

NÜKHET NİLÜFER DEMİREL ZORBA

PROF. DR.

E-posta : dnukhet@comu.edu.tr

Diğer E-posta : dnukhet@hotmail.com

İş Telefonu : [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 20053

Fax Telefonu : [+90 286 218 0541](tel:+902862180541)

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: yY44QREAAAAJ

ORCID: 0000-0001-6851-6474

ScopusID: 56050112300

Yoksis Araştırmacı ID: 144620

Öğrenim Bilgisi

Doktora

1998 - 2004

Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Muhendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans

1995 - 1998

Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Muhendisliği, Türkiye

Lisans

1989 - 1994

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

Almanca, A1 Başlangıç

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Antibiyotik Direnç Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler, Türk Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü Referans Mikrobiyoloji laboratuvarı, 2019

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Dirençli bakterilerin Tespitinde Moleküler Yöntemler, TMC/Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Tıp fakültesi, 2019

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Biosensors: Usage in Food Safety & Quality, IAMZ, 2017

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Predictive Microbiology, İAMZ, 2015

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Moleküler Mikoloji Kursu, Erzurum Teknik Üniversitesi, 2014

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Food and Indoor Fungi(Phenotypic and Molecular Identification, Trakya Univ Fen Fak Biyoloji Böl. ve CBS-Netherlands, 2013

Kalite Yönetimi, Iso 9001, ISO 22000, BRC, İçdenetçi, SİSBEL, 2011

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Uygulamalı Moleküler Biyoloji Teknikleri, Tübitak MAM, 2003

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr.
2024 - Devam Ediyor

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Doç. Dr.
2018 - 2024

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Dr. Öğr. Üyesi
2004 - 2019

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Dr. Öğr. Üyesi
2018 - 2018

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Yrd. Doç. Dr.
2004 - 2018

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Araştırma Görevlisi
1997 - 2004

Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği

Desteklenen Projeler

- DEMİREL ZORBA N. N., TOSUN M. N., Taylan G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale bölgesindeki midyelerde Clostridium difficile varlığının belirlenmesi, 2019 - 2022
- ÇAKICI N., AKÇALI A., DEMİREL ZORBA N. N., SÜZÜK YILDIZ S., NUMANOĞLU ÇEVİK Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, GIDA ENDÜSTRİSİ ÇALIŞANLARINDAN İZOLE EDİLEN ENTEROBACTERIACEAE İZOLATLARINDA GSBL/KARBAPENEMAZ VARLIĞI VE KLONALİTENİN ARAŞTIRILMASI, 2019 - 2021
- ÖZCAN ATEŞ G., DEMİREL ZORBA N. N., ŞEN B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzümlerden İzole Edilen Aspergillus spp İzolatlarının Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması ve Okratoksin Üretim Potansiyellerinin Belirlenmesi, 2019 - 2021
- DEMİREL ZORBA N. N., ÇAKICI N., BALKI M. V., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeşil Sebzelerde Genişlemiş Spektrumlu Beta Laktamaz ve Karbapenemaz Üreten Enterobacteriaceae Suşlarının Araştırılması, 2019 - 2021
- ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., DEMİREL ZORBA N. N., Kaya B., Taylan G., Tosun M. N., NUMANOĞLU ÇEVİK Y., BAKKALOĞLU Z., ŞİMŞEK H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çiğ Sütlerden İzole edilen Enterobacterales ve Gram Pozitif Bakterilerin Antibiyotik Direnci ve Biyofilm Özelliklerinin Araştırılması, 2019 - 2020
- İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Üretim Hatlarından İzole edilen Biyofilm Pozitif Gram Negatif ve Pozitif İzolatların Quorum Sensing Sinyal Varlığının LCMSMS ile Araştırılması, 2018 - 2019
- Demirel Zorba N. N., Kaya B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kitosan Nanokompozit Filmlerin Antimikrobiyal Etkinliğinin Arttırılması, 2018 - 2019
- DEMİREL ZORBA N. N., Özcan G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BOZCAADA KARALAHNA VE ÇAVUŞ ÜZÜMLERİNİN OLGUNLAŞMA SÜRECİNDE MİKROBİYAL YÜKÜNÜN, KÜF TÜRLERİNİN VE MİKOTOKSİN PROFİLLERİNİN BELİRLENMESİ, 2017 - 2017
- DEMİREL ZORBA N. N., İPEK D., KWEON J., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine peyniri üretim hattında dezenfeksiyonun yeni dezenfektan formülleri ile yapılabilirliği: antibiyofilm-antiquorumsensing maddeler, 2016 - 2017

10. ZORBA M., DEMİREL ZORBA N. N., ÖZDİKMENLİ S., YALMAN M., BİLGÜCÜ E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SUBKLİNİK MASTİTİS ETMENLERİNİN ARAŞTIRILMASI ve SÜT KALİTE PARAMETRELERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2017
11. DEMİREL ZORBA N. N., İPEK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ezine Peyniri Üretim Hattında Pseudomonas spp, Bacillus spp., Enterobacteriaceae spp.ve Listeria spp.'nin Biofilm Oluşturma Kapasitesi, 2014 - 2017
12. DEMİREL ZORBA N. N., Maraş M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Çalışanlarının Elllerinden İzole Edilen Mayaların Tanımlanması, 2015 - 2016
13. DEMİREL ZORBA N. N., ALTIPARMAK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrases, Ozon ve Kızılötesi Yöntemlerinin Birlikte Kullanılmasının Karabiberin Bazı Kalite Özelliklerine Etkisi, 2014 - 2016
14. Çakıcı N., Demirel Zorba N. N., Akçalı A., TÜBİTAK Projesi, Hastane ve gıda işletmelerindeki gıda çalışanlarından elden edilen Staphylococcus aureus'ların karakterizasyonu, 2014 - 2015
15. DEMİREL ZORBA N. N., ÖZCAN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli tohum yağlarının gıdalardaki patojen mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi, 2011 - 2014
16. DEMİREL ZORBA N. N., ÖZCAN G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Bitki Ekstraktları ile Yağlarının Antimikrobiyal Özelliklerinin in vitro ve gıda sistemlerinde Belirlenmesi, 2012 - 2013
17. DEMİREL ZORBA N. N., ÖZDİKMENLİ S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Baharat Uçucu Yağlarının Köftelik Kıymalardaki Salmonella spp.ve Stahylococcus aureus Patojenleri Üzerine İnhibitör Etkisi, 2009 - 2011
18. DEMİREL ZORBA N. N., TAMBULUT Y., YAŞAR K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Köy Peynirinin Starter Kültür ile Üretilmesi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2011
19. DEMİREL ZORBA N. N., İPEK D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üretim Aşamaları ve Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Lokum Kalitesine Etkisi, 2007 - 2009
20. Demirel Zorba N. N., TÜBİTAK Projesi, Çanakkale İlinde Yasayan Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Tespiti, 2006 - 2007
21. DEMİREL ZORBA N. N., GÜVEN S., GÜLTEKİN M., DOYURAN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale İlinde Satılan Peynir Helvalarının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri, 2005 - 2007
22. Demirel Zorba N. N., TÜBİTAK Projesi, Üretim aşamalarının Tahin helvalarının kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesine etkisi, 2005 - 2007
23. Demirel Zorba N. N., TÜBİTAK Projesi, Çanakkale Florasındaki Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktiviteleri,, 2005 - 2007

Ödüller

1. İpek D., Demirel Zorba N. N., Grand Prize and Gold Medal- Natural Disinfectant Solution-Naturdisinfect-Innovation Week IWA 2020 –OFEED by IFIA-International International Federation of Inventors Associations, Ofeed By Ifia-International International Federation Of Inventors Associations, Kasım 2020
2. İpek D., Demirel Zorba N. N., Uluslararası Group Renault- Licence to Clean Yarışması, Uluslararası Group Renault, Ekim 2020
3. İpek D., Demirel Zorba N. N., GOLD MEDAL- in recognition of excellent and creative efforts to invent, Turkish Patent And Trademark Office-Türkpatent, Eylül 2020
4. İpek D., Demirel Zorba N. N., Erdem Kaya Patent, Gün + Partners ve Atabay İlaç sponsorluğunda Patent Effect tarafından düzenlenen "PatentMeet - Üniversite Patentleri Demo Günü" etkinliği, Patentmeet Etkinliği: Erdem Kaya Patent, Temmuz 2020

Burslar

Advanced course on "Recyclable, biodegradable, active and intelligent food packaging", Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 2022 - 2022

advanced course on "USE OF BIOSENSORS FOR FOOD SAFETY AND QUALITY ", Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 2017

- 2017

Advance course on "Predictive Microbiology" (9-13 February 2015), Yabancı Ülkelerin Resmi Kurumları, 2015 - 2015

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2025
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ege Üniversitesi, Aralık, 2023
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Eylül, 2023
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2023
Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Ege Üniversitesi, Temmuz, 2023
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2023
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ege Üniversitesi, Haziran, 2022
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Ege Üniversitesi, Şubat, 2022
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Şubat, 2022
Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ege Üniversitesi, Ocak, 2021
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Ege Üniversitesi, Eylül, 2020
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma Jürisi, Trakya Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma Jürisi Gıda Mühendisliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma Jürisi Çevre Mühendisliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2015
Tez Savunma (Doktora), Doktora yeterlilik jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Şubat, 2015
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma Jürisi Gıda Mühendisliği, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Aralık, 2014
Tez Savunma (Doktora), Tez savunma Jürisi Gıda Mühendisliği, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Aralık, 2014
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik Jüri Üyesi Biyoloji Anabilim Dalı, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Şubat, 2014
Tez Savunma (Doktora), Tez savunma Jürisi Gıda Mühendisliği, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Aralık, 2013
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma Jürisi Gıda Mühendisliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2013
Akademik Personel Sınavı, Araştırma Görevlisi Sınav Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Şubat, 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- 1. Presence of Clostridioides difficile on spinach, carrots, cheese and milk in Turkey**
Taylan Yalçın G., Tosun Demir M. N., Korkmazer G., Akçalı A., Demirel Zorba N. N.
Anaerobe, cilt.91, 2025 (SCI-Expanded)
- 2. Preparation and Characterization of 3D Printed Objects Based on Different Kefir Gels**
OK S., YILMAZ E., DEMİREL ZORBA N. N.
Food Biophysics, cilt.19, sa.2, ss.453-470, 2024 (SCI-Expanded)
- 3. Disinfection of Clostridioides difficile on spinach with epigallocatechin-based antimicrobial solutions and sodium hypochlorite**
Tosun M. N., Taylan Yalçın G., Korkmazer G., ZORBA M., CANER C., DEMİREL ZORBA N. N.
International Journal of Food Microbiology, cilt.402, 2023 (SCI-Expanded)
- 4. In-vitro determination of inhibitory effects of probiotic strains on Clostridioides difficile**
Yalçın G. T., Tosun M. N., Demirel Zorba N. N.
Anaerobe, cilt.81, 2023 (SCI-Expanded)
- 5. Microbiological and physicochemical properties of farm bulk tank milk and antimicrobial resistance of its dominant bacteria**

ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA M., Yalman M., BİLGÜCÜ E., DEMİREL ZORBA N. N.

Journal of Food Safety, cilt.43, sa.1, 2023 (SCI-Expanded)

6. **Development of novel biodegradable film based on chitosan with borax (sodium tetraborate) and boron nitride and their biological activity**
Kaya B., Demirel Zorba N. N., Caner C.
International Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.2, ss.890-897, 2023 (SCI-Expanded)
7. **Carbapenem resistance and biofilm formation status of Enterobacterales isolated from raw milk via molecular versus phenotypic methods**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., Numanoglu Cevik Y., Tosun M. N., Taylan Yalcin G., KAYA B., İPEK D., Bakkaloglu Z., Simsek H., DEMİREL ZORBA N. N.
Antonie van Leeuwenhoek, International Journal of General and Molecular Microbiology, cilt.116, sa.1, ss.67-80, 2023 (SCI-Expanded)
8. **Antibacterial and antibiofilm activities of some plant essential oils and synergistic effects of cinnamon essential oil with vancomycin against Clostridioides difficile: in vitro study**
Tosun M. N., Taylan G., Zorba N. N.
LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.75, sa.3, ss.598-606, 2022 (SCI-Expanded)
9. **Corrigendum to "Microbial load of white cheese process lines after CIP and COP: A case study in Turkey" [LWT-Food Science and Technology 90 (2018) 505–512]**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.114, ss.1, 2019 (SCI-Expanded)
10. **Antibiotic resistance pattern and spa types of Staphylococcus aureus strains isolated from food business and hospital kitchen employees in Çanakkale, Turkey**
Çakıcı N., Akçalı A., Demirel Zorba N. N.
TURKISH JOURNAL OF MEDICAL SCIENCES, cilt.49, ss.675-682, 2019 (SCI-Expanded)
11. **Antibiotic resistance pattern and spa types of staphylococcus aureus strains isolated from food business and hospital kitchen employees in Çanakkale, Turkey**
Çakıcı N., Akçalı A., Demirel Z.
Turkish Journal of Medical Sciences, cilt.49, sa.2, ss.675-682, 2019 (SCI-Expanded)
12. **Antimicrobial activity of cold pressed citrus seeds oils, some citrus flavonoids and phenolic acids**
Guneser B. A., Zorba N. N., YILMAZ E.
RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE, cilt.95, sa.2, ss.119-131, 2018 (SCI-Expanded)
13. **Frequency of extended-spectrum β -lactamase (ESBL)- and AmpC β -lactamase-producing Enterobacteriaceae in a cheese production process**
Tepeli S., DEMİREL ZORBA N. N.
Journal of Dairy Science, cilt.101, sa.4, ss.2906-2914, 2018 (SCI-Expanded)
14. **Microbial load of white cheese process lines after CIP and COP: A case study in Turkey**
İPEK D., Zorba N. N. D.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.90, ss.505-512, 2018 (SCI-Expanded)
15. **Antimicrobial and functional properties of the proteins extracted from lemon, orange and grapefruit seeds press meals**
KARABİBER E. B., Zorba N. N., YILMAZ E.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.10, sa.2, ss.145-153, 2018 (SCI-Expanded)
16. **Combined effect of ultrasound and essential oils to reduce Listeria monocytogenes on fresh produce**
Ozcan G., Zorba N. N.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, cilt.22, sa.4, ss.353-362, 2016 (SCI-Expanded)
17. **Potential of antimicrobial active packaging 'containing natamycin, nisin, pomegranate and grape seed extract in chitosan coating' to extend shelf life of fresh strawberry**
Duran M., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.98, ss.354-363, 2016 (SCI-Expanded)
18. **Evaluation of usage of essential oils instead of spices in meat ball formulation for controlling Salmonella spp.**

Ozdikmenli S., DEMİREL ZORBA N. N.

Food Science and Technology International, cilt.22, sa.2, ss.93-101, 2016 (SCI-Expanded)

19. **Microbial Inactivation and Physicochemical Properties of Ultrasound Processed Pomegranate Juice**
Pala C. U., Zorba N. N. D., Ozcan G.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.78, sa.3, ss.531-539, 2015 (SCI-Expanded)
20. **Effects of process stages on Turkish delight/lokum microbiological quality**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.9, ss.2061-2066, 2014 (SCI-Expanded)
21. **Consumer Food Safety Perceptions and Practices in a Turkish Community**
Zorba N. N., KAPTAN M.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.74, sa.11, ss.1922-1929, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Eski Kaşar Peyniri Proses Hattında Mikrobiyal Pembe Renk Bozuklukları: Örnek Bir Çalışma**
Ipek D., Demirel Zorba N. N.
Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, cilt.14, sa.2, ss.540-550, 2024 (Hakemli Dergi)
2. **Biodiversity of ochratoxigenic Aspergillus species isolated from çavuş and karalahna grapes in Bozcaada, Türkiye**
Özcan Ateş G., Demirel Zorba N. N., Şen B.
Anatolian Journal of Botany, cilt.8, sa.1, ss.39-45, 2024 (Hakemli Dergi)
3. **YEŞİL SEBZELERDE GENİŞLEMİŞ SPEKTRUMLU BETA-LAKTAMAZ VE KARBAPENEMAZ ÜRETEN ENTEROBACTERALES SUŞLARININ ARAŞTIRILMASI**
Balki M. V., Demirel Zorba N. N., Çakıcı N.
GIDA, cilt.48, sa.3, ss.575-586, 2023 (Hakemli Dergi)
4. **CARRIAGE OF ENTEROTOXIGENIC STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND HYGIENE PRACTICES OF FOOD WORKERS**
ÇAKICI N., ZORBA N. N., AKÇALI A.
JOURNAL OF BASIC AND CLINICAL HEALTH SCIENCES, sa.2, ss.618-627, 2023 (ESCI)
5. **KİTOSAN BAZLI ETİL PİRÜVAT FİLMLEİN FİZİKOKİMYASAL, ANTİOKSİDAN, ANTİMİKROBİYAL VE ANTİ-QUORUM SENSİNG ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
Kaya B., Demirel Zorba N. N., Caner C.
The journal of Food, cilt.46, sa.6, ss.1425-1439, 2021 (Hakemli Dergi)
6. **Alternaria Genusu Üyelerinin Meyve ve Sebzeler Üzerine Etkileri**
Kaya B., Demirel Zorba N. N.
The journal of Fungus, cilt.12, sa.2, ss.223-239, 2021 (Hakemli Dergi)
7. **ÇANAKKALE BÖLGESİNDEN ALINAN MİDYE VE DENİZ SUYU ÖRNEKLERİNİN MİKROBİYOLOJİK KALİTELERİNİN BELİRLENMESİ**
Tosun M. N., Taylan G., Demirel Zorba N. N.
Gıda, cilt.46, sa.4, ss.949-958, 2021 (Hakemli Dergi)
8. **ANTI-QUORUM SENSING AND ANTITUMOR ACTIVITY OF PRUNELLA VULGARIS, SAMBUCUS NIGRA, CALENDULA OFFICINALIS: potential use in food industry**
Tosun M. N., DEMİREL ZORBA N. N., YÜCEER Y.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.10, sa.5, 2021 (ESCI)
9. **Investigation of antimicrobial resistance and ESBL/Carbapenemase presence in Enterobacteriales strains isolated from food workers Gıda çalışanlarından izole edilen Enterobacteriales suşlarında antimikrobiyal direnç ve GSBL/Karbapenemaz varlığının araştırılması**
Çakıcı N., Çevik Y. N., Yildiz S. S., Akçalı A., Demirel Zorba N. N.
Turk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, cilt.78, sa.3, ss.351-362, 2021 (Scopus)

10. **DETERMINATION OF MYCOBIOTA AND MICROBIAL LOADS OF GRAPES GROWN IN BOZCAADA, TURKEY**
ÖZCAN ATEŞ G., DEMİREL ZORBA N. N.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.9, sa.5, ss.899-906, 2020 (ESCI)
11. **ÇANAKKALE (YENİCE) İLİNDE ÜRETİLEN ÇİĞ SÜTLERİN BAZI ÖZELLİKLERİ VE SUBKLİNİK (GİZLİ) MASTİTİS GÖRÜLME ORANI**
Özdikmenli S., Demirel Zorba N. N.
TRAKYA UNIVERSITY JOURNAL OF NATURAL SCIENCES, cilt.18, ss.41-47, 2017 (Hakemli Dergi)
12. **Mold Flora of Traditional Cheeses Produced in Turkey**
Yalman M., Özdikmenli Tepeli S., Zorba N. N.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.4, sa.11, ss.926-933, 2016 (Hakemli Dergi)
13. **Gıda Endüstrisi Çalışanları ve Stafilocokal Gıda Zehirlenmeleri**
Çakıcı N., Demirel Zorba N. N., Akçalı A.
TURK HIJYEN VE DENEYSEL BIYOLOJİ DERGİSİ. TURKISH BULLETIN OF HYGIENE AND EXPERIMENTAL BIOLOGY, cilt.72, sa.4, ss.337-350, 2015 (Scopus)
14. **Baharatın Mikrobiyel Yükünü Azaltmada Kullanılan Yeni Yöntemler**
Ergin Altıparmak E., Zorba N. N.
GIDA, cilt.40, sa.4, ss.241-248, 2015 (Hakemli Dergi)
15. **Közlenmiş Kırmızı Biber Kopya Konservesi Üretiminde Gıda Güvenliği**
Özdikmenli S., Zorba N. N.
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, cilt.12, sa.1, ss.55-64, 2015 (Hakemli Dergi)
16. **Food industry employees and staphylococcal food poisoning Gıda endüstrisi çalışanları ve stafilocokal gıda zehirlenmeleri**
ÇAKICI N., DEMİREL ZORBA N. N., AKÇALI A.
Turk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, cilt.72, sa.4, ss.337-350, 2015 (Scopus)
17. **Ezine Peyniri II Olgunlaşma Süresince Proteoliz Düzeyi**
Tuncel N. B., Güneşer O., Engin B., Yaşar K., Zorba N. N., Yüceer Y.
GIDA, cilt.35, sa.1, ss.21-26, 2010 (Hakemli Dergi)
18. **Türk Lokumuna Uygulanan Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkileri.**
İpek D., Demirel Zorba N. N.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.1, ss.1-6, 2008 (Hakemli Dergi)
19. **Hazır toz bebek mamaları ve Enterobacter sakazakii**
Demirel Zorba N. N., Gültekin M., Doyuran S. D.
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, sa.36, ss.67-74, 2006 (Hakemli Dergi)
20. **İzmir İlinde Satılan Bazı Peynirlerde S aureus Enterotoksinlerinin Elisa Yöntemiyle Belirlenmesi**
Demirel N. N., Mehmet K.
GIDA, cilt.31, sa.1, ss.37-41, 2006 (Hakemli Dergi)
21. **Lactobacillus acidophilus ve bifidobakterlerin özellikleri ve süt endüstrisinde kullanımı**
Demirel Zorba N. N., Tosun H.
AKADEMİK GIDA, sa.21, ss.13-16, 2006 (Hakemli Dergi)
22. **Üzüm ve Üzüm Ürünlerinde Okratoksin A Sorunu**
Tosun H., Demirel N. N., Çoban H.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.141-145, 2006 (Hakemli Dergi)
23. **Şarapta okratoksin**
Demirel N. N., Gültekin M., Doyuran S., Güven S.
AKADEMİK GIDA, sa.16, ss.11-16, 2005 (Hakemli Dergi)
24. **İzmir Kentinde Perakende Satılan Çeşitli Peynirlerde Staphylococcus aureus ve Enterotoksinlerinin Görülme Sıklığı.**
Demirel N. N., Karapınar M.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, sa.10, ss.25-27, 2004 (Hakemli Dergi)
25. **Vibrio vulnificus Enfeksiyonları ve Önemi.**

Demirel N. N., Tunçel G.

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, cilt.30, ss.171-175, 2000 (Hakemli Dergi)

26. **Vibrio vulnificus Özellikleri ve İzolasyonu.**

Demirel N. N., Tunçel G.

Dünya Gıda, cilt.6, sa.5, ss.1-5, 2000 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

1. **Üzümlerde Okratoksijenik Aspergillus Varlığı**
Özcan Ateş G., Demirel Zorba N. N., Şen B.
Biyolojide Yeni Gelişmeler Işığında Güncel Konular, Prof. Dr. Ali Bilgili, Editör, BİDGE Yayınlar, Ankara, ss.119-155, 2024
2. **Üzümlerde Okratoksijenik Aspergillus Varlığı**
ÖZCAN ATEŞ G., ZORBA N. N., ŞEN B.
Biyolojide Yeni Gelişmeler Işığında Güncel Konular, Bilgili Ali, Editör, Bidge Yayınları, Ankara, ss.119-156, 2024
3. **Türkiye Arke ve Bakterileri Listesi**
ALTINTAŞ KAZAR G., ASAN H., AYGÜL A., BIYIK H. H., DÜLGER B., DÜLGER G., ERSOY ÖMEROĞLU E., Gemici A., GİRAY G., GÖRMEZ A., et al.
Ali Nihat Gökyiğit Vakfı, İstanbul, 2021
4. **Fermentasyon Metabolizması**
Demirel Zorba N. N.
Fermente Besinler ve Sağlık, Karabudak E, Editör, Türkiye Klinikleri Yayınevi, Ankara, ss.13-21, 2021
5. **Fermentasyon metabolizması**
ZORBA N. N.
Fermente Besinler ve Sağlık, Karabudak E, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.13-21, 2021
6. **The Risk of Clostridium difficile as a Foodborne Pathogen**
TOSUN M. N., TAYLAN G., ZORBA N. N.
Frontiersin Bacteriology Research, Adam C.Toft, Editör, Nova Science Publishers, New York, ss.93-146, 2020
7. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu**
GÜVEN S., ZORBA N. N.
Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic, Ankara, 2019
8. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Uygulamaları**
GÜVEN S., DEMİREL ZORBA N. N.
Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic, Ankara,, Ankara, 2018
9. **Importance of Biofilms on Dairy Industry Safety.**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
Understanding microbial pathogens: current knowledge and educational ideas on antimicrobial research, A.Mendez-Vilas, Editör, Microbiology Book Series #7, Badajoz, ss.146-152, 2018
10. **Antibiotic resistant Bacteria in milk and some dairy products**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., DEMİREL ZORBA N. N.
Understanding Microbial Pathogens: Current Knowledge and Educational Ideas on Antimicrobial Research
Microbiology book series 7, Torres-Hergueta, E.and Mendez-Vilas,A., Editör, Formatex Research Center Press, Badajoz, ss.19-27, 2018
11. **Importance of Biofilms on Dairy Industry Safety**
İPEK D., ZORBA N. N.
Understanding microbial pathogens: current knowledge and educational ideas on antimicrobial research, (Enrique Torres-Hergueta and A. Méndez-Vilas, Eds.), Editör, Formatex Research Center, ss.146-152, 2018
12. **Antibiotic-resistant bacteria in milk and some dairy products**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA N. N.
Understanding Microbial Pathogens: Current Knowledge and Educational Ideas on Antimicrobial Research,

Enrique Torres-Hergueta and A. Méndez-Vilas, Editör, Formatex Research Center, ss.19-27, 2018

13. **Gıda kaymaklı Inv aziv Enfeksiyonlar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 5. Basım, Osman ERKMEN, Editör, Fil Yayınevi, Ankara, ss.136-157, 2017

14. **Gıda Kaynaklı Hastalıklar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyoloji 5.basım, Osman Erkmen, Editör, Fil Yayınevi, Ankara, ss.131-136, 2017

15. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Uygulamaları 7 Basım**

GÜVEN S., ZORBA N. N.

Nobel Akademik Yayın evi, Ankara, 2016

16. **Mikrobiyal Kaynaklı Enzimler ve Gıda Bileşenleri**

Zorba N. N.

Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology beşinci basımdan çeviri, Dilek Heperkan, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.231-241, 2016

17. **Intestinal Bacteria and Probiotics**

Zorba N. N.

Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology beşinci basımdan çeviri, Dilek Heperkan, Editör, Nobel Tıp Kitabevi, Ankara, ss.193-209, 2016

18. **Gıda Ortamında Mikrobiyal Stres Yanıtı**

Zorba N. N.

Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology beşinci basımdan çeviri, Dilek Heperkan, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.99-115, 2016

19. **EK B Amerika Birleşik Devletleri'nde Gıda Güvenliğinin İzlenmesi**

Zorba N. N.

Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology beşinci basımdan çeviri, Dilek Heperkan, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.567-570, 2016

20. **EK C Tehlike Analizleri Kritik Kontrol Noktaları**

Zorba N. N.

Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology beşinci basımdan çeviri, Dilek Heperkan, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.571-575, 2016

21. **Gıda Kaynaklı Hastalıklarda Önemli Gerçekler**

Zorba N. N.

Temel Gıda Mikrobiyolojisi Fundamental Food Microbiology beşinci basımdan çeviri, Dilek Heperkan, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.305-321, 2016

22. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu 6 basım**

SELMA G., ZORBA N. N.

Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, 2015

23. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu 5 basım**

GÜVEN S., DEMİREL ZORBA N. N.

Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Ltd, Ankara, 2015

24. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu 4 basım**

GÜVEN S., DEMİREL ZORBA N. N.

Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Ltd, Ankara, 2013

25. **Gıda Kaynaklı Hastalıklar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 4 basım, Osman ERKMEN, Editör, Efil Yayınevi, Ankara, ss.122-124, 2013

26. **Gıda Kaynaklı Invasiv Enfeksiyonlar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 4 basım, Osman ERKMEN, Editör, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, ss.125-152, 2013

27. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu Geliştirilmiş 3. basım**

GÜVEN S., DEMİREL ZORBA N. N.

Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2011

28. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar,3edition**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 3 basım, Osman ERKMEN, Editör, Efil yayınevi, Ankara, ss.122-124, 2011

29. **Gıda Kaynaklı İnvaziv Enfeksiyonlar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 3 basım, Osman ERKMEN, Editör, Efil Yayınevi, Ankara, ss.125-152, 2011

30. **Gıda Kaynaklı İnvaziv Enfeksiyonlar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 2 basım, Osman ERKMEN, Editör, Efil Yayınevi, Ankara, ss.125-151, 2010

31. **Gıda Kaynaklı Hastalıklar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi 2 basım, Osman ERKMEN, Editör, Efil Yayınevi, Ankara, ss.122-124, 2010

32. **Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar**

Zorba N. N.

Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Editör, Efil Yayınevi, Ankara, ss.131-157, 2010

33. **Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Kılavuzu Genişletilmiş 2. basım**

GÜVEN S., DEMİREL ZORBA N. N.

Esbav, Eskişehir, 2007

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

1. **Mold Risk in Cacao and Chocolate**

DOĞAN E., ZORBA N. N.

IV. International Eurasian Mycology Congress, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Eylül 2024, cilt.1, ss.158

2. **Heat Resistant Molds on Fruits and Fruit-Containing Products**

DOĞAN E., ZORBA N. N.

IV. International Eurasian Mycology Congress, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Eylül 2024, cilt.1, ss.85-86

3. **Piyasada Satılan Kokoreçlerde C. difficile ve Sülfite İndirgeyen Anaerobik Bakterilerin Varlığı**

Korkmazer G., Zorba N. N.

2. Ulusal Tek Sağlık Günleri, Ankara, Türkiye, 22 Kasım 2023, ss.58

4. **Düşük Frekans Ultrases ve Yıkama İşleminin Ispanaklardaki C. difficile, TAMB ve Enterobacterales Yüküne Etkisi.**

Taylan G., Tosun M. N., Korkmazer G., Ayyıldız Ö., Zorba N. N.

NAFoST 1. Ulusal Gıda Bilimi ve Teknolojisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Kongresi, İzmir, Türkiye, 28 Eylül 2023, ss.18

5. **Determination of the inhibitory effects of lactic acid bacteria on Clostridioides difficile invitro**

TAYLAN G., TOSUN M. N., ZORBA N. N.

10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Hırvatistan, 29 Kasım 2022, cilt.1, ss.190-191

6. **Removal of Clostridium (Clostridioides) difficile Inoculated into Lettuce with Washing Solutions**

TOSUN M. N., TAYLAN G., ZORBA N. N.

7.International Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 03 Kasım 2022, cilt.1, ss.137-138

7. **Sanitizing Stainless Steel Process surfaces by New Natural Disinfectant Formula**

İPEK D., ZORBA N. N.

VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Konya, Türkiye, 7 - 09 Ekim 2022, cilt.1, ss.381

8. **FUSARIUM SPECIES ISOLATED FROM BOZCAD A CAVUS AND KARALAHNA GRAPE**

Özcan Ateş G., Demirel Zorba N. N.

3rd INTERNATIONAL EURASIAN MYCOLOGY CONGRESS (EMC'22), Van, Türkiye, 7 - 09 Eylül 2022, cilt.1, sa.1, ss.166

9. **The effect of washing with antimicrobial solutions on C. difficile Enterobacterales and TAMB load in spinach**
Tosun M. N., Taylan Yalçın G., Korkmazer G., Zorba M., Caner C., Demirel Zorba N. N.
10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Hırvatistan, 30 Kasım - 02 Aralık 2022, ss.188
10. **Antimicrobial effect of natural antimicrobials on C. difficile**
TOSUN M. N., TAYLAN G., Korkmazer G., ZORBA N. N.
27. International ICFMH Conference, Atina, Yunanistan, 30 Ağustos 2022, ss.294
11. **Kitosan Bazlı Etil Pirüvat Filmlerin Antibakteriyel ve Antifungal Etkisinin Belirlenmesi**
Kaya B., Zorba N. N., Caner C.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020
12. **Market, bahçe ve halk pazarından alınan mandalinaların küf ve maya yüklerinin karşılaştırılması**
Taylan G., Tosun M. N., Zorba N. N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020, ss.307
13. **GIDA ÇALIŞANLARINDAN İZOLE EDİLEN GRAM NEGATİF BAKTERİLERDE ANTİMİKROBİYAL DİRENCİN ARAŞTIRILMASI**
Çakıcı N., Zorba N. N., Akçalı A., Süzük Yıldız S., Çevik Numanoğlu Y.
I. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2019, cilt.1, ss.73
14. **Gıda çalışanlarından İzole edilen Gram Negatif Bakterilerde antimikrobiyal Direncin Araştırılması**
Çakıcı N., Demirel Zorba N. N., Akçalı A., Süzük Yıldız S., Numanoğlu Çevik Y.
I. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 22 Kasım 2019, ss.73
15. **Taze yeşil sebzelerde GSBL üreticisi bakterilerin varlığı**
Balki M. V., Çakıcı N., Demirel Zorba N. N.
I. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 22 Kasım 2019, ss.69
16. **Importance of Beta Lactam Antibiotic Resistant Bacteria in Raw Consumption Foods.**
Balki M. V., Çakıcı N., Demirel Zorba N. N.
Trakya Üniversiteler Birliği 3. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2019, ss.68-69
17. **Çiğ Sütlerde Genişletilmiş Spektrumlu Beta-Laktamaz Üreten Enterobacterales Suşları ve Biyofilm Özellikleri**
Özdikmenli Tepeli S., Tosun M., Taylan G., Kaya B., Ipek D., Zorba N. N.
1. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 Kasım 2019 - 21 Kasım 2020
18. **Çiğ Sütlerde Genişlemiş Spektrumlu Beta-Laktamaz Üreten Enterobacterales Suşları ve Biyofilm Özellikleri**
Özdikmenli Tepeli S., Tosun M., Taylan G., Kaya B., Ipek D., Demirel Zorba N. N.
1. Ulusal Tek Sağlık Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 21 - 23 Kasım 2019, ss.64
19. **Yeni Bir Gıda Patojeni: Clostridium difficile**
Tosun M. N., Taylan G., Demirel Zorba N. N.
3 rd Union of Thrace Universities International Health Sciences Congress, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.89-90
20. **Biofilm Formation of blaCTX-M positive Enterobacterales Isolated from Bovine Milk with Subclinical Mastitis**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
3 rd Union of Thrace Universities International Health Sciences Congress, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.188-189
21. **Çiğ Tüketilen Gıdalarda Beta Laktam Antibiyotiklere Dirençli Bakterilerin Önemi**
Balki V. M., Çakıcı N., Demirel Zorba N. N.
3 rd Union of Thrace Universities International Health Sciences Congress, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.68-69
22. **DETERMINATION OF YEAST FLORA IN CHEESE MADE FROM BUFFALO MILK**
YALMAN M., ZORBA N. N.

2nd International Eurasian Mycology Congress, Konya, Türkiye, 4 - 06 Eylül 2019, ss.135

23. **Phenotypic Identification of Potential Mycotoxin Producing Alternaria Species Isolated from Bozcaada Karalahna and Çavus Grapes**
KAYA B., ÖZCAN ATEŞ G., ZORBA N. N.
1st International Erciyes Agriculture, Animal and Food Sciences Conference, 24 Nisan 2019
24. **Determination of Antibacterial and Antifungal Properties of Chitosan Based Nanocomposite Films Prepared with Borax and Boron Nitride**
KAYA B., ZORBA N. N.
1st International Erciyes Agriculture, Animal and Food Sciences Conference, 24 Nisan 2019
25. **Phenotypic Identification of Potential Mycotoxin Producing Alternaria Species Isolated from Bozcaada Karalahna and Cavus Grapes.**
KAYA B., ÖZCAN ATEŞ G., DEMİREL ZORBA N. N.
1st International Erciyes Agriculture, Animal and Food Sciences Conference (AGANFOS-2019), Kayseri, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019, ss.1
26. **Phenotypic Identification of Potential Mycotoxin Producing Alternaria Species Isolated from Bozcaada Karalahna and Cavus Grapes.**
KAYA B., ÖZCAN ATEŞ G., DEMİREL ZORBA N. N.
1st International Erciyes Agriculture, Animal and Food Sciences Conference (AGANFOS-2019), Kayseri, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019, ss.161
27. **Peynir Üretim Aşamalarından Elde Edilmiş Enterobacteriaceae izolatlarında Antibiyotik Direnç Genlerinin Varlığı ve Isısal Direnç**
Özdikmenli Tepeli S., Eser Ö., Gürpınar Ö., Beşli Y., Zorba N. N.
International XXXVIII. Turkish Microbiology Congress, Antalya, Türkiye, 4 - 08 Kasım 2018, ss.147-148
28. **IDENTIFICATION AND PROBIOTIC CHARACTERIZATION OF LACTOBACILLUS ISOLATED FROM WATER BUFFALO'S DAIRY PRODUCTS**
ZORBA N. N., TAYLAN G.
International XXXVIII. Turkish Microbiology Congress, Antalya, Türkiye, 4 - 08 Kasım 2018, ss.357
29. **QS EFFECT OF PRUNELLA VULGARIS, SAMBUCUS NIGRA, CALENDULA OFFICINALIS**
ZORBA N. N., TOSUN M. N.
International XXXVIII. Turkish Microbiology Congress, Antalya, Türkiye, 4 - 08 Kasım 2018, ss.357
30. **Quorum Sensing Signal Presence Determination of Food Process Line Isolated Biofilm Positive Gram Positive/Negative Isolates By LC/MSMS**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
XXXVII Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 4 - 08 Kasım 2018
31. **Antibiotic Resistance and spa Types Of Staphylococcus aureus Strains Isolated from Food Workers in Food Businesses and Hospital Kitchen in Canakkale, Turkey.**
ÇAKICI N., AKÇALI A., DEMİREL ZORBA N. N.
VI. Congress of the Microbiologists of Macedonia, Ohrid, Makedonya, 30 Mayıs - 06 Haziran 2018, ss.213
32. **Determination of Subclinical Mastitis Microbiota and Their Antibiotic Resistance in Bovine Raw Milk**
Özdikmenli S., Demirel Zorba N. N., Zorba M.
1st international Food and Medicine Congress, Ankara, Türkiye, 24 - 27 Mayıs 2018, ss.108
33. **Carriage of Enterotoxigenic Staphylococcus aureus and Hygiene Practices of Food Workers in Food Businesses and Hospitals.**
ÇAKICI N., DEMİREL ZORBA N. N., AKÇALI A.
1st International food&medicine congress., Ankara, Türkiye, 24 - 27 Mayıs 2018, ss.107
34. **Determination of Subclinical Mastitis Microbiota and Their Antibiotic Resistance in Bovine Raw Milk**
Özdikmenli S., Demirel Zorba N. N., Zorba M.
1st international Food and Medicine Congress, Ankara, Türkiye, 24 - 27 Mayıs 2018, ss.108
35. **Ultrasound, Ozon ve Kızılötesi Yöntemlerinin Birlikte Kullanılmasının Baharat Mikroflorası Üzerine Etkinliğinin Belirlenmesi**
Ergin E., Zorba N. N.

- II.Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 13 - 14 Aralık 2017, ss.33
36. **Gıda Çalışanlarının Elllerinden İzole Edilen Mayaların Tanımlanması**
Maraş M., Zorba N. N.
II. Uluslararası Turizm ve Mikrobiyal Gıda Güvenliği, Antalya, Türkiye, 13 - 14 Aralık 2017, ss.32
37. **THE ANTIMICROBIAL AND QUORUM QUENCHING EFFECTS OF NATURAL COMPOUNDS ON BIOFILM FORMING BACTERIA**
İPEK D., ZORBA N. N., KWEON J. H., LADE H.
Microbiologia Balkanica'2017, sofya, Bulgaristan, 16 - 18 Kasım 2017, ss.13
38. **Investigation of carbapenem-resistant Enterobacteriaceae in raw milk and cheese process**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA N. N.
1st International Health Congress, Tekirdağ, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2017, ss.348
39. **"Determination of Possible Mycotoxigenic Aspergillus spp. Using Coconut Cream Agar"**
Özcan G., DEMİREL ZORBA N. N.
1st International Eurasia Mycology Congress, Manisa, Türkiye, 3 - 05 Temmuz 2017, cilt.1, sa.1, ss.215
40. **Manda peynirinin mikrobiyolojik özellikleri**
Taylan G., Yalman M., Zorba N. N.
Türkiye 12.TGK Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.126
41. **Prunella vulgaris ve Sambucus nigra Bitkilerinin Antibakteriyel ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**
Tosun M. N., Zorba N. N.
Türkiye 12.TGK kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.119
42. **Microbial Load of White Cheese Process Lines after CIP and COP: A Case Study in Turkey. Poster Presentation**
İPEK D., ZORBA N. N.
3 rd. European Congress on Microbial Biofilms-Basic and Clinical Aspects, Foodmicro201, 19 - 22 Temmuz 2016
43. **Microbial Loads of Bozcaada Karalahna and Çavuş Grapes In Çanakkale, Turkey**
ÖZCAN G., DEMİREL ZORBA N. N.
FoodMicro Congress, Dublin, İrlanda, 19 - 22 Temmuz 2016, ss.389
44. **MICROBIAL LOADS OF WHITE CHEESE PROCESS LINES AFTER CIP AND COP: A CASE STUDY IN TURKEY.**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
FoodMicro2016, Dublin, İrlanda, 17 - 19 Temmuz 2016, ss.329
45. **GIDA ÜRETİM SÜRECİNDE ANTİBİYOTİK DİRENÇLİ MİKROORGANİZMALARIN VARLIĞI KLASİK PEYNİR ÜRETİMİNDE GSBL ÜRETEN E COLİ VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI**
Özdikmenli Tepeli S., Zorba N. N.
12. Antimikrobik Kemoterapi Günleri, İstanbul, Türkiye, 1 - 03 Nisan 2016
46. **The Food Safety of Traditional Pickled Red Beetroot Identification of Critical Control Points**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA N. N.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
47. **Gıdaların Probiyotik Maya Florası**
Yalman M., Özdikmenli S., Demirel Zorba N. N.
II. Ulusal Mikoloji Günleri II.Sempozyum, İstanbul, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2015, ss.102
48. **Üzüm Ve Üzüm Ürünlerindeki Küf Florası Ve Mikotoksin Çeşitliliği"**
Özcan G., Demirel Zorba N. N.
II. Ulusal Mikoloji Günleri, İstanbul, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2015, ss.101
49. **Üzüm ve üzüm ürünlerindeki Küf florası ve mikotoksin çeşitliliği**
Gülçin Ö., Zorba N. N.
II. Ulusal Mikoloji Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 11 Eylül 2015, cilt.1, ss.101
50. **Gıdalarda Antibiyotik Dirençli Bakteriler**
Özdikmenli S., Yalman M., Demirel Zorba N. N.
5.Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.158-159

51. **Importance of the Biofilms on Food Safety Sustainability**
İPEK D., ZORBA N. N.
Regional Workshop on Sustainable Management of Food Security, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Nisan 2015
52. **Hazard analysis and critical control point s system optimization in tahini halva production**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA N. N.
IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, Lincoln, Yeni Zelanda, 17 - 19 Şubat 2015, ss.92
53. **Hazard Analysis and Crtical Control Points System Optimization in Tahini Helva Production**
İPEK D., ZORBA N. N., ZORBA M.
ICFST 50TH CELEBRATION CONFERENCE: THE FUTURE OF FOOD INNOVATION, 17 - 19 Şubat 2015, ss.92
54. **The antimicrobial effect of essential oils and their combinations with other treatments on Staphylococcus aureus in foods**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA N. N.
IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, Lincoln, Yeni Zelanda, 17 - 19 Şubat 2015, ss.93
55. **Antimicrobial Activity of Some Plant Extracts Found in Çanakkale**
Arslan E., ZORBA N. N., TURHAN H., KIRCA TOKLUCU A., BİLİŞLİ A.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.262
56. **Effects of Ozone Application on Microbial Load of Black Pepper**
Altıparmak E., TEMİZKAN R., DEMİREL ZORBA N. N.
2nd International Congress on Food Technology, Aydın, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2014, ss.261
57. **Çanakkalede Üretilen Bazı Geleneksel Ürünlerdeki Küflerin Tanımlanması**
Özdikmenli S., Zorba N. N.
I. Ulusal Mikoloji Günleri, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2014
58. **Üzümde Okratoksin A Oluşumuna Neden Olan Küfler ve Engellenmesi**
Zorba N. N., Maraş M.
I.Ulusal Mikoloji Günleri, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2014, ss.73
59. **Baharatlardaki Mikotoksinler ve Azaltma Yöntemleri**
Altıparmak E., Zorba N. N.
I.Ulusal Mikoloji Günleri, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2014, ss.261
60. **Gıdalarda Yaygın Olarak Bulunan Küfler ve Mikotoksinleri**
Özdikmenli S., Zorba N. N.
I. Ulusal Mikoloji Günleri, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2014, ss.39
61. **Türkiye de Geleneksel Yöntemler ile Üretilen Küflü Peynirlerin Küf Florası**
Özdikmenli S., Zorba N. N.
I. Ulusal Mikoloji Günleri, Erzurum, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2014
62. **Evaluation of The Antimicrobial Effect of Essential Oils against Salmonella serovar Typhimurium and Staphylococcus aureus in Minced Beef**
ZORBA N. N., Özcan G., ZORBA M.
2nd International Food Congress:Novel Approaches in Food Industry, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014
63. **Critical Control Points of Traditional Canned Red Roasted Pepper**
ÖZDİKMENLİ S., ZORBA N. N.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.359
64. **Biofilm Risk in Turkish Dairy Industry**
İPEK D., ZORBA N. N.
3 rd. European Congress on Microbial Biofilms-Basic and Clinical Aspects, Eurobiofilm2013, 9 - 12 Eylül 2013
65. **The Antimicrobial Effect of Origanum onites and Ocimum basilicum Essential oils against Staphylococcus aureus in Minced Meat**
ÖZDİKMENLİ S., ZORBA N. N.
59th International Congress of Meat Science and Technology, 18 - 23 Ağustos 2013

66. **Çeşitli Bitki Ekstrakt ve Soğuk Pres Yağların Antimikrobiyal Etkisinin Belirlenmesi**
Özcan G., Demirel Zorba N. N.
XXXIV. Turkish Microbiology Congress, Aydın, Türkiye, 3 - 07 Kasım 2012, ss.237
67. **Alternatif Mikrobiyolojik Belirleme Yöntemleri ve Seçim Kriterleri**
Özcan G., Zorba N. N.
XXXV. Turkish Microbiology Congress, Aydın, Türkiye, 3 - 07 Kasım 2012
68. **Effects of Production Stages on Turkish Delight Lokum Microbiological Quality**
İPEK D., ZORBA N. N.
23rd International ICFMH Symposium Food Micro-2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012
69. **The Antimicrobial Effect of Origanum onites and Ocimum basilicum Essential oils against Salmonella serovar Typhimurium in Minced Beef Meat**
İPEK D., ZORBA N. N.
23rd International ICFMH Symposium Food Micro-2012 Global Issues in Food Microbiology, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012, ss.777
70. **Hygienic Status of Canteens in Çanakkale Onsekiz Mart University and Food Safety**
ZORBA N. N., DAĞDEVİREN U.
4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011
71. **The Effects of Ultrasound Technology on Some Microbial Chemical and Physical Properties of Pomegranate Juice**
ZORBA N. N., ERGEN B.
1st International Food Congress: Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.299
72. **Detection of Food Borne Pathogenic Bacteria-S.aureus Enterotoxins by Molecular Methods**
ÖZATAY Ş., DEMİREL ZORBA N. N.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, cilt.1, ss.1
73. **Detection of Staphylococcus aureus Enterotoxins by Molecular Methods**
ÖZATAY Ş., ZORBA N. N.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010
74. **Some Physical Chemical and Bacteriological Properties of The Drinking Water in Fountain of The Streets in Çanakkale City**
ZORBA N. N., Altıparmak E.
XXXIII International Congress on Microbial Ecology in Health and Disease, Yunanistan, 6 - 10 Eylül 2010, ss.136
75. **Taze Sebze ve Meyvelerin Mikrobiyal Yükünü Azaltma Yöntemleri ve Bazı Uygulamaların Etkinliklerinin Karşılaştırılması**
ÖZDİKMENLİ TEPELİ S., ZORBA N. N.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009
76. **Implementation of Hazard Analysis at Critical Control Points System To Tehina Halva (Tahin Helvası)**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
2nd SAFOODNET Project (FP6022808) Workshop: Microbial Risk Management in Food Processes, Danimarka, 1 - 04 Kasım 2008, ss.1
77. **Risk Analyses and Risk Management in The Food Industry. Sözlü sunum**
İPEK D., DEMİREL ZORBA N. N.
2nd Workshop Microbial Risk Management In Food Processes, Danimarka, 1 - 04 Kasım 2008, cilt.1, sa.1, ss.1-2
78. **Ülkemiz Piyasalarında Satılan Lokumların Mikrobiyolojik Kalitesi.**
İpek D., Demirel Zorba N. N.
19. Ulusal Biyoloji Kongresi, Trabzon, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2008, cilt.1, sa.1, ss.1-2
79. **Çanakkale İlinde Satılan Tahin Helvalarının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri**
Zorba N. N., Güneşer O., Zorba M., Güven S.
Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.273

80. **Kaşar Peyniri Üretim Hattı Mikroflorasının Belirlenmesi**
Ipek D., Zorba N. N., Bayram A.
Türkiye 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2009
81. **Microbiological Quality of Whey Cheeses in Çanakkale**
ZORBA N. N., SENCAR C.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007, ss.0-135
82. **Geleneksel Bayramiç Tahin Helvası**
İPEK D., ZORBA N. N., GÜNEŞER O., ZORBA M., GÜVEN S.
Bayramiç Sempozyumu, Çanakkale, Türkiye, 3 - 05 Ağustos 2007, ss.185
83. **Attitudes and Awareness of Selected Urban Consumers on Functional Dairy Foods in Çanakkale**
KAPTAN M., DEMİREL N. N.
International Symposium on "Functional Foods in Europe – International Developments in Science and Health Claims", Malta, Malta, 1 - 04 Haziran 2007, ss.1
84. **Su ürünlerinde Biyolojik Tehlikeler ve Önleme Yolları**
DEMİREL N. N.
Su Ürünlerinde HACCP ve Gıda Güvenliği Eğitim Semineri, Çanakkale, Türkiye, 5 - 08 Eylül 2006
85. **Food Safety Awareness of Selected Urban Consumers in Turkey**
KAPTAN M., DEMİREL N. N.
The SAFE Consortium International Congress on Food Safety:1st International Congress; Nutrition and Food Safety; Evaluation of Benefits and Risks, Budapest, Macaristan, 11 - 14 Haziran 2006, cilt.1, ss.111
86. **Şarapta bozulma nedeni olan Laktik asit bakterileri ve yabancı mayalar**
DOYURAN S. D., GÜVEN S., GÜLTEKİN M., DEMİREL N. N.
. Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2006, ss.777
87. **Microbial Safety of Aşure A Traditional Turkish Desert**
KAPTAN M., DEMİREL N. N.
Intrafood 2005 Innovations in Traditional Foods, Valencia, İspanya, 25 - 28 Ekim 2005, cilt.1, ss.493-496
88. **Microbiological and Chemical Properties of Cheese Helva Sold in Çanakkale**
DEMİREL N. N., ÖZGÜVEN M., DOYURAN S. D., GÜVEN S.
1st International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, 15 - 18 Haziran 2005, ss.126
89. **Beslenme ve Gıda Hijyeni**
DEMİREL N. N.
Özel SEV İlk Öğretim Kurumu: Beslenme ve Gıda Hijyeni Semineri, İzmir, Türkiye, 23 Ekim 2003
90. **Zeytin Karasuyunun Fenolik Bileşenlerinin HPLC ile Analizi**
Hişil Y., Aksu P., Demirel N. N.
3. Ulusal Kromatografi Kongresi, Isparta, Türkiye, 19 - 21 Haziran 2002, ss.34
91. **Zeytin Karasuyundan Mikrobiyal Kaynaklı Lakkaz Enzimi Üretimi**
Özatay Ş., Sukan S., Sargin S., Vardar Sukan F., Demirel Zorba N. N., Karapınar M.
I. International Workshop on Environmental Problems and Solutions in Olive Oil Production, Balıkesir, Türkiye, 7 - 09 Haziran 2002, cilt.1, ss.246-259
92. **İzmir İli Piyasasında Satılan Bazı Peynirlerin Mikrobiyolojik Özellikleri**
Demirel N. N., Karapınar M.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 22 - 24 Mayıs 2002, ss.391-398
93. **Antimicrobial Effects of Olive Oil Blackwater**
DEMİREL N. N., KARAPINAR M.
Food 2000; Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, Ankara, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000
94. **Zeytin Karasuyunun Yeniden Değerlendirilme Olanakları**
Demirel N. N., Gürbüz D., Sargin S., Sukan Ş. S., Karapınar M.
Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 6 - 09 Haziran 2000, ss.493-502
95. **Süt Ürünlerinde Staphylococcus aureus**
Demirel N. N., Karapınar M.
VI. Süt ve Süt ürünleri Sempozyumu (Süt mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri), Tekirdağ, Türkiye, 20 - 22 Mayıs

2000, ss.78-85

96. **Incidence of Vibrio vulnificus and Vibrio parahaemolyticus in Mussels at Izmir Bay**

DEMİREL N. N., TUNÇEL G.

FOODMICRO'99. Food Microbiology and Food Safety into the Next Millennium: the Seventeenth International Conference of ICFMH, Veldhoven, Hollanda, 13 - 17 Eylül 1999, ss.1-956

97. **Zeytin Yağı Atıklarının Mikrobiyal Yollar ile Değerlendirilmesi**

Karapınar M., Sukan S., Demirel N. N., Sargin S., Gürbüz D.

Environmental Biotechnology, İzmir, Türkiye, 14 - 17 Eylül 1998, ss.57-61

Akademik İdari Deneyim

2024 - Devam Ediyor	Anabilim Dalı Akademik Kurul Üyesi	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü
2014 - 2015	Yönetim Kurulu Üyesi	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sağlık Yüksek Okulu
2013 - 2015	Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çevre Sorunları Araştırma Uygulama Merkezi
2005 - 2009	Dekan Yardımcısı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi

Verdiği Dersler

Doktora

Gıda Endüstrisinde Küfler, Doktora, 2013 - 2014

İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Doktora, 2013 - 2014

Yüksek Lisans

Gıda Sanayiinde Kullanılan Antimikrobiyal Maddeler, Yüksek Lisans, 2015 - 2016

Mikrobiyolojik Kalite Kontrol, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Lisans

Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2015 - 2016

Gıda Güvenliği, Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Gıda Güvenliği, Lisans, 2024 - 2025

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2024 - 2025, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Gıda Bilimi Ve Güvenliği, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Güvenliği, Lisans, 2021 - 2022, 2014 - 2015

Gıda Biyoteknolojisi, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016

Gıda ve Halk sağlığı, Lisans, 2014 - 2015

Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2014 - 2015

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2015 - 2016

Yönetilen Tezler

Demirel Zorba N. N., Kokorecin mikrobiyolojik kalitesinin ve Clostridium difficile riskinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.KORKMAZER(Öğrenci), 2023

Demirel Zorba N. N., Marullarda Clostridium difficile varlığı, yıkama solüsyonları ve modifiye atmosfer paketlemenin etkisinin belirlenmesi, Doktora, M.NUR(Öğrenci), 2022

Çakıcı N., Demirel Zorba N. N., Yeşil sebzelerde genişlemiş spektrumlu beta laktamaz ve karbapenemaz üreten enterobacteriales suşlarının araştırılması, Yüksek Lisans, V.MEHMET(Öğrenci), 2021

DEMİREL ZORBA N. N., Kitosan Nanokompozit Filmlerin Antimikrobiyal Etkinliğinin Arttırılması, Yüksek Lisans, B.KAYA(Öğrenci), 2019

DEMİREL ZORBA N. N., Manda sütü ve süt ürünlerindeki mayaların izolasyonu ve probiyotik özelliklerinin belirlenmesi, Doktora, M.Yalman(Öğrenci), 2018

DEMİREL ZORBA N. N., Bozcaada karalahna ve çavuş üzümündeki baskın küf türlerinin ve mikotoksin profillerinin belirlenmesi, Doktora, G.Özcan(Öğrenci), 2017

DEMİREL ZORBA N. N., Ezine Peyniri Üretim Hattında Dezenfeksiyonun Yeni Teknolojiler ile Yapılabilirliği: Antibiofilm-Antiquorum Sensing Maddeler, Doktora, D.İpek(Öğrenci), 2017

Demirel Zorba N. N., Süt ve Bazı Süt Ürünlerinde GSBL Aktivitesine Sahip Escherichia coli Suşları Arasındaki Klonal İlişki, Doktora, S.Özdikmenli(Öğrenci), 2017

Demirel Zorba N. N., Bazı bitki ekstraktlarının antibakteriyel, antioksidan, antitümör, antitümör, antitümör, quorum quenching aktivitesi, Yüksek Lisans, M.NUR(Öğrenci), 2017

DEMİREL ZORBA N. N., Gıda Çalışanlarının Elllerinden İzole Edilen Mayaların Tanımlanması, Yüksek Lisans, M.Maraş(Öğrenci), 2016

DEMİREL ZORBA N. N., Ultrases, ozon ve kızılötesi yöntemlerinin birlikte kullanılmasının baharat mikroflorası üzerine etkinliğinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, E.Altıparmak(Öğrenci), 2016

DEMİREL ZORBA N. N., Çeşitli Bitki ekstraktları ile yağların antimikrobiyal özelliklerinin İn vitro ve gıda sistemlerinde Belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.Özcan(Öğrenci), 2013

DEMİREL ZORBA N. N., Baharat Uçucu Yağlarının Köftelik Kıymalardaki Salmonella Spp ve S.aureus patojenleri üzerine İnhibitör Etkisi, Yüksek Lisans, S.Özdikmenli(Öğrenci), 2011

Demirel Zorba N. N., Yaşar K., Köy Peynirinin Starter Kültür ile üretilmesi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Y.Tambulut(Öğrenci), 2011

DEMİREL ZORBA N. N., Üretim Aşamaları ve Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Lokum Kalitesine Etkisi, Yüksek Lisans, D.İpek(Öğrenci), 2009

DEMİREL ZORBA N. N., Çanakkale İlinde Yaşayan Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Düzeyinin Tespiti, Yüksek Lisans, M.Kaptan(Öğrenci), 2007

Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, "Yeşil çay ve epigallokateşin gallat kullanılarak sentezlenen gümüş ve bakır nanopartiküllerinin karakterizasyonu ve dezenfektan olarak kullanım olanaklarının araştırılması", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2024 - 2024

Ar-Ge Projesi, PRUNUS MAHALEB'İN ANTI-QUORUM SENSING VE ANTİBİYOFİLM ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2020 - 2022

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS AND FOODS, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024

HELIYON, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2024

ZOONOSES, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Temmuz 2024

INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024

PLOS ONE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2024

JOURNAL OF POULTRY SCIENCE, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Şubat 2024

Food and Health, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Aralık 2023

WATER SCIENCE AND TECHNOLOGY: WATER SUPPLY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2023

AYDIN GASTRONOMY, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2023
POULTRY SCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2023
HELIYON, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2023
Konya mühendislik bilimleri dergisi (Online), Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2023
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2022
FOOD BIOSCIENCE, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2022
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2021
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Eylül 2020
FOOD SCIENCE & NUTRITION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2020
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2019
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2018
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017
Food Additives Safety, Tanınmış Yayınevleri tarafından basılan bilimsel/mesleki kitap, Ekim 2012
Food Research International, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2010
Journal Of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2008
Journal Of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2007
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fak Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2007
Journal Of Food Quality, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2007
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Nisan 2006

Bilimsel Projelerde Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Haziran 2024
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Şubat 2024
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kasım 2023

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Demirel Zorba N. N., EMC'24, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Eylül 2024
Demirel Zorba N. N., Tek sağlık bakış açısıyla C. difficile, Çalıştay Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Mayıs 2023

Metrikler

Yayın: 193
Atıf (WoS): 256
Atıf (Scopus): 348
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 9

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Gıda Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji