞLU M.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 3 - 04 May 2018

- XIX. **Mikroorganizmalarda enkapsülasyon uygulamaları, avantajları ve karşılaşılan sorunlar**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
6. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Adana, Turkey, 5 - 07 October 2017
- XX. **Bazı tıbbi bitkilerin fitokimyasal bileşenleri ve farmakolojik özellikleri**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
6. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2017
- XXI. **Comparison of methods for the detection of biofilm formation in yeast and lactic acid bacteria species isolated from dairy products**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
ICEAFS 2017: 19th International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences, Lizbon, Portugal, 16 - 17 April 2017
- XXII. **Screening of antagonistic/synergistic effect between lactic acid bacteria (LAB) and yeast strains isolated from Kefir**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G., ERDOĞAN Ç., KOÇAKOĞLU S.
ICFSHN 2017: 19th International Conference on Food Science and Human Nutrition, Lizbon, Portugal, 16 - 17 April 2017
- XXIII. **Natural food colorants and health promoting effects**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
International Agriculture Congress, 01 January 2017
- XXIV. **Helicobacter pylori Inhibition by Natural Antimicrobial Compounds**
KORUKLUOĞLU M., ALTUNTAŞ S.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood), 01 January 2017
- XXV. **Control strategies of Listeria monocytogenes in the food processing**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
International Agriculture Congress, 01 January 2017
- XXVI. **Honey Related Microorganisms and Antimicrobial Compounds**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
International Congress on Food of Animal Origin, Cyprus (Kkctc), 10 - 13 November 2016
- XXVII. **Zeytinyağı Fabrikası Atığı Olan Prinanın Biyodönüşümünde Küflerin Kullanım Olanakları**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXVIII. **Şarap Fabrikası Atıklarının Mikrobiyel Yolla Kompostlanması**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXIX. **Biogenic Amine Degradation by Lactic Acid Bacteria during Wine Processing**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XXX. **Resistance of Microbial Biofilms to Disinfectants and Its Importance in Food Industry**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XXXI. **Production of biocolours by microorganisms and their importance in food industry**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
European Biotechnology Congress, 5 - 07 May 2016, vol.231
- XXXII. **The correlation between biofilm formation and antibiotic resistance of some microorganisms isolated from "Kefir"**
KORUKLUOĞLU M., Gulgor G.
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231
- XXXIII. **Production of bicolours by microorganisms and their importance in food industry**
Gulgor G., KORUKLUOĞLU M.

European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231

XXXIV. The Antifungal Activity of Organic Acids Produced by Lactic Acid Bacteria

KORUKLUOĞLU M., ARIK G.

2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014

XXXV. The Risk of Biofilm Formation in the Food Industry and Prevention Methods

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

2nd International Congress on Food Technology, 5 - 07 November 2014

XXXVI. The Importance of Lactobacillus helveticus and Its Effects On the Health

KORUKLUOĞLU M., ARIK G.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

XXXVII. The Importance of Microbial Metabolomics and Their Application Fields in Food Microbiology

KORUKLUOĞLU M., ARIK G.

Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 September 2014

XXXVIII. Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013

XXXIX. Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013

XL. Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri", 8. Gıda Mühendisliği Kongresi

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013

XLI. Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri

KORUKLUOĞLU M., ARIK G.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013

XLII. The Antimicrobial Effect of Locust Bean Extract which is a Traditional Food

KORUKLUOĞLU M., ARIK G.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

XLIII. Preservation of Traditional Sweeties by Hurdle Technology

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 October 2013

XLIV. Midye Dolmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 14 - 15 May 2013

XLV. Soğuk Zincirin Gıda Güvenliğindeki Yeri ve Önemi

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 14 - 15 May 2013

XLVI. Taze Meyvelerin Ozon Uygulaması ile E.coli 0157:H7'xxden Arındırılması

KORUKLUOĞLU M., ARIK G.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 14 - 15 May 2013

XLVII. Limon Otu Ekstraktı (Lippia citriodora) ve Sitralin Escherichia coli Üzerine Antimikrobiyel Etkisinin Araştırılması

BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.

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

XLVIII. Meyve Sularında Bozulma Etmeni A.acidoterrestris'in Bazı Katkı Maddeleri ile İnhibisyonu

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

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

XLIX. Bisfenol A içerikli gıda ambalajlarına güncel yaklaşım

GÜLGÖR G., BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.39

L. Gemlik çeşidi olarak satışı sunulan sofralık zeytinlerin bazı özellikleri

KUMRAL A., BEKTAŞ D., GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.

III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, Turkey, 16 - 18 May 2012

- LI. **Nutrigenetik**
ARIK G., BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 3 - 04 May 2012
- LII. **Akıllı Etiketleme Teknolojisi ve Kullanılabilirliği**
BEKTAŞ D., ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 3 - 04 May 2012
- LIII. **Esterase and β -glucosidase Activities of Lactic Acid Bacteria Isolated From Naturally Black Olives of Gemlik Cultivar**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., CASTRO A. d., RUIZ BARBA J. L., ROMERO C., BRENES M.
Forth International Table Olive Conference, 16 - 17 February 2012
- LIV. **Esterase and beta glucosidase activities of lactic acid bacteria isolated from naturally black olives of Gemlik cultivar**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., ANTONIO D. C., RUIZ BARBA J. L., ROMERO C., BRENES M.
IV. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 16 - 17 February 2012, pp.83
- LV. **Microbiological and chemical changes during the naturally black olive fermentation of Gemlik cultivar**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., ROMERO C., BRENES M., DE CASTRO A., RUIZ BARBA J. L.
IV. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 16 - 17 February 2012, pp.85
- LVI. **Laktik Asit Bakterilerinin Küf gelişimi Üzerine Etkileri**
BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011
- LVII. **Research on The New Production Methods of Black Table Olives**
KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V.
III Jornadas Internacionales De La Aceituna de Mesa, 10 - 11 March 2010
- LVIII. **Table olives processing technologies in Turkey**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.
3. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 10 - 11 March 2010, pp.31
- LIX. **Salamura siyah zeytin fermentasyonundaki mikroflora ve starter kullanımı**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.593-597
- LX. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, 13 - 16 October 2009, pp.459-465
- LXI. **Süt ve ürünlerinin kolon kanseri üzerine etkileri**
YAVUZ M., KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.53
- LXII. **Gemlik tipi zeytinlerde mikotoksin kirliliğinin araştırılması**
KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., UYLAŞER V., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Turkey, 6 - 09 June 2000, pp.214-219
- LXIII. **Salamura zeytinlerde bozulma etkeni küfler**
GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Turkey, 6 - 09 June 2000, pp.467-472
- LXIV. **Yeşil zeytin üretiminde farklı çeşit ve uygulamaların ürün kalitesine etkisi**
UYLAŞER V., KORUKLUOĞLU M., GÖÇMEN D., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Yetiştiriciliği Sempozyumu, Turkey, 6 - 09 June 2000, pp.220-226
- LXV. **Hıyar turşusu üretiminde potasyum sorbat derişiminin fermentasyona etkisi ve meyveye geçme oranının belirlenmesi**
UYLAŞER V., GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
11. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 6 - 09 September 1999, vol.23, pp.11-18

Supported Projects

KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., İPEKÇİ H. H., Project Supported by Higher Education Institutions, Escherichia coli Tespitine Yönelik Kağıt Tabanlı Esnek Biyosensörlerin Geliştirilmesi ve Gıda Matrisinde Kullanım Olanağının Araştırılması, 2023 - Continues

Uzunoglu A., İpekci H. H., Korukluoglu M., Güneş Altuntaş E., TUBITAK Project, Yüksek Oksitlenme Direncine Sahip, Gözenekli MXene Esaslı Esnek Elektrotların Mürekkep Püskürtme Yöntemi ile Geliştirilmesi ve Biyosensör Uygulamaları, 2023 - 2026

KORUKLUOĞLU M., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli gıdalardan elde edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik özellikleri ile biyofilm oluşturma koşullarının araştırılması, 2015 - 2020

TÜRKEK S., KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gemlik çeşidi zeytinlerin fermentasyonunda bazı bileşenlerin değişimi ve etkili laktik asit bakterileri ile mayaların tanısı, 2010 - 2016

Kumral A., Türkel S., Korukluoglu M., Project Supported by Other Official Institutions, Gemlik çeşidi siyah zeytinlerin fermentasyonunda bazı bileşenlerin değişimi ve etkili laktik asit bakterileri ile mayaların tanısı, 2010 - 2013

Ertürk Ü., Korukluoglu M., Development Agency, Kumyaka Zeytin Verimliliğini Artırma, 2011 - 2012

Şahan Y., Korukluoglu M., Cinar A., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin acılık Maddesi Oleuropeinin Küf gelişimi ve Mikotoksin Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2002 - 2005

KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., ŞAHAN Y., TUBITAK Project, Bazı Baharat ve Tıbbi Bitkilerin Mikotoksijenik İnhibitör Etkilerinin Araştırılması, 2002 - 2005

Korukluoglu M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa Yöresinde Çiğ Süt ve Beyaz Peynirlerde Campylobacter Bulaşmasının Araştırılması, 1998 - 1999

Korukluoglu M., TUBITAK Project, Sofralık Siyah Zeytin Fermentasyonu Üzerinde Araştırmalar, 1993 - 1995

Metrics

Publication: 117

Citation (WoS): 158

Citation (Scopus): 194

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 6

Congress and Symposium Activities

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference,, Attendee, Edirne, Turkey, 2023

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Attendee, Edirne, Turkey, 2023

2nd International Conference on Innovative Studies of Contemporary Sciences. August 17-19, 2020, Tokyo, Japan. (sözlü sunum), Attendee, Tokyo, Japan, 2020

Non Academic Experience

Uludağ Üniversitesi

Uludağ Üniversitesi

Uludağ Üniversitesi