



## **Prof. Dr. Yusuf DO RUER**

Lisans E itimi :  
Yüksek Lisans E itimi : Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi (1985)  
Doktora E itimi : Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi (1993)  
Yabancı Dil : İngilizce  
İlgili Alanlar<sup>2</sup> : Et Bilimi Teknolojisi, Veteriner Halk Sa Ğ ı<sup>2</sup>, Besin Hijyeni ve Teknolojisi  
Yürütülen Projeler :  
Yayınlar<sup>2</sup> :

### **B L MSEL YAYIN ve FAAL YETLER**

K TAP, DERS NOTU, SEMNER NOTU

#### **Kitap**

1. Tekin en, O.C. ve Do ruer, Y. (2000). Her Yönüyle Pastırma. Selçuk Üniversitesi Matbaası, Konya.
2. Do ruer, Y. (2000). Veteriner Halk Sa Ğ ı<sup>2</sup>. Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayın Ünitesi, Konya.
3. Tekin en, O.C., Do ruer, Y. ve Güner, A. (2000). Et ve Et Ürünleri, Hijyen ve Üretim Teknolojisi, Selçuk Üniversitesi Matbaası, Konya.

#### **Ders notu**

1. Do ruer, Y. (1994). Et Ürünleri (Hayvansal Besinler) Ders Notları. Selçuk Üniversitesi Mesleki E itim Fakültesini Ya atma ve Geli tirme Vakfı Yayın No:3, Konya.
2. Do ruer, Y. ve A. Güner, Gıda Teknolojisi, Selçuk Üniversitesi Bey ehir Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otelcilik Programı, 2003.
3. Do ruer, Y. (2009). Et Bilimi, Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Konya.

#### **Seminer notu**

1. Do ruer, Y. (1990). Kasaplık hayvanlarda antemortem muayene. Kasaplık Hayvan Besicili Ğ i, Ekspertiz Tekni Ğ i ve Hayvan Hastalıkları Semineri, 24-28 Aralık. Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlü Ğ ü, Konya.
2. Do ruer, Y. (1993). Kanatlı hayvanlarda et muayenesi (postmortem muayene). EBK Sağlık ve Kalite Kontrol Semineri, 27 Eylül-1 Ekim, Et ve Balık Ürünleri A. Ğ i Genel Müdürlü Ğ ü, Sakarya.
3. Do ruer, Y. (1993). Et muayenesi açısından önemli olan tavuk hastalıkları. EBK Sağlık ve Kalite Kontrol Semineri, 27 Eylül-1 Ekim, Et ve Balık Ürünleri A. Ğ i Genel Müdürlü Ğ ü, Sakarya.
4. Do ruer, Y. (2000). İnsan Beslenmesi ve Sağlık Açısından Etin Önemi. Et ve Et Ürünleri, Hijyen ve Üretim Teknolojisi Semineri, 7-11ubat, Konya.
5. Do ruer, Y. (2000). Et Ürünleri Üretim Temel Prensipleri. Et ve Et Ürünleri, Hijyen ve Üretim Teknolojisi Semineri, 7-11ubat, Konya.
6. Do ruer, Y. (2000). Pastırma ve Sucuk Üretim Teknolojisi. Et ve Et Ürünleri, Hijyen ve Üretim Teknolojisi Semineri, 7-11ubat, Konya.
7. Do ruer, Y. (2000). Et Ürünlerinin Kalite Kusurları. Et ve Et Ürünleri, Hijyen ve Üretim Teknolojisi Semineri, 7-11ubat, Konya.

### **ARA TIRMA MAKALELER**

**SCI, SSCI, AHCI listelerinde ya da TÜB TAK yaygın elektronik listelerinin A, B ve C sınıfına giren dergilerde yer alan yayınlar**

1. Nizamipo lu, M., Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Kayaard<sup>2</sup>, S. (1998). Çe itli çemen kar<sup>2</sup> 2mlar<sup>2</sup>n<sup>2</sup>n pastırma kalitesine etkisi I: Kimyasal ve duyuusal nitelikler. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 22, 299-308.
2. Do ruer, Y., Nizamipo lu, M., Gürbüz, Ü. ve Kayaard<sup>2</sup>, S. (1998). Çe itli çemen kar<sup>2</sup> 2mlar<sup>2</sup>n<sup>2</sup>n pastırma kalitesine etkisi II: Mikrobiyolojik nitelikler. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 22, 221-229.
3. Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Nizamipo lu, M. ve Gürbüz, Ü. (1999). Sorbik asitin çemende kullanılabılme imkanlar<sup>2</sup> ve pastırman<sup>2</sup>n mikrobiyel kalitesine etkisi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 23, Ek say<sup>2</sup> 2, 227-235.
4. Güner, A., Do ruer, Y., Uçar, G. ve Yörük, H.D. (2002). Salam üretiminde kaz etinin kullanılabılme imkanlar<sup>2</sup>. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences 26,6,1303-1308.
5. Uçar, G., A. Güner, Y. Do ruer and M. Atasever, %Properties of Yoghurt Produced From Different Ratios of Cow and Sheep Milk+, Indian Veterinary Journal, (2003). Indian Vet. J. 80, 552-526 (2003). Do ruer, Y.,
6. Güner, Ü. Gürbüz ve G. Uçar, %Sodyum ve Potasyum Nitratın Üretim Periyodu Süresince Pastırman<sup>2</sup>n Kalitesine Etkisi+, Turkish Journal of Veterinary and Animal Science, 27, 805-811 (2003).
7. Kele , A., Y., Do ruer, G., Uçar, and A., Güner, %Reacidification Treatments of Milk Used in Halloumi Cheese Manufacture+Acta Alimentaria, (2003).
8. Do ruer, Y. and Güner, A. Effect of Using Sodium and Potassium Nitrate on Degrading and Residue Level of Nitrate and Nitrite Contents of Pastırma During The Storage Period. Acta Alimentaria, (Baskıda).
9. Güner, A., Ardıç, M., Kele , A. ve Dogruer, Y. (2007). Production of yogurt ice cream at different acidity. Int. J. Food Sci. and Technol., 42, 948-952
10. Do ruer, Y. and Güner, A. (2005). Effect of Using Sodium and Potassium Nitrate on Degrading and Residue Level of Nitrate and Nitrite Contents of Pastırma During the Storage Period. Acta Alimentaria, 34, 141-144.
11. Do ruer, Y., Güner, A. and Gürbüz, M. (2007). Effects of Curing Techniques and Compositions on Chemical, Microbiological and Sensory Qualities of Turkey Pastırma. Archiv für Lebensmittelhygiene, 58, (3/4), 64-69.
12. Ardic, M., Kav, K. Guner, A. and Dogruer, Y. (2007). Identification of Enterobacteriaceae in Urfa Cheese. Acta Alimentaria, 36, (4), 483-488.
13. Güner, A., Gönülalan, Z. And Dogruer, Y. (2008). Effect of Tumbling and Multi-Needle Injection of Curing Agents on Quality Characteristics of Pastırma. Int. J. Food Sci. And Technol., 43, 123-129.
14. Kale, M., Kur un, Ö, Akcan Kale, A.S., Pehlivano lu, F., Güner, A., Ba kaya, R., Do ruer, Y., ve Öztürk, Ç. (2009). Detection of spinal cord tissues as Bovine Spongiform Encephalopathy Specified Risk Material (BSE-SRM) in beef carcasses during splitting. J of Food Safety, 29, \*\*\*\*\*

#### **Yurtiçi hakemli dergilerde yayınlanmı yayınlar**

1. Anı, N., Nizamipo lu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarında grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1,239-249.
2. Anı, N., Do ruer, Y., Nizamipo lu, M., Tufan, S. ve Öz, K. (1989). Konya bölgesi tatlı su balıklarında grading çalı şmaları. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 5,1,29-35.
3. Anı, N., Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Tufan, S., Ö ütlü, N. Ve Ayar, N. (1989). Kuru ve sulu tavuk kesimlerinin mikrobiyolojik incelenmesi. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 5,1,155-165.
4. Yavru, N., Koç, Y., Arıcan, M., Do ruer, Y. (1992). Enfekte yara ve apselerin sa 2m<sup>2</sup>nda eker uygulamalar<sup>2</sup>n iyile me üzerine etkisi. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 8,1: 64-68
5. Yalçın, S., Tekin en, O.C., Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1993). Konyaqla tüketime sunulan tereya ların kalitesi. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 9,2, 20-21.
6. Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1994). Beyaz ve ka ar peyniri üretiminden elde edilen peyniraltı suların besin de eri. Veterinarium, 5,1-2,23-24.
7. Gürbüz, Ü., Çele Do ruer, Y. ve Anı, N. (1995). De i ik tuzlama teknikleriyle üretilen ve 4 muhafaza edilen pastırmaların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. Vet. Bil.Derg. 11,2,33-44
8. Anı, N., Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Kayaard<sup>2</sup> S. ve Kele , A. (1995). Tavuk sucu u Üretim teknolojisi I: Kimyasal, mikrobiyolojik ve organoleptik kalitesi üzerine ara tırmalar. Vet. Bil. Derg. 11,1,83-94.
9. Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Yalçın, S. (1995). Kara salyangoz etinin mikrobiyolojik kalitesi ve kimyasal bile imi. Veterinarium, 6,1-2, 50-52.
10. Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Nizamipo lu, M. (1995). Konyaqla tüketime sunulan pastırmaların kalitesi. Vet. Bil. Derg. 11,2,77-81.
11. Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Yalçın, S. (1995). Kurba a etinin mikrobiyolojik kalitesi ve kimyasal bile imi. Hayvancık Ara tırma Derg., 5,1-2, 39-40.

12. Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Nizamlıo lu, M. (1996). Potasyum sorbatın beyaz peynirin kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 12,1,109-106.
13. Nizamlıo 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.
14. Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Nizamlıo lu, M. (1997). Pastırma üretiminde dumanlama i leminin uygulanabilme imkanlar<sup>2</sup> ve kaliteye etkileri. Vet. Bil. Derg. 13,2,57-68.
15. Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Nizamlıo lu, M., Yalçın, S. ve Atasever, M. (1997). Bromelin uygulamasının pastırmanın kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 13,2,83-89.
16. Gürbüz, Ü., Do ruer, Y., Nizamlıo lu, M., Atasever, M. ve Kayaardı, S. (1997). Bromelin uygulamasının depolama süresince pastırmanın baz<sup>2</sup> kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi. Vet. Bil. Derg. 13,2,91-98.
17. Kayaardı, S., Gürbüz, Ü., Nizamlıo lu, M. ve Do ruer, Y. (1998). Konsantre ve tekstüre soya proteini katımının tavuk sosisi üretiminde kullanılabilme olanaklar<sup>2</sup> üzerinde ara tırmalar. Vet. Bil. Derg. 14,2, 47-55.
18. Dinç, . ve Do ruer, Y. (1998). Tüberkülozlu ve sa lıkli etlerden üretilen kavurmaların kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal kalitesi. Veterinarium, 9,1, 20-31.
19. Gürbüz, Ü., Nizamlıo lu, M., Nizamlıo lu, F., Dinç, . ve Do ruer, Y. (1999). Baz<sup>2</sup> et, süt ürünleri ile baharatlarda Aflatoxin B1 ve M1 aranması. Veterinarium, 10,1, 34-41.
20. Uçar, G., Güner, A., Atasever, M. ve Do ruer, Y. (2001). Konya Piyasasında Tüketime sunulan koyun yo urtlarının Baz<sup>2</sup> kalite niteliklerinin ara tırılması. Hayvancılık Ara tırma Dergisi, 11,1,50-52.
21. Do ruer, Y. ve Güner, A. (2001). Konyada tüketime sunulan hindi pastırmaların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. Vet. Bil. Derg., 17,3:65-69
22. Do ruer, Y. (2001). Geleneksel pastırma üretiminde hindi ve tavuk etinin kullanılabilme imkanlar<sup>2</sup>. Vet. Bil. Derg., 17,3:37-42
23. Do ruer, Y., Yalçın, S., Gürbüz, Ü. ve Güner, A. (2002). Sodyum ve potasyum nitratın depolama süresince pastırmanın kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 17,4:31-36
24. Uçar, G., Gürbüz, Ü., Güner, A. ve Do ruer, Y. (2002). Evcil kaz (Anser domesticus) etinin baz<sup>2</sup> mikrobiyolojik ve kalite nitelikleri. Vet. Bil. Derg., 17,4:37-42
25. Diler, A., I şık, B.I., Güner, A. ve Do ruer, Y. (2002). Sıcak dumanlamanın E rez balı (Vimba vimba tenella) kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg., 18,3:71-77.
26. Do ruer, Y., Güner, A., Uçar, G. ve Gürbüz, Ü. (2002). Yerli kazların (Anser domesticus) baz<sup>2</sup> kesim ve karkas özellikleri. Hayvancılık Ara tırma Dergisi ,12,1:28-32.
27. Diler, A., B. I. I şık, A. Güner ve Y. Do ruer, Baz<sup>2</sup> Organik Asitlerin E rez Balı (Vimbia vimbia tenella) Kalitesine Etkisi, Veteriner Bilimleri Dergisi, 19, 3-4, 27-34 (2003).
28. Karaçam, S., Do ruer, Y. Tuz Oran<sup>2</sup> Azaltım<sup>2</sup> Tavuk Eti Salamalarında Sodyum Polifosfat Kullanımının Kaliteye Etkisi. Effects of Sodium Polyphosphate Usage on Quality of Chicken Salami Having Decreased Salt Levels 11-18
29. Gürbüz, Ü. Y. Do ruer, S. Yalçın, M. Nizamlıo lu ve A. Güner %Pastırma Yapım Teknolojisinin Geli tirilmesinde Sıcak Dumanlama Uygulaması ve Kaliteye Etkisi, Veteriner Bilimleri Dergisi, 19, 1-2, 57-66 (2003).
30. Güner, A. Y. Do ruer, M. Ardıç, ve H. D. Yörük, %Konyada Pastahanelerde Tüketime Sunulan Dondurmaların Kimyasal Bile imi ve Erime Özellikleri, Veteriner Bilimleri Dergisi, 20, 2, 65-71
31. Güner, A., Y. Do ruer, G. Uçar, ve A. Kele , %Potasyum Sorbat Uygulamasının So uk Muhafaza Süresince Farklı Tür Kanatlı Etlerinin Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi, Veteriner Bilimleri Dergisi, (Baskıda).
32. Güner A, Ardıç M, Kele A, Dogruer Y (2004) Konyada Tüketime Sunulan Dondurmaların Mikrobiyolojik Kalitesi, Vet. Bil. Derg., (Baskıda).
33. Güner A, Dogruer Y, Ardıç M, Yörük HD (2004) Konyada Tüketime Sunulan Dondurmaların Kimyasal ve Fiziksel Kalitesi, Vet. Bil. Derg., (Baskıda).
34. Güner A, Kele A, Uçar G, Dogruer Y, Ardıç M (2004) Sülünlerde Baz<sup>2</sup> Kesim ve Karkas Özellikleri, Vet. Bil. Derg., (Baskıda).
35. Güner, A. Do ruer, Y., Uçar, G. ve Gürbüz, Ü. (2004). Yerli Kazların (Anser domesticus) Karkas Kompozisyonu ve Et Randımının Özelliklerinin ncelenmesi. Vet. Bil. Derg., 20, 3, 35-42.
36. Uçar, G., Kele , A., Güner, A., Do ruer Y., ve Ardıç, M. (2007). Hindi Eti ve Ürünlerinde Termofilik Campylobacter Türlerinin Varlıklarının Ara tırılması. Atatürk Üniversitesi Vet. Bil. Derg., 2 (4), 129-133.

#### DERLEMELER

1. Do ruer, Y. (1992). Pastırmanın tarihçesi. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi, 4,2,10.
2. Do ruer, Y. (1990). Türkiye'de et endüstrisinin durumu. AGRO-TEKNİK, 1,2, 33-34.

3. Tekin en, O.C., ve Do ruer, Y. (1990). Pastırmacıların problemleri. AGRO-TEKNİK, 1,2, 33-34.
4. Anıl, N., ve Do ruer, Y. (1991). Sosis teknolojisinde emülsiyon, emülsiyon kapasitesi ve stabilitesi. Veterinarium, 2, 3-4, 29-30.
5. Do ruer, Y. ve Anıl, N. (1993). Fosfatlar ve et endüstrisinde kullanılmaları. Veterinarium, 4,1,30-33.
6. Do ruer, Y. (1995). Kurbanlık hayvanların seçiminde ve kesiminde dikkat edilmesi gereken hususlar. Tüketicilere Mesaj, Tüketicileri Koruma Derneği Yayınları, Yıl:1, Sayı: 1 (Mayıs 1995).
7. Anıl, N. Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1999). Tavuk etinin beslenmedeki önemi. International Animal,ubat,15(155):47-55.

## **TEBLİKLER**

### **Uluslararası yabancı dilde yapılan bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler**

#### **Sözlü sunulan ve yayınlanmayanlar**

1. Do ruer, Y. ve Nizamipo lu, M. (1989). The preservation of meat. Meat Inspection and Hygiene Training Course, 16-27 October, Konya.
2. Nizamipo lu, M. ve Do ruer, Y. (1989). Meat hygiene. Meat Inspection and Hygiene Training Course, 16-27 October, Konya.

#### **Sözlü sunulan ve özeti yayınlananlar**

1. Yalçın, S., Do ruer, Y., Güner, A., Uçar, G. ve Aras, B. (1998). Effects of potassium sorbate on the shelf-life of vacuum packed rainbow trout. First Congress of Veterinarians of Bosnia and Herzegovina, 29-31 October. Tuzla.
2. Kale, M., Kursun, O., Akcan Kale, A.S., Pehlivanoglu, F., Guner, A., Baskaya, Dogruer, Y., and Ozturk, C. (2008). Detection of spinal cord tissues as bovine spongiform encephalopathy specified risk material (BSE-SRM) in beef carcasses during splitting in Turkey. XVI. Congress of the Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants (FeMeSPrum), Zadar, Croatia, Page, 397-402.

### **Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan bildiriler**

#### **Sözlü sunulan ve tam metni yayınlananlar**

1. Do ruer, Y. (1995). Sosis ve basma et muayenesi yönünden önemi. Sosis ve Basma Hastaları Paneli, S.Ü. 20. Kuruluş Etkinlikleri, 1-7 Nisan, Konya.
2. Anıl, N. Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1995). Tavuk etinin beslenmedeki önemi. VI. Hayvancılık ve Beslenme Sempozyumu, 5. Tavuk Yetiştiricileri ve Hastalıkları, 23-25 Ekim, Konya
3. Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Nizamipo lu, M. ve Gürbüz, Ü. (1996). Sorbik asitin çemende kullanılabilmek için imkanlar ve pastırmanın mikrobiyel kalitesine etkisi. Et ve Ürünleri Sempozyumu, 6, 17-18 Ekim, İstanbul.
4. Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Nizamipo lu, M. (1998). Pastırma üretiminde dumanlama ile leminin uygulanabilme imkanları ve kaliteye etkileri. V. Ulusal Nükleer Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 20-22 Ekim, Konya.

#### **Sözlü sunulan ve özeti yayınlananlar**

1. Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1997). Vakum Paketleme ve muhafaza sıcaklığının Kara Salyangozu etinin kalitesine etkisi. 10. KÜKEM Kongresi, 25-27 Eylül, Mersin.
2. Do ruer, Y., Güner, A., Gürbüz, Ü. ve Uçar, G. (2001). Sodyum ve potasyum nitratın üretim periyodu süresince pastırmanın kalitesine etkisi. II. Ulusal Buiyatri Kongresi (Uluslararası Katılımlı), 11-13 Ekim, Bursa.
3. Gürbüz, Ü., Do ruer, Y., Yalçın, S., Nizamipo lu, M. ve Güner A. (2002). Pastırma yapım teknolojisinin geliştirilmesinde sıcak dumanlama uygulaması ve kaliteye etkisi. 5. Ulusal Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi, 24-26 Eylül, Konya.
4. Güner A., Do ruer, Y., Uçar, G. ve Keleş, A. (2002). Potasyum sorbat uygulamasının soğuk muhafaza süresince kanatlı etlerinin mikrobiyolojik kalitesine etkisi. 5. Ulusal Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi, 24-26 Eylül, Konya.
5. Do ruer, Y. A. Güner, G. Uçar, Ü. Gürbüz ve A. Keleş (2004). Kaz Etinin Pastırma Üretiminde Kullanılabilmek için imkanlar, I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Ankara, 362-372.
6. Kale, M., Kursun, O., Akcan Kale, A.S., Pehlivanoglu, F., Guner, A., Baskaya, Dogruer, Y., and Ozturk, C. (2008). Detection of spinal cord tissues as bovine spongiform encephalopathy specified risk material (BSE-SRM) in beef carcasses during splitting in Turkey. XVI. Congress of the Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants (FeMeSPrum), Zadar, Croatia, Page, 397-402.
7. Yalçın, Suzan, Do ruer, Y., Güner, A., Uçar, G. ve Aras, Bendegül (1998). Effects of Potassium Sorbate on The Shelf - Life of Vacuum Packed Rainbow Trout. First Congress of Veterinarians of Bosnia and Herzegovina with International Participation. Tuzla, 29 - 31. 10.
8. Dogruer, Y., Guner, A. and Gurbuz, Ü. (2007). Effects of Curing Techniques and Compositions on the Chemical, Microbiological and Sensory Qualities of Turkey Pastırma. 16th International Conference On Current Problems of Breeding, Health, Growth and Production of Poultry/ 14/15 ubat 2007, Czech Academy of Agricultural Sciences University of South Bohemia Faculty of Agriculture eské Budějovice, Czech Republic
9. Uçar, G., Keleş, A., Güner, A., ve Do ruer, Y. (2006). Hindi Eti ve Ürünlerinde Termofilik Campylobacter Türlerinin Varlığı

Ara tırması. 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi (Uluslararası katılmı), 18-20 Eylül, İstanbul, sayfa 155-164.

10. Hadimli, H.H, Ergani, O., Güner, A., Do ruer, Y., Kav, K. ve Kılcar, D. (2002). Tavuk Etlerinde Salmonella, Campylobacter ve E. coli O157'in Varlığı Üzerine Ara tırmalar. V. Ulusal Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi (Uluslararası Katılmı) 24. 26 Eylül 2002.

11. Ardıç, M., Kav, K., Güner, A. ve Dogruer, Y. (2006). Urfa Peynirinde Enterobacteriaceae'de tanımlama. 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi (Uluslararası katılmı), 18-20 Eylül, İstanbul, sayfa 697-698.

### Doktora Tezi (1993)

Farklı Tuzlama Süreleri ve Baskılama A rıkların Pastırmanın Kalitesine Etkileri Üzerine Ara tırmalar. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

### YURT Ç KAYNAKLI TAMAMLANMI PROJE

1. Anıl, N., Nizamıo lu, M. ve Do ruer, Y. Balıklarda grading sisteminin geliştirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. SÜAF VF-87/002

2. Anıl, N., Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Tufan, S., Ö ütlü, N. ve Ayar, N. (1989). Kuru ve Sulu Tavuk Kesimlerinin Mikrobiyolojik İncelenmesi. Konya Merkez Ara tırma Enstitüsü

3. Do ruer, Y. ve Tekinçen, O.C. Farklı Tuzlama Süreleri ve Baskılama A rıkların Pastırmanın Kalitesine Etkileri Üzerine Ara tırmalar. SÜAF VF-89/230

4. Anıl, N., Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Kayaard S. ve Keleş, A. Tavuk Sucu üretim Teknolojisi I: Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Organoleptik Kalitesi Üzerine Ara tırmalar. SÜAF ve DPT- 90/108

5. Demet, Ö., Traş, B. ve Do ruer, Y. Konya Et ve Balık Kurumunda kesilen Sütürlerden Alınan Kas, Karaciğer ve Böbrek Dokularında Zeranol Kalıntıların Ara tırması. SÜAF VF-91/034

6. Nizamıo lu, M., Gürbüz, Ü. ve Do ruer, Y. Çeşitli Çemen Karbonatların Pastırmanın Kalitesine Etkisi ve Sorbik Asitin Çemende Kullanılabilirlik İncelenmesi. TÜB TAK VHAG-929

7. Tekin en, O.C., Do ruer, Y., Nizamıo lu, M., Gürbüz, Ü. ve Kayaard S. Çeşitli Çemen Karbonatların Pastırmanın Kalitesine Etkisi ve Sorbik Asitin Çemende Kullanılabilirlik İncelenmesi. SÜAF VF-92/016

8. Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Nizamıo lu, M. ve Atasever, M. Enzim Uygulamasının Pastırmanın Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Kalitesine Etkisi. SÜAF VF- 93-41

9. Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Nizamıo lu, M. Pastırma Üretiminde Dumanlama İncelenmesinin Uygulanabilirlik İncelenmesi ve Kaliteye Etkileri. SÜAF VF- 96/017

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

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

12. Yalçın, S., Do ruer, Y. ve Güner, A. Tatlı Su Balıklarında Potasyum Sorbat Uygulamasının Kaliteye Etkisi. SÜAF VF-97/093

13. Do ruer, Y., Yalçın, S. Güner, A. ve Uçar, G. Çeşitli Hayvansal Yağların Kullanılmasının Hindi Sucu ununun Kalitesine Etkisi. SÜAF VF-99/100

14. Uçar, G., Do ruer, Y. ve Güner, A. Farklı Oranlarda İncelenen Sütü İncelenmesinin Koyun Yoğurduunun Bazı Kalite Niteliklerine Etkisi. SÜAF VF-2000/065

15. Güner, A., Do ruer, Y. ve Uçar, G. (2002). Sorbik Asit Uygulamasının Keklik, Balık, Tavuk ve Hindi Etinin Kalitesine Etkisi. SÜAF VF-99/106

16. Gürbüz, Ü., Do ruer, Y., Yalçın, S., Nizamıo lu, M. ve Güner, A. (2001). Pastırma Yapım Teknolojisinin Geliştirilmesinde Sıcak Dumanlama Uygulanması ve Kaliteye Etkisi. SÜAF VF-98/006

17. Diler, A., Do ruer, Y., Diler, Ö. Ve İncelenen, B.B. (2002). Bazı Katkı Maddelerinin Dumanlanmamış Erişir Balık (Vimba vimba tenella, Nordman, 1840)da Oluşturulan Kimyasal, Bakteriyolojik ve Duyusal Değişiklikler. SÜAF Proje No :312

18. Keleş, A., Do ruer, Y., Uçar, G., ve Güner, A. (2002). Hellim Peyniri Üretiminde Laktik Asit, Asetik Asit, Sitrik Asit ve Glucono- delta laktone Kullanılması. Selçuk Üniversitesi Ara tırma Fonu, (SÜAF Proje NO: 2001/062).

19. Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Güner, A. (2002). Değişik Tuzlama Tekniklerinin Hindi Pastırmasının Kalitesine Etkisi. TÜB TAK VHAG-1597, Ankara.

20. Do ruer, Y., Güner, A., Uçar, G., Gürbüz, Ü. ve Keleş, A. (2002). Kaz Etinin Pastırma Üretiminde Kullanılabilirlik İncelenmesi. S.Ü. Bilimsel Ara tırma Projeleri Proje No : VF/2001-142. Konya.

21. Uçar, G., A. Güner, A. Keleş, Y. Do ruer, Y. :Hindi Eti ve Ürünlerinde Termofilik Campylobacter Türlerinin Varlığını Ara tırması, Selçuk Üniversitesi BAPK Proje NO:2002/060, (Proje devam ediyor).

22. Keleş, A. Y. Do ruer, A. Güner, G. Uçar, G. :Konya Piyasasında Tüketime Sunulan Beyaz Salamura ve Kaşar Peynirlerinde Listeria monocytogenes Varlığını Ara tırması, Selçuk Üniversitesi BAPK Proje NO: 2003/10 (Proje devam ediyor).

23. Güner, A., K. Kav, K.K. Tekinsen, Y. Do ruer, A. Keles. : Fermente Türk Sucu unda Helicobacter Pyloriğin Canl<sup>2</sup> Kalma Süresinin Ara tırılması. Selçuk Üniversitesi BAPK Proje NO: 2004/107, (Proje devam ediyor).  
Yönetiminde tamamlanan doktora tezi : 3  
Yönetiminde tamamlanan yüksek lisans tezi : 1

#### ATIFLAR

- Do ruer, Y. (1993). Farklı Tuzlama Süreleri ve Basklama A rırlıkların Pastırmanın Kalitesine Etkileri Üzerine Ara tırmalar . Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Gürbüz, Ü.(1994). Pastırma Üretiminde De i ik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması ve Kaliteye Etkisi. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Arslan, A., Gönülalan, Z. ve Çelik, C. (1997). Effect of storage time on mirror carp (Cyprinus carpio L) pastrami stored in market temperature. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 21, 3: 215-220.\*
- Arslan, A., Çelik, Ç. Gönülalan, Z., Ate , G., Kök, F. ve Kaya, A. (1997). Analysis of microbiological and chemical qualities of vacuumed and un vacuumed mirror carp (Cyprinus carpio L) pastrami. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 21, 1:23-29.\*
- Özdemir, H., ireli, T.T., Sarımehtemo lu, B. ve nat, G. (1999). Ankara'da tüketime sunulan pastırmalarda mikrobiyel floranın incelenmesi . Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 23, Ek 1: 57-62. \*
- Ya r Pür, H. ve Erta , H. (1998). Pastırmanın bazı kalite özelliklerine sodyum askorbatın etkisi. Tr. J. of Agriculture and Forestry 22, 515-520.
- Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Nizamıo lu, M. (1995). Konya'da tüketime sunulan pastırmaların kalitesi. Vet. Bil. Derg. 11,2:77-81.
- Özdemir, H., ireli, T.T., Sarımehtemo lu, B. ve nat, G. (1999). Ankara'da tüketime sunulan pastırmalarda mikrobiyel floranın incelenmesi . Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 23, Ek 1: 57-62. \*
- Aksu, M. ve Kaya, M. (2001). Erzurum'da tüketime sunulan pastırmaların bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,319-326. \*
- Aksu, M. ve Kaya, M. (2001). Pastırma Üretiminde Starter Kültür Kullanımının Son Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,847-854. \*
- Balçeker, M., Anar, . ve Erdost, H. (2001). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmada üretim a amalarında görülen histolojik ve kimyasal de iimler. Vet. Bil. Derg. 17,2:77-83.
- Anar, .(1998) Geleneksel fermente et ürünlerimizden pastırma. Gıda, ubat, 51-53.
- Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Effect of commercial starter cultures on the fatty acid composition of pasırma (Turkish dry meat product). J Food Sci. (BASKIDA) \*
- Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Potasyum nitrat ve starter kültür kullanılarak üretilen pastırmaların bazı mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*
- Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Farklı kütleme yöntemleri ve starter kültür kullanılarak pastırma üretimi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA) \*
- Do ruer, Y. (1992). Pastırmanın tarihçesi. Türk Veteriner Hekimi i Dergisi, 4,2,10.
- Gürbüz, Ü.(1994). Pastırma Üretiminde De i ik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması ve Kaliteye Etkisi. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Arslan, A., Çelik, Ç. Gönülalan, Z. (1997). Analysis of microbiological and chemical qualities of vacuumed and un vacuumed mirror carp (Cyprinus carpio L) pastrami. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 21, 1:23-29.\*
- Anı, N., Nizamıo lu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarda grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1:239-249.
- Ünlüsayın, M., Aksoylar, M.Y. ve Gülyavuz, H. (2001). Bazı tatlısu balıklarının sıcak dumanlama sonrası lipidlerindeki kimyasal de iimler. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,341-348. \*
- Bilgin, ., Ünlüsayın, M. ve Gülyavuz, H. (2001). Clarias gariepinus (Burchell 1822)ın farklı leme yöntemlerine göre de erlendirilmesi ve kimyasal bile enlerinin tespiti. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,309-312. \*
- Ünlüsayın, M., Kaleli, S. ve Gülyavuz, H. (2001). The determination of flesh productivity and protein components of same fish species after hot smoking. J Sci of Food and Agric, 81:661-664.\*
- kız, R., Gülyavuz, H. ve Küçük, F. (1994). Aksu Çayındaki yılan balıklarının (Anguilla anguilla L., 1758) eterinin kimyasal yapısı üzerine bir ara tırma. Tr. J. of Zoology 18,171-175.
- Anı, N., Nizamıo lu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarda grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1:239-249.
- Diler, A. ve Becer, Z.A. (2001). Karacaören Iı Baraj Gölündeki E rez (Vimba vimba tenella (Nordman, 1840)) balıklarının kimyasal kompozisyonu ve et verimi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,87-92. \*
- Arslan, A. (1992). Keban Baraj Gölü aynalı sazanlarının (Cyprinus carpio L.,) et verimi. F.Ü. Sa lık Bil. Der., 6(1-2):1-11.
- Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Anı, N. (1995). De i ik tuzlama Cıle muhafaza edilen pastırmaların kimyasal ve teknikleriyle üretilen ve 4 mikrobiyolojik kalitesi. Vet. Bil. Derg. 11,2:33-44.
- Anar, ., Soyutemiz, G.E. ve Yırdırım, Y. (1996). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmaların kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Uluda Üniv. Vet. Fak. Derg. 15(1-3): 57-67.
- Anar, .(1998) Geleneksel fermente et ürünlerimizden pastırma. Gıda, ubat, 51-53.
- Balçeker, M., Anar, . ve Erdost, H. (2001). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmada üretim a amalarında görülen histolojik ve kimyasal de iimler. Vet. Bil. Derg. 17,2:77-83.
- Do ruer, Y., Gürbüz, Ü., Nizamıo lu, M., Yalçın, S. ve Atasever, M. (1997). Bromelin uygulamasının pastırmanın kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal kalitesine etkisi. Vet. Bil. Derg. 13,2:83-89.
- Balçeker, M., Anar, . ve Erdost, H. (2001). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmada üretim a amalarında görülen histolojik ve kimyasal de iimler. Vet. Bil. Derg. 17,2:77-83.

Anđ, 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. Vet. Bil. Derg. 11,1:83-94.

ı Akça, E. (1997). Tavuk Etinden Salam Üretimi ve Kalitesi Üzerine Ara tırmalar. Doktora Tezi. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.  
Kele , A., Atasever, M., Güner, A. ve Uçar, G. (2000). S<sup>2</sup> ır eti ilavesi ile tavuk Salam<sup>2</sup> üretimi. Vet. Bil. Derg. 16,2:5-14.

Anđ, N. Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1995). Tavuk etinin beslenmedeki önemi. VI. Hayvancık ve Beslenme Sempozyumu<sup>5</sup> %Tavuk Yeti tiricili i ve Hastalıklar<sup>2</sup>, 23-25 Ekim, Konya

Kele , A., Atasever, M., Güner, A. ve Uçar, G. (2000). S<sup>2</sup> ır eti ilavesi ile tavuk Salam<sup>2</sup> üretimi. Vet. Bil. Derg. 16,2:5-14.  
Altuhul, S. (2001). Türk Mutfa ında Tavuk Etinin De erlendirilmesi Üzerine Ara tırmalar. Doktora Tezi. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Tekin en, O.C. ve Do ruer, Y. (2000). Her Yönüyle Pastırma. Selçuk Üniversitesi Matbaas<sup>2</sup>, Konya.

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Effect of commercial starter cultures on the fatty acid composition of pasırma (Turkish dry meat product). J Food Sci. (BASKIDA) \*

ı Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Potasyum nitrat ve starter kültür kullanılarak üretilen pastırmaların baz<sup>2</sup> mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Farklı kürlenme yöntemleri ve starter kültür kullanılarak pastırma üretimi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA) \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2001) Ticari starter kültür preparatlarının pastırma üretiminde kullanım imkanları. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*

Do ruer, Y., Gürbüz, Ü. ve Nizamlı lu, M. (1995). Konya'da tüketime sunulan pastırmaların kalitesi. Vet. Bil. Derg. 11,2:77-81.

Aksu, M. ve Kaya, M. (2001). Erzurum'da tüketime sunulan pastırmaların baz<sup>2</sup> fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,319-326. \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2001). Erzurum'da tüketime sunulan pastırmaların baz<sup>2</sup> fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,319-326. \*

Balçker, M., Anar, ve Erdost, H. (2001). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmada üretim a amalarında görülen histolojik ve kimyasal de ğişimler. Vet. Bil. Derg. 17,2:77-83. \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Potasyum nitrat ve starter kültür kullanılarak üretilen pastırmaların baz<sup>2</sup> mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Farklı kürlenme yöntemleri ve starter kültür kullanılarak pastırma üretimi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA) \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2001) Ticari starter kültür preparatlarının pastırma üretiminde kullanım imkanları. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*

Anđ, N., Nizamlı lu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarda grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1:239-249.

Ünlüsayın, M., Aksoylar, M.Y. ve Gülyavuz, H. (2001). Baz<sup>2</sup> tatlısu balıklarının sıcak dumanlama sonrası lipidlerindeki kimyasal de ğişimler. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,341-348. \*

Bilgin, , Ünlüsayın, M. ve Gülyavuz, H. (2001). Clarias gariepinus (Burchell 1822) için farklı leme yöntemlerine göre de erlendirilmesi ve kimyasal bile enlerinin tespiti. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,309-312. \*

Ünlüsayın, M., Kaleli, S. ve Gülyavuz, H. (2001). The determination of flesh productivity and protein components of same fish species after hot smoking. J Sci of Food and Agric, 81:661-664. \*

Anđ, N., Nizamlı lu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarda grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1:239-249.

Diler, A. ve Becer, Z.A. (2001). Karacaören I Baraj Gölündeki E rez (Vimba vimba tenella (Nordman, 1840)) balıklarının kimyasal kompozisyonu ve et verimi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, 25,87-92. \*

Gürbüz, Ü., Do ruer, Y. ve Anđ, N. (1995). De ğişik Cıle muhafaza edilen pastırmaların kimyasal tuzlama teknikleriyle üretilen ve 4 ve mikrobiyolojik kalitesi. Vet. Bil. Derg. 11,2:33-

Balçker, M., Anar, ve Erdost, H. (2001). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmada üretim a amalarında görülen histolojik ve kimyasal de ğişimler. Vet. Bil. Derg. 17,2:77-83.

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

ı Balçker, M., Anar, ve Erdost, H. (2001). Otomatik enjeksiyon ve pres makinesi kullanılarak üretilen pastırmada üretim a amalarında görülen histolojik ve kimyasal de ğişimler. Vet. Bil. Derg. 17,2:77-83.

Anđ, N. Do ruer, Y. ve Gürbüz, Ü. (1995). Tavuk etinin beslenmedeki önemi. VI. Hayvancık ve Beslenme Sempozyumu<sup>5</sup> %Tavuk Yeti tiricili i ve Hastalıklar<sup>2</sup>, 23-25 Ekim, Konya

Altuhul, S. (2001). Türk Mutfa ında Tavuk Etinin De erlendirilmesi Üzerine Ara tırmalar. Doktora Tezi. S.Ü. Sa lık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Tekin en, O.C. ve Do ruer, Y. (2000). Her Yönüyle Pastırma. Selçuk Üniversitesi Matbaas<sup>2</sup>, Konya.

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Effect of commercial starter cultures on the fatty acid composition of pasırma (Turkish dry meat product). J Food Sci. (BASKIDA) \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Potasyum nitrat ve starter kültür kullanılarak üretilen pastırmaların baz<sup>2</sup> mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2002). Farklı kürlenme yöntemleri ve starter kültür kullanılarak pastırma üretimi. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA) \*

Aksu, M. ve Kaya, M. (2001) Ticari starter kültür preparatlarının pastırma üretiminde kullanım imkanları. Tr. J. of Veterinary and Animal Sciences, (BASKIDA). \*

Do ruer, Y. (1993). Farklı Tuzlama Süreleri ve Baskılama A ırıklarının Pastırmanın Kalitesine Etkileri Üzerine Ara tırmalar . Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sa ık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Gürbüz, Ü.(1994). Pastırma Üretiminde De i ik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması ve Kaliteye Etkisi. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sa ık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Do ruer, Y. (1992). Pastırmanın tarihçesi. Türk Veteriner Hekimliği Dergisi, 4,2,10.

Gürbüz, Ü.(1994). Pastırma Üretiminde De i ik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması ve Kaliteye Etkisi. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sa ık Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Anıl, N., Nizamıolu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarda grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1:239-249.

Kız, R., Gülyavuz, H. ve Küçük, F. (1994). Aksu Çayındaki yılan balıklarının (Anguilla anguilla L., 1758) etlerinin kimyasal yapısı üzerine bir ara tırma. Tr. J. of Zoology 18,171-175.

Anıl, N., Nizamıolu, M. ve Do ruer, Y. (1988). Balıklarda grading sisteminin geli tirilmesi ve kalite faktörlerinin tespiti üzerine ara tırmalar. S.Ü. Vet. Fak. Derg., 4,1:239-249.

Arslan, A. (1992). Keban