

## Dr.Öğr.Üyesi FİKRET ÇAKIR

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 16054

Fax Telefonu: [+90 286 218 0543](tel:+902862180543)

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

Web: <http://akademik.comu.edu.tr/onizle.php?cvno=A-1611>

Posta Adresi: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi Terzioğlu Kampüsü 17100  
ÇANAKKALE

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mekanik Ve Makine Elemanları, Su Ürünleri, Türkiye 2004 - 2010

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mekanik Ve Makine Elemanları, Su Ürünleri, Türkiye 2001 - 2004

Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri, Türkiye 1997 - 2001

### Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı Doğal Katkı Maddeleri Kullanılarak Hazırlanan Hamsi Marinatlarının Raf Ömrü Sürelerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, 2010

Yüksek Lisans, Sarıçay Akarsuyu'nun ve Bazı Balıklarının Mikrobiyal Kalite Değişimleri Üzerine Bir Araştırma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri, 2004

### Araştırma Alanları

Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Teknolojisi, Su Ürünleri Teknolojisi

### Akademik İdari Deneyim

Yok, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Deniz Bilimleri Ve Teknolojisi Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2003 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Proje Yazımı ve Akademik Sunum Teknikleri, Doktora, 2021 - 2022

Su Ürünleri İşleme Endüstrisi, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Su Ürünlerinden Numune Alımı ve Uygulanan Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Ambalajlama Materyalleri, Uygulama Yöntemleri ve Su Ürünlerinde Kullanımı, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Su Ürünlerinde Uygulanan Sterilizasyon ve Dezenfeksiyon Yöntemleri, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Uluslararası Platformda Su Ürünleri İşleme Teknolojileri, Doktora, 2021 - 2022

Su Ürünlerinde Fiziksel ve Kimyasal Kalite Parametreleri ve Belirlenmesi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Su Ürünleri Marinat Teknolojisi, Doktora, 2020 - 2021, 2019 - 2020

## Yönetilen Tezler

Çakır F., Çanakkale balık halinde satışa sunulan bazı ekonomik balık türlerinin av sezonu boyunca mevsimsel besin değeri değişimlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, R.ESER(Öğrenci), 2021

Çakır F., TAZE VE PİŞİRİLMİŞ PAVURYA (*Eriphia verrucosa*) YENGEÇİ'NİN BESİN DEĞERİ VE BAZI KALİTE DEĞİŞİMLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, E.AK(Öğrenci), 2019

ÇAKIR F., İSTANBUL BALIK HALİ SU ÜRÜNLERİ PAZARLAMA SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLARIN HİJYEN VE SANİTASYON KONUSUNDA BİLGİ DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans, N.ÇOLA(Öğrenci), 2019

ÇAKIR F., Konserve teknolojisi işlem basamaklarında skipjack ve yellowfin ton balıklarındaki bazı kalite değişimlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, O.ZAMAN(Öğrenci), 2019

ÇAKIR F., Farklı tuz yoğunluklarının sıcak dumanlanmış somon (*Salmo salar*), alabalık (*Onchorhynchus mykiss*) ve uskumru (*Scomber scombrus*) filetolarının kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.Rüçhan(Öğrenci), 2016

ÇAKIR F., Marinasyon ve dumanlama işlemi uygulanmış alabalıkların besin değeri, duysal, tekstürel ve renk özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.BÜYÜKKEZER(Öğrenci), 2016

ÇAKIR F., Farklı paketleme materyalleri ile paketlenen sebzeli ve marine ahtapot (*Octopus vulgaris* Cuvier, 1797) salatalarının raf ömürlerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, F.EKER(Öğrenci), 2015

ÇAKIR F., Farklı salamura konsantrasyonları ve sürelerinde hazırlanan sıcak dumanlanmış gökkuşağı alabalıkların besin değeri ve duysal özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, N.AKPINAR(Öğrenci), 2014

## Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Şubat, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2016

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

- I. **First record of straight-needle pteropod *Creseis acicula* Rang, 1828 bloom in the Çanakkale Strait (NE Aegean Sea, Turkey)**  
Tunçer S., Öğretmen N., Çakır F., Öztekin A., Oral A., Suner S. C.  
OCEANOLOGICAL AND HYDROBIOLOGICAL STUDIES, cilt.50, sa.3, ss.310-324, 2021 (SCI-Expanded)
- II. **Mass mortality in endangered fan mussels *Pinna nobilis* (Linnaeus 1758) caused by co-infection of *Haplosporidium pinnae* and multiple *Vibrio* infection in Çanakkale Strait, Turkey**  
Künili İ. E., Ertürk Gürkan S., Aksu A., Turgay E., Çakır F., Gürkan M., Altınağaç U.  
Biomarkers, cilt.26, sa.4, ss.1-13, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **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, 2020 (SCI-Expanded)

- IV. **Effect of marination and smoking on lipid and fatty acid composition of thornback ray (*Raja clavata*) and spiny dogfish (*Squalis acanthias*)**  
Colakoglu F., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F.  
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.232, sa.6, ss.1069-1075, 2011 (SCI-Expanded)
- V. **Seasonal variation of some heavy metal pollution with environmental and microbiological parameters in sub-basin of Kocabas Stream (Biga, Canakkale, Turkey) by ICP-AES**  
Yayintas O. T. , Yilmaz S., Turkoglu M., Colakoglu F., Cakir F.  
ENVIRONMENTAL MONITORING AND ASSESSMENT, cilt.134, ss.321-331, 2007 (SCI-Expanded)

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **New host findings of two parasitic isopods (Flabellifera: Cymothoidae) found on some fish caught in the Dardanelles Strait (Çanakkale, Turkey)**  
ALDIK R., ÖKTENER A., ÇAKIR F., ŞEN Y., Uğur G. E. , TUNÇER S.  
Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.24, sa.1, ss.391-407, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Endoparasite investigation in some fish species with high economic value obtained from Çanakkale**  
Aldık R., Çakır F., Yayintaş Ö., Altınağaç U.  
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, cilt.6, sa.3, ss.202-210, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **THE LIVER LIPID FATTY ACID COMPOSITION OF TWO CARTILAGINOUS FISH, THE THORNBACK RAY (*Raja clavata*) AND THE COMMON SMOOTH-HOUND (*Mustelus mustelus*)**  
YIĞIN C. Ç. , ÇAKIR F., cabbar k., KIZILKAYA B., ORMANCI H. B. , ÖZTEKİN A., ÖZÜDOĞRU Y.  
aquatic research, cilt.2, sa.3, ss.143-153, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **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)
- V. **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)
- VI. **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)
- VII. **A PRELIMINARY INVESTIGATION ON THE LIPID CONTENT AND FATTY ACID COMPOSITION OF *Gammarus komareki* (SCHAFERNA 1922), (CRUSTACEA: AMPHIPODA)**  
ODABAŞI S., ODABAŞI D. A. , ÇAKIR F., BAL D.  
Turkish Journal of Aquatic Sciences, cilt.31, sa.2, ss.59-67, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **In vitro antimicrobial and antifungal activities of aqueous skin mucus from rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) on human pathogens.**  
HİSAR O., ARAS HİSAR Ş., UYANIK M. H. , ŞAHİN T., ÇAKIR F., YILMAZ S.  
MARINE SCIENCE AND TECHNOLOGY BULLETIN, sa.3, ss.19-22, 2014 (Hakemli Dergi)
- IX. **Kekik, biberiye ve dereotu yağ ekstraktlarının hamsi marinatlarının kalitesi ve raf ömrüne etkisi.**  
Çakır F., ÇOLAKOĞLU F.  
Hasad Gıda Dergisi, cilt.27, ss.20-25, 2011 (Hakemli Dergi)
- X. **Tuzlanmış Sardalya (*Sardina pilchardus*) Balığından Ezme Üretimi Üzerine Bir Araştırma.**  
ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F., KÜNİLİ İ. E.

- Dünya Gıda Dergisi, sa.10, ss.46-51, 2010 (Hakemli Dergi)
- XI. **Tuzlanmış sardalya (*Sardina pilchardus*) balığından ezme üretimi üzerine bir araştırma. , 10, 46-51, 2010.**  
ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F., KÜNİLİ İ. E.  
Gıda Dergisi, sa.10, ss.46-51, 2010 (Hakemli Dergi)
- XII. **Su ürünleri İşleme Sektörünün Durumu.**  
Çakır F., ÇOLAKOĞLU F., Ormanci H. B.  
Hasad Hayvancılık, cilt.24, ss.46-51, 2008 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Su Ürünleri İşleyen ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri**  
ÇAKIR F., ÇOLAKOĞLU F., BERİK N.  
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.9, ss.377-381, 2006 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi**  
ÇOLAKOĞLU F., İŞMEN A., ÇAKIR F., ÖZEN Ö., YIĞIN C. Ç. , ORMANCI H. B.  
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.9, ss.387-392, 2006 (Hakemli Dergi)
- XV. **Kuzey Ege Denizi Kıyıları İçin Yeni Bir Balık Türü; *Aulopus filamentosus* (Bloch, 1792).**  
İŞMEN A., YIĞIN C. Ç. , ÇAKIR F.  
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.9, ss.95-97, 2006 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Determination of seafood consumption behavior in Çanakkale province**  
ÇOLAKOĞLU F., İŞMEN A., ÖZEN Ö., ÇAKIR F., YIĞIN C. Ç. , ORMANCI H. B.  
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.23, ss.387-392, 2006 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Microbiological Quality of Seafood in the Dardenelles, Turkey**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F.  
Pakistan Journal of Biological Sciences, cilt.9, sa.3, 2006 (Scopus)
- XVIII. **Dardanos Plaj Suyunun Bazı İndikatör Mikroorganizmalar Açısından Aylık Değişiminin İncelenmesi.**  
ÇOLAKOĞLU F., Köseoğlu B., ÇAKIR F.  
Türk Sucul Yaşam Dergisi, cilt.2, sa.3, ss.328-334, 2004 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Sarıçay Akarsuyunun Mikrobiyolojik Kalitesi**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F.  
Türk Sucul Yaşam Dergisi, cilt.2, sa.3, ss.320-327, 2004 (Hakemli Dergi)
- XX. **Sarıçay akarsuyunun mikrobiyolojik kalitesi.**  
Çakır F., ÇOLAKOĞLU F.  
Türk Sucul Yaşam Dergisi, cilt.3, ss.320-327, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Dardanos plaj suyunun bazı indikatör mikroorganizmalar açısından aylık değişiminin incelenmesi.**  
ÇOLAKOĞLU F., Köseoğlu B., Çakır F.  
Türk Sucul Yaşam Dergisi, cilt.3, ss.328-334, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Arık Çolakoğlu, F., Çardak, M., Çakır, F., Çanakkale İlinde Satışı Yapılan Midye Dolmaların Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma.**  
ÇAKIR F., ÇOLAKOĞLU F., ÇARDAK M.  
Gıda Dergisi, sa.9, ss.86-89, 2003 (Hakemli Dergi)

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

- I. **THE EFFECT OF MUCILAGE ON THE BIODIVERSITY OF FISH EGGS AND LARVAE DISTRIBUTED IN THE SEA OF MARMARA, TURKEY**  
DABAN İ. B. , YÜKSEK A., AYAZ A., ŞEN Y., ÖZTEKİN A., ALTINAĞAÇ U., İŞMEN A., ÖZEKİNCİ U., ÇAKIR F., UĞUR G. E. , et al.  
II. INTERNATIONAL GLOBAL CLIMATE CHANGE CONGRESS, Plovdiv, Bulgaristan, 14 Eylül 2022
- II. **Microbiological Quality of the Striped Venus (*Chamelea gallina*) and Wedge Clam (*Donax trunculus*) Harvested in Marmara Sea, Turkey.**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., ORMANCI H. B. , YIĞIN C. Ç.

Rapp. Comm. Int. Mer Médit., İtalya, cilt.39, ss.347

- III. **SAROS KÖRFEZİ (KUZEY EGE DENİZİ) DEMERSALBALIKLARININ BİYO-EKOLOJİSİ VE POPULASYONDİNAMİĞİNİN BELİRLENMESİ**  
İŞMEN A., YİĞİN C. Ç. , ÖZEKİNCİ U., AYAZ A., ALTINAĞAÇ U., ARSLAN İHSANOĞLU M., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F., ÖZ M. İ. , CENGİZ Ö.  
II. Ulusal Denizlerde İzleme ve Değerlendirme Sempozyumu, Türkiye, 11 - 13 Aralık 2019
- IV. **Çanakkale Boğazı'ndan avlanan bazı ekonomik balık türlerinin besin değerlerinin belirlenmesi**  
ESER R., ÇAKIR F.  
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.797
- V. **İstanbul Balık Hali su ürünleri pazarlama sektöründe çalışanların hijyen ve sanitasyon konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi**  
ÇOLA N., ÇAKIR F.  
2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2019), Ankara, Türkiye, 28 - 29 Haziran 2019, ss.798
- VI. **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
- VII. **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
- VIII. **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
- IX. **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
- 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 Effect of Aquaculture Facility on the Bacterial Levels of Seawater of Sigacik Bay, Izmir, TURKEY**  
ÇOLAKOĞLU F., KÜNİLİ İ. E. , ORMANCI H. B. , ÇAKIR F., İŞMEN A.  
Jubilee International Scientific Conference Bulgaria of Regions 2017 Sustainable Regional Development Perspectives, Plovdiv, Bulgaristan, 25 - 28 Kasım 2017, ss.114-115
- XII. **Lipid and Fatty Acid Composition in The Liver Oil of Smooth-Hound Shark, Mustelus mustelus (Linnaeus, 1758) and Thornback Ray, Raja clavata (Linnaeus, 1758)**  
YİĞİN C. Ç. , ÇAKIR F., CABBAR K., KIZILKAYA B., ORMANCI H. B. , ÖZÜDOĞRU Y.  
ISEEP-2017 VIII. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ECOLOGY AND ENVIRONMENTAL PROBLEMS, Çanakkale, Türkiye, 4 - 10 Ekim 2017, ss.278
- XIII. **First Findings for Aquatic Ecosystem of Güvercinkaya Cave (Kazdağı: Çanakkale).**  
ODABAŞI D. A. , ODABAŞI S., DENİZ O., ÇAKIR F., ÖZBEK O., ARSLAN N., ÖZALP H. B. , Kediuglu Ç., TURUNEN H. M.  
Ecology Symposium 2017, Kayseri, Türkiye, 11 - 13 Mayıs 2017, ss.166

- XIV. **DETERMINATION OF THE QUALITY CHANGES OF THE WARTY CRAB (ERIPHIA VERRUCOSA, FORSKÅL, 1775) WITH DIFFERENT COOKING METHODS**  
AK E., ÇAKIR F.  
5th INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES -INOPTTEP 2017 AND 29 th NATIONAL CONFERENCE PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE -PTEP 2017, Karadağ, 23 - 28 Nisan 2017, ss.1
- XV. **A COMPARISON OF CHEMICAL PROPERTIES OF AXILLARY SEABREAM (PAGELLUS ACARNE R., 1827) LIVING IN NATURAL ENVIRONMENT AND REARED IN CAGES**  
ÖZTEKİN A., DABAN İ. B. , ÇAKIR F.  
PETA MEDUNARODNA KONFERENCIJA ODRZIVE POSLEUBIRAJUCE I PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE INOPTTEP2017 23-28. APRIL 2017, hotel "Srbija", Vršac, Vrsac, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017, ss.254
- XVI. **EFFECT OF DIFFERENT SALT CONCENTRATIONS AND HOT SMOKING ON FILLET QUALITY OF SALMON (*Salmo salar*), RAINBOW TROUT (*Onchorhynchus mykiss*) AND MACKEREL (*Scomber scombrus*)**  
PEKCAN M. R. , ÇAKIR F., BİLEN S.  
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.487-488
- XVII. **DETERMINATION OF NUTRITIONAL VALUE, SENSORY, TEXTURAL AND COLOR CHARACTERISTICS OF MARINATED AND SMOKED RAINBOW TROUT**  
BÜYÜKKEZER F., ÇAKIR F.  
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.491-492
- XVIII. **DETERMINATION OF SHELF LIFE OF MARINATED AND VEGETABLE OCTOPUS (*Octopus vulgaris Cuvier, 1797*) SALADS PACKAGED WITH DIFFERENT PACKAGING MATERIALS**  
EKER F., ÇAKIR F.  
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Kasım 2016, ss.489-490
- XIX. **Microbiological Quality of the Striped Venus (*Chamelea gallina*) and Wedge Clam (*Donax trunculus*) Harvested in Marmara Sea, Turkey.**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., ORMANCI H. B. , YIĞIN C. Ç.  
Rapp. Comm. Int. Mer Médit., Vene, İtalya, 11 - 12 Kasım 2015, cilt.39, ss.347
- XX. **TUBİFEX TUBİFEX İN KÜLTÜR ŞARTLARININ BELİRLENMESİ**  
ÇELİK P., ÇELİK İ., ÇAKIR F., ÖZER A. Ç.  
18. ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XXI. **ÖSYM Verileriyle Su Ürünleri Mühendisliği Öğrenci Tercihindeki Değişimlerin İrdelenmesi.**  
ÇELİK E. Ş. , ERGÜN S., ÖZEKİNCİ U., ÇELİK İ., ÇAKIR F.  
18. Su Ürünleri Sempozyumu 2015 (SUSEMP2015), İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015
- XXII. **Determination Of Qualities Of Nutritional Value And Sensory Rainbow Trout (*Oncorhynchus Mykiss*) Fillets Prepared By Using Different Coat Material**  
ÇAKIR F., Büyükkezer F., Eker F., ÖZER A. Ç.  
International Food Congress, NAFİ, Aydın, Türkiye, 26 Mayıs 2015 - 29 Mayıs 2014, ss.256
- XXIII. **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
- XXIV. **Determination of sensory quality and nutritional value fish balls prepared from comber (*Serranus cabrilla*), thomback ray (*Raja clavata*) and piked dogfish (*Squalus acanthias*).**  
ÇAKIR F., AYKURT L., ÖZER A. Ç. , EKER F.  
International Food Congress, NAFİ 2014, Aydın, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.255
- XXV. **Determination of Seafood Consumption Pattern in Canakkale.**

ÇAKIR F., ÖZER A. Ç., BÜYÜKYURTSEVER V., KONUK U.

1 st International Symposium on Aquatic Sciences and Technology (AQUA CYPRUS 2014 ), Girne, Kıbrıs (Kktc), 15 - 17 Mayıs 2014, ss.82

- XXVI. **Farklı Paketleme Materyallerinin Hamsi Marinatlarının Raf Ömrüne Etkisi.**  
ÇAKIR F., ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B.  
16. Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.332
- XXVII. **Kekik, Biberiye ve Dereotu Yağ Ekstraktlarının Hamsi Marinatlarının Kalitesine Etkisi**  
ÇAKIR F., ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B.  
16. Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.131
- XXVIII. **Saroz Körfezi'nde (Kuzey Ege Denizi) Barbun'un (Mullus barbatus L., 1758) Bazı Biyolojik Özellikleri. FABA 2011 Sempozyumu ,**  
ARSLAN M., İŞMEN A., YİĞİN C. Ç. , ÇAKIR F.  
FABA 2011 Sempozyumu, Samsun, Türkiye, 7 - 09 Eylül 2011, ss.45
- XXIX. **Microbiological Quality of the Striped Venus (Chamelea gallina) and Wedge Clam (Donax trunculus) Harvested in Marmara Sea, Turkey.**  
ÇAKIR F., ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B. , YİĞİN C. Ç.  
9th CIESM Congress, Venice, İtalya, 10 - 14 Mayıs 2010, ss.347
- XXX. **Shelf Life of Anchovy Marinades Prepared with Natural Additive**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., BERİK N., ORMANCI H. B.  
1st International Congress of Seafood Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 21 Mayıs 2008, ss.266
- XXXI. **Bazı Bitki Ekstraktlarının Deniz Levreğinin Dicentrarchus Labrax Et Kalitesi Üzerine Etkisi**  
ÇOLAKOĞLU F., ULUKÖY G., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F.  
14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007
- XXXII. **Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Midye Dolmaların Raf Ömürlerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma**  
ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F., Çaylak B.  
14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007
- XXXIII. **Dondurulmuş Karidesin (Penaeus Longistoris) İşlem Basamaklarındaki Mikrobiyal Kalite Değişimleri.**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., ORMANCI H. B. , ÖZEVİN Ö.  
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007
- XXXIV. **Çanakkale'de Taze Olarak Tüketime Sunulan Bazı Balıkların Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi.**  
KÜNİLİ İ. E. , ÇAKIR F., ORMANCI H. B. , ÇOLAKOĞLU F.  
XIV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007
- XXXV. **Dondurulmuş Karidesin (Penaeus Longistoris) İşlem Basamaklarındaki Mikrobiyal Kalite Değişimleri**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., ORMANCI H. B. , Özevin Ö.  
14. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.455
- XXXVI. **Su Ürünleri İşleyen Ve Satan Yerlerde Çalışanların Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeyleri ss 0 0**  
ÇAKIR F., ÇOLAKOĞLU F., BERİK N.  
XIII. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2005
- XXXVII. **Bacteriological Status Of Seafoods Marketed In Çanakkale Turkey**  
ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., Köseoğlu B.  
Marine Bacteriology, 25 - 27 Kasım 2004, cilt.93
- XXXVIII. **Chemisch physikalische und mikrobiologische Qualitaet des Manyasseewassers**  
KARAFİSTAN A., ÇOLAKOĞLU F., ODABAŞI S., ÇAKIR F.  
International Syöposium of Fisheries and Zoology, İstanbul, Türkiye, 23 - 26 Ekim 2003

## Desteklenen Projeler

Daban İ. B. , Yüksek A., İşmen A., Ayaz A., Özekinci U., Altınağaç U., Öztekin A., Çakır F., Şen Y., TÜBİTAK Projesi, Marmara Denizi'Nde Müsilajın Pelajik Ve Bentik Balıkların Erken Yaşam Evreleri Üzerine Etkisi, 2021 - 2022

ÖZTEKİN A., ORAL A., ÇAKIR F., SUNER S. C. , TUNÇER S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale Boğazi Mikropplastik Kirliliğinin Kalitatif ve Kantitatif Yönden Araştırılması, 2019 - 2022

ALDIK R., ALTINAĞAÇ U., YAYINTAŞ Ö., ÇAKIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇANAKKALE BALIK HALİNDEN ALINAN EKONOMİK DEĞERİ YÜKSEK BAZI BALIK TÜRLERİNDE ENDOPARAZİT İNCELEMESİ, 2019 - 2021

Sağır Odabaşı S., Odabaşı D. A. , Çakir F., Diğer Ülkelerin Sanayi Kuruluşları Tarafından Desteklenmiş Proje, The Biodiversity and Rehabilitation of Bozalan Clay Quarry Wetland Area, 2018 - 2018

Çakır F., Odabaşı D. A. , Sağır Odabaşı S., TÜBİTAK Projesi, Güvercinkaya Mağarası (Kazdağı: Çanakkale)'nın Sucul Ekosisteminin Araştırılması, 2015 - 2017

AYVAZ Z., ÇAKIR F., TÜBİTAK Projesi, Farklı Yoğunluktaki Ses Dalgalarının Vakum Ambalajlamış Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) Marinatının Rengine ve Raf Ömrüne Etkisinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

ÇAKIR F., BÜYÜKKEZER F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Marinasyon ve Dumanlama İşlemi Uygulanmış Alabalıkların Besin Değeri, Duyusal, Tekstürel ve Renk Özelliklerinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

ÇELİK P., ÇAKIR F., TÜBİTAK Projesi, Balık Beslemede Kullanılan Tubifex tubifex'in Yoğun Kültür Protokolünün Oluşturulması., 2014 - 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

ÇAKIR F., EKER F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FARKLI PAKETLEME MATERYALLERİ İLE PAKETLENEN SEBZELİ VE MARİNE AHTAPOT (*Octopus vulgaris* Curvier 1797) SALATALARININ RAF ÖMÜRLERİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2015

ÖZEKİNCİ U., ÇOLAKOĞLU F., BERİK N., AYAZ A., ÖZTEKİN A., ÇAKIR F., ORMANCI H. B. , KÜNİLİ İ. E. , ÖZEN Ö., ALTINAĞAÇ U., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Deniz Bilimleri Avcılığı ve İşlemeciliği Alt Yapısının Geliştirilmesi ve Güçlendirilmesi, 2014 - 2015

ORMANCI H. B. , AYAZ A., AYYILDIZ H., ARSLAN İHSANOĞLU M., ÇAKIR F., İŞMEN A., ÖZEKİNCİ U., TÜBİTAK Projesi, Saroz Körfezi (Kuzey Ege Denizi) Demersal Balıklarının Biyo-ekolojisi ve Populasyon Dinamiğinin Belirlenmesi., 2006 - 2010

İŞMEN A., ALTINAĞAÇ U., ÖZEKİNCİ U., BERİK N., ÖZEN Ö., AYAZ A., YIĞIN C. Ç. , ÇAKIR F., CENGİZ Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Saroz Körfezi Demersal Balıklarının Bolluk ve Dağılımları, 2005 - 2009

ÖZEN Ö., İŞMEN A., ÖZEKİNCİ U., ALTINAĞAÇ U., AYAZ A., ÇAKIR F., CENGİZ Ö., YIĞIN C. Ç. , AYYILDIZ H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kuzey Ege Denizi Gırgır Balıkçılığı Av Kompozisyonu ve Av Veriminin Araştırılması, 2005 - 2007

ÇOLAKOĞLU F., İŞMEN A., ÖZEN Ö., BERİK N., ORMANCI H. B. , ÇAKIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı İşleme Teknikleri Uygulanmış Balıklarda Lipid Değişimi Üzerine Bir Araştırma, 2005 - 2006

İŞMEN A., ÇAKIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karides avcılığında kullanılan algarnaların av kompozisyonu ve hedeflenmeyen ava ait bir çalışma, 2003 - 2006

ÇOLAKOĞLU F., ÇAKIR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sarıçay akarsuyunun ve bazı balıklarının mikrobiyal kalite değişimleri üzerine bir araştırma, 2002 - 2006

ÇOLAKOĞLU F., ORMANCI H. B. , İŞMEN A., ÖZEN Ö., ERDEMİR Ç., ÇAKIR F., YAZICI F., GÜRSOY Ç., ALTIN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi, 2004 - 2005

## Metrikler

Yayın: 129

Atıf (WoS): 27

Atıf (Scopus): 34

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3