

Prof. Dr. SİNE ÖZMEN TOĞAY

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 224 941 629](tel:+90224941629)

E-posta: sinetogay@uludag.edu.tr

Diğer E-posta: sineozmen@gmail.com

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

Posta Adresi: Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: GrM3pacAAAAJ

ORCID: 0000-0002-8851-1803

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

ScopusID: 36468917400

Yoksis Araştırmacı ID: 49062

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2003 - 2010

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2000 - 2002

Lisans, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Pr., Türkiye 1993 - 1998

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2023 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2018 - 2023

Yrd. Doç. Dr., Bursa Uludağ Üniversitesi, ZİRAAT FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2016 - 2018

Yrd. Doç. Dr., İstanbul Medipol Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2013 - 2016

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2012

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2010

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2003

Verdiği Dersler

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

Yönetilen Tezler

Özmen Toğay S., Su ürünü kaynaklı enterokok izolatlarının antimikrobiyel aktivite potansiyelinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.SOYSAL(Öğrenci), 2020
Özmen Toğay S., Çiğ ve işlenmiş su ürünlerinden izole edilen enterokokların gıda güvenliği yönünden değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, O.KARAALIOĞLU(Öğrenci), 2019
Özmen Toğay S., Piyasa satılan ticari kefirlerin mikrobiyal kalitesinin değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, Z.ÇIRAY(Öğrenci), 2017
Özmen Toğay S., Organik ve organik olmayan peynirlerden izole edilen enterokokların antibiyotik direnç özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, C.YAMANER(Öğrenci), 2016
Özmen Toğay S., İstanbul ve Şanlıurfa'da satışı sunulan urfa peynirlerinin koagülaz pozitif staphylococcus aureus yönüyle karşılaştırılması, Yüksek Lisans, K.BİNGÖL(Öğrenci), 2016
Özmen Toğay S., İstanbul ilinde açıkta satılan dondurmaların koagülaz pozitif staphylococcus aureus yönüyle incelenmesi, Yüksek Lisans, E.EDE(Öğrenci), 2016
Özmen Toğay S., İstanbul ilindeki pazar ve marketlerde açıkta satılan beyaz peynirlerin hijyenik yönden değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, E.BİLGE(Öğrenci), 2016
Özmen Toğay S., Hastane mutfaklarından alınan yüzey örneklerinde hijyenik durumun ve çalışan personelde hijyen farkındalığının belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.MAHMUT(Öğrenci), 2015

Jüri Üyelikleri

Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadroya Atama, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Kasım, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.53, sa.3, ss.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, cilt.59, sa.7, ss.2884-2893, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **SCREENING OF ANTIBIOTIC RESISTANCE AND VIRULENCE GENES OF ENTEROCOCCUS SPP. STRAINS ISOLATED FROM URFA CHEESE**
Özmen Toğay S., Karayigit Ş.
Tarım Bilimleri Dergisi-Journal Of Agricultural Sciences, cilt.10, sa.3, ss.1-5, 2022 (SCI-Expanded)

- IV. **Impact of coffee silverskin on *in-vitro* viability of kefir culture during storage**
Ozmen-Togay S., Gulkun G., Degirmencioglu N., GÜLDAŞ M., YILDIZ E., ŞAHAN Y., GÜRBÜZ O.
MLJEKARSTVO, cilt.72, sa.1, ss.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, cilt.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, cilt.69, sa.3, ss.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, cilt.40, ss.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, cilt.246, sa.1, ss.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, cilt.64, sa.6, ss.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, cilt.114, ss.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, cilt.70, sa.4, ss.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, cilt.48, sa.2, ss.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, cilt.25, sa.6, ss.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, cilt.36, sa.4, ss.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 FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.22, sa.5, ss.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, cilt.38, sa.6, ss.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, cilt.38, sa.3, ss.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, cilt.109, sa.3, ss.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, cilt.181, sa.1, ss.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, cilt.102, sa.6, ss.5841-5847, 2006 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.10, sa.1, ss.77-84, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.7, sa.1, ss.58-64, 2023 (Scopus)
- III. **Toz bebek mamalarının mikrobiyolojik kalitelerinin ve mama hazırlama önerilerine uygunluğunun araştırılması**
Esin K., Özmen Toğay S.
Food and Health, cilt.9, sa.1, ss.27-36, 2023 (Hakemli Dergi)
- 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., Günel M. Y.
Clinical and Experimental Health Sciences, cilt.11, ss.362-366, 2021 (ESCI)
- V. **Evaluation of some food safety-related characteristics of *Enterococcus faecium* and *Enterococcus faecalis* strains isolated from raw fish samples**
Karaalioğlu O., ÖZMEN TOĞAY S., AY M., soysal g., ÇARDAK M., BAĞCI U., EROL Ö.
Turkish Bulletin of Hygiene and Experimental Biology, cilt.76, sa.3, ss.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, cilt.74, sa.4, ss.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, cilt.15, sa.1, ss.29, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Torulasporea 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, cilt.12, sa.3, ss.16-25, 2014 (Hakemli Dergi)

IX. Çanakkale de Satılan Keçi Peynirlerinin Hijyenik Kalitesinin Belirlenmesi

ÖZMEN TOĞAY S., GÜNEŞER O., YÜCEER Y.

HASAD, cilt.27, sa.318, ss.46-48, 2011 (Hakemli Dergi)

X. Gıda Kaynaklı Enterokokların Gıda ve İnsan Sağlığı Yönünden Önemi

ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.

GIDA, cilt.36, sa.5, ss.303-310, 2011 (Hakemli Dergi)

XI. Efficacy of Different Decontamination Treatments on Microbial Population of Leafy Vegetables

TEMİZ A., BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S.

GIDA, cilt.36, sa.1, ss.9-15, 2011 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Pastırma Teknolojisi

Özmen Toğay S.

Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, Doç. Dr. Pınar Şanlıbaba, Dr. Yalçın Güçer, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.321-329, 2022

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. GIDA ÜRETİMİNDE KULLANILAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNDE ANTİBİYOTİK DİRENCİ

Düven G., Cinar A., Özmen Toğay S.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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 Kasım 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, Türkiye, 21 - 25 Ekim 2019, ss.129

IV. Tek sağlık yönüyle enterokoklar: Dost mu? Düşman mı?

ÖZMEN TOĞAY S., ÇARDAK M., AY M., BAĞCI U.

I. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Türkiye, 21 - 23 Kasım 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 Eylül 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 Mayıs 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, Bulgaristan, 16 - 18 Kasım 2017, ss.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, Bulgaristan, 16 - 18 Kasım 2017, ss.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, Türkiye, 14 Ekim 2014 - 17 Ekim 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 Ekim 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, Çek Cumhuriyeti, 9 - 12 Ekim 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, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.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 Mayıs 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 Mayıs 2017
- XV. EVALUATION OF MICROBIOLOGICAL QUALITY OF COMMERCIAL KEFIR SAMPLES**
ÇIRAY Z., ÖZMEN TOĞAY S.
4th International VETİstanbul Group Congress, Almaty, Kazakistan, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.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, Kazakistan, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.48
- XVII. Ev Yapımı Turşulardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Kültür Potansiyellerinin Araştırılması**
KOÇ F., ÖZMEN TOĞAY S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016
- XIX. Antimicrobial Activity Potential of Enterococcus Strains Isolated from Organic and Conventional Cheeses**
ÖZMEN TOĞAY S.
Days of Veterinary Medicine 2016, Struga, Makedonya, 22 - 24 Eylül 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, İspanya, 13 - 16 Ekim 2015
- XXI. İstanbul'da Satılan Açık Dondurmaların Hijyenik Kalitesinin Değerlendirilmesi**
GÜLEN G., YÜKSEL P., ÖZMEN TOĞAY S.
6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015
- XXII. Relationship Between Nutrition Inflammatory Bowel Diseases and Anemia**
YOLDAŞ ERTAN H., HIZLI H., ÖZMEN TOĞAY S.

15th International Nutrition & Diagnostics Conference, PRAG, Çek Cumhuriyeti, 5 - 08 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Türkiye, 5 Mayıs - 05 Temmuz 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 Katımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Sakarya, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 2015
- XXX. **Organik Gıda Tüketim Alışkanlığı ve Sıklığı Üzerine Bir Araştırma**
AKKAL C., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., BÜYÜKUSLU N.
Uluslararası Katımlı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi, Sakarya, Türkiye, 20 - 23 Mayıs 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, Türkiye, 16 - 18 Nisan 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, Türkiye, 16 - 18 Nisan 2015
- XXXIII. **Prebiyotik Tüketiminin Değerlendirilmesi**
DEDE K., YOLDAŞ ERTAN H., ÖZMEN TOĞAY S., BÜYÜKUSLU N.
1. İstanbul Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Nisan 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, Türkiye, 5 - 07 Kasım 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, Türkiye, 14 - 17 Ekim 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, Fransa, 5 Mayıs - 05 Temmuz 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, Türkiye, 23 - 27 Haziran 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 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 Ekim 2013
- XL. **Determination of Hygienic Quality and Salt Content of Turkish White and Kasserı 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 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, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- XLII. **Optimization of Bioflavour Production from Whey bu Using *Kluyveromyces marxianus* A responce surface approach**
GÜNEŞER O., DEMİRKOL A., YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S., İŞLETEN HOŞOĞLU M., ELİBOL M.
4th European Yeast Flavour Workshop Conference, Freising, Almanya, 22 - 23 Temmuz 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, Almanya, 22 - 23 Temmuz 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 Temmuz 2103 - 23 Temmuz 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, Türkiye, 21 Nisan 2015 - 23 Mayıs 2013
- XLVI. **The Effects of Nutritional Polyamines on Human Health**
BÜYÜKUSLU N., ÖZMEN TOĞAY S.
EUROFOODCHEM XVII, İstanbul, Türkiye, 7 - 10 Mayıs 2013
- XLVII. **Enterokokların Probiyotik Mikroorganizma Olarak Önemi**
ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
Uluslararası Katılımlı I. Ulusal Probiyotik Prebiyotik ve Fonksiyonel Gıdalar Kongresi, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2013

XLVIII. SÜTTE ENDÜSTRİYEL İŞLEMLER SONUCU ORTAYA ÇIKAN DEĞİŞİMLER

YÜCEER Y., ÖZMEN TOĞAY S.

35. Pediatri Günleri ve 14. Pediatri Hemşireliği Günleri, İstanbul, Türkiye, 9 - 12 Nisan 2013

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

ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

L. Sucuk Kaynaklı Enterokok İzolatlarının Antimikrobiyel Aktivite Potansiyellerinin Belirlenmesi

ÖZMEN TOĞAY S., AY M.

21. Ulusal Biyoloji Kongresi, İzmir, Türkiye, 3 - 07 Eylül 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, Türkiye, 3 - 07 Eylül 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, İsviçre, 20 - 22 Haziran 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, İsviçre, 20 - 22 Haziran 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, Türkiye, 29 Mayıs 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, Türkiye, 29 Mayıs 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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 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, Hollanda, 26 - 27 Mayıs 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, Yunanistan, 16 - 18 Mayıs 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, Türkiye, 2 - 03 Aralık 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, İrlanda, 10 - 12 Kasım 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, Fransa, 28 - 29 Ekim 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, Türkiye, 25 Nisan - 27 Eylül 2009
- LXIII. **Doğal fermente sucuklarda enterokok varlığı ve önemi**
ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U., TEMİZ A.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 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, İspanya, 27 - 29 Nisan 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, İspanya, 27 - 29 Nisan 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, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- LXVII. **Enterobacter sakazakii ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U., ŞENER A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- LXVIII. **Çiğ Tüketilen Sebzelere Uygulanan Yüze Dekontaminasyon Yöntemleri**
BAĞCI U., ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008
- LXIX. **Human Breast Milk: A Source of Probiotics**
ÖZMEN TOĞAY S., TEMİZ A.
5th International Congress on Food Technology, Selanik, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007
- LXX. **Bağırsak Spiroketozisi ve Gıda Hijyeni Açısından Önemi**
ÖZMEN TOĞAY S.
II. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, İstanbul, Türkiye, 18 - 20 Eylül 2006
- LXXI. **Marul, Roka ve Maydanoz Örneklerine Uygulanan Yüze Dekontaminasyon Yöntemlerinin Mikrobiyolojik Kalite Üzerine Etkisi**
TEMİZ A., ÖZMEN TOĞAY S., BAĞCI U.
V. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, Ankara, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2006

Desteklenen Projeler

ŞAHAN Y., CANSEV A., ÖZMEN TOĞAY S., YİĞİT ÇINAR A., ÇELİK G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa Bölgesinde Yetiştirilen Bayrampaşa Enginar Çeşidi Atıklarının Karakterizasyonu ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanaklarının Değerlendirilmesi, 2023 - Devam Ediyor

ŞAHAN Y., ÖZMEN TOĞAY S., AYDIN Ö. Ş., TURAN N., MANARGA BİRLİK P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Plazma Uygulamasının Mısırdaki Zearalonon Giderimi ve Biyoerişilebilirliği ile A ve E Vitamin İçerikleri Üzerine Etkisi, 2023 - Devam Ediyor

ÖZMEN TOĞAY S., ŞAHAN Y., DOĞAN H., KARAGÜL YÜCEER Y., GÜLKUN G., ROSS P., STANTON C., DÜVEN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekşi Maya Starterleri İle Karakalçık ve Mor Patates Unlarından Üretilen Tarhanaların Fonksiyonel Karakterizasyonu, 2023 - Devam Ediyor

Özmen Toğay S., Düven G., Yiğit Çınar A., Bağcı U., Ay M., Yüceer Y., Bulurman B., TÜBİTAK - AB COST Projesi, Farklı Ham Maddeler Kullanılarak Üretilen Bozalarda GABA (Gamma Amino Bütirik Asit) Üreticisi Potansiyel Psikobiyotik Suşların Araştırılması, 2024 - 2026

Özmen Toğay S., Şahan Y., Düven G., Stanton C., Ross P., Koç F., Sabuncu M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., UFUK 2020 Projesi, "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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bursa bölgesinden toplanan ekşi hamurlardan izole edilen mikroorganizmaların fonksiyonel karakterizasyonu, 2022 - 2023

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

ÖZMEN TOĞAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Zeytin Yaprağı Ekstraktının Sucuk Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2020 - 2021

Gültaş M., Değirmencioğlu N., Özmen Toğay S., Yıldız E., Gülkun G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ticari Kefir Kültürlerinin In-vitro Biyocanlılıklarının Raf ömrü Süresince Değerlendirilmesi, HDP(SAĞBF)-2020/17, 2020 - 2021

Gültaş M., Şahan Y., Özmen Toğay S., Değirmencioğlu N., Gürbüz O., Yıldız E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Fonksiyonel Bir İçecek: Kahve Çekirdeği Zarı ile Zenginleştirilmiş Kefir, 2019 - 2021

Özmen Toğay S., Yüceer Y., Kırca Toklucu A., İşleten Hoşoğlu M., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, Çiğ ve İşlenmiş Su Ürünlerinden İzole Edilen Enterokokların Gıda Güvenliği ve Bakteriyosin Üretim Potansiyeli Yönüyle Değerlendirilmesi, 2016 - 2018

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

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

Özmen Toğay S., Kırca Toklucu A., Yüceer Y., Ay M., TÜBİTAK Projesi, Spontan ve saf maya fermentasyonunun Karalahna ve Cabernet Sauvignon üzümlerinden 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 Projesi , Mikroorganizmalar Kullanılarak Doğal Aroma Maddelerinin Tarımsal Atıklardan Üretimi ve Optimizasyonu, 2011 - 2014

ÖZMEN TOĞAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Kaynaklı Enterococcus faecium ve Enterococcus faecalis İzolatlarının Patojenite Potansiyellerinin ve Bakteriyosin Oluşturma Özelliklerinin Araştırılması, 2011 - 2013

ÖZMEN TOĞAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enterococcus faecium S1 5 İzolatının Gıda Teknolojisi Açısından Önemli Bazı Özelliklerinin Araştırılması, 2010 - 2011

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

ÖZMEN TOĞAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Fermente Gıdalardan Enterokokların İzolasyonu ve Tanımlanması, 2007 - 2008

ÖZMEN TOĞAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: PCT/TR2023/051261 , Standart Tescil, 2023

Şahan Y., Özmen Toğay S., FONKSİYONEL VE GLUTENSİZ GELENEKSEL BİR KURABİYE, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2023/009285 , Standart Tescil, 2023

Gürbüz O., Şahan Y., Yıldız E., Gültaş M., Özmen Toğay S., Değirmencioğlu N., KAHVE ÇEKİRDEĞİ ZARI KATKILI KEFİR ÜRÜNÜ VE ÜRETİM YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/14162 , Standart

Tescil, 2019

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), Yayın Kurul Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

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

Metrikler

Yayın: 106

Atf (WoS): 127

Atf (Scopus): 233

H-İndeks (WoS): 6

H-İndeks (Scopus): 9