

## Prof. Dr. ZAYDE AYVAZ

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 16028

E-posta: [alcicek@comu.edu.tr](mailto:alcicek@comu.edu.tr)

Web: [https://www.researchgate.net/profile/Zayde\\_Ayvaz](https://www.researchgate.net/profile/Zayde_Ayvaz)

Posta Adresi: Canakkale Onsekiz Mart University Terzioğlu Campus, Marine Science and Technology Faculty, Department of Marine Technology Engineering 17100 Canakkale Turkey

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-8102-0577

Publons / Web Of Science ResearcherID: E-4827-2012

ScopusID: 36615144100

Yoksis Araştırmacı ID: 13842

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Ohio State University, Amerika Birleşik Devletleri 2022 - 2023

Ön Lisans, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Fotoğrafçılık Ve Kameramanlık, Türkiye 2012 - 2015

Post Doktora, Auckland Institute of Technology, Food Science, Yeni Zelanda 2011 - 2012

Bütünleşik Doktora, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Türkiye 2007 - 2010

Lisans, Fırat Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Türkiye 2002 - 2006

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Çevre ve Sürdürülebilirlik, Günlük Hayatta Su Verimliliği, UEK, 2024

Çevre ve Sürdürülebilirlik, Devlet Malını Koruma ve Tasarruf Tedbirleri, UEK, 2024

Çevre ve Sürdürülebilirlik, Çevre ve Sıfır Atık, UEK, 2024

Çevre ve Sürdürülebilirlik, Günlük Hayatta ve Kamu Binalarında Enerji Verimliliği, UEK, 2024

Kalite Yönetimi, 3rd SensorFINT Training School in Spectroscopy, Poznań University of Economics and Business, 2024

İş Sağlığı ve Güvenliği, Birey ve Aileler İçin Afet Bilinci Eğitimi, UEK, 2024

Kalite Yönetimi, 3071 sayılı Dilekçe Hakkının Kullanılmasına Dair Kanun ve 4982 sayılı Bilgi Edinme Hakkı Kanunu , UEK, 2024

Girişimcilik , GİRİŞİMCİLİK, UEK, 2024

Bilişim, Tarımda ve Orman Sektöründe Yapay Zekâ Kullanımı, UEK, 2024

İş Sağlığı ve Güvenliği, Temel İş Sağlığı ve Güvenliği, UEK, 2023

Bilişim, Bilgi Güvenliği Farkındalık, UEK, 2023

Kişisel Gelişim, Etkili ve Doğru İletişim, UEK, 2023

Sağlık ve Tıp, İlk Yardım Eğitimi, UEK, 2023

İş Sağlığı ve Güvenliği, Laboratuvar Kullanımı, University of Auckland, 2012

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Gıda Mikrobiyolojisi, Ankara İl Kontrol Laboratuvarı, 2009

## Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı oranlarda tuzlanarak sıcak tütsüleme ve sıvı tütsüleme teknikleri uygulanmış alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetolarının vakum paketlenmiş ve buzdolabı koşullarında depolanmalarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü, 2010

## Araştırma Alanları

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Davranış Bilimleri, Üretim Yönetimi, Pazarlama, Yönetim ve Organizasyon, Lojistik Yönetimi, Yönetim ve Yönetici Geliştirme, Kalite ve Üretim Yönetimi, Mühendislik Yönetimi, İthalat-İhracat, Stratejik Pazarlama ve Marka Yönetimi, Girişimcilik ve Yenilik Yönetimi, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi, Bilgisayarla Görme, Yapay Zeka, Bilgisayarda Öğrenme ve Örüntü Tanıma, Eniyileme Kuramı ve Yöntemleri, Üretim Planlaması ve Kontrolü, Ergonomi ve İş Güvenliği, Kalite ve Güvenilirlik, Stratejik Planlama, Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyokimyası, Biyosensör, Ekoloji, İstatistik Analiz ve Uygulamaları

## Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Endüstrisi Mühendisliği, 2020 - Devam Ediyor

Prof. Dr., Ohio State University, 2022 - 2023

Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Endüstrisi Mühendisliği, 2013 - 2020

Doç. Dr., Fırat Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2013 - 2013

Araştırma Görevlisi Dr., Fırat Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2010 - 2013

Araştırma Görevlisi Dr., Auckland Institute of Technology, Chemical And Material Engineering, Food Science, 2011 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, 2007 - 2010

## Akademik İdari Deneyim

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri Ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Endüstrisi Mühendisliği, 2024 - Devam Ediyor

## Verdiği Dersler

Gıdalarda Renk ve Önemi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Gıda İşlemede Su Aktivitesi ve Etkileri, Doktora, 2014 - 2015

Bilgisayarlı Görüntüleme Teknolojileri ve Gıda Kalite Kontrolü, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2014 - 2015

Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Güvenlik Sistemleri, Lisans, 2013 - 2014

Su Ürünlerinin Raf Ömrünün Belirlenmesi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Su Ürünlerinde Tütsüleme Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

## Yönetilen Tezler

AYVAZ Z., The Determination of Liquid Smoke Condensates' Effect on "Lakerda" with Computer Based Image Analysis Technology, Yüksek Lisans, B.Selçuk(Öğrenci), 2019

AYVAZ Z., Color Changes Monitoring of Some Saltwater and Freshwater Fish with Computer Based Image Analysis during +4°C Storage, Yüksek Lisans, M.Erdağ(Öğrenci), 2019

## Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2024  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ankara Üniversitesi, Ocak, 2024  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2021  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2021  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2019  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi,, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2019  
Akademik Kadroya Atama-Yardımcı Doçentlik, Akademik Kadro Atama Jüri Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Kasım, 2018  
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2017  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2016  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2015  
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2015

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Machine Learning-Assisted Near- and Mid-Infrared spectroscopy for rapid discrimination of wild and farmed Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*)**  
Ayvaz H., Temizkan R., Kaya B., Salman M., Menevseoglu A., Ayvaz Z., Gunes N., Ali Dogan M., Mortaş M.  
MICROCHEMICAL JOURNAL, cilt.196, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Anthocyanins: Metabolic Digestion, Bioavailability, Therapeutic Effects, Current Pharmaceutical/Industrial Use, and Innovation Potential**  
Ayvaz H., Cabaroglu T., Akyildiz A., Uysal Pala Ç., Temizkan R., Ağçam E., Ayvaz Z., Durazzo A., Lucarini M., Direito R., et al.  
ANTIOXIDANTS, cilt.12, sa.1, ss.1-39, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Monitoring Color and Quality Parameters of Salted and Smoke-Flavored Atlantic Bonito Cutlets**  
Selcuk B. B., Ayvaz Z.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.31, sa.10, ss.1038-1048, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Detection of einkorn flour adulteration in flour and bread samples using Computer-Based Image Analysis and Near-Infrared Spectroscopy**  
Ayvaz H., Yılmaz F., Polat H., Ayvaz Z., Barış Tuncel N. B.  
FOOD CONTROL, cilt.127, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **The Use of Color to Determine Fish Freshness: European Seabass (*Dicentrarchus labrax*)**  
Erdag M., Ayvaz Z.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.30, sa.7, ss.847-867, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Investigation of the Effect of Different Immersion Times of Anchovy Fillets in Liquid Smoke Flavoring on Color by Image Analysis**  
Çakır F., Ayvaz Z.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.29, sa.9, ss.865-870, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Anthocyanins, Vibrant Color Pigments, and Their Role in Skin Cancer Prevention**  
Diaconeasa Z., Stirbu I., Xiao J., Leopold N., Ayvaz Z., Danciu C., Ayvaz H., Stanila A., Nistor M., Socaciu C.  
BIOMEDICINES, sa.9, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **Color assessment by different techniques of gilthead seabream (*Sparus aurata*) during cold storage**  
ŞENGÖR G. F., Balaban M. O., Topaloglu B., AYVAZ Z., Ceylan Z., Dogruyol H.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.3, ss.696-703, 2019 (SCI-Expanded)

- IX. **Effects of Different Brining Methods on Some Physical Properties of Liquid Smoked King Salmon**  
AYVAZ Z., Balaban M. O., Kong K. J. W.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- X. **Effects of dry brining, liquid smoking and high-pressure treatment on the physical properties of aquacultured King salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*) during refrigerated storage**  
Kong K. J. W., Alcicek Z., Balaban M. O.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.95, sa.4, ss.708-714, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. **Method to Measure the Force to Pull and to Break Pin Bones of Fish**  
Balaban M. O., Jie H., Yee Y. Y., Alcicek Z.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.80, sa.2, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **Characterization of Green Lipped Mussel Meat. Part II: Changes in Physical Characteristics as a Result of Brining and Liquid Smoke Application**  
Alcicek Z., Balaban M. O.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.15-30, 2015 (SCI-Expanded)
- XIII. **Characterization of Green Shelled Mussel Meat. Part I: Quantification of Color Changes During Brining and Liquid Smoke Application Using Image Analysis**  
Alcicek Z., Balaban M. O.  
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.24, sa.1, ss.2-14, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **Use of polarized light in image analysis: Application to the analysis of fish eye color during storage**  
Balaban M. O., Alcicek Z.  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.60, sa.1, ss.365-371, 2015 (SCI-Expanded)
- XV. **Color Change of the Snapper (*Pagrus auratus*) and Gurnard (*Chelidonichthys kumu*) Skin and Eyes during Storage: Effect of Light Polarization and Contact with Ice**  
Balaban M. O., Stewart K., Fletcher G. C., Alcicek Z.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.12, 2014 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of Different Liquid Smoke Flavor Levels on the Shelf Life of Venus Clam (*Chamelea Gallina*, L 1758) Meat**  
Alcicek Z.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.3, ss.964-970, 2014 (SCI-Expanded)
- XVII. **Image analysis method to quantify the effect of different treatments on the visual meat/shell ratio of half-shelled green lipped mussels (*Perna canaliculus*)**  
Kim M. G., Alcicek Z., Balaban M. O., Atar H. H.  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.6, ss.1149-1153, 2014 (SCI-Expanded)
- XVIII. **ESTIMATION OF WHOLE VOLUME OF GREEN SHELLED MUSSELS USING THEIR GEOMETRICAL ATTRIBUTES OBTAINED FROM IMAGE ANALYSIS**  
Alcicek Z., Balaban M. O.  
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.17, sa.9, ss.1987-1997, 2014 (SCI-Expanded)
- XIX. **Development and application of "The Two Image" method for accurate object recognition and color analysis**  
Alcicek Z., Balaban M. O.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.111, sa.1, ss.46-51, 2012 (SCI-Expanded)
- XX. **The effects of thyme (*Thymus vulgaris* L.) oil concentration on liquid-smoked vacuum-packed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) fillets during chilled storage**  
Alcicek Z.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.128, sa.3, ss.683-688, 2011 (SCI-Expanded)
- XXI. **Determination Shelf Life and PAHs Content of Smoked Anchovy (*Engraulis encrasicolus*, Linnaeus, 1758) Nugget with Different Level Liquid Smoke Flavors during Chilled Storage**  
Alcicek Z.  
JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.10, sa.20, ss.2691-2695, 2011 (SCI-Expanded)
- XXII. **The Effects of Salting on Chemical Quality of Vacuum Packed Liquid Smoked and Traditional Smoked**

### **Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets During Chilled Storage**

Alcicek Z., Atar H. H.

JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, cilt.9, sa.22, ss.2778-2783, 2010 (SCI-Expanded)

### **XXIII. The Effect of Liquid Smoking of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*, L. 1758) Fillets on Sensory, Meat Yield, Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) Content, and Chemical Changes**

Alcicek Z., Zencir O., Cakirogullari G. C., Atar H. H.

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.19, sa.3, ss.264-273, 2010 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Satisfaction and Employment Research of Fisheries Technology Graduates: The Case Study of the ÇOMÜ GUBY**  
Zorlu Ö., ERGÜN S., AYVAZ Z.  
Ziraat Mühendisliği, cilt.2022, sa.375, ss.18-27, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Determination of the production process and some quality properties of Biga cheese dessert**  
Arslan A., Yıldız Tiryaki G., Ayvaz Z., Ayvaz H.  
International Journal of Agriculture Forestry and Life Sciences, cilt.4, sa.2, ss.206-214, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **The First Record of Color and Area of *Diplodus vulgaris* by Using Computer-Based Image Analysis**  
Ayvaz Z., Atar H. H.  
Journal of Veterinary Medicine and Animal Sciences, cilt.3, sa.1, ss.1043, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **Monitoring Color Values of The Fillet and Skin of Seabass and Seabream Pre-treated with Bleaching Agent Solutions**  
Atar H. H., Ayvaz Z.  
International Journal of Image Processing (IJIP), cilt.14, sa.4, ss.45-57, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **Bilgisayarlı Görüntüleme Teknolojileri ile Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) ve Sardalye (*Sardina pilchardus*)'nın kalite parametrelerinin incelenmesi**  
AYVAZ Z., GÜNDÜZ H., ERDAĞ M., SELCUK B. B., Ak E.  
ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.7, ss.387-400, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Ankara ve Çanakkale'de Su Ürünleri Tüketim Tercihleri ve Alışkanlıkları**  
Bayraktar S., ERGÜN S., AYVAZ Z.  
ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.15, sa.2, ss.213-226, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Farklı Yoğunluktaki Ses Dalgalarının Vakum Ambalajlanmış Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) Marinatının Rengine ve Raf Ömrüne Etkisinin Belirlenmesi**  
AYVAZ Z., ÇAKIR F., GÜNDÜZ H., Erdağ M.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, sa.3, ss.405, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Determination of the effect of different frequency ultrasound waves on the color and shelf life of vacuum packaged marinated anchovy (*Engraulis encrasicolus*)**  
AYVAZ Z., ÇAKIR F., Gündüz H., Erdağ M.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, sa.3, ss.405-416, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **GELENEKSEL BİR ÜRÜN OLARAK "MİDYE DOLMA" VE GELECEK ÖNERİLERİ**  
AYVAZ Z.  
Ziraat Mühendisliği, sa.366, ss.21-27, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Hidrojen Peroksit (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)'ün Su Ürünlerinde Kullanımı**  
Atar H. H., Akbaş S., AYVAZ Z.  
Ziraat Mühendisliği, sa.366, ss.14-20, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **HİDROJEN PEROKSİT (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)'İN SU ÜRÜNLERİNDE KULLANIMI**  
ATAR H. H., akbaş s., AYVAZ Z.  
Ziraat Mühendisliği, sa.366, ss.14-20, 2018 (Hakemli Dergi)
- XII. **The Use of Computer-Based Image Analysis on Colour Determination of Liquid Smoked Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Treated with Different Dry Salt-Sugar Mixtures**

- AYVAZ Z., ÇAKIR F., Gündüz H., ERDAĞ M.  
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.5, sa.12, ss.1528-1535, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **The Use of Computer-Based Image Analysis on Colour Determination of Liquid Smoked Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Treated with Different Dry Salt-Sugar Mixtures**  
AYVAZ Z., ÇAKIR F., GÜNDÜZ H., ERDAĞ M.  
Turkish Journal of Agriculture- Food Science and Technology, cilt.5, sa.12, ss.1528-1535, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **The use of liquid smoke condensate in foods and its effect on health**  
AYVAZ Z., Atar H. H.  
Journal of Community Medicine & Health Education, cilt.6, sa.1, ss.52, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **Sıvı Tütsülenerek Marine Edilmiş Hamsi (*Engraulis encrasicolus* L., 1758)'nin Organoleptik Karakteristiği ve PAH İçeriğinin Belirlenmesi**  
ALÇİÇEK Z., Atar H. H.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.355, ss.18-21, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi**  
Yavuzcan Yıldız H., Atar H. H., ALÇİÇEK Z.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.354, ss.10-17, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Kekik bitkisi (*Thymus vulgaris*) ile tütsülenmiş alabalık (*Oncorhynchus mykiss*)'ta duyuşal parametre değişimleri**  
ALÇİÇEK Z., Bekcan S.  
Ziraat Dünyası Dergisi, cilt.512, ss.62-63, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Sustainable Seafood Industry**  
Atar H. H., ALÇİÇEK Z.  
Research Journal of Biological Sciences, cilt.2, sa.2, ss.35-40, 2009 (Scopus)
- XIX. **Seafood consumption and health**  
Atar H. H., ALÇİÇEK Z.  
TAF Preventive Medical Bulletin, cilt.8, sa.2, ss.173-176, 2009 (Scopus)
- XX. **Farklı sıvı tütsülerin buzdolabı koşullarında depolanan vakum paketlenmiş gökkuşuğı alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*, Walbaum, 1792) filetoları üzerine duyuşal kalite açısından etkileri**  
ALÇİÇEK Z., Bekcan S.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.353, ss.18-21, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Farklı tuz oranları ile sıvı tütsülenmiş alabalıkların duyuşal özellikleri ve et veriminin incelenmesi**  
ALÇİÇEK Z., Bekcan S., Atar H. H.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.352, ss.18-23, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Su Ürünleri Sektöründe Sürdürülebilirlik**  
ATAR H. H., AYVAZ Z.  
Research Journal of Biological Sciences, cilt.2, sa.2, ss.35-40, 2009 (Scopus)
- XXIII. **İklim Değişikliğinin Su Kaynaklarına ve Su Canlılarına Etkisi.**  
Atar H. H., ALÇİÇEK Z.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.351, ss.4-7, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Denizlerdeki Tehlike: Biyo- İstila**  
Keskin E., ALÇİÇEK Z.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.350, ss.24-27, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Yunuslar**  
ALÇİÇEK Z., Keskin E.  
Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.350, ss.54-56, 2008 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Measurement of Visual Attributes of Fresh and Processed Seafood (Ch:4)**

Balaban M. O., AYVAZ Z.

Handbook of Seafood: Quality and Safety Maintenance and Applications, İsmail Yüksel Genç, Eduardo Esteves and Abdullah Diler, Editör, Nova Sci Nova Science Publishers Inc., \*, 2016

**II. Quality Evaluation of Seafoods**

Balaban M., Misimi E., AYVAZ Z.

Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation, Sun, Da-Wen, Editör, Elsevier, ss.243-270, 2016

**III. Quality Evaluation of Seafoods (Ch.:10)**

Balaban M. O., Misimi E., AYVAZ Z.

Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation, Da-Wen Sun, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, Ma, ss.243-270, 2016

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. Conscious Consumption and Consumer Education: Encouraging Sustainable Seafood Consumption**  
Ayvaz Z., Atar H. H.  
1st RethinkBlue Conference , Zadar, Hırvatistan, 23 - 25 Nisan 2024, ss.12
- II. From Printer to Table: Transforming Seafood Production with 3D Printing Technology**  
ATAR H. H., AYVAZ Z.  
4th International Congress on Engineering and Life Science, Comrat, Moldova, 17 - 19 Kasım 2023
- III. The Determination of Freezing/Thawing Effect on the Color Change of Anchovy and Sardine: A Preliminary Study**  
Atar H. H., Balaban M. Ö., AYVAZ Z.  
5th International Agriculture Congress, İstanbul, Türkiye, 21 - 24 Ağustos 2019, ss.11
- IV. Monitoring of the Effect of Different Acetic Acid Ratios on the Color of Marinated Anchovy Fillets and Skin during 24 Hours**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.55
- V. Investigation of Color Changes of Anchovy and Sardine Fillets Treated with Different Oils and Liquid by Computer-Based Image Analysis Technology**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.59
- VI. THE EFFECTS OF DIFFERENT IMMERSION TIME WITH WATER-BASED LIQUID SMOKE APPLICATIONS ON THE COLOR OF ANCHOVY FILLETS**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.54
- VII. Monitoring The Effect Of Different Commercial Vinegars On The Color Of Anchovy And Sardine Fillets**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.56
- VIII. Investigation of Color Changes of Anchovy and Sardine Fillets Treated with Different Oils and Liquid by Computer-Based Image Analysis Technology**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.59
- IX. Effect of Dry Salting on the Color of Sardine**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.

2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.57
- X. **Effect of Dry Salting on the Color of Sardine**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.57
- XI. **THE EFFECTS OF DIFFERENT IMMERSION TIME WITH WATER-BASED LIQUID SMOKE APPLICATIONS ON THE COLOR OF ANCHOVY FILLETS**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.54
- XII. **Monitoring The Effect Of Different Commercial Vinegars On The Color Of Anchovy And Sardine Fillets**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.56
- XIII. **Monitoring Of Color Changes In Different Processes Of Anchovy And Sardine Fillets Dipped In Orange Oil, Lemon Oil And Liquid Smoke**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.58
- XIV. **Monitoring Of Color Changes In Different Processes Of Anchovy And Sardine Fillets Dipped In Orange Oil, Lemon Oil And Liquid Smoke**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.58
- XV. **Monitoring of the Effect of Different Acetic Acid Ratios on the Color of Marinated Anchovy Fillets and Skin during 24 Hours**  
ÇAKIR F., AYVAZ Z.  
2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences", Prag, Çek Cumhuriyeti, 18 - 20 Nisan 2019, ss.55
- XVI. **Monitoring Color Values of Fillet and Skin of Seabass and Seabream pre-treated with Bleaching Agent Solutions**  
Atar H. H., AYVAZ Z.  
International Congress on Engineering and Life Sciences, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019, ss.657
- XVII. **The Efficiency of Different Disinfectants on Fish Eviscerating Knives**  
Atar H. H., AYVAZ Z.  
International Congress on Engineering and Life Sciences, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019, ss.640-643
- XVIII. **Quality Index Method (QIM) in Aquatic Products**  
AYVAZ Z., ERDAĞ M.  
4th International Scientific Research Congress, Yalova, Türkiye, 14 - 17 Şubat 2019, ss.453-459
- XIX. **CONSUMER PREFERENCE FOR SEAFOOD: THE MYTHS AND REALITIES**  
AYVAZ Z.  
Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, Vršac, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.4
- XX. **THE EFFECT OF USING TWO DIFFERENT COMMERCIAL LIQUID SMOKE CONDENSATES ON COLOR PROPERTIES OF SALTED BONITO: A PRELIMINARY STUDY**  
ERDAĞ M., SELCUK B. B., AYVAZ Z.  
Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, Vršac, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.101
- XXI. **SALMON REDNESS AND ITS EFFECT ON PUBLIC PERCEPTION OF QUALITY**



- AYVAZ Z.  
Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, Vrřac, Srbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.5
- XXII. **MONITORING THE COLOR CHANGE OF FOUR DIFFERENT FRESH SEAFOOD STORED IN CHILLED CONDITIONS: A PRELIMINARY STUDY**  
ERDAĞ M., AYVAZ Z.  
Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, Vrřac, Srbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.102
- XXIII. **THE EFFECT OF LIQUID SMOKE CONDENSATE ON SALTED BONITO (SARDA SARDA) COLOR: A PRELIMINARY STUDY**  
SELÇUK B. B., AYVAZ Z.  
Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, Vrřac, Srbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.286
- XXIV. **A PRELIMINARY STUDY ON THE EFFECT OF SALTING METHOD ON THE COLOR AND AREA of SALTED ATLANTIC BONITO (Sarda sarda)**  
SELÇUK B. B., AYVAZ Z.  
Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, Vrřac, Srbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.287
- XXV. **Yeni Nesil Taşınabilir Ve Mikro Kızılötesi Spektrometrelerle Balların Botanik Orijinlerinin Ve Fizikokimyasal Karakteristiklerinin Belirlenmesi**  
AYVAZ H., YILDIZ TİRYAKİ G., AYVAZ Z.  
IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 24 Mayıs 2016
- XXVI. **Kahverengi Şeker-tuz Karışımıyla Tuz Oranı Azaltılan Sıvı Tütsülenmiş Füme Alabalık Üretimi**  
AYVAZ Z.  
IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 24 Mayıs 2016
- XXVII. **Yeni Nesil Taşınabilir Ve Mikro Kızılötesi Spektrometrelerle Balların Botanik Orijinlerinin Ve Fizikokimyasal Karakteristiklerinin Belirlenmesi**  
AYVAZ H., YILDIZ TİRYAKİ G., AYVAZ Z.  
IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 24 Mayıs 2016
- XXVIII. **Geleneksel Midye Dolmanın "yemeye Hazır (ready-to-eat)" Ticari Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi**  
AYVAZ Z., AYVAZ H.  
IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 24 Mayıs 2016
- XXIX. **The Use of Liquid Smoke Condensate in Foods and Its Effect on Health**  
AYVAZ Z., ATAR H. H.  
World Congress on Public Health and Nutrition, Madrid, İspanya, 9 - 12 Mart 2016, cilt.6, sa.1, ss.52
- XXX. **The Use of Liquid Smoke Condensate in Foods and Its Effect on Healt**  
AYVAZ Z., ATAR H. H.  
World Congress on Public Health and Nutrition, 9 - 12 Mart 2016
- XXXI. **Some physical attributes of liquid smoked clams**  
ALÇİÇEK Z., Balaban M. O.  
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015, ss.1
- XXXII. **Effects of wet/dry brining and liquid smoke dipping on cooked tiger shrimp.**  
ALÇİÇEK Z., Balaban M. O.  
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Chicago, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 14 Temmuz 2015, ss.2
- XXXIII. **Determination of Nutritional Value, Sensory Quality and Colour Change With Computer-Based İmage Analysis Technology of Anchovy (Engraulis Engrasicholus) Marinades Prepared With Different Cooking Techniques.**  
ÇAKIR F., AK E., VURAL H. C., ÖZER A. Ç., ALÇİÇEK Z.  
International Food Congress, NAFİ 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.260

- XXXIV. **Determination of nutritional value, sensory quality and colour change with computer-based image analysis technology of anchovy (*Engraulis engrasicholus*) marinades prepared with different cooking techniques**  
ÇAKIR F., Ak E., Vural H., ÖZER A. Ç., ALÇİÇEK Z.  
Novel Approaches in Food Industry (NAFI), Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.1
- XXXV. **Determination of nutritional value, sensory quality and colour change with computer-based image analysis technology of anchovy (*Engraulis engrasicholus*) marinades prepared with different cooking techniques**  
ÇAKIR F., Ak E., Vural H., ÖZER A. Ç., ALÇİÇEK Z.  
Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.1
- XXXVI. **İstiridye kabuklarının bilgisayar destekli resim analizi ile renk ve şekillerinin ölçülmesi**  
AYVAZ Z., Balaban M. O.  
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 3 - 06 Eylül 2013
- XXXVII. **Bilgisayarlı Resim Analizinde İki Resim Tekniğinin Su Ürünlerine Uygulanması**  
AYVAZ Z., Balaban M. O.  
Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Eskişehir, Türkiye, 21 - 24 Kasım 2012
- XXXVIII. **Hiperspektral Görüntüleme Teknolojisi ve Su Ürünlerinde Kullanımı**  
AYVAZ Z., Balaban M. O., Atar H. H.  
Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Eskişehir, Türkiye, 21 - 24 Kasım 2012
- XXXIX. **Visual Quality Evaluation of Foods Using Machine Vision**  
Balaban M. O., ALÇİÇEK Z.  
Food Tech Pack Tech, Auckland, Yeni Zelanda, 25 - 27 Eylül 2012, ss.1
- XL. **Imaging and cancer detection**  
Kafadar S., Kafadar H., ALÇİÇEK Z.  
5th International Congress on Nutrition and Cancer, Elazığ, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2012, ss.3
- XLI. **Seafood consumption and gastrointestinal cancers.**  
Kafadar S., Kafadar H., ALÇİÇEK Z.  
5th International Congress on Nutrition and Cancer, Elazığ, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2012, ss.4
- XLII. **Smoked food and cancer risk**  
Kafadar S., Kafadar H., ALÇİÇEK Z., Atar H. H.  
5th International Congress on Nutrition and Cancer, Elazığ, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2012, ss.1
- XLIII. **Liquid smoke flavourings and reduced cancer risk**  
Kafadar S., Kafadar H., ALÇİÇEK Z., Atar H. H.  
5th International Congress on Nutrition and Cancer, Elazığ, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2012, ss.2
- XLIV. **Comparison of microbial and PAH levels in traditional and liquid smoked rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) fillets during chilled, vacuum packed storage**  
ALÇİÇEK Z., Atar H. H.  
New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, Yeni Zelanda, 26 - 28 Haziran 2012, ss.3
- XLV. **Quantification of the colors in salmon fillets during the liquid smoking process.**  
ALÇİÇEK Z., Balaban M. O.  
New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, Yeni Zelanda, 26 - 28 Haziran 2012, ss.1
- XLVI. **Evaluation of color and other visual attributes of foods with machine vision.**  
Balaban M. O., ALÇİÇEK Z.  
New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, Yeni Zelanda, 26 - 28 Haziran 2012, ss.4
- XLVII. **Accurate segmentation of the semi-transparent or complex images by the "two-image" method**  
ALÇİÇEK Z., Balaban M. O.  
New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, Yeni Zelanda, 26 - 28 Haziran 2012, ss.2

- XLVIII. Prediction of the weight of mussel and pipi meat using machine vision**  
ALÇIÇEK Z., Balaban M. O.  
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2012, ss.252
- XLIX. Color evaluation of the gills and eyes of fish: machine vision and image analysis methods**  
ALÇIÇEK Z., Balaban M. O.  
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2012, ss.252
- L. Effect of the degree of non-homogeneity of color on the sensory panel color quantification error**  
ALÇIÇEK Z., Balaban M. O., Pamukcu E.  
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2012, ss.252
- LI. Does polarized / non-polarized illumination, and wet / dry skin change the surface color of fish?**  
ALÇIÇEK Z., Balaban M. O.  
Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, Amerika Birleşik Devletleri, 25 - 28 Haziran 2012, ss.252
- LII. Kerevit ve karides etleriyle hazırlanan suşilerin kimyasal bileşimi ve duyuşal değerlendirilmesi**  
Gürel İnanlı A., Karaton Kuzgun N., AYVAZ Z., Sertkaya M., Sertkaya V.  
16. Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011
- LIII. Quantification of non-homogeneous colors: comparison of machine vision and sensory panel results**  
Balaban M. O., ALÇIÇEK Z., Pamukcu E.  
9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto, Kanada, 4 - 08 Eylül 2011, ss.1
- LIV. Türkiye'xxdeki su ürünleri işleme sektörünün durumu sorunları ve çözüm önerileri.**  
KÖSE S., GÖKOĞLU N., MOL TOKAY S., BAYGAR T., ÖZER N. P., ÇOLAKOĞLU F., MERİÇ TURGUT İ., Alçiçek Z.  
Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Türkiye, 11 - 15 Ocak 2010
- LV. Deniz ve iç su ekosistemlerinde balık faunasını etkileyen faktörler**  
Zencir O., AYVAZ Z., Uysal U. E.  
9. Ulusal Ekoloji ve Çevre Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2009, ss.292
- LVI. Hedef dışı avcılık ve suçul ekosistem üzerine etkileri**  
Atar H. H., AYVAZ Z., Zencir O.  
9. Ulusal Ekoloji ve Çevre Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 7 - 10 Ekim 2009, ss.225
- LVII. Sürdürülebilir su ürünleri**  
ATAR H. H., AYVAZ Z.  
Ulusal Su Günleri, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2009
- LVIII. Su Ürünleri Sektöründe Sıvı Tütsüleme**  
AYVAZ Z., Atar H. H.  
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Elazığ, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2009, ss.112
- LIX. Seafood Sector in Turkey**  
Atar H. H., ALÇIÇEK Z.  
3th TAFT Conference, Kopenhag, Danimarka, 15 - 18 Eylül 2009, ss.90
- LX. A New Trend of Fish/Shellfish Packaging: Biopackaging**  
Atar H. H., ALÇIÇEK Z.  
First International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.65-67

## **Ansiklopedide Bölümler**

- I. Anthocyanins and Vibrant Color Pigments**  
Ayvaz Z.  
MDPI, ss.1, 2020

## Desteklenen Projeler

- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , EU Circular Economy Network for All: Consumer Protection through reducing, reusing, repairing (ECO4ALL), 2023 - 2027
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Transformations international Experience and Research network for Sustainable futures (TransformERS), 2023 - 2027
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Rethinking the Blue Economy: Socio-Ecological Impacts and Opportunities (RethinkBlue), 2023 - 2027
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Future of plant-based food: Bridging the gap of new proteins and FLAVOURsome (FLAVOURsome), 2023 - 2027
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Harnessing the potential of underutilized crops to promote sustainable food production (DIVERSICROP), 2023 - 2027
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop), 2023 - 2027
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Promoting Innovation of ferMENTed fOods (PIMENTO), 2021 - 2025
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , TOMORROW'S 'WHEAT OF THE SEA': ULVA, A MODEL FOR AN INNOVATIVE MARICULTURE (SEAWHEAT), 2021 - 2025
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , CROSS-BORDER TRANSFER AND DEVELOPMENT OF SUSTAINABLE RESOURCE RECOVERY STRATEGIES TOWARDS ZERO WASTE (FULLRECO4US), 2021 - 2025
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , NETWORK ON WATER-ENERGY-FOOD NEXUS FOR A LOW-CARBON ECONOMY IN EUROPE AND BEYOND (NEXUSNET), 2021 - 2025
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , International Interdisciplinary Network on Smart Healthy Age-friendly Environments (NET4AGE-FRIENDLY), 2020 - 2024
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , RETHINKING PACKAGING FOR CIRCULAR AND SUSTAINABLE FOOD SUPPLY CHAINS OF THE FUTURE (CIRCUL-A-BILITY), 2020 - 2024
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , European Network for assuring food integrity using non-destructive spectral sensors (SensorFINT), 2020 - 2024
- Ayvaz Z., TÜBİTAK - AB COST Projesi , Unifying Approaches to Marine Connectivity for improved Resource Management for the Seas (SEA-UNICORN), 2020 - 2024
- Ayvaz Z., Saona R., TÜBİTAK Projesi, Comparative Investigation of the Use Potential of Recently Developed MobileSurface-Enhanced Raman Spectroscopy (SERS) Devices in Seafood Analysis, 2022 - 2023
- AYVAZ Z., Selçuk B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı Tütsünün Lakerda Üzerine Etkisinin Bilgisayarlı Görüntüleme Teknolojisi ile Belirlenmesi, 2017 - 2019
- AYVAZ Z., Erdağ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Deniz ve Tathısu Balıklarının Renk Değişimlerinin Bilgisayarlı Görüntüleme Sistemi ile 4Cde Depolama Boyunca İzlenmesi, 2016 - 2019
- ÇAKIR F., AYVAZ Z., TÜBİTAK Projesi, Farklı Yoğunluktaki Ses Dalgalarının Vakum Ambalajlamış Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) Marinatının Rengine ve Raf Ömrüne Etkisinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
- AYVAZ Z., ARAS HİSAR Ş., IŞIK H., ÇAKIR F., ÖZER A. Ç., Erdağ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı karışımlarla tuzlanarak sıvı tütsülenmiş ve vakum ambalajlanmış alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetolarında oluşan değişimlerin raf ömrü süresince incelenmesi, 2014 - 2015
- AYVAZ Z., TÜBİTAK Projesi, Determination of smoked seafood quality by using computer based image analysis, 2011 - 2012

## Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

- Journal of Obesity and Overweight, Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor
- International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics(IJFS), Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor
- Journal of Medical Practice and Procedures , Editörler Kurulu Üyesi, 2014 - Devam Ediyor
- Journal of Advanced Veterinary Research , Editörler Kurulu Üyesi, 2013 - Devam Ediyor
- International Journal of Image Processing (IJIP), Editörler Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor

International Journal of Engineering Trends and Technology , Editörler Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor  
Sky Journals of Food Science Research , Editörler Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor  
Food Science Research , Editörler Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor  
European International Journal of Science and Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor  
Journal of Aquatic Food Product Technology (SCI-E- Taylor and Francis Publishing House), Editörler Kurulu Üyesi, 2012  
- Devam Ediyor

## **Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler**

Institute of Food Technologists (IFT), Üye, 2012 - 2013

## **Bilimsel Hakemlikler**

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ege Üniversitesi, Türkiye, Mart 2021  
LWT, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019  
International Journal of Food Properties, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2019  
RSC, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2019  
TURJAF, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2019  
LWT, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016  
Journal of Food Eng, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2016  
Journal of Food Eng, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2016  
TÜBİTAK Projesi, Mart 2016  
Food Bioscience, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2016  
Innovative Food Science and Emerging Technologies, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2015  
Journal of Fisheries & Livestock Production, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Kasım 2015  
Journal of Food Processing and Preservation, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2015  
Biosystems Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2015  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ağustos 2015  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Temmuz 2015  
Journal of Food Measurement & Characterization, SCI Kapsamındaki Dergi, Haziran 2015  
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Haziran 2015  
Journal of Aquatic Food Product Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2015  
Journal of Aquatic Food Product and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2012  
Journal of Food Science and Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2011  
Food Chemistry, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011  
Journal of Aquatic Food Product Technology , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2011

## **Bilimsel Danışmanlıklar**

TÜBİTAK, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Endüstrisi Mühendisliği, Türkiye, 2015 - 2017

## **Metrikler**

Yayın: 114

Atf (WoS): 268

Atıf (Scopus): 287  
H-İndeks (WoS): 9  
H-İndeks (Scopus): 9

## **Burslar**

Comparative Investigation of the Use Potential of Recently Developed MobileSurface-Enhanced Raman Spectroscopy (SERS) Devices in Seafood Analysis, TÜBİTAK, 2022 - 2023  
Determination of smoked seafood quality by using computer based image analysis, TÜBİTAK, 2011 - 2012

## **Ödüller**

Ayvaz Z., SU ÜRÜNLERİ TAZELİĞİNİ BELİRLEMEDE BİR YÖNTEM, Türk Patent, Ekim 2024  
AYVAZ Z., 2015 Akademik Teşvik Onur Belgesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Aralık 2016  
AYVAZ Z., CONFIRMATION of ACHIEVEMENT and EXCELLENCE, THE UNIVERSITY of AUCKLAND, NEW ZEALAND, Mayıs 2012