

Prof. SİNE ÖZMEN TOĞAY

Personal Information

Office Phone: [+90 224 941 629](tel:+90224941629)

Email: sinetogay@uludag.edu.tr

Other Email: sineozmen@gmail.com

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

Address: Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

International Researcher IDs

ScholarID: GrM3pacAAAAJ

ORCID: 0000-0002-8851-1803

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAC-6337-2021

ScopusID: 36468917400

Yoksis Researcher ID: 49062

Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2003 - 2010

Postgraduate, Çanakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Yl) (Tezli), Turkey 2000 - 2002

Undergraduate, Istanbul University, Veteriner Fakültesi, Veteriner Pr., Turkey 1993 - 1998

Dissertations

Doctorate, Doğal fermente gıdalar ve anne sütünden enterokokların izolasyonu, karakterizasyonu ve bunların probiyotik kültür olarak kullanılabilme potansiyelinin araştırılması, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B.D., 2010

Postgraduate, Çanakkale ilindeki mezbahaların kritik kontrol noktalarından alınan numunelerde koliform, Escherichia coli ve Escherichia coli 0157: H7 varlığı üzerine araştırmalar, Çanakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002

Research Areas

Health Sciences, Agricultural Sciences, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2023 - Continues

Associate Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2018 - 2023

Assistant Professor, Bursa Uludağ University, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2016 - 2018

Assistant Professor, Istanbul Medipol University, Faculty Of Health Sciences, Department Of Nutrition And Dietetics, 2013 - 2016

Research Assistant, Çanakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2012

Research Assistant, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2010

Courses

Et Ürünlerinde Fonksiyonel Kültürler, Doctorate, 2022 - 2023
Genel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2021 - 2022
Kanatlı Eti ve Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019
Et Bilimi ve Teknolojisi, Undergraduate, 2017 - 2018
İleri Et Bilimi ve Teknolojisi, Postgraduate, 2017 - 2018
Et ve Su Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

Özmen Toğay S., Determination of antimicrobial activity potential of enterococci isolates from seafood, Postgraduate, G.SOYSAL(Student), 2020
Özmen Toğay S., Food safety aspect of enterococci isolated from raw and processed seafood products, Postgraduate, O.KARAALIOĞLU(Student), 2019
Özmen Toğay S., Piyasa satılan ticari kefirlerin mikrobiyal kalitesinin değerlendirilmesi, Postgraduate, Z.ÇIRAY(Student), 2017
Özmen Toğay S., Organik ve organik olmayan peynirlerden izole edilen enterokokların antibiyotik direnç özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, C.YAMANER(Student), 2016
Özmen Toğay S., İstanbul ve Şanlıurfa'da satışa sunulan urfa peynirlerinin koagülaz pozitif staphylococcus aureus yönüyle karşılaştırılması, Postgraduate, K.BİNGÖL(Student), 2016
Özmen Toğay S., İstanbul ilinde açıkta satılan dondurmaların koagülaz pozitif staphylococcus aureus yönüyle incelenmesi, Postgraduate, E.EDE(Student), 2016
Özmen Toğay S., İstanbul ilindeki pazar ve marketlerde açıkta satılan beyaz peynirlerin hijyenik yönden değerlendirilmesi, Postgraduate, E.BİLGE(Student), 2016
Özmen Toğay S., Hastane mutfaklarından alınan yüzey örneklerinde hijyenik durumun ve çalışan personelde hijyen farkındalığının belirlenmesi, Postgraduate, M.MAHMUT(Student), 2015

Jury Memberships

Appointment to Academic Staff-Assistant Professorship, Appointment Academic Staff, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, November, 2020

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Production of flavor compounds from rice bran by yeasts metabolisms of *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii***
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ÖZMEN TOĞAY S., ELİBOL M.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.53, no.3, pp.1533-1547, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Antibiotic resistance and virulence genes in *Enterococcus* species isolated from raw and processed seafood**
ÇARDAK M., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., Karaalioglu O., Erol O., BAĞCI U.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.59, no.7, pp.2884-2893, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **SCREENING OF ANTIBIOTIC RESISTANCE AND VIRULENCE GENES OF ENTEROCOCCUS SPP. STRAINS ISOLATED FROM URFA CHEESE**

Özmen Toğay S., Karayığit Ş.

Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, vol.10, no.3, pp.1-5, 2022 (SCI-Expanded)

- IV. **Impact of coffee silverskin on *in-vitro* viability of kefir culture during storage**
Ozmen-Toğay S., Gulkun G., Degirmencioglu N., GÜLDAŞ M., YILDIZ E., ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O.
MLJEKARSTVO, vol.72, no.1, pp.22-32, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Stabilisation of lavender essential oil extracted by microwave-assisted hydrodistillation: Characteristics of starch and soy protein-based microemulsions**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., UZKUÇ H., Berber M. M., TARHAN KUZU K., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., KIRCA TOKLUCU A., Kurt S. B., ŞAHİNER N., YÜCEER Y.
INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS, vol.172, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Combined Therapy with Probiotic VSL#3 and Omega-3 Fatty Acids Attenuates Colonic Injury and Inflammation in Chronic DNBS-induced Colitis in Mice**
YOLDAŞ İLKTAÇ H., KIZILTAN G., DEVRİM LANPİR A., Ozansoy M., Gunal M. Y., ÖZMEN TOĞAY S., KESKİN İ., Ozdemir E. M., Kilic U.
FOLIA BIOLOGICA-KRAKOW, vol.69, no.3, pp.135-146, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Molecular characterization of yeasts isolated from traditional Turkish cheeses**
Özmen Toğay S., Capece A., Siesto G., Aksu H., Sandıkçı Altunatmaz S., Yılmaz Aksu F., Romano P., Karagul Yuceer Y.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.40, pp.871-876, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effects of spontaneous fermentation on Karalahna and Cabernet Sauvignon young red wines: volatile compounds, sensory profiles and identification of autochthonous yeasts**
Uzkuc N. M. C., Sisli B., AY M., Togay S., Yuceer Y. K., Bayhan A., Toklucu A. K.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.246, no.1, pp.81-92, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **Probiotic characteristics of bacteriocin-producing Enterococcus faecium strains isolated from human milk and colostrum**
BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S., Temiz A., AY M.
FOLIA MICROBIOLOGICA, vol.64, no.6, pp.735-750, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **Bioinspired scaffold induced regeneration of neural tissue**
Altun E., Aydogdu M. O., ÖZMEN TOĞAY S., Sengil A. Z., EKREN N., Haskoylu M. E., Oner E. T., Altuncu N. A., ÖZTÜRK G., Crabbe-Mann M., et al.
EUROPEAN POLYMER JOURNAL, vol.114, pp.98-108, 2019 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluation of physicochemical, microbiological, sensory properties and aroma profiles of goat cheeses provided from Canakkale**
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, vol.70, no.4, pp.514-525, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **Production of flavor compounds from olive mill waste by Rhizopus oryzae and Candida tropicalis**
GÜNEŞER O., Demirkol A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., Hosoglu M. I., ELİBOL M.
BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY, vol.48, no.2, pp.275-285, 2017 (SCI-Expanded)
- XIII. **Investigation of antimicrobial activity and entA and entB genes in Enterococcus faecium and Enterococcus faecalis strains isolated from naturally fermented Turkish white cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol.25, no.6, pp.1633-1637, 2016 (SCI-Expanded)
- XIV. **Prevalence and identification by multiplex polymerase chain reaction patterns of Cronobacter spp. isolated from plant-based foods**
Aksu F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., Issa G., ÖZMEN TOĞAY S., Aksu H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.36, no.4, pp.730-736, 2016 (SCI-Expanded)
- XV. **Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus spp. Isolated from some Traditional Turkish Cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., Yılmaz Aksu F., EROL TINAZTEPE Ö., Issa G., BÜYÜKÜNAL S. K.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, vol.22, no.5, pp.765-770, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **Bioflavour production from tomato and pepper pomaces by Kluyveromyces marxianus and Debaryomyces hansenii**

- Guneser O., Demirkol A., Yuceer Y. K., Togay S., Hosoglu M. I., ELİBOL M.
BIOPROCESS AND BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol.38, no.6, pp.1143-1155, 2015 (SCI-Expanded)
- XVII. **Investigation of potential virulence genes and antibiotic resistance characteristics of *Enterococcus faecalis* isolates from human milk and colostrum samples**
Togay S., Temiz A., Celebi A., AÇIK L., YALÇIN S. S.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, vol.38, no.3, pp.357-364, 2014 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Virulence genes, antibiotic resistance and plasmid profiles of *Enterococcus faecalis* and *Enterococcus faecium* from naturally fermented Turkish foods**
Togay S., Keskin A. C., AÇIK L., Temiz A.
JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY, vol.109, no.3, pp.1084-1092, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **Stringent Mating-Type-Regulated Auxotrophy Increases the Accuracy of Systematic Genetic Interaction Screens with *Saccharomyces cerevisiae* Mutant Arrays**
Singh I., Pass R., Togay S., Rodgers J. W., Hartman J. L.
GENETICS, vol.181, no.1, pp.289-300, 2009 (SCI-Expanded)
- XX. **Antimicrobial poly(N-vinyl-2-pyrrolidone-alt-maleic anhydride)/poly(ethylene imine) macrocomplexes**
Temiz A., Togay S., Sener A., Guven G., Rzaev Z. M. O., Piskin E.
JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE, vol.102, no.6, pp.5841-5847, 2006 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Pathogenic potential of *Staphylococcus aureus* strains isolated from unpackaged ice cream samples sold in Istanbul**
Ede Çitesun E., Özmen Toğay S.
Food and Health, vol.10, no.1, pp.77-84, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Genotypic and Phenotypic Evaluation of Heavy Metal Resistance of Enterococcal Isolates from Seafood Products for Consumption Tüketime Sunulan Su Ürünlerinde Enterokok İzolatlarında Ağır Metal Direncinin Genotipik ve Fenotipik Olarak Değerlendirilmesi**
ÇARDAK M., ÖZMEN TOĞAY S., AY M.
Commagene Journal of Biology, vol.7, no.1, pp.58-64, 2023 (Scopus)
- III. **Investigation of microbiological quality of powdered infant formulas and their suitability for formula preparation recommendations**
Esin K., Özmen Toğay S.
Food and Health, vol.9, no.1, pp.27-36, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **The Effect of Probiotic and Omega-3 Supplements on Total Oxidant and Total Antioxidant Levels in Experimental Colitis**
Yoldaş İlkaç H., Kızıltan G., Ozansoy M., Kılıç Ü., Özmen Toğay S., Keskin İ., Özdemir E. M., Günal M. Y.
Clinical and Experimental Health Sciences, vol.11, pp.362-366, 2021 (ESCI)
- V. **Evaluation of some food safety-related characteristics of *Enterococcus faecium* and *Enterococcus faecalis* strains isolated from raw fish samples**
Karaalioglu O., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., soysal g., ÇARDAK M., BAĞCI U., EROL Ö.
Turkish Bulletin of Hygiene and Experimental Biology, vol.76, no.3, pp.341-352, 2019 (Scopus)
- VI. **İstanbul'daki hastane mutfaklarından alınan yüzey örneklerinde hijyenik durumun ve çalışan personelde hijyen farkındalığının belirlenmesi**
Ünal M. M., ÖZMEN TOĞAY S.
Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, vol.74, no.4, pp.307-320, 2017 (Scopus)
- VII. **Urfa Peynirlerinden İzole Edilen *Staphylococcus aureus* Suşlarında Enterotoksin Üretim Potansiyeli ve Metisilin Dirençliliği**
Bingöl K. K., ÖZMEN TOĞAY S.
Akademik Gıda, vol.15, no.1, pp.29, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

- VIII. **Torulospora delbrueckii ve Trichoderma atroviride Kullanılarak Pirinadan (Zeytin Katı Atığı) Biyoaroma Üretimi**
GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
Akademik Gıda, vol.12, no.3, pp.16-25, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Çanakkale de Satılan Keçi Peynirlerinin Hijyenik Kalitesinin Belirlenmesi**
ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
HASAD, vol.27, no.318, pp.46-48, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Gıda Kaynaklı Enterokokların Gıda ve İnsan Sağlığı Yönünden Önemi**
ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
GIDA, vol.36, no.5, pp.303-310, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Efficacy of Different Decontamination Treatments on Microbial Population of Leafy Vegetables**
TEMİZ A., BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S.
GIDA, vol.36, no.1, pp.9-15, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Pastırma Teknolojisi**
Özmen Toğay S.
in: Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Doç. Dr. Pınar Şanlıbaba, Dr. Yalçın Güçer, Editor, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, pp.321-329, 2022

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **ANTIBIOTIC RESİSTANCE OF LACTİC ACİD BACTERIA USING IN FOOD PRODUCTION**
Düven G., Cinar A., Özmen Toğay S.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.84-90
- II. **The Effects of A Food Industry by-product Coffee Silverskin on Kefir Microbiota**
Şahan Y., Değirmencioglu N., Özmen Toğay S., Yıldız E., Gültaş M., Gürbüz O.
1st International Conference on Preventive Medicine, 12 - 14 November 2019
- III. **Indigenous Non-Saccharomyces Yeast Diversity During Spontaneous Fermentation of 'Karalahna' and 'Cabernet Sauvignon' Grapes**
ÇELEBİ UZKUÇ N. M., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., Bayhan A., KIRCA TOKLUCU A.
35th International Specialised Symposium on Yeasts, Antalya, Turkey, 21 - 25 October 2019, pp.129
- IV. **Tek sağlık yönüyle enterokoklar: Dost mu? Düşman mı?**
ÖZMEN TOĞAY S., ÇARDAK M., AY M., BAĞCI U.
I. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Turkey, 21 - 23 November 2018
- V. **Investigation of Heavy Metal Resistance in Enterococcal Strains from Raw and Processed Seafood**
ÇARDAK M., AY M., ÖZMEN TOĞAY S.
5th International Vet-İstanbul Group Congress 8th International Scientific Meeting Days of Veterinary Medicine, 23 - 27 September 2018
- VI. **Antibiotic Susceptibility and Some Virulence Genes of Enterococcus faecalis and E. faecium Strains Isolated from Raw Fish Samples.**
KARAALIOĞLU O., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., ÇARDAK M.
1st International Food and Medicine Congress., 24 - 27 May 2018
- VII. **PREVALENCE AND ANTIBIOTIC RESISTANCE AND VIRULENCE CHARACTERISTICS OF ENTEROCOCCI IN RAW AND PROCESSED SEAFOOD PRODUCTS**
ÇARDAK M., AY M., ÖZMEN TOĞAY S., Aydın E., EROL Ö., Karaalioğlu O., BAĞCI U., YILDIRIM Z.
10th Balkan Congress of Microbiology, Sofya, Bulgaria, 16 - 18 November 2017, pp.320
- VIII. **Lactic acid bacteria isolated from human milk: antibacterial and probiotic characteristics**

BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S., Temiz A.

10th Balkan Microbiology Congress, Sofya, Bulgaria, 16 - 18 November 2017, pp.353

- IX. The evaluation of knowledge level about probiotics and consumption frequency of probiotic products in adults**
HIZLI H., ÇALIK S., ÖZMEN TOĞAY S.
Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Turkey, 14 October 2014 - 17 October 2017
- X. Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus Strains Isolated From Seafood Samples**
BAĞCI U., ÇARDAK M., ÖZMEN TOĞAY S., Aydın E., KARAALIOĞLU O., AY M., EROL Ö., YILDIRIM Z.
7. Veterinary Food Hygiene Congress, 4 - 08 October 2017
- XI. EFFECTS OF PROBIOTICS AND OMEGA-3 FATTY ACIDS ON INFLAMMATORY RESPONSE IN EXPERIMENTAL COLITIS MODEL**
YOLDAŞ ERTAN H., KIZILTAN G., ÖZMEN TOĞAY S., Keskin I., OZANSOY M., Kilic U., YIĞİT P., GÜNAL M. Y.
17. INTERNATIONAL NUTRITION AND DIAGNOSTIC CONFERENCE, PRAG, Czech Republic, 9 - 12 October 2017
- XII. Biosynthesis of Higher Alcohols and Acetate Esters from Orange Peel Waste by Kluyveromyces marxianus.**
DEMİRKOL A., İŞLETEN HOŞOĞLU M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., ELİBOL M.
. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Kapadokya, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.1102
- XIII. Real Time PCR Kit for Detection of Potential Food Allergen and GMO Soy Bean in Foods**
AY M., ÖZMEN TOĞAY S., EROL Ö., ÇARDAK M.
5th International Food RD Brokerage Event, 25 May 2017
- XIV. DNA BARCODING IN PROCESSED SEAFOOD**
ÇARDAK M., AY M., ÖZMEN TOĞAY S., EROL Ö., ORMANCI H. B.
5th International Food RD Brokerage Event, 25 May 2017
- XV. EVALUATION OF MICROBIOLOGICAL QUALITY OF COMMERCIAL KEFIR SAMPLES**
ÇIRAY Z., ÖZMEN TOĞAY S.
4th International VETİstanbul Group Congress, Almaty, Kazakhstan, 11 - 13 May 2017, pp.73
- XVI. Coagulase and DNase Activity And Methicillin Resistance Characteristics of Staphylococcal Strains Isolated from Ice Cream Samples**
EDE E., ÖZMEN TOĞAY S.
4th International VETİstanbul Group Congress, Almaty, Kazakhstan, 11 - 13 May 2017, pp.48
- XVII. Ev Yapımı Turşulardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Kültür Potansiyellerinin Araştırılması**
KOÇ F., ÖZMEN TOĞAY S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XVIII. Antibiotic Resistance Characteristics of Enterococcus Species Isolated From Organic And Non-Organic Cheeses**
YAMANER C., ÖZMEN TOĞAY S.
27th International Scientific-Expert Congress of Agriculture and Food Industry, Bursa, Turkey, 26 - 28 September 2016
- XIX. Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus Strains Isolated from Organic and Conventional Cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S.
Days of Veterinary Medicine 2016, Struga, Macedonia, 22 - 24 September 2016
- XX. Human Milk as a Potential Source of Probiotics: Bacteriocin Producing and Cholesterol Lowering Ability**
BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
EUROFOODCHEM XVIII Upcoming Challenges in Food Science, Madrid, Spain, 13 - 16 October 2015
- XXI. İstanbul'da Satılan Açık Dondurmaların Hijyenik Kalitesinin Değerlendirilmesi**
GÜLEN G., YÜKSEL P., ÖZMEN TOĞAY S.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Turkey, 7 - 11 October 2015

- XXII. **Relationship Between Nutrition Inflammatory Bowel Diseases and Anemia**
YOLDAŞ ERTAN H., HIZLI H., ÖZMEN TOĞAY S.
15th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Czech Republic, 5 - 08 October 2015
- XXIII. **Determination of The Antimicrobial Activity of Lactic Acid Bacteria Obtained from Traditionally Fermented Turkish Foods**
MERT F., KOÇ F., ÖZMEN TOĞAY S., AĞEL E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXIV. **Potential Effects of Traditional Turkish Fermented Foods on Gut Microbiota**
YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXV. **Investigation of Enterocin Encoding enta and entb Genes in Enterococci Strains Isolated From Some Traditional Turkish Cheeses**
AY M., EROL Ö., ÖZMEN TOĞAY S., AKSU F., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXVI. **Investigation of Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus Strains Isolated From Traditional Turkish Cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S., SANDIKÇI ALTUNATMAZ S., AKSU F., ISSA G., AKSU H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXVII. **Tarhana is a Good Source for Hunger Challenge**
BÜYÜKUSLU N., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., GARİPAĞAOĞLU DENİZHAN M.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAYBOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XXVIII. **Organik Pazar ve Semt Pazarlarında Satılan Peynirlerde Koagulaz Pozitif Stafilokok Varlığının Araştırılması**
ŞENSÖZ M. G., ALPASLAN C., ÖZMEN TOĞAY S.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 5 May - 05 July 2015
- XXIX. **Ev Tipi Eriştelerin ve Bu Eriştelerin Yapıldığı Unların Mikrobiyolojik Kalitesinin Değerlendirilmesi**
ÇELEBİ F. B., KILIÇOĞLU E., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S.
Uluslararası Katılımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Sakarya, Turkey, 20 - 23 May 2015
- XXX. **Organik Gıda Tüketim Alışkanlığı ve Sıklığı Üzerine Bir Araştırma**
AKKAL C., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., BÜYÜKUSLU N.
Uluslararası Katılımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Sakarya, Turkey, 20 - 23 May 2015
- XXXI. **Tüketicilerin Ambalajlı Süt ve Sokak Sütüne Bakış Açılarının Değerlendirilmesi**
AĞIR F., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., BÜYÜKUSLU N.
1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, İstanbul, Turkey, 16 - 18 April 2015
- XXXII. **Beslenme Eğitimi Alan ve Almayan Öğrenciler Arasındaki Posa Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırılması**
SEVİNÇER S., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., ESİN K., BÜYÜKUSLU N.
1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, İstanbul, Turkey, 16 - 18 April 2015
- XXXIII. **Prebiyotik Tüketiminin Değerlendirilmesi**
DEDE K., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., BÜYÜKUSLU N.
1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, İstanbul, Turkey, 16 - 18 April 2015
- XXXIV. **Molecular Identification of Yeasts from Traditional Turkish Cheeses for Selection of Strains Possessing Flavour Production Potential**
ÖZMEN TOĞAY S., CAPECE A., AKSU H., ROMANO P., YÜCEER Y.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Turkey, 5 - 07 November 2014

- XXXV. **Investigation of slimming herbal tea consumption and reasons in overweight and obese women**
HIZLI H., ADIYEKE D., ÖZMEN TOĞAY S.
Annual Conference & Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, İstanbul, Turkey, 14 - 17 October 2014
- XXXVI. **Production of Bioflavours by Fungal Metabolisms: The Concepts of Trichoderma atroviridae and Aspergillus sojae**
GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
5th European Yeast Flavour Workshop Conference, Montreuil, France, 5 May - 05 July 2014
- XXXVII. **Anne Sütü Kaynaklı Enterococcus faecalis izolatlarında Enterosin Genlerinin Araştırılması**
AY M., ÖZMEN TOĞAY S., EROL Ö., TÜRKÖZ Ö.
22. Ulusal Biyoloji Kongresi, Eskişehir, Turkey, 23 - 27 June 2014
- XXXVIII. **Investigation of Bacteriocin Encoding Genes in Enterococcus faecium and E. faecalis Isolated from Traditional Turkish Sausages**
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., EROL Ö.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- XXXIX. **Effects of Olive Oil Phenolics on H₂O₂-Induced Mitochondrial and Nuclear DNA Damage in Human Lymphocytes**
EROL Ö., AY M., ÖZMEN TOĞAY S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Struga-Ohrid, 24 - 26 October 2013
- XL. **Determination of Hygienic Quality and Salt Content of Turkish White and Kasseri Cheeses Produced in Marmara Region**
AĞEL E., ÖZMEN TOĞAY S., BÜYÜKUSLU N.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- XLI. **Phenotypic and Genotypic Investigations of Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus Strains Isolated from Traditional Turkish Cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucases, Struga-Ohrid, Macedonia, 24 - 26 October 2013
- XLII. **Optimization of Bioflavour Production from Whey bu Using Kluyveromyces marxianus A response surface approach**
GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
4th European Yeast Flavour Workshop Conference, Freising, Germany, 22 - 23 July 2013
- XLIII. **Bioflavour production from rice bran by using Kluyveromyces marxianus and Debaromyces hansenii**
GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
4th European Yeast Flavour Workshop Conference, Freising, Germany, 22 - 23 July 2013
- XLIV. **Bioflavour production from Agro-wastes: Tomato and red pepper pomaces**
GÜNEŞER O., demirkol a., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
4th European yeast flavour workshop conference, Biotechnology for natural flavour production, 22 July 2103 - 23 July 2013
- XLV. **Gıda Endüstrisi Atıklarından Elde Edilen Bakteriyel Selülozdan Antimikrobiyal Gıda Kaplaması ve Yeni Nesil Mikroçip-Elektrohidrodinamik Atomizasyon Yöntemi ile Akıllı Biyosensör Gıda Ambalajı Üretimi**
ÖZMEN TOĞAY S., ALTUN E., GÜNDÜZ O., EKREN N., ŞENGİL A. Z.
III. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 21 April 2015 - 23 May 2013
- XLVI. **The Effects of Nutritional Polyamines on Human Health**
BÜYÜKUSLU N., ÖZMEN TOĞAY S.
EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Turkey, 7 - 10 May 2013
- XLVII. **Enterokokların Probiyotik Mikroorganizma Olarak Önemi**

ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.

Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2013

XLVIII. SÜTTE ENDÜSTRİYEL İŞLEMLER SONUCU ORTAYA ÇIKAN DEĞİŞİMLER

YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S.

35. Pediatri Günleri ve 14. Pediatri Hemşireliği Günleri, İstanbul, Turkey, 9 - 12 April 2013

XLIX. Anne sütü kaynaklı Enterococcus faecalis izolatlarının antibiyotik dirençlilik özelliklerinin belirlenmesi

ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.

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

L. Sucuk Kaynaklı Enterokok İzolatlarının Antimikrobiyel Aktivite Potansiyellerinin Belirlenmesi

ÖZMEN TOĞAY S., AY M.

21. Ulusal Biyoloji Kongresi, İzmir, Turkey, 3 - 07 September 2012

LI. Antibiotic resistance of Listeria monocytogenes isolates from raw meat and environmental samples at retail markets in Istanbul

AĞEL E., ÖZMEN TOĞAY S.

23rd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Turkey, 3 - 07 September 2012

LII. Production of Natural Flavour Compounds By Rhizopus oryzae and Candida tropicalis Grown on Olive Pomace

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

3rd European Yeast Flavour Workshop, VEVEY, Switzerland, 20 - 22 June 2012

LIII. Bioaroma Compounds Produced from Orange Peel

DEMİRKOL A., GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

3rd European Yeast Flavour Workshop, VEVEY, Switzerland, 20 - 22 June 2012

LIV. Süt Endüstrisi İçin Yerel Fonksiyonel Kültür Üretimi

ÖZMEN TOĞAY S., AY M., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 29 May 2012

LV. İnsan Metabolizmasında Fonksiyonel Özelliklere Sahip Biyolojik Aktif Peptitlerin Üretimi

GÜNEŞER O., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S.

TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 29 May 2012

LVI. Determination of Enzyme Profile and Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus faecium S1-5 Strain Isolated from Turkish Sausage

ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U.

International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011

LVII. Potential Use of Olive Pomace to Produce Bioaroma

YÜCEER Y., GÜNEŞER O., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

2nd European Yeast Flavour Workshop, Delft, Netherlands, 26 - 27 May 2011

LVIII. Goat Cheese: Aroma-Active Compounds, Sensory Properties and Lactic Acid Bacteria

YÜCEER Y., GÜNEŞER O., ÖZMEN TOĞAY S.

IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, Atina, Greece, 16 - 18 May 2011

LIX. Sucuk Kaynaklı Enterococcus faecalis ve Enterococcus faecium un Gıda Güvenliği Yönüyle Değerlendirilmesi

ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.

I. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı, Aydın, Turkey, 2 - 03 December 2010

LX. Some Technological Characteristics of Enterococcus faecium S1-5 Strain Isolated from Turkish Sausage

ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U., TEMİZ A., AKDEMİR F., İDE T.

EFFOST Annual Meeting, Food and Health, Dublin, Ireland, 10 - 12 November 2010

LXI. Production and Optimization of Natural Flavour Compounds from Agricultural Waste Using Biotechnology

YÜCEER Y., GÜNEŞER O., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.

European Cooperation in Science and Technology (COST) Action FA0907, European Yeast Flavour Workshop, Toulouse, France, 28 - 29 October 2010

- LXII. **Plasmid profile and antibiotic resistance of enterococci isolated from some naturally fermented foods in Turkey**
ÖZMEN TOĞAY S., ÇELEBİ KESKİN A., AÇIK L., TEMİZ A.
TUBİTAK-MAM 3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 25 April - 27 September 2009
- LXIII. **Doğal fermente sucuklarda enterokok varlığı ve önemi**
ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U., TEMİZ A.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009
- LXIV. **The presence and importance of enterococci in naturally fermented Turkish white cheese**
ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
SAFE consortium 2nd International Congress on Food Safety 'Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health, Girona, Spain, 27 - 29 April 2009
- LXV. **Identification of lactic acid bacteria from human milk**
ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U., AĞEL E., TEMİZ A.
SAFE consortium 2nd International Congress on Food Safety 'Novel Technologies and Food Quality, Safety and Health, Girona, Spain, 27 - 29 April 2009
- LXVI. **Çeşitli Prebiyotiklerin Bifidobacterium animalis subsp. lactis Bb-12'nin Gelişimi ve Asitlik Geliştirme Özelliği Üzerine in vitro Etkileri**
ŞENER A., TEMİZ A., ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXVII. **Enterobacter sakazakii ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U., ŞENER A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXVIII. **Çiğ Tüketilen Sebzelere Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemleri**
BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXIX. **Human Breast Milk: A Source of Probiotics**
ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
5th International Congress on Food Technology, Selanik, Greece, 9 - 11 March 2007
- LXX. **Bağırsak Spiroketozisi ve Gıda Hijyeni Açısından Önemi**
ÖZMEN TOĞAY S.
II. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul, Turkey, 18 - 20 September 2006
- LXXI. **Marul, Roka ve Maydanoz Örneklerine Uygulanan Yüzey Dekontaminasyon Yöntemlerinin Mikrobiyolojik Kalite Üzerine Etkisi**
TEMİZ A., ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U.
V. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Ankara, Turkey, 12 - 15 April 2006

Supported Projects

ŞAHAN Y., CANSEV A., ÖZMEN TOĞAY S., YIĞİT ÇINAR A., ÇELİK G., Project Supported by Higher Education Institutions, Bursa Bölgesinde Yetiştirilen Bayrampaşa Enginar Çeşidi Atıklarının Karakterizasyonu ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanaklarının Değerlendirilmesi, 2023 - Continues

ŞAHAN Y., ÖZMEN TOĞAY S., AYDIN Ö. Ş., TURAN N., MANARGA BİRLİK P., Project Supported by Higher Education Institutions, Soğuk Plazma Uygulamasının Mısırdaki Zearalonon Giderimi ve Biyoerişilebilirliği ile A ve E Vitamin İçerikleri Üzerine Etkisi, 2023 - Continues

ÖZMEN TOĞAY S., ŞAHAN Y., DOĞAN H., KARAGÜL YÜCEER Y., GÜLKUN G., ROSS P., STANTON C., DÜVEN G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekşi Maya Starterleri İle Karaklık ve Mor Patates Unlarından Üretilen Tarhanaların Fonksiyonel Karakterizasyonu, 2023 - Continues

Özmen Toğay S., Düven G., Yiğit Çınar A., Bağcı U., Ay M., Yüceer Y., Bulurman B., TÜBİTAK - AB COST Project, Investigation of Potential GABA (Gamma Amino Butyric Acid) Producing Psychobiotic Strains in Boza Produced Using Different Raw Materials, 2024 - 2026

Özmen Toğay S., Şahan Y., Düven G., Stanton C., Ross P., Koç F., Sabuncu M., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Hammaddeler Kullanılarak Üretilen Tarhanaların ve Mikrobiyotasındaki Laktik Asit Bakteri İzolatlarının Gıda Endüstrisi ve İnsan Sağlığı Açısından Fonksiyonel Özelliklerinin Araştırılması, 2022 - 2025

ŞAHAN Y., ÖZMEN TOĞAY S., H2020 Project, "Developing innovative plant-based added-value food products through the promotion of local Mediterranean nut and legume crops (LOCALNUTLEG)", 2021 - 2024

Düven G., Özmen Toğay S., Ay M., Parlak Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Functional characterization of microorganisms isolated from sourdoughs collected from Bursa region., 2022 - 2023

ÖZMEN TOĞAY S., İnkaya Dünder A. N., BAĞCI U., TUBITAK Project, Eksi hamurlardan izole edilen FODMAPs azaltıcı laktobasil susları kullanılarak fonksiyonel ekmek üretimi, 2021 - 2023

ÖZMEN TOĞAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Zeytin Yaprağı Ekstraktının Sucuk Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2020 - 2021

Gültaş M., Değirmecioğlu N., Özmen Toğay S., Yıldız E., Güllun G., Project Supported by Higher Education Institutions, Ticari Kefir Kültürlerinin In-vitro Biyocanlılıklarının Raf ömrü Süresince Değerlendirilmesi, HDP(SAĞBF)-2020/17, 2020 - 2021

Gültaş M., Şahan Y., Özmen Toğay S., Değirmecioğlu N., Gürbüz O., Yıldız E., Project Supported by Higher Education Institutions, Fonksiyonel Bir İçecek: Kahve Çekirdeği Zarı ile Zenginleştirilmiş Kefir, 2019 - 2021

Özmen Toğay S., Yüceer Y., Kırca Toklucu A., İşleten Hoşoğlu M., TUBITAK Project, Nano/Mikroemülsiyonla Stabilize Edilmiş Esansiyel Yağların Aromatik, Antioksidan ve Antimikrobiyal Özelliklerinin Belirlenmesi: Portakal Suyu Uygulaması, 2017 - 2020

Özmen Toğay S., Çardak M., Ay M., Bağcı U., Yıldırım Z., Erol Tınaztepe Ö., TUBITAK Project, Çiğ ve İşlenmiş Su Ürünlerinden İzole Edilen Enterokokların Gıda Güvenliği ve Bakteriyosin Üretim Potansiyeli Yönüyle Değerlendirilmesi, 2016 - 2018

Özmen Toğay S., Yoldaş İlktaç H., TUBITAK Project, Deneysel kolit modelinde probiyotik ve omega-3 yağ asitlerinin inflamatuvar yanıtta etkileri, 2015 - 2017

Özmen Toğay S., Koç F., TUBITAK Project, Ev yapımı turşulardan izole edilen laktik asit bakterilerinin probiyotik kültür potansiyellerinin araştırılması, 2015 - 2016

Özmen Toğay S., Kırca Toklucu A., Yüceer Y., Ay M., TUBITAK Project, Spontan ve saf maya fermentasyonunun Karalahna ve Cabernet Sauvignon üzümünden elde edilen şarabın uçucu bileşik fenolik madde ve antosiyaninleri üzerine etkisi ve spontan fermentasyonda rol alan mayaların tanımlanması, 2014 - 2016

Özmen Toğay S., Yüceer Y., Kırca Toklucu A., Elibol M., TÜBİTAK - AB COST Project, Mikroorganizmalar Kullanılarak Doğal Aroma Maddelerinin Tarımsal Atıklardan Üretimi ve Optimizasyonu, 2011 - 2014

ÖZMEN TOĞAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Gıda Kaynaklı Enterococcus faecium ve Enterococcus faecalis İzolatlarının Patojenite Potansiyellerinin ve Bakteriyosin Oluşturma Özelliklerinin Araştırılması, 2011 - 2013

ÖZMEN TOĞAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Enterococcus faecium S1 5 İzolatının Gıda Teknolojisi Açısından Önemli Bazı Özelliklerinin Araştırılması, 2010 - 2011

TUBITAK Project, Gıdalardan İzole Edilen Enterococcus faecalis ve E faecium un Plazmid Profili Virulens Genleri ve Antibiyotik Dirençliliğinin Belirlenmesi, 2008 - 2009

ÖZMEN TOĞAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Fermente Gıdalardan Enterokokların İzolasyonu ve Tanımlanması, 2007 - 2008

ÖZMEN TOĞAY S., Project Supported by Higher Education Institutions, Çanakkale İlindeki Mezbahaların Kritik Kontrol Noktalarından Alınan Numunelerde Koliform Escherichia coli ve Escherichia coli 0157 H7 nin Varlığı Üzerine Araştırmalar, 2001 - 2002

Patent

Şahan Y., Özmen Toğay S., A FUNCTIONAL AND GLUTEN-FREE TRADITIONAL COOKIE, Patent, CHAPTER A Human Needs,

The Invention Recourse Number: PCT/TR2023/051261 , Standard Registration, 2023

Şahan Y., Özmen Toğay S., FONKSİYONEL VE GLUTENSİZ GELENEKSEL BİR KURABİYE, Patent, CHAPTER A Human Needs,

The Invention Recourse Number: 2023/009285 , Standard Registration, 2023

Gürbüz O., Şahan Y., Yıldız E., Gültaş M., Özmen Toğay S., Değirmencioglu N., KAHVE ÇEKİRDEĞİ ZARI KATKILI KEFİR

ÜRÜNÜ VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Recourse Number: 2019/14162 ,

Standard Registration, 2019

Activities in Scientific Journals

Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), Publication Committee Member, 2018 - Continues

Scientific Research / Working Group Memberships

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Tek Sağlık Çalışma Grubu, Bursa Uludağ University, Türkiye, <https://www.tmc-online.org/index.php?func=Content&ID=26>, 2019 - Continues

Metrics

Publication: 106

Citation (WoS): 127

Citation (Scopus): 233

H-Index (WoS): 6

H-Index (Scopus): 9