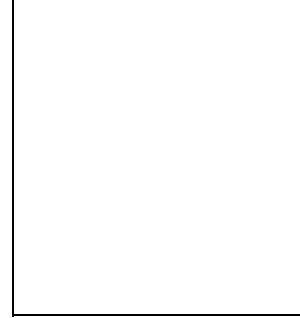


Doç.Dr. ZAYDE AYVAZ
ÖZGEÇMİŞ DOSYASI

KİŞİSEL BİLGİLER

Doğum Yılı : 1983
Doğum Yeri : ELAZIĞ
Sabit Telefon : T: 28621800182805
Faks : F:
E-Posta Adresi : alcicek@comu.edu.tr
Web Adresi : https://www.researchgate.net/profile/Zayde_Ayvaz
Posta Adresi : Canakkale Onsekiz Mart University Terzioğlu Campus, Marine Science and Technology Faculty, Department of Marine Technology Engineering 17100 Canakkale Turkey



EĞİTİM BİLGİLERİ

Ön Lisans, ANADOLU ÜNİVERSİTESİ, Açıköğretim Fakültesi, Fotoğrafçılık ve Kameramanlık, 2012-2015
Post Doktora, Auckland Institute of Technology, Food Science, , YENİ ZELANDA, 2011-2012
Bütünleşik Doktora, ANKARA ÜNİVERSİTESİ, Fen Bilimleri Enstitüsü, , 2007-2010
Lisans, FIRAT ÜNİVERSİTESİ, Su Ürünleri Fakültesi, , 2002-2006

YAPTIĞI TEZLER

Doktora, "Farklı oranlarda tuzlanarak sıcak tütsüleme ve sıvı tütsüleme teknikleri uygulanmış alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetolarının vakum paketli ve buzdolabı koşullarında depolanmalarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi", ANKARA ÜNİVERSİTESİ Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü Mayıs, 2010.

AKADEMİK UNVANLAR/GÖREVLER

Doç.Dr., ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi, 2013 - Devam Ediyor
Doç.Dr., FIRAT ÜNİVERSİTESİ, SU ÜRÜNLERİ FAKÜLTESİ, 2013 - 2013
Arş.Gör.Dr., Auckland Institute of Technology, Chemical and Material Engineering, 2011 - 2012
Arş.Gör.Dr., FIRAT ÜNİVERSİTESİ, Su Ürünleri Fakültesi, 2010 - 2013
Arş.Gör., ANKARA ÜNİVERSİTESİ, Ziraat Fakültesi, 2007 - 2010

ARAŞTIRMA ALANLARI

Su Ürünleri İşleme Teknolojileri
Su Ürünleri Teknolojisi
Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü
Gıda Biyokimyası
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu
Gıda Katkı Maddeleri
Gıda Mikrobiyolojisi
Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)
Gıda Ambalajlama

YÖNETİLEN TEZLER

Yüksek Lisans, B.Selçuk, "The Determination of Liquid Smoke Condensates' Effect on "Lakerda" with Computer Based Image Analysis Technology", ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ , Ağustos, 2019.

Yüksek Lisans, M.Erdağ, "Color Changes Monitoring of Some Saltwater and Freshwater Fish with Computer Based Image Analysis during +4°C Storage", ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ , Ocak, 2019.

SCI,SSCI,AHCI INDEXLERİNE GİREN DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

Ünal Şengör G.F., Balaban M.O., Topaloğlu B., Ayvaz Z., Ceylan Z., Doğruyol H., "Color assessment by different techniques of gilthead seabream (*Sparus aurata*) during cold storage", CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, vol.39, pp.696-703, 2019

Ayvaz Z., Balaban M.O., Kong J.W., "Effects of different brining methods on some physical properties of liquid smoked King Salmon", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.41, pp.e12791-e12791, 2017

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Characterization of green lipped mussel meat. Part II: Changes in physical characteristics as a result of brining and liquid smoke application.", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.24, pp.15-30, 2015

Kong J.W., Alçiçek Z., Balaban M.O., "Effects of dry brining, liquid smoking and high-pressure treatment on the physical and microbial properties of King salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*) during refrigerated storage", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, no.4, pp.708-714, 2015

Balaban M.O., Jie H., Yee Y.Y., Alçiçek Z., "Method to measure the force to pull and to break pin bones of fish", JOURNAL OF FOOD SCIENCE, no.2, pp.E334-E340, 2015

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Use of polarized light in image analysis: Application to the analysis of fish eye color during storage", LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.60, pp.365-371, 2015

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Characterization of green shelled mussel meat. Part I: Quantification of color changes during brining and liquid smoke application using image analysis", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.24, pp.2-14, 2015

Balaban M.O., Stewart K., Fletcher G.C., Alçiçek Z., "Color Change of the Snapper (*Pagrus auratus*) and Gurnard (*Chelidonichthys kumu*) Skin and Eyes during Storage: Effect of Light Polarization and Contact with Ice", JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.79, pp.E2456-E2462, 2014

Alçiçek Z., Balaban M.O., "ESTIMATION OF WHOLE VOLUME OF GREEN SHELLED MUSSELS USING THEIR GEOMETRICAL ATTRIBUTES OBTAINED FROM IMAGE ANALYSIS", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.17, pp.1987-1997, 2014

Alçiçek Z., "Effects of Different Liquid Smoke Flavor Levels on the Shelf Life of Venus Clam (*Chamelea Gallina*, L 1758) Meat", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.38, pp.964-970, 2014

Alçiçek Z., Kim M.G., Balaban M.O., Atar H.H., "Image analysis method to quantify the effect of different treatments on the visual meat/shell ratio of half-shelled green lipped mussels (*Perna canaliculus*)", JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.94, pp.1149-1153, 2014

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Development and application of "The Two Image" method for accurate object recognition and color analysis", JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.111, pp.46-51, 2012

Alçiçek Z., "Determination Shelf Life and PAHs Content of Smoked Anchovy (*Engraulis encrasicolus*, Linnaeus, 1758) Nugget with Different Level Liquid Smoke Flavors during Chilled Storage", JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.10, pp.2691-2695, 2011

Alçiçek Z., "The effects of thyme (*Thymus vulgaris* L.) oil concentration on liquid-smoked vacuum-packed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) fillets during chilled storage", FOOD CHEMISTRY, vol.128, pp.683-688, 2011

Alçiçek Z., Zencir O., Cakirogullari G.C., Atar H.H., "The Effect of Liquid Smoking of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*, L. 1758) Fillets on Sensory, Meat Yield, Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) Content, and Chemical Changes", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.19, pp.264-273, 2010

Alçiçek Z., Atar H.H., "The Effects of Salting on Chemical Quality of Vacuum Packed Liquid Smoked and Traditional Smoked Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets During Chilled Storage", JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.9, pp.2778-2783, 2010

DİĞER DERGİLERDE YAYINLANAN MAKALELER

- Ayvaz Z., Çakir F., Gündüz H., Erdağ M., "Determination of the effect of different frequency ultrasound waves on the color and shelf life of vacuum packaged marinated anchovy (*Engraulis encrasicolus*)", Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.7, pp.405-416, 2019
- Ayvaz Z., Gündüz H., Erdağ M., Selcuk B.B., Ak E., "Bilgisayarlı Görüntüleme Teknolojileri ile Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) ve Sardalye (*Sardina pilchardus*)'nın Depolama Sürecinde Renk Paramentelerinin İncelenmesi ve Bazı Kalite Parametreleri İle Karşılaştırılması", ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.7, no.2, ss.387-400, 2019
- Bayraktar S., Ergün S., Ayvaz Z., "Ankara ve Çanakkale'de Su Ürünleri Tüketim Tercihleri ve Alışkanlıkları ", Acta Aquatica Turcica, vol.15, pp.213-226, 2019
- Atar H.H., Akbaş S., Ayvaz Z., "Hidrojen Peroksit (H₂O₂)'in Su Ürünlerinde Kullanımı", Ziraat Mühendisliği, ss.14-20, 2018
- Ayvaz Z., "GELENEKSEL BİR ÜRÜN OLARAK "MİDYE DOLMA" VE GELECEK ÖNERİLERİ", Ziraat Mühendisliği, ss.21-27, 2018
- Ayvaz Z., Çakir F., Gündüz H., Erdağ M., "The Use of Computer-Based Image Analysis on Colour Determination of Liquid Smoked Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Treated with Different Dry Salt-Sugar Mixtures", Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.5, pp.1528-1535, 2017
- Ayvaz Z., Atar H.H., "The use of liquid smoke condensate in foods and its effect on health", Journal of Community Medicine & Health Education, vol.6, pp.52-52, 2016
- Alçıçek Z., Balaban M.O., "Visual Attributes of Hot Smoked King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*) Heads", International Journal of Food and Nutrition Science, vol.4, pp.8-12, 2012
- Alçıçek Z., Balaban M.O., "Color Determination of Whole Tiger Prawns (*Penaeus monodon*, Fabricius, 1798)", International Journal of Food and Nutrition Science, vol.1, pp.4-7, 2012
- Alçıçek Z., Atar H.H., "Sıvı Tütsülenerek Marine Edilmiş Hamsi (*Engraulis encrasicolus* L., 1758)'nin Organoleptik Karakteristiği ve PAH İçeriğinin Belirlenmesi", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.355, ss.18-21, 2010
- Yavuzcan Yıldız H., Atar H.H., Alçıçek Z., "Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.354, ss.10-17, 2010
- Alçıçek Z., Bekcan S., "Kekik bitkisi (*Thymus vulgaris*) ile tütsülenmiş alabalık (*Oncorhynchus mykiss*)'ta duyuşal parametre değişimleri", Ziraat Dünyası Dergisi, cilt.512, ss.62-63, 2010
- Atar H.H., Alçıçek Z., "Seafood consumption and health", TAF Preventive Medical Bulletin, cilt.8, ss.173-176, 2009
- Alçıçek Z., Bekcan S., "Farklı sıvı tütsülerin buzdolabı koşullarında depolanan vakum paketlenmiş gökkuşaağı alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*, Walbaum, 1792) filetoları üzerine duyuşal kalite açısından etkileri", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.353, ss.18-21, 2009
- Alçıçek Z., Bekcan S., Atar H.H., "Farklı tuz oranları ile sıvı tütsülenmiş alabalıkların duyuşal özellikleri ve et veriminin incelenmesi", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.352, ss.18-23, 2009
- Atar H.H., Alçıçek Z., "Sustainable Seafood Industry", Research Journal of Biological Sciences, cilt.2, ss.35-40, 2009
- Atar H.H., Alçıçek Z., "İklim Değişikliğinin Su Kaynaklarına ve Su Canlılarına Etkisi.", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.351, ss.4-7, 2008
- Keskin E., Alçıçek Z., "Denizlerdeki Tehlike: Biyo- İstila", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.350, ss.24-27, 2008
- Alçıçek Z., Keskin E., "Yunuslar", Ziraat Mühendisliği Dergisi, cilt.350, ss.54-56, 2008

KİTAP VEYA KİTAPLARDA BÖLÜMLER

- Balaban M.O., Ayvaz Z., "Measurement of Visual Attributes of Fresh and Processed Seafood (Ch:4)", in: Handbook of Seafood: Quality and Safety Maintenance and Applications, İsmail Yüksel Genç, Eduardo Esteves and Abdullah Diler, Eds., NOVA Sci NOVA Science Publishers Inc. , *, pp.--*, 2016
- Balaban M.O., Misimi E., Ayvaz Z., "Quality Evaluation of Seafoods (Ch.:10)", in: Computer Vision Technology for Food Quality Evaluation, Da-Wen Sun, Eds., Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Cambridge, MA, pp.243-270, 2016

HAKEMLİ KONGRE/SEMPOZYUM BİLDİRİ KİTAPLARINDA YER ALAN YAYINLAR

- Çakir F., Ayvaz Z., "Monitoring The Effect Of Different Commercial Vinegars On The Color Of Anchovy And Sardine Fillets", 2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences" , Prag, CEK CUM., 18-20 Nisan 2019, pp.56-56
- Çakir F., Ayvaz Z., "Investigation of Color Changes of Anchovy and Sardine Fillets Treated with Different Oils and Liquid by Computer-Based Image Analysis Technology", 2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences" , Prag, CEK CUM., 18-20 Nisan 2019, pp.59-59

- Çakir F., Ayvaz Z., "Monitoring of the Effect of Different Acetic Acid Ratios on the Color of Marinated Anchovy Fillets and Skin during 24 Hours", 2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences" , Prag, CEK CUM., 18-20 Nisan 2019, pp.55-55
- Çakir F., Ayvaz Z., "THE EFFECTS OF DIFFERENT IMMERSION TIME WITH WATER-BASED LIQUID SMOKE APPLICATIONS ON THE COLOR OF ANCHOVY FILLETS", 2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences" , Prag, CEK CUM., 18-20 Nisan 2019, pp.54-54
- Atar H.H., Balaban M.Ö., Ayvaz Z., "The Determination of Freezing/Thawing Effect on the Color Change of Anchovy and Sardine: A Preliminary Study", 5th International Agriculture Congress, İSTANBUL, TÜRKİYE, 21-24 Ağustos 2019, pp.11-11
- Çakir F., Ayvaz Z., "Effect of Dry Salting on the Color of Sardine", 2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences" , Prag, CEK CUM., 18-20 Nisan 2019, pp.57-57
- Atar H.H., Ayvaz Z., "Monitoring Color Values of Fillet and Skin of Seabass and Seabream pre-treated with Bleaching Agent Solutions", International Congress on Engineering and Life Sciences, KASTAMONU, TÜRKİYE, 11-14 Nisan 2019, pp.657-657
- Ayvaz Z., Erdağ M., "Quality Index Method (QIM) in Aquatic Products", 4th International Scientific Research Congress, YALOVA, TÜRKİYE, 14-17 Şubat 2019, pp.453-459
- Çakir F., Ayvaz Z., "Monitoring Of Color Changes In Different Processes Of Anchovy And Sardine Fillets Dipped In Orange Oil, Lemon Oil And Liquid Smoke", 2. International Conference on "Agriculture, Forestry & Life Sciences" , Prag, CEK CUM., 18-20 Nisan 2019, pp.58-58
- Atar H.H., Ayvaz Z., "The Efficiency of Different Disinfectants on Fish Eviscerating Knives", International Congress on Engineering and Life Sciences, KASTAMONU, TÜRKİYE, 11-14 Nisan 2019, pp.640-643
- Selcuk B.B., Ayvaz Z., "THE EFFECT OF LIQUID SMOKE CONDENSATE ON SALTED BONITO (SARDA SARDIA) COLOR: A PRELIMINARY STUDY", Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, VRŠAC, SIRBISTAN, 23-28 Nisan 2017, pp.286-286
- Erdağ M., Ayvaz Z., "MONITORING THE COLOR CHANGE OF FOURDIFFERENT FRESH SEAFOOD STORED IN CHILLED CONDITIONS: A PRELIMINARY STUDY", Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, VRŠAC, SIRBISTAN, 23-28 Nisan 2017, pp.102-102
- Ayvaz Z., "SALMON REDNESS AND ITS EFFECT ON PUBLIC PERCEPTION OF QUALITY", Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, VRŠAC, SIRBISTAN, 23-28 Nisan 2017, pp.5-5
- Selcuk B.B., Ayvaz Z., "A PRELIMINARY STUDY ON THE EFFECT OF SALTING METHOD ON THE COLOR AND AREA of SALTED ATLANTIC BONITO (Sarda sarda)", Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, VRŠAC, SIRBISTAN, 23-28 Nisan 2017, pp.287-287
- Erdağ M., Selcuk B.B., Ayvaz Z., "THE EFFECT OF USING TWO DIFFERENT COMMERCIAL LIQUID SMOKE CONDENSATES ON COLOR PROPERTIES OF SALTED BONITO: A PRELIMINARY STUDY", Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, VRŠAC, SIRBISTAN, 23-28 Nisan 2017, pp.101-101
- Ayvaz Z., "CONSUMER PREFERENCE FOR SEAFOOD: THE MYTHS AND REALITIES", Fifth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP , 2017, VRŠAC, SIRBISTAN, 23-28 Nisan 2017, pp.4-4
- Ayvaz Z., "Kahverengi Şeker-tuz Karışımıyla Tuz Oranı Azaltılan Sıvı Tütsülenmiş Füme Alabalık Üretimi", IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İZMİR, TÜRKİYE, 24-24 Mayıs 2016, pp.---
- Ayvaz Z., Atar H.H., "The Use of Liquid Smoke Condensate in Foods and Its Effect on Health", World Congress on Public Health and Nutrition, Madrid, İSPANYA, 9-12 Mart 2016, vol.6, no.1, pp.52-52
- Ayvaz H., Yıldız Tiryaki G., Ayvaz Z., "Yeni Nesil Taşınabilir Ve Mikro Kızılötesi Spektrometrelerle Balların Botanik Orijinlerinin Ve Fizikokimyasal Karakteristiklerinin Belirlenmesi", IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İZMİR, TÜRKİYE, 24-24 Mayıs 2016, pp.---
- Ayvaz Z., Ayvaz H., "Geleneksel Midye Dolmanın "yemeye Hazır (ready-to-eat)" Ticari Bir Ürün Olarak Değerlendirilmesi", IV. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İZMİR, TÜRKİYE, 24-24 Mayıs 2016, pp.---
- Alçıçek Z., Balaban M.O., "Effects of wet/dry brining and liquid smoke dipping on cooked tiger shrimp. ", Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Chicago, ABD, 11-14 Temmuz 2015, pp.2-2
- Alçıçek Z., Balaban M.O., "Some physical attributes of liquid smoked clams", Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Chicago, ABD, 11-14 Temmuz 2015, pp.1-1
- Çakir F., Ak E., Vural H., Özer A.Ç., Alçıçek Z., "Determination of nutritional value, sensory quality and colour change with computer-based image analysis technology of anchovy (*Engraulis engrasicholus*) marinades prepared with different cooking techniques", Novel Approaches in Food Industry (NAFI), İZMİR, TÜRKİYE, 26-29 Mayıs 2014, pp.1-1
- Ayvaz Z., Balaban M.O., "İstiridye kabuklarının bilgisayar destekli resim analizi ile renk ve şekillerinin ölçülmesi", 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İSTANBUL, TÜRKİYE, 3-6 Eylül 2013, ss.----
- Ayvaz Z., Balaban M.O., " Bilgisayarlı Resim Analizinde İki Resim Tekniğinin Su Ürünlerine Uygulanması", Fisheries and

Aquatic Sciences (FABA), ESKİŞEHİR, TÜRKİYE, 21-24 Kasım 2012, ss.---

Kafadar S., Kafadar H., Alçiçek Z., "Seafood consumption and gastrointestinal cancers. ", 5th International Congress on Nutrition and Cancer , ELAZIĞ, TÜRKİYE, 9-11 Eylül 2012, pp.4-4

Kafadar S., Kafadar H., Alçiçek Z., Atar H.H., "Liquid smoke flavourings and reduced cancer risk", 5th International Congress on Nutrition and Cancer , ELAZIĞ, TÜRKİYE, 9-11 Eylül 2012, pp.2-2

Kafadar S., Kafadar H., Alçiçek Z., Atar H.H., "Smoked food and cancer risk", 5th International Congress on Nutrition and Cancer , ELAZIĞ, TÜRKİYE, 9-11 Eylül 2012, pp.1-1

Balaban M.O., Alçiçek Z., "Evaluation of color and other visual attributes of foods with machine vision.", New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, YENİ ZELANDA, 26-28 Haziran 2012, pp.4-4

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Accurate segmentation of the semi-transparent or complex images by the "two-image" method", New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, YENİ ZELANDA, 26-28 Haziran 2012, pp.2-2

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Quantification of the colors in salmon fillets during the liquid smoking process. ", New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, YENİ ZELANDA, 26-28 Haziran 2012, pp.1-1

Balaban M.O., Alçiçek Z., "Visual Quality Evaluation of Foods Using Machine Vision", Food Tech Pack Tech, Auckland, YENİ ZELANDA, 25-27 Eylül 2012, pp.1-1

Kafadar S., Kafadar H., Alçiçek Z., "Imaging and cancer detection", 5th International Congress on Nutrition and Cancer , ELAZIĞ, TÜRKİYE, 9-11 Eylül 2012, pp.3-3

Alçiçek Z., Atar H.H., "Comparison of microbial and PAH levels in traditional and liquid smoked rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792) fillets during chilled, vacuum packed storage", New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, YENİ ZELANDA, 26-28 Haziran 2012, pp.3-3

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Prediction of the weight of mussel and pipi meat using machine vision", Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, ABD, 25-28 Haziran 2012, pp.252-252

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Color evaluation of the gills and eyes of fish: machine vision and image analysis methods", Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, ABD, 25-28 Haziran 2012, pp.252-252

Alçiçek Z., Balaban M.O., "Does polarized / non-polarized illumination, and wet / dry skin change the surface color of fish? ", Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, ABD, 25-28 Haziran 2012, pp.252-252

Alçiçek Z., Balaban M.O., Pamukcu E., "Effect of the degree of non-homogeneity of color on the sensory panel color quantification error", Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Las Vegas, ABD, 25-28 Haziran 2012, pp.252-252

Ayvaz Z., Balaban M.O., Atar H.H., "Hiperspektral Görüntüleme Teknolojisi ve Su Ürünlerinde Kullanımı", Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), ESKİŞEHİR, TÜRKİYE, 21-24 Kasım 2012, ss.---

Balaban M.O., Alçiçek Z., Pamukcu E., "Quantification of non-homogeneous colors: comparison of machine vision and sensory panel results", 9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto, KANADA, 4-8 Eylül 2011, pp.1-1

Gürel İnanlı A., Karaton Kuzgun N., Ayvaz Z., Sertkaya M., Sertkaya V., "Kerevit ve karides etleriyle hazırlanan şuşilerin kimyasal bileşimi ve duyuşal değerlendirilmesi", 16. Su Ürünleri Sempozyumu , ANTALYA, TÜRKİYE, 25-27 Ekim 2011, ss.---

Ayvaz Z., Atar H.H., "Su Ürünleri Sektöründe Sıvı Tütsüleme", 15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, ELAZIĞ, TÜRKİYE, 29 Eylül - 1 Ekim 2009, ss.112-112

Zencir O., Ayvaz Z., Uysal U.E., "Deniz ve iç su ekosistemlerinde balık faunasını etkileyen faktörler", 9. Ulusal Ekoloji ve Çevre Kongresi, NEVŞEHİR, TÜRKİYE, 7-10 Ekim 2009, ss.292-292

Atar H.H., Ayvaz Z., Zencir O., "Hedef dışı avcılık ve suçul ekosistem üzerine etkileri", 9. Ulusal Ekoloji ve Çevre Kongresi, NEVŞEHİR, TÜRKİYE, 7-10 Ekim 2009, ss.225-225

Atar H.H., Alçiçek Z., "Seafood Sector in Turkey", 3th TAFT Conference, Kopenhag, DANIMARKA, 15-18 Eylül 2009, pp.90-90

Atar H.H., Alçiçek Z., "A New Trend of Fish/Shellfish Packaging: Biopackaging", First International Congress of Seafood Technology, İZMİR, TÜRKİYE, 18-21 Mayıs 2008, pp.65-67

DESTEKLENEN PROJELER

"Farklı Yoęunluktaki Ses Dalgalarının Vakum Ambalajlanmış Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) Marinatının Rengine ve Raf Ömrüne Etkisinin Belirlenmesi", TÜBİTAK Projesi, 114R109, Yönetici, 2016

"Farklı karışımlarla tuzlanarak sıvı tütsülenmiş ve vakum ambalajlanmış alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetolarında

oluşan değişimlerin raf ömrü süresince incelenmesi", BAP Arastırma Projesi, 433, Yönetici, 2015
" Bazı Deniz ve Tatlısu Balıklarının Renk Değişimlerinin Bilgisayarlı Görüntüleme Sistemi ile 4Cde Depolama Boyunca İzlenmesi", BAP Y.Lisans, 934, Yönetici, 2019
"Farklı oranlarda tuzlanarak sıcak tütsüleme ve sıvı tütsüleme teknikleri uygulanmış alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) filetoalarının vakum paketli ve buzdolabı koşullarında depolanmalarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi", BAP Doktora, 2008-FBA, Araştırmacı, 2009
"Determination of smoked seafood quality by using computer based image analysis", TÜBİTAK Projesi, 2219, Araştırmacı, 2012
"Sıvı Tütsünün "Lakerda" Üzerine Etkisinin Bilgisayarlı Görüntüleme Teknolojisi ile Belirlenmesi", BAP Y.Lisans, FYL-2017-1188, Yönetici, 2019

VERDİĞİ DERSLER

Su Ürünlerinin Raf Ömrünün Belirlenmesi, Yüksek Lisans, 2014-2015
Su Ürünlerinde Tütsüleme Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2014-2015
Besin Mikrobiyolojisi, Lisans, 2014-2015
Gıda Güvenlik Sistemleri, Lisans, 2013-2014
Gıda Mikrobiyolojisi, Lisans, 2013-2014
Gıda İşlemede Su Aktivitesi ve Etkileri, Doktora, 2014-2015
Gıdalarda Renk ve Önemi, Yüksek Lisans, 2018-2019
Bilgisayarlı Görüntüleme Teknolojileri ve Gıda Kalite Kontrolü, Yüksek Lisans, 2014-2015

BİLİMSEL DERGİLERDE GÖREVLER

Journal of Aquatic Food Product Technology (SCI-E- Taylor and Francis Publishing House), Editörler Kurulu Üyesi, 01.01.2012 - Devam Ediyor
European International Journal of Science and Technology, Editörler Kurulu Üyesi, 02.01.2012 - Devam Ediyor
Food Science Research , Editörler Kurulu Üyesi, 01.02.2012 - Devam Ediyor
International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics(IJFS), Editörler Kurulu Üyesi, 30.09.2014 - Devam Ediyor
International Journal of Engineering Trends and Technology , Editörler Kurulu Üyesi, 01.07.2012 - Devam Ediyor
International Journal of Image Processing (IJIP), Editörler Kurulu Üyesi, 01.07.2012 - Devam Ediyor
Journal of Advanced Veterinary Research , Editörler Kurulu Üyesi, 01.04.2013 - Devam Ediyor
Journal of Obesity and Overweight, Editörler Kurulu Üyesi, 01.11.2014 - Devam Ediyor
Sky Journals of Food Science Research , Editörler Kurulu Üyesi, 01.06.2012 - Devam Ediyor
Journal of Medical Practice and Procedures , Editörler Kurulu Üyesi, 01.01.2014 - Devam Ediyor

BİLİMSEL DERNEK, ORGANİZASYON VE KURULUŞLARDAKİ ÜYELİKLER/GÖREVLER

Institute of Food Technologists (IFT) , , Üye, 02.01.2012 - 02.01.2013

KATILDIĞI BİLİMSEL KONGRE/SEMPOZYUM VE BİLİMSEL TOPLANTILAR

World Congress on Public Health and Nutrition, Madrid, Mart 2016
Turkish-Japanese Marine Forum-III: Focus on Recent Developments in Marine and Environmental Sciences, Sustainable Utilization of Water Resources, Çanakkale, Kasım 2015
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Eylül 2013
Fisheries and Aquatic Sciences (FABA), Eskişehir, Kasım 2012
5th International Congress on Nutrition and Cancer, Elazığ, Eylül 2012
New Zealand Institute of Food Science & Technology Annual Conference, Hamilton, Haziran 2012
9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto, Eylül 2011

3th TAFT Conference, Kopenhag, Eylül 2009

First International Congress of Seafood Technology, İzmir, Mayıs 2008

BİLİMSEL HAKEMLİKLER

Food Chemistry, Dergide Hakemlik, Ocak 2011

Journal of Aquatic Food Product Technology , Dergide Hakemlik, Ocak 2011

Food Chemistry, Dergide Hakemlik, Şubat 2012

Journal of Food Science and Technology , Dergide Hakemlik, Mart 2011

Journal of Aquatic Food Product Technology, Dergide Hakemlik, Şubat 2015

Biosystems Engineering, Dergide Hakemlik, Ağustos 2015

Journal of Aquatic Food Product and Technology, Dergide Hakemlik, Ekim 2014

Innovative Food Science and Emerging Technologies, Dergide Hakemlik, Kasım 2015

Journal of Food Processing and Preservation, Dergide Hakemlik, Ekim 2015

Journal of Food Measurement & Characterization, Dergide Hakemlik, Haziran 2015

Food Bioscience, Dergide Hakemlik, Şubat 2016

Journal of Fisheries & Livestock Production, Dergide Hakemlik, Kasım 2015

TÜBİTAK, Proje Hakemliği, Mart 2016

Journal of Food Eng, Dergide Hakemlik, Nisan 2016

Journal of Food Eng, Dergide Hakemlik, Mart 2016

FIRAT ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Haziran 2015

FIRAT ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Temmuz 2015

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, Proje Hakemliği, Ağustos 2015

LWT, Dergide Hakemlik, Mayıs 2016

International Journal of Food Properties, Dergide Hakemlik, Ekim 2019

Journal of Food Engineering, Dergide Hakemlik, Ekim 2019

RSC, Dergide Hakemlik, Ağustos 2019

TURJAF, Dergide Hakemlik, Temmuz 2019

LWT, Dergide Hakemlik, Aralık 2019

BİLİMSEL DANIŞMANLIKLAR

TÜBİTAK, 000, Proje Danışmanlığı, Ocak 2015 - Ağustos 2017

JÜRİ ÜYELİKLERİ

Tez Savunma, Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2019

Tez Savunma, Tez Savunma Jürisi,, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ocak, 2019

Tez Savunma, Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2019

Atama, Akademik Kadro Atama Jüri Üyeliği, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Kasım, 2018

Tez Savunma, Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2017

Tez Savunma, Tez Savunma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Haziran, 2016

Tez Savunma, Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ağustos, 2015

Tez Savunma, Tez Savunma Jürisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Temmuz, 2015

ETKİNLİK ORGANİZASYONU

2. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sosyal ve Teknik Bilimler Kongresi (MESTEK), Bilim Kurulu Üyesi, ERZİNCAN, TÜRKİYE, Mayıs 2015

4. ULUSAL ALABALIK KONGRESİ , Bilim Kurulu Üyesi , , TÜRKİYE, Ekim 2016

Global Conference on Obesity and Weight Management, Düzenleme Kurulu Üyesi, Las Vegas, ABD, Kasım 2016

GOOGLE AKADEMİK LINKLERİ VE H İNDEXİ

2019, Google Scholar Linkleri: 28, H Index: 8

2018, Google Scholar Linkleri: 32, H Index: 8

2017, Google Scholar Linkleri: 41, H Index: 7

2016, Google Scholar Linkleri: 36, H Index: 7

2015, Google Scholar Linkleri: 34, H Index: 5

2014, Google Scholar Linkleri: 26, H Index: 4

2013, Google Scholar Linkleri: 14, H Index: 2

2012, Google Scholar Linkleri: 9, H Index: 1

2011, Google Scholar Linkleri: 7, H Index: 1

2010, Google Scholar Linkleri: 6, H Index: 0

ATIFLAR

2019, ISI Web Of Science: 10, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2018, ISI Web Of Science: 11, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2017, ISI Web Of Science: 20, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2016, ISI Web Of Science: 16, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2015, ISI Web Of Science: 24, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2014, ISI Web Of Science: 11, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2013, ISI Web Of Science: 2, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2012, ISI Web Of Science: 4, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

2011, ISI Web Of Science: 2, Uluslararası Diğer: 0, Ulusal Diğer: 0

ÖDÜLLER VE BURLAR

Ayvaz Z, "2015 Akademik Teşvik Onur Belgesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Aralık 2016

Ayvaz Z, "CONFIRMATION of ACHIEVEMENT and EXCELLENCE, THE UNIVERSITY of AUCKLAND, NEW ZEALAND, Mayıs 2012

Determination of smoked seafood quality by using computer based image analysis, TUBITAK: 2219 International post-doctoral research fellowship programme (for 1 year), Temmuz 2011