

01.12.2010

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ
ÖZGEÇMİŞ

Kişisel

Adı Soyadı: Fügen DURLU-ÖZKAYA

Doğum Yeri/Tarihi: Hozat/25 Eylül 1967

Medeni hali: Evli, iki çocuk annesi (Ece, Defne)

Yabancı Dil/Düzyey: İngilizce / 72.5

Akademik

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Ziraat Fak. Süt Tekn. Böl.	Ankara Üniversitesi	1989
Y. Lisans	Fen Bil Ens. Gıda Müh., Mikrobiyoloji	Ankara Üniversitesi	1991
Doktora	Fen Bil Ens. Gıda Müh.	Ankara Üniversitesi	2001
Doç. Dr.	Gıda Mühendisliği	XXXXXXXXXX XXXXXXXX	2010

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman(lar)ı :

Türkiye’de Beyaz peynir yapımında kullanılan Streptokok içeren ticari starterlerin yerli bakteriyofajlara karşı dirençliliklerinin araştırılması.

Prof.Dr. Nezihe Tunail

Doktora Tezi ve Danışman(lar)ı :

Salamura beyaz peynirlerden izole edilen bazı Laktokok, Enterokok ve Laktobasil suşlarının proteolitik aktivite, bakteriyosin etkenliği ve biyogen amin oluşumu açısından karşılaştırılmaları.

Prof.Dr. Nezihe Tunail

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Arş.Gör.	Ziraat Fakültesi Ankara Üniversitesi	1992-2000
Misafir Araştırmacı	Laboratory of Food Microbiology and Hygiene, Faculty of Agriculture, Aristotle University, Thessaloniki, Greece	1996-1997
Dr.	Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzıssıhha Merk. Bşk.	2000-2007
Yard.Doç. Dr.	Ticaret ve Turizm İşletmeciliği Eğitim Fakültesi	2007-2010
Yard.Doç. Dr.	Ticaret ve Turizm İşletmeciliği Eğitim Fakültesi Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölüm Başkan Yardımcılığı	2008-2009
Doç. Dr.	Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (henüz kadro aktarımları gerçekleşmedi)	2010- halen

Danışmanlığında Tamamlanan Yüksek Lisans Tezleri:

1. Arslan, S., “Turizm Sektöründe Alternatif Pazarlama Mecralarının Kullanımı: Konaklama İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma”, Gazi Üniversitesi, Nisan 2009.
2. Taşçı, S., “Tahsisli taşınmazlar üzerinde gerçekleştirilen turizm yatırımlarının yatırımcılar açısından değerlendirilmesi”, Gazi Üniversitesi, Mayıs 2010.
3. Arslan, Ö., “Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği”, Gazi Üniversitesi, Temmuz 2010.

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :**Yönetilen Doktora Tezleri:****Projelerde Yaptığı Görevler:**

1. Süt Proteini Ürünleri Kullanılarak Üretilen Keçi Sütü Yoğurtlarının Bazı Nitelikleri. Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:, Araştırmacı, devam ediyor.
2. Yerli ve yabancı turistlerin Türk hamur işi ve tatlılarını bilme durumları ve tüketimin yaygınlaştırılması amacıyla reçetelerin zeytinyağıyla modifikasyonu. Gazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje no: 10/2008-03, Araştırmacı, Nisan 2010.

3. Türk Mutfağı Ve Kültürünün Gençler Tarafından Bilinme Durumunun Tesbiti Ve Yöresel Yemeklerle İlgili Standart Tarife Geliştirilme. Gazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje no: 10/2008-01, Araştırmacı, Nisan 2010.
4. Türkiyedeki Çeşitli Peynir Örneklerinde Aflatoksin Tayini, Sağlık Bakanlığı, Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırma Yürütücüsü, Eylül 2007.
5. Bazı geleneksel peynirlerimizin biyogen amin içeriğinin saptanması ve peynirlerin mikrobiyolojik ve biyokimyasal özellikleriyle olan ilişkisinin araştırılması, Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, 20030711071, Araştırmacı, 2005.
6. Bazı Lactobacillus izolatlarının ekzopolisakkarit üretimlerinin belirlenerek, biyoteknolojik açıdan öneminin araştırılması, TÜBİTAK projesi, TBAG-2090 (101T129), Araştırmacı, 2005.
7. Yoğurt fabrikalarında faj probleminin çözümüne yönelik araştırmalar, TÜBİTAK projesi, TARP-2106, Araştırmacı, 2002.
8. Starter bakterilerinin oluşturduğu biyogen aminlerin saptanması ve salamura beyaz peynirlerde biyogen aminlere bağlı risk faktörünün belirlenmesi, Ankara Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, Araştırmacı, 2001.
9. Laktik streptokoklarda nisin üretim özelliğinin genetik determinantları, bu özelliğin aktarım olanakları ve mikrobiyel yolla nisin üretimi üzerine araştırmalar, TÜBİTAK projesi, Araştırmacı, 1995.
10. Türkiye’de Beyaz peynir yapımında kullanılan Streptokok içeren ticari starterlerin yerli bakteriyofajlara karşı dirençliliklerinin araştırılması, Ankara Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, Araştırmacı, 1991.

İdari Görevler :

1. Bölüm Başkan Yrd. Gazi Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü (2008-2009).

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler :

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti

Ödüller :

International Dairy Symposium Poster Birincilik Ödülü

[Belma ASLIM, Fügen DURLU ÖZKAYA, Yavuz BEYATLI (2004). Effect of Exopolysaccharides (Eps) Produced by Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus strains to bacteriophage and Nisin Sensitivity of the bacteria. International Dairy Symposium, Isparta, 2004.]

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2008-2009 2009-2010	Güz	Mutfak işlemleri II (3 şube)	2	2	80
		Pastane uygulamaları	1	4	25
		Uluslar arası mutfaklar	1	4	25
		Okul deneyimi			10
		Mezuniyet Projesi			10
	Bahar	Mutfak İşlemleri I (3 şube)	2	2	80
		Menü Uygulamaları	2	3	25
		Öğretmenlik uygulaması			10
		Mezuniyet Projesi			10

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI):

1. YILDIZ F., YETISEMIYEN A., SENEL E., **DURLU-ÖZKAYA F.***, ÖZTEKİN S, SANLI E. (2010). Some properties of Civil cheese: a type of traditional Turkish cheese. International Journal of Dairy Technology, 63.
2. SANLIER N.*, COMERT M. and **DURLU-ÖZKAYA F.** (2010). Hygiene perception: Conditions of hotel kitchen staff in Ankara, Turkey. Journal of Food Safety, 30, 415-431.
3. **Durlu-Özkaya, F.***, Aslim, B. and Ozkaya,M.T. (2007). Effect of exopolysaccharides (EPSs) produced by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* strains to bacteriophage and nisin sensitivity of the bacteria. LWT- Food Science And Technology, 40, 564-568.
4. Kamuran AYHAN*, **Fügen DURLU-ÖZKAYA** and Nezihe TUNAIL (2005). Industrially important characteristics of Turkish originated domestic strains *S. thermophilus* and *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. International Journal of Dairy Technology 58 (3) 150-157.
5. **Fügen DURLU-ÖZKAYA***, Nilgün KARABIÇAK, Revasiye KAYALI, Berrin ESEN (2005). Inhibition of yeast isolated from traditional Turkish cheeses by *lactobacillus* spp. International Journal of Dairy Technology 58 (2) 111-114.
6. **Fügen Durlu-Özkaya*** (2002). Biogenic amine content of some Turkish cheeses. Journal of Food Processing and Preservation 26 (4) 254-265.
7. **Fügen Durlu-Özkaya**, Vasilis XANTHOPOULOS, Nezihe TUNAIL and Evanthia LITOPOULOU-TZANETAKI* (2001). Technologically important properties of lactic acid bacteria isolates from Beyaz cheese from raw ewe milk. J. Appl. Microbiol. 91, 861-870
8. **Fügen Durlu-Özkaya***, Kamuran AYHAN and Nilüfer VURAL (2001). Determination of biogenic amines produced by Enterobacteriaceae isolated from meat products. Meat Science, 58, 163-166.
9. **Fügen Durlu-Özkaya***, Kamuran Ayhan, Güleren Özkan, (2000). Biogenic amine determination in Tulum cheese by high performance liquid chromatography (HPLC). Milchwissenschaft, 55 (1) 27-28.
10. **Fügen DURLU-ÖZKAYA***, Efsthios ALICHANIDIS, Evanthia LITOPOULOU-TZANETAKI and Nezihe TUNAIL (1999). Determination of biogenic amine content of Beyaz cheese and biogenic amine production ability of some lactic acid bacteria. Milchwissenschaft, 54 (12) 680-682.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

1. Azize TUNÇ-HASSAN, Nevin ŞANLIER, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Menekşe CÖMERT, Evren GÜÇER, Ece KONAKLIOĞLU and Elbeyi PELİT (2010). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağında yer alan yemeklere ilişkin görüşleri 971-974, 1. Uluslar arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” sempozyumu 15 – 17 nisan 2010 Tekirdağ.
2. Azize HASSAN, Nevin ŞANLIER, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Menekşe CÖMERT, Evren GÜÇER, Ece KONAKLIOĞLU, Elbeyi PELİT (2010) Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağında yer alan geleneksel hamur işi ve tatlıları bilme durumları 948-951, 1. Uluslar arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” sempozyumu 15 – 17 nisan 2010 Tekirdağ.
3. Nevin ŞANLIER, Azize TUNÇ HASSAN, **Fügen DURLU ÖZKAYA**, Elbeyi PELİT, Evren GÜÇER, Menekşe CÖMERT, Ece KONAKLIOĞLU (2010). Geleneksel Türk yemeklerinden tahıl, tatlı ve hamur işlerinin üniversite öğrencileri tarafından bilinme durumu, 934-936, 1. Uluslar arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” sempozyumu 15 – 17 nisan 2010 Tekirdağ.
4. Nevin ŞANLIER, Azize TUNÇ HASSAN, **Fügen DURLU ÖZKAYA**, Elbeyi PELİT, Evren GÜÇER, Menekşe CÖMERT, Ece KONAKLIOĞLU (2010). Çorba ve zeytinyağlı yemeklerin türk mutfağındaki yeri ve gençler tarafından bilinme durumu 925-927, 1. Uluslar arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” sempozyumu 15 – 17 nisan 2010 Tekirdağ.
5. Nevin ŞANLIER, Azize TUNÇ HASSAN, **Fügen DURLU ÖZKAYA**, Elbeyi PELİT, Evren GÜÇER, Menekşe CÖMERT, Ece KONAKLIOĞLU (2010). Geleneksel et ve etli yemeklerin üniversite gençleri tarafından bilinme durumu, 374-376, 1. Uluslar arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” sempozyumu 15 – 17 nisan 2010 Tekirdağ.
6. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** ve İlhan GÜN (2008). Anadolu’da peynir kültürü. ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Eylül 2007 Ankara
7. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** and İlhan GÜN, (2007). Traditional Turkish cheeses. 65-88, International Symposium on Historical Cheeses of Countries Around the

Archipelago Mediterraneo Proceeding Book. 6-8 December 2007 Thessaloniki, Greece. **Çağrılı bildiri olarak sunulmuştur.**

8. Gün,İ., Şimşek, B., **Durlu-Özkaya, F.** and Aslım, B. 2006. Cell Immobilized Techniques for Probiotic Bacteria : Microencapsulation. Biotechnology and Sustainable Development:Current status and Future Scenarios. 1st International Egyption-Jordanian Conference. 58.p , December 11-14, Cairo – Egypt.
9. **DURLU-ÖZKAYA, F., B. LEVENT, B. ESEN** (2004). Microbiological Investigation of Retail Helva Produced in Turkey. 5th World Congress, Foodborne Infections and Intoxications, 7-11 June 2004, Germany, Proceedings, Vol III, S-F02, 737-740.
10. LEVENT B., **DURLU-ÖZKAYA F.**, Aslan Basbulut E., ESEN B. (2004). Molecular epidemiological characterisation and antimicrobial susceptibilities of Salmonella enteritidis in Turkey between 2000 and 2003. 5th World Congress, Foodborne Infections and Intoxications, 7-11 June 2004, Germany, Proceedings, Vol III, P-A17, 857-861.
11. **Durlu, F.** and Tunail, N. (1991). Resistance of commercial cheese starter cultures to domestic bacteriophages in Turkey. The third international congress on food industry 4-8 November 1991, Kuşadası-Turkey. “Food Additiev’s” Proceedings 125-139.

C. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

1. Kamuran Ayhan and **Fügen Durlu-Özkaya** (2007) “Biogenic Amines in Foods”, Metabolism and Applications of Lactic Acid Bacteria, Research Signpost, ed. Barbaros Ozer, p 87-114, Trivandrum, India, ISBN 978-81-308-0203-9.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. **FÜGEN DURLU-ÖZKAYA, MENEKŞE CÖMERT** (2008). Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 65 (3).
2. **Fügen DURLU-ÖZKAYA, NEZİHE Tunail** (2003). Peynirlerde bulunan biyogen aminler ve biyogen amin oluşumundan sorumlu mikroorganizmalar. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 60 (2) 63-68.
3. Ayhan, K., Aydar, L.Y., **Durlu, F.** ve Tunail, N. (1996). Lactococcus lactis subsp. lactis LL37 suşunun nisin üretiminde fermentasyon parametrelerinin belirlenmesi ve nisinin preparasyonu, KÜKEM Dergisi, 19 (2) 49-58.

4. Akçelik, M., Ayhan, K. **Durlu, F.** , Demircan, S. ve Tunail N. (1993). Türkiye'den izole edilen *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* suşlarında nisin üretim özelliğinin genetik determinantlarının belirlenmesi. Tr. J. Biology 20, 9-18.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** ve Özlem KIZILKAYA (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Kitabı (27–29 Mayıs 2009, Van).
2. Özlem KIZILKAYA ve **Fügen DURLU-ÖZKAYA** (2009). Yöresel Farklılıklarıyla Eriştenin Türk Mutfağındaki Yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Kitabı (27–29 Mayıs 2009, Van).
3. **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Menekşe CÖMERT ve Özlem KIZILKAYA (2009). Turizm işletmelerinde zeytinyağlarımızın yeri ve önemi. III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Antalya.
4. **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Menekşe CÖMERT ve Özlem KIZILKAYA (2009). Türk mutfağında geleneksel içeceğimiz bozanın dünü ve bugünü. III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Antalya.
5. Menekşe CÖMERT, Özlem KIZILKAYA ve **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, (2009). Türk mutfağında ve turistik işletmelerde salebin yeri. III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Antalya.
6. **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Nevin ŞANLIER, Menekşe CÖMERT (2008). Otellerde yiyecek içecek hizmetlerinde çalışan personelin gıda güvenliği bilgi düzeyi. Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı, 1039-1042, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
7. Menekşe CÖMERT, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Nevin ŞANLIER (2008). Otellerde gıda güvenliği. Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı, 121-124, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
8. Nevin ŞANLIER, Menekşe CÖMERT, **Fügen DURLU-ÖZKAYA** (2008). Türk mutfağında geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı, 1123-1126, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
9. **F. DURLU-ÖZKAYA**, B. LEVENT, B. ESEN (2006). Türkiye'den ihraç edilen bazı gıdalarda *Salmonella* alarmı. Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 429-432, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.

10. Demet Yumuşak, Özge Öncül, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, B. ESEN (2006). Kültür koleksiyonu genel özellikleri ve Türkiye’deki kültür koleksiyonları. Türkiye 9. Gıda Kongresi Kitabı, 741-744, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
11. **DURLU-ÖZKAYA, F.** ve TUNAİL, N. (2000). Salamura beyaz peynirlerde biyogen amin riski, Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, IV. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, s 146-153, 22-24 Mayıs, Tekirdağ.
12. Tunail, N., Demirtaş, D. ve **DURLU-ÖZKAYA, F.** (2000). Yoğurt fabrikalarında görülen bakteriyofaj problemi ve çözüm önerileri, Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri, IV. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu Tebliğler Kitabı, s 146-153, 22-24 Mayıs, Tekirdağ

F. Kitap ve kitap kısımları

1. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** ve Menekşe CÖMERT (2010). “Mönü planlama ve analizi”, Profesyonel restoran yönetimi, ed. Sarıışık M., Çavuş Ş., Karamuftafa K, Bölüm 9, Detay Yayıncılık, Ankara.
2. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** (2009). “Türk mutfağında zeytinyağı”, Zeytinyağı, ed. Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş, Bölüm 15. 252-263, Eflatun Yayınevi, Ankara.
3. **Arş. Grv. Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Arş. Grv. Hakan Kuleaşan (2000) Maya ve Küf. Gıda mikrobiyolojisi ve uygulamaları, Genişletilmiş 2. Baskı, 329-334, Armoni Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.
4. Arş. Grv. Hakan Kuleaşan, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, (2000) Vibrio parahaemolyticus. Gıda mikrobiyolojisi ve uygulamaları, Genişletilmiş 2. Baskı, 421-426, Armoni Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.
5. **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, (1999) Salmonella aranması. Gıda mikrobiyolojisi ve uygulamaları. 223-232, Armoni Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.
6. Değer Kaleli, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, (1999) Enterokok aranması. Gıda mikrobiyolojisi ve uygulamaları. 255-260, Armoni Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.
7. Değer Kaleli, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, (1999) Bacillus cereus sayılması. Gıda mikrobiyolojisi ve uygulamaları. 261-266, Armoni Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.
8. **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, (1999) Genel identifikasyon testleri. Gıda mikrobiyolojisi ve uygulamaları. 289-296, Armoni Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara.

G. Diğer yayınlar:

Özeti basılan tebliğler

1. **DURLU-ÖZKAYA F., M. CÖMERT, N. ŞANLIER ve M.T. ÖZKAYA, (2008).** Recognition and consumption of olive products. VI.International Symposium on Olive Growing. September 9-13, 2008, Evora-Portugal
2. **Fügen DURLU-ÖZKAYA, Menekşe CÖMERT ve Nevin ŞANLIER (2008).** Yöresel Türk peynirlerinin tanınma ve tüketim durumları. VI. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, S0029, 249, 2-6 Nisan, 2008, Kervansaray Lara Antalya, Türkiye.
3. **Fügen DURLU-ÖZKAYA ve İlhan GÜN (2007).** Anadolu'da peynir kültürü. ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Eylül 2007 Ankara.
4. **LEVENT B., KURTOĞLU D., GÖZALAN A., MIYAMURA K., DURLU-ÖZKAYA F., PEKER-ÖZKAN A., MORITA M. ve ESEN B.,** Proje Çalışma Grubu, (2004). Türkiyede enfeksiyon hastalıklarının kontrolü projesi: Sağlıklı Bireylerde Difteri Seroepidemiolojisi. XXXI. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, 19-23 Eylül 2004, Kuşadası- Aydın.
5. **DURLU-ÖZKAYA, F., KARABIÇAK N., KAYALI, R. ve ESEN, B. 2003.** Bazı laktik asit bakterilerinin antifungal etkinliği. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, 22-23 Mayıs.
6. **DURLU-ÖZKAYA, F., iÇ, N. ve TUNAİL, N. (1999).** Termofilik fajlara dirençli yoğurt kültürleri ve rotasyon, XI. KÜKEM-Biyoteknoloji Kongresi, 23 (2) 7, Eğirdir, Isparta, Eylül.
7. **Ayhan, K., Aydar, L.Y., Durlu, F. ve Tunail, N. (1995).** Lactococcus lactis subsp. lactis LL37 suşunun nisin üretiminde fermentasyon parametrelerinin belirlenmesi ve nisinin preparasyonu, 9. KÜKEM Kongresi, Denizli, Eylül.
8. **Akçelik, M., Ayhan, K., Durlu, F., Aydar, L.Y. ve Tunail, N. (1993).** Nisin üreten Lactococcus lactis suşlarının genetik determinantlarının belirlenmesi, 8. KÜKEM Kongresi, Ankara, 20-22 Eylül.

Özeti Basılan Posterler

1. Mücahit Taha ÖZKAYA, Mehmet ULAŞ, Renan TUNALIOGLU and **Fügen DURLU-ÖZKAYA** (2009). A New Trend in Turkish Table Olive and Olive Oil Sector. XIV Scientific-Technical Symposium EXPOLIVA 2009, Ref. (ECO-22), May 13-15, Jaen, Spain.
2. CÖMERT, M., **F. DURLU-ÖZKAYA**, M.T. ÖZKAYA and N. ŞANLIER, 2008. Determining Women Behaviour Over Olive Oil Usage. VI.International Symposium on Olive Growing. September 9-13, 2008, Evora-Portugal.
3. ŞANLIER, N., M. CÖMERT, **F. DURLU-ÖZKAYA** and M.T. ÖZKAYA 2008. Awareness Of Consumers Over Effects Of Olive Oil On Human Health. VI.International Symposium on Olive Growing. September 9-13, 2008, Evora-Portugal.
4. Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert ve **Fügen Durlu-Özkaya** (2008). Çalışanların besin desteklerini kullanma düzeylerinin belirlenmesi. VI. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, P0099, 355, 2-6 Nisan, 2008, Kervansaray Lara Antalya, Türkiye.
5. Menekşe Cömert, Nevin Şanlıer ve **Fügen Durlu-Özkaya** (2008). Yöresel Organik ürünlerin pazarlanmasında tüketici tercihlerinin değerlendirilmesi. VI. Uluslar arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi, P0100, 355-356, 2-6 Nisan, 2008, Kervansaray Lara Antalya, Türkiye.
6. N. KOCAMAN, E. YAZLA, **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Y. CESARETLI (2006). Aflatoxin determination by HPLC method in red peppers. 6th IC-TST, 6th International Congress of Turkish Society of Toxicology, P114, 2-5 November, Antalya, Turkey.
7. Ayşe Gürsoy, **Fügen DURLU ÖZKAYA** Filiz Yıldız, Belma Aslım (2006). Ekzopolisakkarit Üretimi Yüksek Streptococcus thermophilus W22 ve Lactobacillus bulgaricus delbrueckii spp. bulgaricus B3 suşlarının yoğurt üretiminde kullanımı. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 607, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
8. Belkıs LEVENT, Revasiye KAYALI, **Fügen DURLU ÖZKAYA**, Tulin DEMİR, Berrin ESEN (2005). Characterization of Shigella sonnei strains by use of antimicrobial susceptibility test and plasmid analysis. XXIII. World Congress of Pathology and Laboratory Medicine, 26-30 May, İstanbul, P1-125.
9. Belkıs LEVENT, **Fügen DURLU ÖZKAYA**, Revasiye KAYALI, Eşe Aslan BAŞBULUT, Berrin ESEN (2004). Salmonella Typhimurium suşlarının

antimikrobiyal duyarlılık testleri ve moleküler metotlar ile değerlendirilmesi. 3. Ulusal Moleküler ve Tanısal Mikrobiyoloji Kongresi, Ankara, P29, s 182.

10. GÖZALAN A., LEVENT B., PEKER-ÖZKAN A., ŞİMŞEK H., **DURLU-ÖZKAYA, F.**, ŞENOL E., HASÇELİK G., ŞAHİNER N. AKIN L., ESEN B. (2004). Gıda kaynaklı bir salgın incelemesi Ankara, Ekim 2003. BD-19, IX. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi Bildiri Özet Kitabı, 3-6 Kasım, 2004, Ankara.
11. Belma ASLIM, **Fügen DURLU ÖZKAYA**, Yavuz BEYATLI (2004). Effect of Exopolysaccharides (Eps) Produced by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* strains to bacteriophage and Nisin Sensitivity of the bacteria. International Dairy Symposium, Isparta, 2004.
12. A. GOZALAN, B. LEVENT, A.P. OZKAN, H. SIMSEK, **F. DURLU OZKAYA**, N. SAHINER, L. AKIN, B. ESEN (2004). A food-borne outbreak of Salmonella Enteritidis in Ankara, 14th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases (ECCMID), Turkey. *Clinical Microbiology and Infection*, Vol 10 Supplement 3, p 548, R-1908, Prague, Czech Republic.
13. KARABIÇAK N., **DURLU-ÖZKAYA, F.**, KAYALI R., ESEN B. (2002). Maya mantarlarının izolasyonu ve Laktik Asit Bakterilerinin bu mayalara karşı antifungal etkinliği. XXX. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, 30 Eylül-5 Ekim, 2002, P07-17.
14. LEVENT B., KURTOĞLU D., **DURLU-ÖZKAYA, F.**, GÖZALAN A., ÇÖPLÜ N., KOMIYA T., AKBAŞ E., MIYAMURA K., ESEN B. (2002). Seçilmiş üç ilimizde difteri antitoksin dağılımı. XXX. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, 30 Eylül-5 Ekim, 2002, P14-40.
15. **Durlu-Özkaya, F.**, Alsancak-Özkan, G. Vural, N. and Ayhan, K. (1998). Biogenic amine determination of Tulum cheese by high performance liquid chromatography (HPLC) with precolumn derivatization. Deauville Conference 98, 6th SAS Symposium on Analytical Sciences 22-24 June 1998, Valencia, Spain, p-139.