

**Prof. Dr. MİHRİBAN
KORUKLUOĞLU**



Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 294 1497](tel:+902242941497)
Fax Telefonu: [+90 224 294 1402](tel:+902242941402)
E-posta: mihriban@uludag.edu.tr
Web: <https://avesis.uludag.edu.tr/mihriban>



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: bHJlohAAAAAJ
ORCID: 0000-0003-3043-1904
Publons / Web Of Science ResearcherID: J-5125-2018
ScopusID: 8213196200
Yoksis Araştırmacı ID: 156593

Eğitim Bilgileri

Doktora, Bursa Uludağ Üniversitesi, FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ, Gıda Mühendisliği (Dr),
Türkiye 1987 - 1992
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi (YL)
(Tezli), Türkiye 1984 - 1987
Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Türkiye 1979 - 1983

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2013 - Devam Ediyor
Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2007 - 2013
Yrd. Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1995 - 2007
Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1992 - 1995
Araştırma Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 1985 - 1992

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2001 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 1999 - 2000

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

KORUKLUOĞLU M., Laktik asit bakterilerinin antifungal etkisi, Yüksek Lisans, Y.Şefika(Öğrenci), 2019
KORUKLUOĞLU M., Korukluoğlu M., Enzim temelli amperometrik laktat biyosensörü üretimi ve tayin sınırının belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ö.Özoğlu(Öğrenci), 2019
KORUKLUOĞLU M., Biyofilm üreten *Saccharomyces cerevisiae* suşlarının biyofilm üretme kapasitelerinin farklı pH, sıcaklık ve tuz konsantrasyonlarında incelenmesi, Yüksek Lisans, S.Koçakoğlu(Öğrenci), 2018
KORUKLUOĞLU M., Çeşitli gıdalardan izole edilen laktik asit bakterilerinin (LAB) tanımlanması ve biyofilm oluşturma yetenekleri ile antibiyotik dirençliliklerinin araştırılması, Doktora, G.ARIK(Öğrenci), 2018
KORUKLUOĞLU M., Cacık üretiminde probiyotik bakteri kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, S.AL TUNTAŞ(Öğrenci), 2017
KORUKLUOĞLU M., Gıda sanayiinde soyanın kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, F.AZ(Öğrenci), 2016
KORUKLUOĞLU M., Limon otu (*Lippia citriodora*) ekstraktı ve sitralin *Escherichia coli* üzerine antimikrobiyel etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, D.BEKTAŞ(Öğrenci), 2014
KORUKLUOĞLU M., Bazı gıdalardan izole edilen *Staphylococcus aureus*' ların enterotoksijenik özellikleri ve farklı antibiyotiklere duyarlılıklarının saptanması, Yüksek Lisans, Ö.ASLAN(Öğrenci), 2012
KORUKLUOĞLU M., Kitosanın şarapta bozulma yapan mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyel etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.GÜLGÖR(Öğrenci), 2012
KORUKLUOĞLU M., Türkiye'de uygulanan gıda güvenlik sistemleri ve kontrol yöntemleri, Yüksek Lisans, S.YILMAZ(Öğrenci), 2010
KORUKLUOĞLU M., Gıdalarda bozulmaya neden olan bazı mayalara K-sorbit ve organik asitlerin etkisi, Yüksek Lisans, M.YAVUZ(Öğrenci), 2009
KORUKLUOĞLU M., Sivas küp peynirinin mikrobiyolojik özellikleri ve küf florasının belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.PEKEL(Öğrenci), 2008
KORUKLUOĞLU M., Sumak'ın antimikrobiyel özelliği üzerine bir araştırma, Doktora, A.Yiğit(Öğrenci), 2007
KORUKLUOĞLU M., Sarmısak, pırasa ve soğanın *A. niger* üzerine engelleyici etkilerinin araştırılması, Doktora, R.İRKİN(Öğrenci), 2007
KORUKLUOĞLU M., Sumak'ın antimikrobiyel özelliği üzerine bir araştırma, Doktora, A.YİĞİT(Öğrenci), 2007
KORUKLUOĞLU M., Sinnamik asit, öjenol ve limonenin bazı mayalar üzerine inhibitör etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, R.ÇOLAK(Öğrenci), 2006
KORUKLUOĞLU M., Taze ve kuru reyhan (*Ocimum basilicum* L.) örneklerinin antimikrobiyel etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, S.SERTEL(Öğrenci), 2005
KORUKLUOĞLU M., Gıdalarda küf gelişimini engelleyen K-sorbit, NaCl ve pH'nın etkisinin araştırılması, Yüksek Lisans, A.YİĞİT(Öğrenci), 2002
KORUKLUOĞLU M., Hazır konserve yemeklerin üretim aşamasında bakteri yükünün belirlenmesi, Yüksek Lisans, Ç.ÇAVUŞOĞLU(Öğrenci), 2001

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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, cilt.12, sa.11, ss.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, cilt.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, cilt.135, sa.4, ss.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, cilt.53, sa.3, ss.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, cilt.15, sa.6, ss.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, cilt.19, sa.2, ss.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, cilt.39, sa.4, ss.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, cilt.69, sa.3, ss.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, ss.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, cilt.236, sa.1, ss.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, cilt.12, sa.1, ss.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, cilt.55, sa.5, ss.677-683, 2012 (SCI-Expanded)
- XIII. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, cilt.866, ss.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, cilt.34, sa.3, ss.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, cilt.6, sa.3, ss.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, cilt.12, sa.1, ss.193-197, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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), cilt.38, sa.2, ss.437-447, 2024 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.16, sa.46, ss.27-34, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **White cheese texture profile at different storage temperatures**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., KORUKLUOĞLU M.
IOP CONFERENCE SERIES : EARTH AND ENVIRONMENTAL SCIENCE, cilt.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, cilt.45, sa.4, ss.814-824, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **GIDA İŞLEME TESİSLERİNDE LISTERIA MONOCYTOGENES VE MÜCADELEDE YENİ YAKLAŞIMLAR**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.43, sa.1, ss.101-113, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.4, ss.306-310, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.11, sa.4, ss.282-288, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Reyhan Irkin, Mihriban Korukluoglu, Hakan Tavsanli**
İRKİN R., KORUKLUOĞLU M., TAVŞANLI H.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, cilt.64, sa.1, ss.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, cilt.23, sa.7, ss.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, cilt.30, ss.518-524, 2016 (Hakemli Dergi)
- XI. **Biogenic Amine Degradation by Lactic Acid Bacteria during Wine Processing**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Journal of Agricultural Faculty of Uludag University, cilt.30, ss.487-492, 2016 (Hakemli Dergi)

- XII. **Mikroorganizmalar Arasında Çoğunluk Algılanması Quorum Sensing**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, sa.2, ss.83-92, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Direnç Mekanizmaları**
Meral H., KORUKLUOĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2014 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Biocontrol Activity of the Local Strain of Metschnikowiapulcherrima on Different Postharvest Pathogens**
TÜRKEKEL S., KORUKLUOĞLU M., YAVUZ M.
Biotechnology Research Internationa, 2014 (Hakemli Dergi)
- XV. **Fonksiyonel Bir Gıda: Ceviz**
CİNAR A., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.
Bahçe, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- XVI. **Fonksiyonel Bir Gıda:CEVİZ**
YİĞİT A., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.
BAHÇE, cilt.34, sa.1, ss.163-169, 2005 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Taze zeytin mikrobiyoflorasında bulunan laktik asit bakterilerinin belirlenmesi**
Korukluoğlu M., Gürbüz O., Şahin İ.
TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.8, sa.2, ss.109-113, 2002 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Listeriozis**
KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.
Dünya Gıda, ss.40-42, 1999 (Hakemli Dergi)
- 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), cilt.20, sa.5, ss.137-143, 1998 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.20, ss.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, sa.11, ss.27, 1995 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Meyveli Yoğurt Üretiminde Bazı Stabilizer Maddelerin Kullanılma Olanakları Üzerinde Bir Araştırma**
ÇOPUR Ö. U., KORUKLUOĞLU M., DÖNMEZ G.
U.Ü. Ziraat Fak. Dergisi, sa.10, ss.71-81, 1993 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **The Role of Phenolic Compounds as Potential Antimicrobial Agents**
Altuntaş S., Korukluoğlu M.
Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences., Dr. Pulak Kumar Patra,Dr. Seval Sevgi Kirdar,Tamal Das,Priya Yawale, Editör, Iterative International Publishers (IIP), , Karnataka, ss.503-516, 2024
- II. **5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU BİLDİRİ KİTABI**
Korukluoğlu M. (Editör), Özcan Sinir G. (Editör), Özoğlu Ö. (Editör)
Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, 2023
- III. **12. GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİ KONGRESİ BİLDİRİ KİTABI**

Korukluoğlu M. (Editör), İncedayı B. (Editör), Özkan Karabacak A. (Editör), Özoğlu Ö. (Editör)
Anonim, Bursa, 2022

- IV. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİYOSENSÖR TEKNOLOJİSİNİN KULLANIMI**
ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editör, IKSAD Publishing House, Ankara, ss.223-255, 2022
- V. **FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ**
ÖZOĞLU Ö., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayıt Fatma, Gül Hülya, Editör, IKSAD Publishing House, Ankara, ss.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.
Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies, Abdül Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, ss.445-469, 2019
- IX. **Beneficial biofilm applications in food and agricultural industry**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M., KONURAY G.
Health and Safety Aspect of Food Processing Technologies, Abdul Malik, Zerrin Erginkaya, Hüseyin Erten, Editör, Springer, ss.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.
Bioprocessing Technology in Food and Health, Deepak Kumar Verma, Ami R. Patel, Prem Prakash Srivastav, Editör, Apple Academic Press, ss.173-202, 2018
- XI. **Biofilms and Their Advantages/Disadvantages in Food Industry**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Antimicrobial research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Mendez-Vilas, Editör, Formatex, Badajoz, ss.308-314, 2017
- XII. **Anti-quorum sensing activity of plants**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
Antimicrobial research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Mendez-Vilas, Editör, Formatex, Badajoz, ss.529-535, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2024, ss.129
- II. **DEVELOPMENT A VEGAN SNACK BAR**
Alkın E., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.508
- III. **DEVELOPMENT A SUGAR FREE VEGAN CHOCOLATE**
Uzun S., Karagöz D., Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.

- V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2023, ss.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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2022, ss.78
- V. **Paper-Based Electrodes for Electrochemical Detection**
Özoğlu Ö., İpekçi H. H., Korukluoğlu M., Uzunoğlu A.
5th International Congress on Biosensors, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2022, ss.123
- VI. **Gıda Mikrobiyolojisi İçin Önemli Olan Mikroorganizmaların Taksonomide Sınıflandırılması**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
12. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, Bursa, Türkiye, 21 - 22 Mart 2022, ss.254-260
- VII. **SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIMIN SAĞLANMASINDA YENİ GIDA TEKNOLOJİLERİNİN UYGULANMASI**
Özoğlu Ö., Korukluoğlu M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.18
- VIII. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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, Türkiye, 24 - 25 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 19 - 22 Eylül 2019, ss.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, Türkiye, 19 - 22 Eylül 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, Çek Cumhuriyeti, 12 - 16 Haziran 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, Çek Cumhuriyeti, 12 - 16 Haziran 2019, ss.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 Kasım 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 Kasım 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 Kasım 2018
- XVII. **The Antimicrobial Properties and Effect Mechanisms of Some Plants**
Deniz D., KORUKLUOĞLU M.
3.Uluslararası Gıda Teknolojisi Kongresi, 10 - 12 Ekim 2018
- XVIII. **Protein İçeriği Yüksek Bir Gıda: Kuark**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., KORUKLUOĞLU M.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2018

- XIX. **Mikroorganizmalarda enkapsülasyon uygulamaları, avantajları ve karşılaşılan sorunlar**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
6. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Adana, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2017
- XX. **Bazı tıbbi bitkilerin fitokimyasal bileşenleri ve farmakolojik özellikleri**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
6. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Portekiz, 16 - 17 Nisan 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, Portekiz, 16 - 17 Nisan 2017
- XXIII. **Natural food colorants and health promoting effects**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
International Agriculture Congress, 01 Ocak 2017
- XXIV. **Helicobacter pylori Inhibition by Natural Antimicrobial Compounds**
KORUKLUOĞLU M., ALTUNTAŞ S.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood), 01 Ocak 2017
- XXV. **Control strategies of Listeria monocytogenes in the food processing**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
International Agriculture Congress, 01 Ocak 2017
- XXVI. **Honey Related Microorganisms and Antimicrobial Compounds**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
International Congress on Food of Animal Origin, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016
- XXVII. **Zeytinyağı Fabrikası Atığı Olan Prinanın Biyodönüşümünde Küflerin Kullanım Olanakları**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXVIII. **Şarap Fabrikası Atıklarının Mikrobiyel Yolla Kompostlanması**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XXXI. **Production of biocolours by microorganisms and their importance in food industry**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
European Biotechnology Congress, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XXXII. **The correlation between biofilm formation and antibiotic resistance of some microorganisms isolated from "Kefir"**
KORUKLUOĞLU M., Gulgor G.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- XXXIII. **Production of biocolours by microorganisms and their importance in food industry**
Gulgor G., KORUKLUOĞLU M.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.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 Kasım 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 Kasım 2014
- XXXVI. **The Importance of Lactobacillus helveticus and Its Effects On the Health**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G.
Bursa 3rd International Food Congress, 26 - 27 Eylül 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 Eylül 2014
- XXXVIII. **Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XXXIX. **Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XL. **Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri”, 8. Gıda Mühendisliği Kongresi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013
- XLI. **Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 7 - 09 Kasım 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 Ekim 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 Ekim 2013
- XLIV. **Midye Dolmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013
- XLV. **Soğuk Zincirin Gıda Güvenliğindeki Yeri ve Önemi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013
- XLVI. **Taze Meyvelerin Ozon Uygulaması ile E.coli 0157:H7'xxden Arındırılması**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013
- XLVII. **Limon Otu Ekstraktı (Lippia citriodora) ve Sitralin Escherichia coli Üzerine Antimikrobiyel Etkisinin Araştırılması**
BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.
11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XLVIII. **Meyve Sularında Bozulma Etmeni A.acidoterrestri's'in Bazı Katkı Maddeleri ile İnhibisyonu**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XLIX. **Bisfenol A içerikli gıda ambalajlarına güncel yaklaşım**
GÜLGÖR G., BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.39
- L. **Gemlik çeşidi olarak satışa sunulan sofralık zeytinlerin bazı özellikleri**
KUMRAL A., BEKTAŞ D., GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
III. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Aydın, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2012

- LI. **Nutrigenetik**
ARIK G., BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012
- LII. **Akıllı Etiketleme Teknolojisi ve Kullanılabilirliği**
BEKTAŞ D., ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 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 Şubat 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 Şubat 2012, ss.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 Şubat 2012, ss.85
- LVI. **Laktik Asit Bakterilerinin Küf gelişimi Üzerine Etkileri**
BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 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 Mart 2010
- LVIII. **Table olives processing technologies in Turkey**
KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.
3. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 10 - 11 Mart 2010, ss.31
- LIX. **Salamura siyah zeytin fermentasyonundaki mikroflora ve starter kullanımı**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.593-597
- LX. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, 13 - 16 Ekim 2009, ss.459-465
- LXI. **Süt ve ürünlerinin kolon kanseri üzerine etkileri**
YAVUZ M., KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.53
- LXII. **Gemlik tipi zeytinlerde mikotoksin kirliliğinin araştırılması**
KORUKLUOĞLU M., GÜRBÜZ O., UYLAŞER V., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.214-219
- LXIII. **Salamura zeytinlerde bozulma etkeni küfler**
GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., UYLAŞER V., GÜRBÜZ O., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
Türkiye 1. Zeytincilik Sempozyumu, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.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, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.220-226
- LXV. **Hıyar turşusu üretiminde potasyum sorbit derişiminin fermentasyona etkisi ve meyveye geçme oranının belirlenmesi**
UYLAŞER V., GÖÇMEN D., KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A., ŞAHİN İ.
11. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 6 - 09 Eylül 1999, cilt.23, ss.11-18

Desteklenen Projeler

KORUKLUOĞLU M., ÖZOĞLU Ö., UZUNOĞLU A., İPEKÇİ H. H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Escherichia coli Tespitine Yönelik Kağıt Tabanlı Esnek Biyosensörlerin Geliştirilmesi ve Gıda Matrisinde Kullanım Olanığının Araştırılması, 2023 - Devam Ediyor

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

KORUKLUOĞLU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli gıdalardan elde edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik özellikleri ile biyofilm oluşturma koşullarının araştırılması, 2015 - 2020

TÜRKEKEL S., KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gemlik çeşidi zeytinlerin fermentasyonunda bazı bileşenlerin değişimi ve etkili laktik asit bakterileri ile mayaların tanısı, 2010 - 2016

Kumral A., Türkel S., Korukluoglu M., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Gemlik çeşidi siyah zeytinlerin fermentasyonunda bazı bileşenlerin değişimi ve etkili laktik asit bakterileri ile mayaların tanısı, 2010 - 2013

Ertürk Ü., Korukluoglu M., Kalkınma Ajansı, Kumyaka Zeytin Verimliliğini Artırma, 2011 - 2012

Şahan Y., Korukluoglu M., Cinar A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin acılık Maddesi Oleuropeinin Küf gelişimi ve Mikotoksin Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2002 - 2005

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

Korukluoglu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa Yöresinde Çiğ Süt ve Beyaz Peynirlerde Campylobacter Bulaşmasının Araştırılması, 1998 - 1999

Korukluoglu M., TÜBİTAK Projesi, Sofralık Siyah Zeytin Fermentasyonu Üzerinde Araştırmalar, 1993 - 1995

Metrikler

Yayın: 117

Atıf (WoS): 158

Atıf (Scopus): 194

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 6

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference,, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2023

V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Katılımcı, Edirne, Türkiye, 2023

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

Akademi Dışı Deneyim

Uludağ Üniversitesi

Uludağ Üniversitesi

Uludağ Üniversitesi