

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

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.ALTUNTAŞ(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

- I. **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, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**
KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.
Acta Horticulturae, vol.866, pp.459-465, 2010 (SCI-Expanded)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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. **Reyhan Irkin, Mihriban Korukluoglu, Hakan Tavsanlı**
İRKİN R., KORUKLUOĞLU M., TAVŞANLI H.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, vol.64, no.1, pp.26-30, 2017 (Scopus)
- II. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **Mikroorganizmalar Arasında Çoğunluk Algılanması Quorum Sensing**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, no.2, pp.83-92, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Direnç Mekanizmaları**
Meral H., KORUKLUOĞLU M.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **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)
- VIII. **Fonksiyonel Bir Gıda: Ceviz**
CİNAR A., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.
Bahçe, 2005 (Non Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Fonksiyonel Bir Gıda:CEVİZ**

YİĞİT A., ERTÜRK Ü., KORUKLUOĞLU M.

BAHÇE, vol.34, no.1, pp.163-169, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

- X. **Listeriozis**
KORUKLUOĞLU M., KUMRAL A.
Dünya Gıda, pp.40-42, 1999 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)

Books & Book Chapters

- I. **GIDA ENDÜSTRİSİNDE BİYOSENSÖR TEKNOLOJİSİNİN KULLANIMI**
ÖZOĞLU Ö., GÜNEŞ ALTUNTAŞ E., UZUNOĞLU A., KORUKLUOĞLU M.
in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayit Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.223-255, 2022
- II. **FERMENTASYONDAN SORUMLU MİKROORGANİZMALAR ÜZERİNE YENİLİKÇİ TEKNOLOJİLERİN ETKİSİ**
ÖZOĞLU Ö., Durgut S., TAMER C. E., KORUKLUOĞLU M.
in: GIDA MÜHENDİSLİĞİ ALANINDA YENİ YAKLAŞIMLAR, Hayit Fatma, Gül Hülya, Editor, IKSAD Publishing House, Ankara, pp.33-66, 2022
- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **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, Bdajoz, pp.308-314, 2017
- VII. **Anti-quorum sensing activity of plants**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
in: Antimicrobial research: Novel bioknowledge and educational programs, A. Mendez-Vilas, Editor, Formatex,

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **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
- II. **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
- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **FONKSİYONEL GIDALAR KAVRAMININ KULLANIMI VE SAĞLIK BEYANLARI**
Korukluoğlu M., Özoğlu Ö.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.251
- 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. **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
- IX. **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
- 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. **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
- XII. **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
- XIII. **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
- XIV. **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

- XV. **Surveying Production and Characteristics of Homemade Yogurt by Using Commercial Probiotic Cultures**
ÖZOĞLU Ö., Şaşmaz Çolak R., ERGİNKAYA Z., KORUKLUOĞLU M.
2.International Congress on Food of Animal Origin, 8 - 11 November 2018
- XVI. **The Antimicrobial Properties and Effect Mechanisms of Some Plants**
Deniz D., KORUKLUOĞLU M.
3.Uluslararası Gıda Teknolojisi Kongresi, 10 - 12 October 2018
- XVII. **Protein İçeriği Yüksek Bir Gıda: Kuark**
ÇOLAK ŞAŞMAZER R., KORUKLUOĞLU M.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 3 - 04 May 2018
- XVIII. **Mikroorganizmalarda enkapsülasyon uygulamaları, avantajları ve karşılaşılan sorunlar**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
6. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Adana, Turkey, 5 - 07 October 2017
- XIX. **Bazı tıbbi bitkilerin fitokimyasal bileşenleri ve farmakolojik özellikleri**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
6. Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2017
- XX. **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
- XXI. **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
- XXII. **Natural food colorants and health promoting effects**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
International Agriculture Congress, 01 January 2017
- XXIII. **Helicobacter pylori Inhibition by Natural Antimicrobial Compounds**
KORUKLUOĞLU M., ALTUNTAŞ S.
4th North and East European Congress on Food (NEEFood), 01 January 2017
- XXIV. **Control strategies of Listeria monocytogenes in the food processing**
ALTUNTAŞ S., KORUKLUOĞLU M.
International Agriculture Congress, 01 January 2017
- XXV. **Honey Related Microorganisms and Antimicrobial Compounds**
KORUKLUOĞLU M., GÜLGÖR G.
International Congress on Food of Animal Origin, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016
- XXVI. **Şarap Fabrikası Atıklarının Mikrobiyel Yolla Kompostlanması**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 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. **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
- XXIX. **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

- XXX. **Production of biocolours by microorganisms and their importance in food industry**
GÜLGÖR G., KORUKLUOĞLU M.
European Biotechnology Congress, 5 - 07 May 2016, vol.231
- XXXI. **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
- XXXII. **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
- XXXIII. **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
- XXXIV. **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
- XXXV. **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
- 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. **Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XXXVIII. **Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri", 8. Gıda Mühendisliği Kongresi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XXXIX. **Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XL. **Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 7 - 09 November 2013
- XLI. **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
- 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. **Midye Dolmanın Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi**
ARIK G., KORUKLUOĞLU M.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 14 - 15 May 2013
- XLIV. **Taze Meyvelerin Ozon Uygulaması ile E.coli 0157:H7'xxden Arındırılması**
KORUKLUOĞLU M., ARIK G.
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. **Meyve Sularında Bozulma Etmeni A.acidoterrestris'in Bazı Katkı Maddeleri ile İnhibisyonu**

ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

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

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. **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

XLIX. **Gemlik çeşidi olarak satışa sunulan sofralık zeytinlerin bazı özellikleri**

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

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

L. **Akıllı Etiketleme Teknolojisi ve Kullanılabilirliği**

BEKTAŞ D., ARIK G., KORUKLUOĞLU M.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 3 - 04 May 2012

LI. **Nutrigenetik**

ARIK G., BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, Turkey, 3 - 04 May 2012

LII. **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

LIII. **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

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. **Laktik Asit Bakterilerinin Küf gelişimi Üzerine Etkileri**

BEKTAŞ D., KORUKLUOĞLU M.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011

LVI. **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

LVII. **Table olives processing technologies in Turkey**

KUMRAL A., KORUKLUOĞLU M.

3. Jornadas Internacionales de la Aceituna de Mesa, 10 - 11 March 2010, pp.31

LVIII. **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

LIX. **Antifungal activity of chestnut shell extracts**

KUMRAL A., YAVUZ M., KORUKLUOĞLU M., ERTÜRK Ü.

Acta Horticulturae, 13 - 16 October 2009, pp.459-465

LX. **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

LXI. **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

- LXII. **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
- LXIII. **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
- LXIV. **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 Olanasının 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

Metrics

Publication: 113

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

Uludağ Üniversitesi