

# Prof. Dr. FİGEN KOREL

**Adı Soyadı:** Figen KOREL

**Ünvanı:** Profesör

**Öğrenim Durumu:**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği Bölümü	Ege Üniversitesi	1992
Y. Lisans	Gıda Bilimleri	Clemson University (USA)	1996
Doktora	Gıda Bilimleri ve Beslenme	University of Florida (USA)	2000

**Akademik Ünvanlar:**

**Doçentlik Tarihi** : 2009

**Profesörlük Tarihi** : 2014

**İdari Görevler:**

Koordinator Yrd.	İYTE Uluslararası İlişkiler Ofisi	2004-2005
Müdür	İYTE Sürekli Eğitim Merkezi	2005-2006
Endüstriyel İlişkiler Birimi Danışma Kurulu Üyesi	İYTE	2008-2011
Fakülte Kurulu Üyesi (Doçent Temsilcisi)	İYTE Mühendislik Fakültesi	2009-2012
Bölüm Başkan Yrd.	İYTE Gıda Müh. Böl.	2011-2013
Erasmus Koordinatörü	İYTE Gıda Müh. Böl.	2013-
Yönetim Kurulu Üyesi	İYTE Yabancı Diller Yüksekokulu	2014-

**Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri (Tamamlanan) :**

Tan, G., "Değişik Oranlarda Çözünür Kahve Kullanımının Kahveli Yoğurt Kalitesi Üzerine Etkileri", Celal Bayar Üniversitesi, 2003.

Yener, F.Y.G., "Yenilebilir Alginat Filmler Kullanılarak Antimikrobiyal-Koruyucu Etkisi Olan Gıda Kaplama Materyallerinin Geliştirilmesi", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2007.

Çelik, E.S., "Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Aroma Bileşikleri ve Eksopolisakkarit Üretimlerinin Belirlenmesi", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2008.

Kadiroğlu, P., "Değişik Zeytin Tiplerinden ve Coğrafi Bölgelerden Elde Edilen Sızma Zeytinyağlarının Elektronik Burun ile Sınıflandırılması ve Tağşişin Tespiti", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2008.

Uysal, İ., "Lisozim İçeren Antimikrobiyal Zein Filmlerin Üretimi ve Soğukta Depolanan Burgerlerin Kaliteleri Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2008.

Arserim Uçar, D.K., "Üzüm Çekirdeği Özütü İçeren İpek Fibroin-Karragenan Filmlerin Antimikrobiyal Özellikleri", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2009.

Ercan, D., "Geleneksel Sepet Peynirinin Kalite Karakteristikleri", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2009.

Aytul, K.K., "Zeytin Yaprağı Özütünün Antimikrobiyal ve Antioksidan Aktiviteleri ve Gıda Uygulamaları", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2010.

Kahraman, C., "İnek ve Yulaf Sütü Karışımından Kefir Üretimi", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2011.

Orşahin, H., " 'Armola' Peynirinin Kalite Karakteristikleri ve Raf Ömrü", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2012.

Büyüктаş, D., "Maya Türlerinin Fermente Türk Sucuklarının Kalitesine Etkileri", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2012.

Anggoro, B.M. "Düşük Yoğunluklu Polietilen ve Karbon Nanotüplerden Üretilen Nanokompozit Filmlerin Mekanik ve Gaz Geçirgenlik Özellikleri", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2015.

### **Yönetilen Doktora Tezleri (Tamamlanan) :**

Kadiroğlu, P., "Staphylococcus aureus'un Türk Beyaz Peynirinde Gerçek Zamanlı Polimeraz Zincir Reaksiyonu ve İlmige Dayalı İzotermal Çoğaltma Yöntemleri ile Belirlenmesi", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, 2014.

### **Projelerde Yaptığı Görevler:**

Kahveli Yoğurt Üretimi, Celal Bayar Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri, F.Bilm. 2001/23, **Proje Yöneticisi**, 2004.

Antimikrobiyal Özelliđe Sahip Yenebilir Filmlerin Geliştirilmesi ve Plastik Ambalaj Materyalleri ile Birleştirilmesi, Bilimsel Araştırma Projesi, 2005-İYTE 40 ve 2005-İYTE 26, **Proje Yürütücüsü**, 2007.

Antimikrobiyal Özelliđe Sahip Yenebilir Filmlerin Gıdalara Uygulanması, Bilimsel Araştırma Projesi, 2006-İYTE 36, **Proje Yürütücüsü**, 2007.

Sıvı Yumurta Ürünlerinin Ultra Viole (UV) Işık ile Dezenfeksiyonu, TÜBİTAK Projesi, TOVAG 1040210, **Yardımcı Araştırmacı**, 2007.

Ekonomik Deđeri Yüksek Zeytinlerden Üretilen Türk Zeytinyağlarının Sınıflandırılması ve Zeytinyağlarında Tağışışın Belirlenmesi, TÜBİTAK Projesi, TOVAG 1040333, **Yardımcı Araştırmacı**, 2007.

Laktik Asit Bakterileri, Lizozim ve Laktoperoksidaz Kullanılarak Antimikrobiyal Özellik Taşıyan Yenebilir Filmlerin Geliştirilmesi, Plastik Ambalaj Materyallerine ve Çeşitli Gıdalara Uygulanması, TÜBİTAK Projesi, MAG 104M386, **Proje Yürütücüsü**, 2008.

Geleneksel Sepet Peynirlerinin Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, Bilimsel Araştırma Projesi, 2008-İYTE 17, **Proje Yürütücüsü**, 2009.

Üzüm Çekirdeği Özütü İçeren Fonksiyonel Yenebilir Filmlerin Geliştirilmesi ve Çeşitli Gıdalara Uygulanması, TÜBİTAK Projesi, TOVAG 1080591, **Proje Yürütücüsü**, 2009.

Biyoaktif Maddelerin Kontrollü Salımı İçin Kompozit veya Karışımlardan Oluşan Aktif Yenilebilir Gıda Ambalaj Malzemeleri Geliştirilmesi, TÜBİTAK Projesi, MAG 108M353, **Yardımcı Araştırmacı**, 2011.

Tüketime Hazır Gıdalarda Staphylococcus aureus'un Prevalansının Moleküler Yöntemlerle Belirlenmesi, 2010-İYTE-05, **Proje Yürütücüsü**, 2012.

Kefir Üretiminde Yulaf Sütünün Kullanım Olanakları Üzerine Araştırmalar, 2009-ZRF-020, **Yardımcı Araştırmacı**, 2012.

Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında Paketlemenin Sepet Peynirinin Özelliklerine Etkisi, 2009-ZRF-051, **Yardımcı Araştırmacı**, 2012.

Geleneksel Peynirlerde Stafilokokal Enterotoksinlerin Polimeraz Zincir Reaksiyon Yöntemi ile Belirlenmesi, 2012-İYTE-12, **Proje Yürütücüsü**, 2013.

*Sucuk Üretiminde Ticari Starter Kültürlerle birlikte kullanılan Debaryomyces hansenii ve Yarrowia lipolytica'nın Sucuk Kalitesi Üzerine Etkisi, TÜBİTAK Projesi, TOVAG 1120439, **Proje Yürütücüsü**, 2014.*

*İlmiğe Dayalı İzotermal Çoğaltma Yöntemi ile Staphylococcus aureus Varlığının Saptanması, 2013-İYTE-08, **Proje Yürütücüsü**, 2014.*

*Farklı Zeytin Çeşitlerine, Hasat Zamanına ve Malaksasyon Sıcaklıklarına Bağlı Olarak Naturel Sızma Zeytinyağlarının Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2014-İYTE-05, **Proje Yürütücüsü**, 2014-devam etmekte.*

## **Dersler:**

### **Yüksek Lisans/Doktora Dersleri:**

FE 502 İleri Gıda Kalite Kontrolü (İYTE, Gıda Mühendisliği)  
FE 503 İleri Gıda Mikrobiyolojisi (İYTE, Gıda Mühendisliği)  
FE 504 İleri Gıda İşletmesi Sanitasyonu (İYTE, Gıda Mühendisliği)  
FE 509 Et ve Kanatlı Eti Üretimi (İYTE, Gıda Mühendisliği)  
FE 516 Gıdaların Duyusal Analizi (İYTE, Gıda Mühendisliği)  
GMÜ 524 Gıdalarda Renk Analiz Yöntemleri (CBÜ, Gıda Mühendisliği)  
GMÜ 526 İstatistiksel Kalite Kontrol (CBÜ, Gıda Mühendisliği)  
GMÜ 527 Gıda Güvenliği (CBÜ, Gıda Mühendisliği)  
GMÜ 529 Duyusal Analiz Teknikleri (CBÜ, Gıda Mühendisliği)

### **Lisans Dersleri:**

CHE 213 Mikrobiyoloji (İYTE, Kimya Mühendisliği)  
Gıda Kalite Kontrol (CBÜ, Gıda Mühendisliği; Ege Ü, Biyokimya)  
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji (CBÜ, Gıda Mühendisliği)

### **Önlisans Dersleri:**

Gıda Kalite Kontrol (CBÜ, Saruhanlı MYO, Gıda Teknolojisi Programı)  
Gıda Biyoteknolojisi (CBÜ, Saruhanlı MYO, Gıda Teknolojisi Programı)  
Teknoloji Uygulamaları (Biyoteknoloji) (CBÜ, Saruhanlı MYO, Gıda Teknolojisi Programı)

## **Yayımlar**

### **Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

1. Kadiroğlu, P., F. Korel ve C. Ceylan, "Quantification of *Staphylococcus aureus* in White Cheese by the Improved DNA Extraction Strategy Combined with Taqman and LNA Probe-Based qPCR," *Journal of Microbiological Methods*, **105**, 92-97 (2014).
2. Şamlı, M., O. Bayraktar ve F. Korel, "Characterization of Silk Fibroin Based Films Loaded with rutin- $\beta$ -cyclodextrin inclusion complexes," *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry*, **80**, 37-49 (2014).
3. Ercan, D., F. Korel ve H. Orşahin, "Microbiological Quality of Artisanal Sepet Cheese," *International Journal of Dairy Technology*, **67**, 384-393 (2014).
4. Uysal Ünalın, İ., İ. Arcan, F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Application of Active Zein-based Films with Controlled Release Properties to Control *Listeria monocytogenes* Growth and Lipid Oxidation in Fresh Kashar Cheese ," *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **20**, 208-214 (2013).

5. Alasalvar, C., E. Pelvan, B. Bahar, F. Korel ve H. Ölmez, "Flavour of Natural and Roasted Turkish Hazelnut Varieties (*Corylus avellana* L.) by Descriptive Sensory Analysis, Electronic Nose, and Chemometrics," *International Journal of Food Science and Technology*, **47**, 122-131 (2012).
6. Ercan, D., F. Korel, Y. Karagül Yüceer ve Ö. Kınık, "Physicochemical, Textural, Volatile, and Sensory Profiles of Traditional Sepet Cheese," *Journal of Dairy Science*, **94**, 4300-4312 (2011).
7. Uysal Ünalın, İ., K.D. Arserim Uçar, İ. Arcan, F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Antimicrobial Potential of Polylysine in Edible Films," *Food Science and Technology Research*, **17**, 375-380 (2011).
8. Uysal Ünalın, İ., F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Active Packaging of Ground Beef Patties by Edible Zein Films Incorporated with Partially Purified Lysozyme and Na<sub>2</sub>EDTA," *International Journal of Food Science and Technology*, **46**, 1289-1295 (2011).
9. Kadiroğlu, P., F. Korel ve F. Tokatlı, "Classification of Turkish Extra Virgin Olive Oils by a SAW Detector Electronic Nose," *Journal of American Oil Chemist's Society*, **88**, 639-645 (2011).
10. Ocakoglu, D., F. Tokatli, B. Ozen ve F. Korel, "Distribution of Simple Phenols, Phenolic Acids and Flavonoids in Turkish Monovarietal Extra Virgin Olive Oils for Two Harvest Years," *Food Chemistry*, **113**, 401-410 (2009).
11. Yener, F.Y.G., F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Antimicrobial Activity of Lactoperoxidase System Incorporated into Cross-Linked Alginate Films," *Journal of Food Science*, **74**, M73-M79 (2009).
12. Tan, G. ve F. Korel, "Quality of Flavored Yogurt Containing Added Coffee and Sugar," *Journal of Food Quality*, **30**, 342-356 (2007).
13. Luzuriaga, D.A., F. Korel ve M.Ö. Balaban, "Odor Evaluation of Shrimp Treated with Different Chemicals Using an Electronic Nose and a Sensory Panel," *Journal of Aquatic Food Product Technology*, **16**, 57-75 (2007).
14. Mecitoğlu, Ç., A. Yemenicioğlu, A. Arslanoğlu, Z.S. Elmacı, F. Korel ve A.E. Çetin, "Incorporation of Partially Purified Hen Egg White Lysozyme to Zein Films for Antimicrobial Food Packaging," *Food Research International*, **39**, 12-21 (2006).
15. Korel, F. ve M.Ö. Balaban, "Composition, Color and Mechanical Characteristics of Pretreated Candied Chestnuts," *International Journal of Food Properties*, **9**, 559-572 (2006).
16. Momol, M.T., M.O. Balaban, F. Korel, A. Odabaşı, E.A. Momol, G. Folkes ve J.B. Jones, "Discrimination of Plant Pathogenic Bacteria Using an Electronic Nose," *Plant Health Progress*, April 5 (2004).  
<http://www.plantmanagementnetwork.org/pub/php/brief/2004/nose/>
17. Korel, F., N. Bağdatlıoğlu, M.Ö. Balaban ve Y. Hışıl, "Ground Red Peppers: Capsaicinoids Content, Scoville Scores, and Discrimination by an Electronic Nose," *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **50**, 3257-3261 (2002).
18. Korel, F. ve M.Ö. Balaban, "Microbial and Sensory Assessment of Milk with an Electronic Nose," *Journal of Food Science*, **67**, 758-764 (2002).
19. Korel, F., D.A. Luzuriaga ve M.Ö. Balaban, "Objective Quality Assessment of Raw Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fillets Using Electronic Nose and Machine Vision," *Journal of Food Science*, **66**, 1018-1024 (2001).
20. Korel, F., D.A. Luzuriaga ve M.Ö. Balaban, "Quality Evaluation of Raw and Cooked Catfish (*Ictalurus punctatus*) Using Electronic Nose and Machine Vision," *Journal of Aquatic Food Product Technology*, **10**, 3-18 (2001).

21. Balaban, M.O., F. Korel, A.Z. Odabaşı ve G. Folkes, "Transportability of Data between Electronic Noses: Mathematical Methods," *Sensors and Actuators B*, **71**, 203-211 (2000).

**Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler:**

1. Büyüktaş, D., P. Kadiroğlu ve F. Korel, 2014. "Effect of *Yarrowia lipolytica* and *Debaryomyces hansenii* Yeast Species in Combination with Starter Cultures on the Sensorial Properties of Turkish Sausages "Sucuk" ", 1<sup>st</sup> *International Conference on Food Properties* (ICFP2014), 66, January 24 – 26, Kuala Lumpur, Malaysia.
2. Korel, F., P. Kadiroğlu, F. Erdoğan ve G. Durmaz, "Shelf-life of Chicken Breast Meat Stored in Different Types of Household Refrigerators", *XV. European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products and XXI. European Symposium on the Quality of Poultry Meat*, September 15-19, Bergamo, Italy, 2013.
3. Büyüktaş, D., P. Kadiroğlu ve F. Korel, "Effect of *Yarrowia Lipolytica* on the Aroma Characteristics of Turkish Fermented Sausages (Sucuk)", *59th International Congress of Meat Science and Technology*, 164, August 18-23, İzmir, 2013.
4. Kalkan Yıldırım, H., F. Korel ve P. Kadiroğlu, "Assessing of Blended Red Wines Based on Total Phenols, Color and Volatile Profiles Using Electronic Nose, Machine Vision and Chemometrics", *35. World Congress on Vine and Wine*, June 18-22, İzmir, 2012.
5. Ünal, İ.,U., F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Control of Coliform Bacteria in Refrigerated Ground Turkey Patties by Antimicrobial Zein Films Containing Partially Purified Lysozyme and Na<sub>2</sub>EDTA", *2. International Meeting on Material/Bioprocess Interaction*, April 22-25, Dijon, France, 2012.
6. Ünal, İ.U., P. Dalgaard ve F. Korel, "Effect of Pomegranate (*Punica granatum*) and Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) Extracts on Shelf-life for Chilled Greenland Halibut (*Reinhardtius hippoglossoides*) Fillets in Modified Atmosphere Packaging at 2°C," *International Food Congress Novel Approaches in Food Industry*, 189-196, May 26-29, Çeşme-İzmir, 2011.
7. Korel, F., D.K. Arserim Ucar ve K.K. Aytul, "Efficacy of Silk Fibroin-Carrageenan Films Incorporated with Grape Seed Extract on Raw Chicken Breast Meat Quality," *XIII. European Poultry Conference*, 281, August 23-27, Tours, France, 2010.
8. Yemenicioğlu, A., F. Korel, F.Y.G. Yener, İ. Arcan ve İ. Uysal, "Use of Lysozyme-EDTA System for Active Packaging of Cold Stored Beef Burgers," *The 55<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, 1316-1321, August 16-21, Copenhagen, Denmark, 2009.
9. Aytul, K.K., F. Korel, D.K. Arserim-Uçar, I. Uysal ve O. Bayraktar, "Efficacy of Olive Leaf Extract for Enhancing Quality of Beef Cubes," *The 54<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology*, 51, August 10-15, Cape Town, South Africa, 2008.
10. Uysal, İ., F. Korel, A. Yemenicioğlu ve F.Y.G. Yener, "Application of Protein-Based Edible Films to Various Foods," *Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology* (Consumer Protection through Food Process Improvement and Innovation in the Real World), Vol. 3, 563-569, March 9-11, Thessaloniki, Greece, 2007.
11. Korel, F., B. Özen ve F. Tokatlı, "Geographical Identity and Quality of Olive Oil," *Proceedings of Agrindustrial Design, 1<sup>st</sup> Product and Service Design Symposium and Exhibition on Agricultural Industries, Olive Oil, Wine and Design*, 160-167, April 27-29, İzmir, 2005.
12. Korel, F., "Lactic Acid Bacteria as Biopreservatives," *1<sup>st</sup> International Food and Nutrition Congress*, 110, June 15-18, İstanbul, 2005.

13. Balıkçı, U., F. Korel ve S. Ömeroğlu, "'Höşmerim' a Traditional Turkish Dessert," *Proceedings of International Dairy Conference*, 327-329, May 24-26, Isparta, 2004.
14. Korel, F. ve J.C. Acton, "Cooking Method and Reducing Sugar Effects on Color Properties of Chicken Patties," *XXII. World's Poultry Congress*, 869, June 8-13, İstanbul, 2004.
15. Korel, F., A.Z. Odabaşı, R.D. Miles, C.W. Comer ve M.Ö. Balaban, "Egg Quality Evaluation During Storage Using Machine Colour Vision and an Electronic Nose," *Proceedings of IX European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products*, 421-426, September 9-12, Kuşadası, 2001.
16. Korel, F., D.A. Luzuriaga ve M.O. Balaban, "Microbial, Sensory and Electronic Nose Evaluation of Pasteurized Whole Milk," *Electronic Noses and Sensor Array Based Systems Design and Applications*, ed. W. J. Hurst, 154-161, Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster, 1999. (*Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Symposium on Olfaction and the Electronic Nose*)
17. Korel, F., P.L. Dawson, I.Y. Han ve J.C. Acton, "Headspace Volatiles of Various Fermented Sausage Products," *Proceedings of 41<sup>st</sup> Annual International Congress of Meat Science and Technology*, Vol. II, 511-512, August 20-25, San Antonio, Texas, 1995.

#### **Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler:**

1. Korel, F. ve M.Ö. Balaban, "Quality Assessment of Aquatic Foods by Machine Vision, Electronic Nose, and Electronic Tongue," In: *Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications*, eds. C. Alasalvar, F. Shahidi, K. Miyashita, U. Wanasundara, 68-81, Wiley-Blackwell, West Sussex, UK, 2011.
2. Korel, F. ve M.Ö. Balaban, "Electronic Nose Technology in Food Analysis," *Handbook of Food Analysis Instruments*, ed. S. Ötleş, 365-378, CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2009.
3. Korel, F. ve M.Ö. Balaban, "Chemical Composition and Health Aspects of Chestnuts (*Castanea spp.*)," *Tree Nuts: Compositional Characteristics, Phytochemicals and Health Effects*, ed. C. Alasalvar and F. Shahidi, 171-184, CRC Press Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2009.

#### **Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

1. Korel, F., Ü.R. Yaman ve U. Yücel, "Farklı Bölgelere Ait Ticari Kırmızı Şarapların Elektronik Burun ile Aroma Profillerine Göre Sınıflandırılması," *Akademik Gıda*, 12(2), 41-45 (2014).
2. Korel, F., B. Ergönül ve E. Gökgöz, "Meşrubat Sektöründe HACCP Sisteminin Uygulanması," *Gıda Bilimi ve Teknolojisi* **31**, Şubat-Mart, 31-36 (2006).
3. Korel, F. ve M. Ö. Balaban, "Uses of Electronic Nose in the Food Industry", *Gıda*, **28** (5), 505-511 (2003).
4. Korel, F. ve B. Ergönül, "Catering Sektöründe HACCP Sisteminin Uygulanması", *Dünya Gıda Dergisi*, **2002-2 Şubat**, 62-65 (2002).

#### **Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:**

1. Helvacı, H.U., G. Gökçen, F. Korel ve L.Y. Aydemir, "Bir Jeotermal Kurutucu Tasarımı Saha Testleri Ve Kurutma Sisteminin Enerji Analizi," *11. Ulusal Tesisat Mühendisliği Kongresi*, 345-358, 17-20 Nisan, İzmir, 2013.

2. Şamlı, M., O. Bayraktar ve F. Korel, "Zeytinyağının Termal Kararlılığının Piyasadaki Diğer Yağlarla Karşılaştırılması," *Ulusal Zeytin Kongresi*, 137-143, 22-25 Şubat, Akhisar, 2011.
3. Gürdeniz, G., D. Ocakoğlu, P. Kadiroğlu, F. Korel, F. Tokatlı ve B. Özen, "Ege Bölgesinde Üretilen Ticari Sızma Zeytinyağlarının Özellikleri," *Ulusal Zeytin ve Zeytinyağ Sempozyumu ve Sergisi*, 577-586, 15-17 Eylül, İzmir, 2006.
4. Özen, F.B., F. Tokatlı ve F. Korel, "Zeytinyağı Araştırmalarında İki Önemli Konu: Coğrafi Kimlik ve Tağşiş," *Zeytinyağı ve Pirina Yağı Sempozyumu ve Sergisi*, 57-67, 10-12 Kasım, İzmir, 2005.
5. Korel, F. ve A. Yemenicioğlu, "Gıda Endüstrisinde Antimikrobiyal Ambalajlama Uygulamaları," *Gıda Kongresi*, 293-296, 19-21 Nisan, İzmir, 2005.
6. Korel, F. ve Y. Sekin, "Şarap Üretiminde HACCP Sistemi", *3.Gıda Mühendisliği Kongresi*, 469-477, 2-4 Ekim, Ankara, 2003.
7. Karagözlü, N. ve F. Korel, "Minimal İşlenmiş Gıdaların Üretim Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi", *1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi*, 29 Eylül-1 Ekim, İstanbul, 2003.
8. Ergönül, B. ve F. Korel, "Rakı Üretiminde Gıda Güvenliğinin Sağlanması", *1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi*, 29 Eylül-1 Ekim, İstanbul, 2003.
9. Tan, G. ve F. Korel, "Kahveli Yoğurdun Duyusal Özellikleri", *Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu*, 213-216, 22-23 Mayıs, İzmir (2003).
10. Korel, F., S. Ömeroğlu ve G. Tan, "Manisa İlinde Satılan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi", *Türkiye 7. Gıda Kongresi*, 415-421, 22-24 Mayıs, Ankara (2002).
11. Korel, F. ve A.C. Seydim, "Elektronik Dilin Gıda Kalite Kontrolünde Kullanımı", *Türkiye 7. Gıda Kongresi*, 577-580, 22-24 Mayıs, Ankara, 2002.
12. Yüçetürk, A.C., F. Korel ve M.Ö. Balaban, "Application of Neural Networks in Determining the Storage Time of Milk Samples Obtained by an Electronic Nose", *The Tenth Turkish Symposium on Artificial Intelligence and Neural Networks*, 6-11, 21-22 Haziran, Gazimağusa, 2001.

#### **Diğer yayınlar (Son 5 yıla ait):**

1. Anggoro, B.M., F. Korel, F. Tokatlı ve H. Bağdaş, "Proximate Composition of Cake and Sponge Cake Made from Pasteurized and Raw Eggs", 2nd International Congress on Food Technology, 292, November 5-7, Kuşadası-Aydın, 2014.
2. Yıldız, G. ve F. Korel, "Application of Artificial Neural Network for the Prediction of Olive Harvesting Time", 2<sup>nd</sup> International Congress on Food Technology, 296, November 5-7, Kuşadası-Aydın, 2014.
3. Konuk, D. ve F. Korel, "Recent Trends and Developments in Functional Foods", 2014 Annual Conference and Exhibition Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, October 14-17, İstanbul, 2014.
4. Arserim Uçar, D.K., F. Korel ve G. Durmaz, "Effect of Ozonizer on Shelf-life of Fresh Mushrooms Stored in Different Types of Household Refrigerators", *International Food Congress NAFI 2014*, May 26-29, Kuşadası-Aydın 2014.
5. Şamlı, M., O. Bayraktar ve F. Korel, "Siklodekstrinler ile Doğal Bileşiklerin Moleküler Enkapsulasyonu ve Fonksiyonel Gıdalarda Kullanımı", *TGDF Gıda Kongresi*, 12-14 Kasım, Side-Antalya, 2013.
6. Kemahlioğlu, K., F. Korel ve U. Yücel "Farklı Hammaddelerden Üretilen Bozaların Aromalarının Elektronik Burun ile Sınıflandırılması", *8. Gıda Mühendisliği Kongresi*, 7-9 Kasım, Ankara, 2013.

7. Şamlı, M. ve F. Korel, "Elma Çeşidine göre Elmanın Tekstürel ve Görsel Karakteristiklerinin Değişimi", 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, 7-9 Kasım, Ankara, 2013.
8. Şamlı, M., O. Bayraktar ve F. Korel, "Siklodekstrin Kompleksleri ve Fonksiyonel Gıdalardaki Kullanım Alanları", 8. Gıda Mühendisliği Kongresi, 7-9 Kasım, Ankara, 2013.
9. Büyüктаş, D., P. Kadiroğlu ve F. Korel, "Sucuk Üretiminde Ticari Starter Kültürlerle Birlikte Kullanılan *Debaryomyces hansenii* Maya Türünün Sucuğun Mikrobiyolojik Güvenliğine Etkisi", 4. Gıda Güvenliği Kongresi, 84-85, 14-15 Mayıs, İstanbul, 2013.
10. Uysal Ünalın, İ., F.Y.G. Yener, D.K. Arserim Uçar, F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Koruyucu Kültür İçeren Alginat Filmlerin Taze Sığır Etine Uygulanması", 4. Gıda Güvenliği Kongresi, 151-152, 14-15 Mayıs, İstanbul, 2013.
11. Korel, F., C. Kahraman ve Ö. Kınık, "Optimization of Kefir Produced from Bovine and Oat Milk Mixture Using Response Surface Methodology", EFFOST (European Federation of Food Science and Technology) Annual Meeting, November 20-23, Montpellier, France, 2012.
12. Akpınar, A., O. Yerlikaya, F. Korel, K. Seçkin, Ö. Kınık, H. Uysal, "Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında Paketlemenin Sepet Peyniri Özelliklerine Etkisi", 11. Gıda Kongresi, 212, 10-12 Ekim, Hatay, 2012.
13. Kadiroğlu P., Ç. Ceylan ve F. Korel, "TaqMan Probes based RT-PCR Method for the Quantitative Detection of *Staphylococcus aureus* in Traditional Cheese Samples of İzmir District", The 23<sup>th</sup> International ICFMH Symposium, 389, September 3-7, İstanbul, 2012.
14. Büyüктаş, D., P. Kadiroğlu ve F. Korel, "Effect of *Yarrowia lipolytica* on the Microbial Flora of Turkish Dry-fermented Sausage "Sucuk"", The 23<sup>th</sup> International ICFMH Symposium, 697, September 3-7, İstanbul, 2012.
15. Kadiroğlu, P. ve F. Korel, "Staphylococcus aureus'un Kantitatif Olarak Saptanmasında Gerçek Zamanlı-Polimeraz Zincir Reaksiyonu Yönteminin Kullanımı", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 196, 24-26 Kasım, Ankara, 2011.
16. Orşahin, H. ve F. Korel, "Seferihisar'da Üretilen Geleneksel "Armola" Peynirinin Mikrobiyolojik Kalitesi", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 203, 24-26 Kasım, Ankara, 2011.
17. Kadiroğlu, P. ve F. Korel, "Classification of Turkish Extra Virgin Olive Oils Based on Their Volatile Profiles Using SPME-GC-MS in Combination with Chemometrics during Storage", 5<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, 192, November 1-4, Prague, Czech Republic, 2011.
18. Kahraman, C., F. Korel ve Ö. Kınık, "Optimization of Kefir Production Using Response Surface Methodology and Evaluation of the Product Quality during Storage", 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition together with 3<sup>rd</sup> Safe Consortium International Congress on Food Safety, 43, October 12-14, İstanbul, 2011.
19. Ünalın, İ.U., F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Antimicrobial Activity of Zein/Cellulose Acetate Bilayer Films Incorporating Partially Purified Lysozyme", 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition together with 3<sup>rd</sup> Safe Consortium International Congress on Food Safety, 90, October 12-14, İstanbul, 2011.
20. Büyüктаş, D. ve F. Korel, "Aroma of Dry Fermented Sausages Influenced by Yeast Species", 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition together with 3<sup>rd</sup> Safe Consortium International Congress on Food Safety, 190, October 12-14, İstanbul, 2011.



- 21.** Ünalın, İ.U., F. Korel ve A. Yemenicioğlu, "Application of Active Zein Film Containing Partially Purified Lysozyme and Na<sub>2</sub>EDTA to Improve the Storability of Cold-Stored Ground Beef Patties" *IV. International Conference on Environmental, Industrial, and Applied Microbiology BioMicroWorld2011*, 188, September 14-16, Torremolinos, Spain, 2011.
- 22.** Ünalın, İ.U., H. Orşahin ve F. Korel "Efficacy of Some Antimicrobials on the Microbial Quality of "Armola" Cheese Stored at 4°C", *IV. International Conference on Environmental, Industrial, and Applied Microbiology BioMicroWorld2011*, 229, September 14-16, Torremolinos, Spain, 2011.
- 23.** Alasalvar, C., E. Pelvan, M. Bahar, H. Ölmez ve F. Korel, "Flavor of Natural and Roasted Turkish Hazelnut Varieties by Descriptive Sensory Analysis, Electronic Nose, and Chemometrics", *IFT Annual Meeting*, 208, June 11-14, New Orleans, LA, 2011.
- 24.** Korel, F., P. Kadiroğlu ve M. Pardo, "Joining E-nose and Vision Characteristics for the Fine Quantification of Olive Oil Adulteration," *International Symposium on Olfaction and Electronic Nose (ISOEN)*, May 2-5, New York, NY, 2011.
- 25.** Kahraman, C. ve F. Korel, "Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliğinin Artırılması Amacıyla Koruyucu Kültür Kullanımı," *2. Gıda Güvenliği Kongresi*, 52-53, 9-10 Aralık, İstanbul, 2010.