



Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

Lisans E itimi :
Yüksek Lisans E itimi : A.Ü. Veteriner Fakültesi
Doktora E itimi : S.Ü. Veteriner Fakültesi Besin/g²da hijyeni Bölümü
Yabancı Dil : İngilizce
İlgili Alanlar² : G²da Güvenli İ, Et Muayenesi ve Teknolojisi, Besin Mikrobiyolojisi
Yürütülen Projeler :

- 1.Gökmen Mukadderat (). Türk Sucu u Üretiminde Kitosan Kullanım² ve Kalite Üzerine Etkileri
- 2.AL SHDEFAT, B.M. (). Tüketim Sürecinde Döner Kebabın Bazı Mikrobiyolojik Kalite Niteliklerinin Ara tırılması².

Yayınları : ARA TIRMA MAKALELER

SCI, SSCI, AHCI Listelerinde Yer Alan ya da TÜB TAK Yayın Te vik Listelerinin A, B ve C Sınıflarına Giren Dergilerde Yer Alan Yayınlar

Yalçın, S. Nizamipo lu, M and Gürbüz, Ü. (2004). Microbiological conditions of sheep carcasses during the slaughtering process. J. Of Food Safety. 24: 87-93

Yalçın, S. Nizamipo lu, M ve Gürbüz, Ü. (2001). Fecal coliform contamination of beef carcasses during the slaughtering process. J. Of Food Safety. 21(4): 225-231

Nizamipo lu, M., Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Kayaard, S. (1998). Çe itli çemen karışımının pastırma kalitesine etkisi I: Kimyasal ve duyuşsal nitelikler. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 22, 299-308.

Do ruer, Y., Nizamipo lu, M., Gürbüz, Ü. ve Kayaard, S. (1998). Çe itli çemen karışımının pastırma kalitesine etkisi II: Mikrobiyolojik nitelikler. Tr. J. Of Veterinary and Animal Sciences, 22, 221-229.

Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Nizamipo lu, M. ve Gürbüz, Ü. (1999). Sorbik asitin çemende kullanılabilme imkanları ve pastırmanın mikrobiyel kalitesine etkisi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 23, Ek sayı 2, 227-235.

Do ruer, Y, Güner A, Gürbüz, Ü ve Uçar G.(2003). Sodyum ve potasyum nitratın üretim periyodu süresince pastırmanın kalitesine etkisi. Tr. J. Of Veterinary and Animal Sciences, 27,805-810. (Aynı ara tırma bildiri olarak da sunulmuştur).

Gürbüz, Ü. Ardıç, M and Çalın H.D. (2009). Microbiological characteristics of turkish semi-dry fermented sausage during processing, storage and storage. J.Of Animal and Veterinary Advances 8 (4): 677-682.

Do ruer, Y., Güner, A and Gürbüz, Ü (2007). Effects of curing techniques and compositions on chemical, microbiological and sensory qualities of turkey pastrami. Archiv für Lebensmittelhygiene. 58, 64-69.

Yurtiçi Hakemli Dergilerde Yayınlanmış Yayınlar

Yalçın, S., Tekin en, O.C., Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1993). Konya'da tüketime sunulan tereyağların kalitesi. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 9,2: 20-21.

Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1994). Beyaz ve kaşar peyniri üretiminden elde edilen peyniraltı sularının besin değeri. Veterinarium, 5,1-2: 23-24.

Gürbüz, Ü., Do ruer, C.Çe muhafaza Y. ve Anıl, N. (1995). Değişik tuzlama teknikleriyle üretilen ve 4 edilen

pastörizasyonun kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. Vet. Bil.Derg. 11,2:33-44.

Anıl, N., Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Kayaard S. ve Kele , A. (1995). Tavuk sucu u Üretim teknolojisi I: Kimyasal, mikrobiyolojik ve organoleptik kalitesi üzerine ara tirmalar. Vet. Bil. Derg. 11,1:83-94.

Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. Ve Nizamıo lu, M. (1995). Konyaıa tüketime sunulan pastörizasyonun kalitesi. Vet. Bil. Derg. 11,2:77-81.

Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. Ve Nizamıo lu, M. (1996). Potasyum sorbatın beyaz peynirin kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 12,1:109-106.

Nizamıo lu, M., Gürbüz, Ü. Ve Do ruer, Y. (1996). Potasyum sorbatın ka ar peynirinin kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 12,2:23-29.

Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Nizamıo lu, M. (1997). Pastörizasyon üretiminde dumanlama i leminin uygulanabilme imkanları ve kaliteye etkileri. Vet. Bil. Derg. 13,2:57-68.

Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Nizamıo lu, M., Yalçın, S. ve Atasever, M. (1997). Bromelin uygulamasının kimyasal, mikrobiyolojik ve duysal kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 13,2:83-89.

Gürbüz, Ü., Do ruer, Y., Nizamıo lu, M., Atasever, M. ve Kayaard S. (1997). Bromelin uygulamasının depolama süresince pastörizasyonun kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi. Vet. Bil. Derg. 13,2:91-98.

Nizamıo lu, M., Kele , A., Atasever, M., Kayaard S. Ve Gürbüz, Ü. (1998). Beyaz peynir üretiminde pastörizasyon sıcaklığının kalite üzerine etkisi. Vet. Bil. Derg., 14, 2, 5-13.

Kayaard S., Gürbüz, Ü., Nizamıo lu, M. ve Do ruer, Y. (1998). Konsantre ve tekstüre soya proteini katmanlı tavuk sosisi üretiminde kullanılabileme olanakları üzerinde ara tirmalar. Vet. Bil. Derg. 14,2: 47-55.

Gürbüz, Ü., Nizamıo lu, M., Nizamıo lu, F., Dinç, . ve Do ruer, Y. (1999). Bazı et, süt ürünleri ile baharatlarda Aflatoxin B1 ve M1 aranması. Veterinarium, 10,1: 34-41.

Uçar, G., Gürbüz, Ü., Güner, A. Ve Do ruer, Y. (2002). Evcil kaz (Anser domesticus) etinin bazı mikrobiyolojik ve kalite nitelikleri. Vet. Bil. Derg.17,4:31-36.

Do ruer, Y., Yalçın, S., Gürbüz, Ü. ve Güner, A. (2001). Sodyum ve Potasyum nitratın depolama süresince pastörizasyonun kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 17,4:37-42.

Do ruer, Y. Güner A. Uçar, G ve Gürbüz Ü. (2002). Yerli kazların (Anser domesticus) bazı kesim ve karkas özellikleri. Hayvancılık Ara tırma Derg., 12, 1: 28-32.

Gürbüz, Ü. Do ruer, Y. Yalçın, S. Nizamıo lu, M ve Güner, A. (2003). Pastörizasyon yapım teknolojisinin geli tirilmesinde sıcak dumanlama uygulanması ve kaliteye etkisi. Vet. Bil. Derg., 19, 1-2: 57-66.

Derlemeler

Tekin en., O. C., ve Gürbüz, Ü. (1997) . Maillard Reaksiyonu: Olu umu ve süt ürünlerinde önemi. TÜB TAK. Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Derg., 18, 1, 45-52.

Gürbüz, Ü. (1997). Yersinia enterocolitica ve yersiniozis. Türk Vet. Hek. Derg., 9,1, 26-31.

Aras, B ve Gürbüz, Ü. (2002). Gıda güvenli i açısından kritik kontrol noktaları ve risk analizleri sistemi. Gıda, 27 (5):333-341.

Gürbüz, Ü. (1992) Besin endüstrisinde kullanılan stabilizatörler ve emülgatörler I. Bitkisel Kökenli Stabilizatörler. Türk Vet. Hek. Derg.,4,3, 32-38.

Gürbüz, Ü. Ve Tekin en, O.C. (1993) Besin endüstrisinde kullanılan stabilizatörler ve emülgatörler II.

Bitkisel Kökenli Stabilizatörler. Türk Vet. Hek. Derg., 5,2, 39-44.

Anıl, N. Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1999). Tavuk etinin beslenmedeki önemi. International Animal Yıl 15, Sayı 155, 47-55, Ocak 99.

Gürbüz Ü (2008). Gıda Güvenliği. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi. 2, 20, 18-21.

Balpetek D, Gürbüz Ü. (2009). Vibrio parahaemolyticus ve Halk Sağlığı Açısından Önemi. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi, 21, 1-2, 64-68.

ULUSAL BİLİMSEL TOPLANTILARDA SUNULAN BİLDİRİLER

-Sözlü sunulan ve tam metni yayınlananlar

Anıl, N. Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1995). Tavuk etinin beslenmedeki önemi. VI. Hayvancılık ve Beslenme Sempozyumu, 5. Tavuk Yetiştiriciliği ve Hastalıkları, 23-25 Ekim, Konya.

Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Nizamlıo lu, M. ve Gürbüz, Ü. (1996). Sorbik asitin çemende kullanılabilirlik imkanları ve pastörizasyon mikrobiyel kalitesine etkisi. Et ve Ürünleri Sempozyumu, 17-18 Ekim, İstanbul.

Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Nizamlıo lu, M. (1998). Pastörizasyon üretiminde dumanlama işlemi uygulanabilirlik imkanları ve kaliteye etkileri. V. Ulusal Nükleer Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 20-22 Ekim, Konya.

Gürbüz, Ü. (1998). Besinlerin güvenilirliğini etkileyen faktörler. I. T.S.K.leri Gıda Kontrol Sempozyumu, 26-27 Mayıs, Gemlik.

Gürbüz, Ü. (2000). Türkiye Hayvancılık Yılı Yapısı. I. Uluslararası Çatalhöyükten Günümüze Çumra.

Gürbüz, Ü., Gökmen, M ve Torlak, E. (2006). Gıda Güvenliği. 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 18-20 Eylül, İstanbul.

Torlak, E. Nizamlıo lu, M ve Gürbüz Ü. (2006). Mikrobiyolojik analizlerde ölçüm belirsizliği. 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi. 18-20 Eylül, İstanbul.

Köseo lu, S., Gürbüz, Ü ve Nizamlıo lu, M (2007). Türkiye'de ve Konya'da Süt Sanayinin Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Konya'da Tarım ve Tarımsal Sanayi Sorunlarının Tesbiti Sempozyumu, 25-26 Mayıs, Konya.

Gürbüz, Ü ve Telli, N. (2007) Türkiye'de ve Konya'da Yumurta Tavukçuluğu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Konya'da Tarım ve Tarımsal Sanayi Sorunlarının Tesbiti Sempozyumu, 25-26 Mayıs, Konya.

Gürbüz, Ü ve Pehlivan Yapıcı, N (2008). Çumra bölgesi kasaplık hayvanlarda görülen hastalıkların yıllara göre dağılımı ve değerlendirilmesi ve insan sağlığı açısından önemi. Çumra Sempozyumu, 9-10 Mayıs 2008, Çumra.

Gürbüz, Ü. Telli, N ve Köseo lu, S. (2008). Yumurtacılık sektöründe Çumra. Çumra Sempozyumu, 9-10 Mayıs 2008, Çumra.

Sözlü sunulan ve özeti yayınlananlar

Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1997). Vakum paketleme ve muhafaza sıcaklığına göre kara salyangozu etinin kalitesine etkisi. 10. KÜKEM Kongresi, 25-27 Eylül, Mersin.

Do ruer, Y., Güner, A., Gürbüz, Ü. Ve Uçar, G. (2001). Sodyum ve potasyum nitratın üretim periyodu süresince pastörizasyon kalitesine etkisi. II. Ulusal Buiatri Kongresi (Uluslararası Katılımlı), 11-13 Ekim, Bursa.

Gürbüz, Ü., Do ruer, Y., Yalçın, S., Nizamlıo lu, M. ve Güner A. (2002) Pastörizasyon yapım teknolojisinin geliştirilmesinde sıcak dumanlama uygulanması ve kaliteye etkisi. 5. Ulusal Mikrobiyoloji Kongresi

(Uluslar aras² Kat²ml²). 24-26 Eylül, Konya.

Poster olarak sunulan özeti yayınlananlar

Aras, B. Ve Gürbüz, Ü. (1999). Etili pidelerin kimyasal ve mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi. 2000^{di} y²llarda G²da Bilimi ve Teknolojisi Kongresi.18-20 Ekim, Ege Üniv. Atatürk Kültür Merkezi, zmir.

Aras, B. Ve Gürbüz, Ü. (1999). G²dalar²n mikronutrientlerle zenginle tirilmesi. 2000^{di} y²llarda G²da Bilimi ve Teknolojisi Kongresi.18-20 Ekim, Ege Üniv. Atatürk Kültür merkezi, zmir.

ULUSLARARASI B L MSEL TOPLANTILARDA SUNULAN B LD R LER

Gurbuz,U., Yörük, H D. And Ard²ç,M. (2006). Determination of changes occuring in the microflora during Turkish fermented sausage production. IOFoST 13 th World Congress of Food Science and Technology %Food is Life+17-21 Semptember , Nantes France.

Torlak, E., Gürbüz, Ü., Nizaml²o lu, M, Gökmen, M and I ²k, K. (2007). Antibiotic residue violations and somatic cell counts in bulk tank milk from Konya region in Turkey. 5th International Congress on Food Technology. %Consumer Protection through Food Process Imporvement and Innovation in the Real World+Thessaloniki, Greece.

Direk, M. Kan,A. Gürbüz, Ü ve Balpetek, D (2008). Nutrition in Turkey and Effect on European Nutritional Culture. 1st nternational Congress of European Turks In The Context of Education and Culture. 22-23 February , Antwerp/BELGIUM

ULUSAL KONGRE VE SEMPOZYUMLARDA PANEL ST OLMA

Gürbüz, Ü. (1997) Et ve nsan Sa l² ². Prof.Dr. Nazif ANIL hat²ras²na. Halil C N Konferans Salonu. 26 Aral²k, Konya.

Gürbüz, Ü. (2001) Hayvansal ürünler ve Halk Sa l² ² Aç²s²ndan BSE. 28 Nisan Dünya Veteriner Hekimleri Günü Kutlamalar². 28 Nisan, Konya.

Gürbüz,Ü.(2002). HACCP ve G²da Güvenli i. 27 Nisan Dünya Veteriner Hekimleri Günü. 27 Nisan, Konya.

Gürbüz,Ü.(2002). Halk sa l² ² ve besin kontrolü. Hayvan Sa l² ² ve Besin Hijyeni Paneli. 24 May²s, Sarayönü

Gürbüz, Ü. (2003). Bölge hayvanc² ² problemleri ve çözüm önerileri. 1. Ak ehir Sempozyumu, 16-18 Ekim, Ak ehir

Gürbüz, Ü. (2006) G²da güvenli inde yeni yakla ²mlar. %konaklama letmelerinde G²da Güvenli i+ Paneli, S.Ü. Ta ucu Meslek Yüksekokulu.5 May²s 2006, Ta ucu/ çel

Gürbüz, Ü. (2006). G²da güvenli inde yeni yakla ²mlar ve stratejiler. 29 Nisan Dünya Veteriner Hekimler Günü29 Nisan, Konya

Gürbüz, Ü (2006). Türkiye^{de} g²da güvenli i ve açmazlar. 16 Ekim 2006 Dünya G²da Günü. Sürmeli Otel, stanbul

Gürbüz, Ü. (2008). Veteriner Halk Sa l² ² ve G²da Güvenli i. 26 Nisan Dünya Veteriner Hekimler Günü 26 Nisan, Denizli.

YURT Ç KAYNAKLI TAMAMLANMI PROJE

An²,N. Ve Gürbüz,Ü. (1994). Past²rma üretiminde de i ik tuzlama tekniklerinin uygulanmas² ve kaliteye etkileri: SABE/93/067

Gürbüz,Ü ve Aras,B. (1996). Etili pidelerin kimyasal ve mikrobiyolojik kalite nitelikleri üzerine ara t²rmalar. SABE/97/103.

Anıl, N., Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Kayaard S. ve Kele , A.(1995) Tavuk Sucu u Üretim Teknolojisi I: Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Organoleptik Kalitesi Üzerine Ara tırmalar. SÜAF ve DPT- 90/108

Nizamlıo lu, M., Gürbüz, Ü. ve Do ruer, Y. Çe itli Çemen Karı ımların Pastırman Kalitesine Etkisi ve Sorbik Asitin Çemende Kullanılabilme mkanlar. TÜB TAK VHAG-929

Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Nizamlıo lu, M., Gürbüz, Ü. ve Kayaard S. Çe itli Çemen Karı ımların Pastırman Kalitesine Etkisi ve Sorbik Asitin Çemende Kullanılabilme mkanlar. SÜAF VF-92/016

Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Nizamlıo lu, M. Ve Atasever, M. Enzim Uygulamasın Pastırman Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Kalitesine Etkisi. SÜAF VF- 93-41

Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Nizamlıo lu, M. Pastırma Üretiminde Dumanlama leminin Uygulanabilme mkanlar ve Kaliteye Etkileri. SÜAF VF- 96/017

Gürbüz, Ü., Nizamlıo lu, M., Nizamlıo lu, F., Dinç, . ve Do ruer, Y. Bazı et, süt ürünleri ile baharatlarda Aflatoksin B1 ve M1 aranması. T.K.B. TAGEM HS 97 16 02 012

Do ruer, Y., Yalçın, S. ve Gürbüz, Ü. Sodyum ve Potasyum Nitratın Pastırman Kalitesine Etkisi. SÜAF VF -96/016

Gürbüz. Ü. Ve Aras, B(2001). Genç Kız ve Erkeklerde Kan Kalsiyum de erlerinin Beslenme ile Belirlenmesi SABE/2000/008

Nizamlıo lu, M. Kele , A. Atasever, M. Kayaard S ve Gürbüz, Ü. (1998). Beyaz peynir üretiminde pastörizasyon sıcaklık ve kalite üzerine etkisi.: SÜAF 92/130

Gürbüz, Ü. Do ruer, Y. Yalçın, S. Nizamlıo lu, M ve Güner, A. (2001) Pastırma yapım teknolojisinin geli tirilmesinde sıcak dumanlama uygulanması ve kaliteye etkisi. SÜAF/VF/98/006.

Gürbüz, Ü ve Mustafa A (2009). Akut Yüzme Egzersizi Yaptırılan Ratlarda Selenyum Uygulamasın Lipit Peroksidasyonu ve Laktat Düzeylerine Etkisi. BAP 0720/2002. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü. Konya.

Gürbüz, Ü ve Akan M (2009). Et ve Bazı Et Ürünleri le So uk Hava Depolarında Pseudomonas Türlerinin zolasyonu ve identifikasyonu. BAP S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezleri

Aras, Bendegül (1997). Etli Pidelerin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitelerinin Belirlenmesi Üzerine Ara tırmalar. SABE/97/103. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Ak Mustafa (2004). Atletizmin Atma Bran larıyla U ra an Sporcuların Beslenme Bilinç Düzeylerinin Belirlenmesi ve De erlendirilmesi. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Yurdadön Ülker (2005). 13-15 Ya raras Spor Yapan ve Yapmayan Çocuklarda Deprasyon Düzeyinin ncelenmesi. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Balpetek Duygu (2009). Bazı Et Ürünlerinde E.coli O157:H7 Varlık ve Ara tırılması. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Akan brahim Mustafa (2009). Et ve Bazı Et Ürünleri le So uk Hava Depolarında Pseudomonas Türlerinin zolasyonu ve identifikasyonu. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Devam Eden Doktora Tezleri

Gökmen Mukadderat (). Türk Sucu u Üretiminde Kitosan Kullanımı ve Kalite Üzerine Etkileri AL SHDEFAT, B.M. (). Tüketim Sürecinde Döner Kebabın Bazı Mikrobiyolojik Kalite Niteliklerinin Ara tırılması.

Tamamlanmış Doktora Tezleri

Aras Bendegül (2001). Genç Kız ve Erkeklerde Kan Kalsiyum Düzeyi ve Kemik Yo unlu unun Beslenme Durumları le li kinin Belirlenmesi. SABE/2000/008. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü. Konya.

Öztürk Umut (2007). Antalya'da Tüketime Sunulan Kıyma ve Kıymaz Et Preparatlarının Mikrobiyolojik Kalitesi. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü. Konya.

Ak Mustafa (2009). Akut Yüzme Egzersizi Yaptırılan Ratlarda Selenyum Uygulamasın Lipit Peroksidasyonu ve Laktat Düzeylerine Etkisi. BAP 0720/2002 .S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü. Konya.