

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Fügen Durlu-Özkaya
2. **Doğum Tarihi:** 25.09.1967
3. **Unvanı:** Doç. Dr.
4. **Öğrenim Durumu:**

| Derece | Alan | Üniversite | Yıl |
|-----------|-------------------|---------------------|------|
| Lisans | Süt Teknolojisi | Ankara Üniversitesi | 1989 |
| Y. Lisans | Gıda Mühendisliği | Ankara Üniversitesi | 1991 |
| Doktora | Gıda Mühendisliği | Ankara Üniversitesi | 2000 |

5. Akademik Unvanlar:

Yardımcı Doçentlik Tarihi: 2007

Doçentlik Tarihi: 2010

Profesörlük Tarihi:

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. 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.

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI & SSCI & Arts and Humanities)

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 (4) 575-580.
2. GÜRSOY A., **DURLU-ÖZKAYA F.**, YILDIZ F. AND ASLİM B. 2010. Set Type Yoghurt Production by Exopolysaccharide Producing Turkish Origin Domestic Strains of *Streptococcus thermophilus* (W22) and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* (B3). *Kafkas Univ. Vet. Fak. Derg.*, 16, 81-86.
3. 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.
4. **DURLU-ÖZKAYA, F.**, ASLİM, 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.
5. 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.
6. **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.
7. **Fügen Durlu-Özkaya** (2002). Biogenic amine content of some Turkish cheeses. *Journal of Food Processing and Preservation* 26 (4) 254-265.
8. **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
9. **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.

10. **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.
11. **Fügen DURLU-ÖZKAYA**, Efstathios ALICHANIDIS, Evanthia LITOPULOU-TZANETAKI and Nezihe TUNAİL (1999). Determination of biogenic amine content of Beyaz cheese and biogenic amine production ability of some lactic acid bacteria. *Milchwissenschaft*, 54 (12) 680-682.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

Fügen DURLU-ÖZKAYA, Mucahit Taha OZKAYA (2011.) Oleuropein using as an Additive for Feed and Products used for Humans. *Journal of Food Processing and Technology*, ISSN:2157-7110 JFPT, an open access journal. 2:113. doi:10.4172/2157-7110.1000113

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (*Proceedings*) basılan bildiriler

1. DURLU-ÖZKAYA, F., CÖMERT, M. ve SARK, S. (2011). **Agro Tourism Knowledge Level of Tourism Students**. *Essays on Agriculture and Environment*, (Edited by: Eva Maleviti, Costas Stathopoulos), Athens Institute for Education and Research, s.235-245.
2. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** ve Menekşe CÖMERT (2011). Türk mutfağında yer alan yemek grupları ve zeytinyağının önemi. “International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit” IKES 2011 proceeding book, ed. Recep Efe, Münir Öztürk and İbrahim Atalay. 434-448, Mayıs, 2011, Edremit, Balıkesir.
3. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** ve Mucahit Taha ÖZKAYA (2011). Zeytin, Zeytinyağı ve Zeytin Yaprağının Kullanım Alanları. “International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit” IKES 2011 proceeding book, ed. Recep Efe, Münir Öztürk and İbrahim Atalay. 427-433, Mayıs, 2011, Edremit, Balıkesir.
4. Mucahit Taha ÖZKAYA ve **Fügen DURLU-ÖZKAYA** (2011). Butik zeytinyağının Üretiminin Önemi. “International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit” IKES 2011 proceeding book, ed. Recep Efe, Münir Öztürk and İbrahim Atalay. 423-426, Mayıs, 2011, Edremit, Balıkesir.

5. 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. 1. Uluslar arası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” sempozyumu, 971-974, 15 – 17 Nisan 2010 Tekirdağ.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** ve İlhan GÜN (2008). Anadolu’da peynir kültürü. ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Eylül 2007 Ankara
11. **Fügen DURLU-ÖZKAYA** and İlhan GÜN, (2007). Traditional Turkish cheeses. International Symposium on Historical Cheeses of Countries Around the Archipelago Mediterraneo Proceeding Book, 65-88. 6-8 December 2007 Thessaloniki, Greece. **Çağrılı bildiri olarak sunulmuştur.**
12. GÜN, İ., ŞİMŞEK, B., **DURLU-ÖZKAYA, F.** and ASLIM, B. 2006. Cell Immobilized Techniques for Probiotic Bacteria : Microencapsulation. Biotechnology

and Sustainable Development: Current status and Future Scenarios. 1st International Egypt-Jordanian Conference. 58.p , December 11-14, Cairo – Egypt.

13. **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.
14. **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.
15. **DURLU, F. and TUNAİL, 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” Proceedings 125-139.

7.4. 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.

7.5. Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

1. **Fügen DURLU-ÖZKAYA, Menekşe CÖMERT** (2011). Farklı Duyusal Özellikteki Zeytinyağlarıyla Hazırlanan Kek ve Böreklerin Gençler Tarafından Değerlendirilmesi. Zeytin Bilimi; Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2 (1), 37-42.
2. **Fügen DURLU-ÖZKAYA, Menekşe CÖMERT** (2008). Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 65 (3).
3. **Fügen DURLU-ÖZKAYA, Nezihe TUNAİL** (2003). Peynirlerde bulunan biyogen aminler ve biyogen amin oluşumundan sorumlu mikroorganizmalar. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 60 (2) 63-68.
4. **AYHAN, K., AYDAR, L.Y., DURLU, F. VE TUNAİL, N.** (1996). Lactococcus lactis subsp. lactis LL37 suşunun nisin üretiminde fermentasyon parametrelerinin belirlenmesi ve nisin preparasyonu, KÜKEM Dergisi, 19 (2) 49-58.

5. AKÇELİK, M., AYHAN, K. **DURLU, F.** , DEMİRCAN, S. VE TUNAİL N. (1993). Türkiye'den izole edilen *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* suşlarında nisin üretim özelliğinin genetik determinantlarının belirlenmesi. *Tr. J. Biology* 20, 9-18.

7.6. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Fügen DURLU-ÖZKAYA ve Menekşe CÖMERT (2010). “Mönü planlama ve analizi”, *Profesyonel restoran yönetimi*, ed. Sarıışık M., Çavuş Ş., Karamustafa K, Bölüm 9, Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-5681-59-3, Ankara.
2. Fügen DURLU-ÖZKAYA (2009). “Türk mutfağında zeytinyağı”, *Zeytinyağı*, ed. Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş, Bölüm 15. 252-263, Eflatun Yayınevi, Bölüm 11, ISBN: 978-605-4160-04-4, 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.

7.7. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında 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**, Berrin 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. TUNAİL, N., DEMİRTAŞ, 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

7.8. 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 ÖZKAYA**, 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.

7.9. Uluslararası atıflar

8. Ulusal & Uluslararası Projeler (DPT, TÜBİTAK, AB, vb)

1. Promotion Activities of Table Olives and Olive Oil for the Ankara Executive Ministries. International Olive Council, Agreement Number: SUB-IOC-PRO-NEUM 9/12, Uzman, devam ediyor.
2. Süt Proteini Ürünleri Kullanılarak Üretilen Keçi Sütü Yoğurtlarının Bazı Nitelikleri. Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Proje No:, Araştırmacı, devam ediyor.

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

9. İdari Görevler

1. Fakülte Yönetim Kurulu Doçent Temsilcisi, Turizm Fakültesi (2011- devam ediyor)
2. Bölüm Başkanlığı Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (Ekim 2011-Ocak 2012).

3. Bölüm Başkan Yrd. Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü (02.2008 - 02.2009).

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti

11. 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.]

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

| Akademik Yıl | Dönem | Dersin Adı | Haftalık Saati | | Öğrenci Sayısı |
|--------------|-------|------------------------------|----------------|----------|----------------|
| | | | Teorik | Uygulama | |
| 2010-2011 | Güz | Mutfak işlemleri II (3 şube) | 2 | 2 | 80 |
| | | Pastane uygulamaları | 1 | 4 | 9 |
| | | Mezuniyet Projesi | | | 10 |
| | | Latin Amerika Mutfak Kültürü | 3 | | 7 |
| | Bahar | Mutfak İşlemleri I | 2 | 2 | 15 |
| | | Menü Uygulamaları | 2 | 3 | 13 |
| | | Türk Mutfağı | 2 | 3 | 19 |
| | | Mezuniyet Projesi | | | 10 |

| | | | | | |
|-----------|-------|---|---|---|----|
| 2011-2012 | Güz | Mutfak işlemleri II (1 şube) | 2 | 2 | 24 |
| | | Pastane uygulamaları (3 şube) | 1 | 4 | 58 |
| | | Mezuniyet Projesi | | | 10 |
| | | Latin Amerika Mutfak Kültürü (Yüksek Lisans) | 3 | | 7 |
| | Bahar | Mutfak İşlemleri I | 2 | 2 | 15 |
| | | Menü Uygulamaları (2 şube) | 2 | 3 | 13 |
| | | Mezuniyet Projesi | | | 10 |
| | | Türk Mutfak Kültürü | 2 | | 80 |
| | | Türk Mutfak Kültürü (İÖ) | 2 | | 80 |