Prof. Dr. BÜLENT ERGÖNÜL

Kişisel Bilgiler

E-posta: bulent.ergonul@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/bulent.ergonul

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: 2kwlfV4AAAAJ
ORCID: 0000-0003-0338-302X
Publons / Web Of Science ResearcherID: JHH-7749-2023
Yoksis Araştırmacı ID: 114710

Eğitim Bilgileri

Lisans, Türkiye 2014 - 2014
Doktora, Türkiye 2006 - 2009
Yüksek Lisans, Türkiye 2001 - 2004

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı probiyotik kültürler kullanılarak hindi sucuğu üretimi ve kalite üzerine etkileri, 1950
Yüksek Lisans, Dondurarak depolama süresinin çiğ hindi dönerlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal kalitesi üzerine etkisi, 1950

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Tarımsal Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji
WoS Araştırma Alanları: Tarım ve Çevre Bilimleri (Age), Temel Bilimler (Sci), Yaşam Bilimleri (Life)
Scopus Araştırma Alanları: Yaşam Bilimleri

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, 2018 - Devam Ediyor
Doç. Dr., 2012 - 2018
Yrd. Doç. Dr., 2011 - 2012
Araştırma Görevlisi, 2001 - 2011

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Başkanı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2023 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - 2023
Enstitü Müdür Yardımcısı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2014 - 2017

Yönetilen Tezler

ERGÖNÜL B., Manisa ilinden temin edilen bazı organik tarım ürünlerinin ilaç kalıntısı (pestisit) yönünden değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, G.FATİH(Öğrenci), 2023
ERGÖNÜL B., Jelly yumuşak şeker ürünü için proses parametrelerinin son ürün üzerineetkisi ve optimizasyonu, Yüksek Lisans, F.YEL(Öğrenci), 2022
ERGÖNÜL B., Bir hazır yemek işletmesinde kalite fonksiyon göçeriminin uygulanması, Yüksek Lisans, N.ÖZGE(Öğrenci), 2019
ERGÖNÜL B., Shigatoksin üreten Escherichia coli'lerin sosislerde canlılığının ve asit dayanımının incelenmesi, Doktora, S.BETÜL(Öğrenci), 2019
ERGÖNÜL B., Üzüm posası katkılı muffinlerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, K.ÇELİK(Öğrenci), 2018

Makaleler

I. **How Healthy are Commercial Cream and Butter-Creams? Assessment According to their Fatty Acid Composition, Cholesterol Contents, Atherogenic and Thrombogenic Indices Crimson Publishers**
GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B.
Novel Techniques in Nutrition and Food Science, cilt.6, sa.5, ss.626-631, 2023 (Hakemli Dergi)

II. **Determination of hygienic conditions of home kitchen sponges in Manisa, Turkiye**
ERGÖNÜL B.
Journal of Food Safety and Hygiene, cilt.8, sa.3, ss.165-169, 2022 (Hakemli Dergi)

III. **Determination of the changes in the gastric fluid endurance of O157 and non-O157 Shiga toxin-producing Escherichia coli during storage of experimentally produced beef frankfurter**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A., ERGÖNÜL B.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.8, ss.3086-3093, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Survival of Escherichia coli 0157:H7 and non 0157 strains in synthetic gastric fluid inoculated on commercially available frankfurters**
Betul Bozatli S., DİKİCİ A., ERGÖNÜL B.
Fresenius Environmental Bulletin, cilt.30, sa.2 A, ss.1579-1587, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Covid-19 Pandemia, Impact on Food Industry and Nutrition**
ÇELİK K., TÜĞEN A., ERGÖNÜL B.
Novel Techniques in Nutrition and Food Science, cilt.5, sa.3, ss.459-461, 2020 (Hakemli Dergi)

VI. **Determination of Microbiological Attributes of Unpackaged and Packaged Raisin Samples Sold in Manisa Markets**
ÇELİK K., ERGÖNÜL B.
Acta Scientifci Nutritional Health, cilt.4, sa.5, ss.10-13, 2020 (Hakemli Dergi)

VII. **Changes in Instrumental Textural and Color Attributes of Pre-Treated Potato Slices during Refrigerated Storage**
ÇELİK K., ERGÖNÜL B.
Novel Techniques in Nutrition & Food Science, cilt.3, sa.2, ss.1-4, 2019 (Hakemli Dergi)

VIII. **Microbiological Quality of Eight Wild Edible Mushroom Species from Turkey**
ERGÖNÜL B., KALYONCU F., AKATA I.

Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.14, sa.4, ss.461-463, 2018 (TRDizin)

IX. **Biogenic amine contents of tarhana powder and chips (A cereal based fermented food)**
Akyol V., Kundakçı A., ERGÖNÜL B.
Comptes Rendus de L'Academie Bulgare des Sciences, cilt.71, sa.12, ss.1638-1644, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)

X. **Influence of Different Cooking Methods on Quality Attributes of Chicken Breast Meat**
ERGÖNÜL B.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.13, sa.4, ss.883-885, 2017 (TRDizin)

XI. **Cholesterol Levels and Some Nutritional Parameters of Traditional Cheeses in Turkey**
KARAGÖZLÜ C., YERLİKAYA O., AKPINAR A., ÜNAL G., ERGÖNÜL B., ENDER G., UYSAL H. R.
E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.53, sa.2, ss.161-168, 2016 (TRDizin)

XII. **Antioxidant attributes and total phenolic contents of tarhana chips**
ERGÖNÜL B., Ergönül P.
Comptes Rendus de L'Academie Bulgare des Sciences, cilt.69, sa.7, ss.859-864, 2016 (SCI-Expanded, Scopus)

XIII. **Immobilization of amyloglucosidase onto macroporous cryogels for continuous glucose production from starch**
Uygun M., Akduman B., ERGÖNÜL B., Aktaş Uygun D., Akgöl S., DENİZLİ A.
Journal of Biomaterials Science, Polymer Edition, cilt.26, sa.16, ss.1112-1125, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XIV. **Heavy metal levels in several fish species from Turkey**
ERGÖNÜL B., Aktaş A., Ergönü P. G., Kundakçi A.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.66, sa.3, ss.79-82, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

XV. **Gıdalarda Biyojen Aminler**
Akyol V., Kundakçı A., ERGÖNÜL B.
CBU Journal of Science, cilt.11, sa.2, ss.294-305, 2015 (Hakemli Dergi)

XVI. **Hygienic quality of Stuffed Mediterranean mussels (Mytilus gallovincialis) sold by street venders in Izmir, Turkey**
ERGÖNÜL B., Kundakçi A., Durgun S.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.65, sa.5, ss.121-124, 2014 (SCI-Expanded, Scopus)

XVII. **Microbiological Attributes of Tahin (Sesame) Helva Sold under Market Conditions in Manisa**
Kaya B., ERGÖNÜL B.
JOURNAL OF PURE AND APPLIED MICROBIOLOGY, cilt.8, sa.2, ss.927-929, 2014 (ESCI, Scopus)

XVIII. **Determination of fatty acid contents of five wild edible mushroom species collected from anatolia**
AKATA I., Ergonul P., ERGÖNÜL B., KALYONCU F.
Journal of Pure and Applied Microbiology, cilt.7, sa.4, ss.3143-3147, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XIX. **Instrumental textural properties of mesir paste kept at different temperatures**
ERGÖNÜL B.
International Journal of Food Properties, cilt.16, sa.7, ss.1530-1533, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XX. **Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis**
ERGÖNÜL B.
Food Control, cilt.32, sa.2, ss.461-471, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XXI. **Fatty acid compositions of six wild edible mushroom species**
GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKATA I., KALYONCU F., ERGÖNÜL B.
The Scientific World Journal, cilt.2013, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XXII. **Instrumental textural properties of plain helva kept at different temperatures**
ERGÖNÜL B., Özçam M.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.5, sa.4, ss.365-367, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIII. **Effect of different temperature-time combinations on chemical, microbiological, textural and sensorial attributes of sous vide turkey breast meats cooked for extended periods**
ERGÖNÜL B., Özçam' M., Obuz E.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.64, sa.6, ss.175-178, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIV. **Effect of starter cultures on several chemical, sensory and textural attributes of turkish fermented sausage**

ERGÖNÜL B., Kundakçi A.
International Journal of Food Engineering, cilt.8, sa.3, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXV. **Chemical, textural and sensorial attributes of biltong produced through different manufacturing processes**
Engez S., Baskan P., ERGÖNÜL B.
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, cilt.32, sa.3, ss.263-267, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVI. **Fatty acid compositions of five wild edible mushroom species collected from Turkey**
Ergönül P., ERGÖNÜL B., KALYONCU F., AKATA I.
International Journal of Pharmacology, cilt.8, sa.5, ss.463-466, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXVII. **Proximate composition, antimicrobial and antioxidant activities of six wild edible celeries (*Smyrnium* L.)**
MİNARECİ E., ERGÖNÜL B., KALYONCU F.
AFRICAN JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACOLOGY, cilt.6, sa.13, ss.968-972, 2012 (SCI-Expanded)

XXVIII. **Effect of holding period prior to storage on the chemical attributes of Starking Delicious apples during refrigerated storage**
Batkan A., Kundakci A., ERGÖNÜL B.
CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, cilt.32, sa.2, ss.223-227, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXIX. **Chemical compositions and antioxidant activities of 16 wild edible mushroom species grown in Anatolia**
AKATA I., ERGÖNÜL B., KALYONCU F.
International Journal of Pharmacology, cilt.8, sa.2, ss.134-138, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXX. **Kakao ve çikolata üretimi ile gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik öneriler Standard**
ERGÖNÜL B., Kundakçı A.
Standard, sa.Eylül, ss.62-69, 2012 (Hakemli Dergi)

XXXI. **Several quality attributes of beef and turkey meat doner kebabs produced by traditional or continuous process**
ERGÖNÜL B., Tosun H., Obuz E., Kundakçı A.
Journal of Food Science and Technology, cilt.49, sa.4, ss.515-518, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXII. **Fatty acid compositions, trans-fatty acids and cholesterol contents of cheese-flavored crackers**
ERGÖNÜL B.
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.4, sa.2, ss.102-105, 2012 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIII. **Determination of antimicrobial effect of mint and basil essential oils on survival of E. coli O157:H7 and S. typhimurium in fresh-cut lettuce and purslane**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B., Özcan D.
Food Control, cilt.22, sa.12, ss.1851-1855, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIV. **Chemical composition and nutritional value of a wild edible ectomycorrhizal mushroom, Tricholoma anatolicum Yenilebilir yabani ektomikorizal bir makrofungus olan Tricholoma anatolicum'un kimyasal kompozisyonu ve besinsel değeri**
Kalmiş E., Yildiz H., ERGÖNÜL B., KALYONCU F., Solak M. H.
Turkish Journal of Biology, cilt.35, sa.5, ss.627-633, 2011 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

XXXV. **Survival characteristics of Salmonella Typhimurium and Escherichia coli O157:H7 in minimally processed lettuce during storage at different temperatures**
ERGÖNÜL B.
Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, cilt.6, sa.3, ss.339-342, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXVI. **Chemical compositions and antioxidant activities of five endemic Asperula taxa**
MİNARECİ E., ERGÖNÜL B., Kayalar H., KALYONCU F.
Archives of Biological Sciences, cilt.63, sa.3, ss.537-543, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXVII. **Chemical and textural attributes of hellim (Halloumi) cheese mv arketed in Turkey Kemijska i teksturalna svojstva Hellim (Halloumi) sira na tržištu u Turskoj**
ERGÖNÜL B., Ergönül P., Seçkin A. K.
Mljekarstvo, cilt.61, sa.2, ss.168-174, 2011 (Scopus)

XXXVIII. **Microbiological attributes and biogenic amine content of probiotic Turkish fermented sausage**
ERGÖNÜL B., Kundakçı A.
Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, cilt.6, sa.1, ss.49-56, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XXXIX. **Meat consumption and buying behaviours of consumers living in Manisa city center, Turkey**
ERGÖNÜL B.
Journal of Animal and Veterinary Advances, cilt.10, sa.3, ss.286-290, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XL. **Effects of prebiotics (inulin and fructooligosaccharide) on quality attributes of dried yoghurt (kurut)**
Seçkin A. K., ERGÖNÜL B., Tosun H., Ergönül P.
Food Science and Technology Research, cilt.15, sa.6, ss.605-612, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XLI. **Chemical composition of four wild edible mushroom species from southwest Anatolia**
KALYONCU F., ERGÖNÜL B., YILDIZ H., KALMIŞ E., SOLAK M. H.
Gazi University Journal of Science, cilt.23, sa.4, ss.375-379, 2010 (Scopus)

XLII. **Chemical composition of four wild edible mushroom species collected from southwest anatolia**
KALYONCU F., ERGÖNÜL B., Yildiz H., Kalmiş E., Solak M. H.
Gazi University Journal of Science, cilt.23, sa.4, ss.375-379, 2010 (Scopus)

XLIII. **Cholesterol content and fatty acid profile of chocolates mostly consumed in Turkey Contenido de colesterol y perfil de ácidos grasos de los chocolates más consumidos en Turquía**
Ergönül P., ERGÖNÜL B., Seçkin A.
CYTA - Journal of Food, cilt.8, sa.1, ss.73-78, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XLIV. **Effect of various chemical decontamination treatments on natural microflora and sensory attributes of chicken liver**
Tosun H., ERGÖNÜL B., Obuz E.
Archiv fur Lebensmittelhygiene, cilt.61, sa.1, ss.18-21, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)

XLV. **A model HACCP plan for small-scale manufacturing of tarhana (a traditional turkish fermented food)**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C., ERGÖNÜL B.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, cilt.15, sa.6, ss.501-513, 2009 (Scopus)

XLVI. **Changes in quality attributes of intermediate-moisture raisins during storage**
Gülec H., Kundakci A., ERGÖNÜL B.
International Journal of Food Sciences and Nutrition, cilt.60, sa.3, ss.210-223, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)

XLVII. **Functional traits of prebiotic ingredients of meat products - Chemical, textural and sensory traits of meatballs containing inulin and oligofructose as prebiotic additives Funktionelle Eigenschaften Prebiotischer Zutaten in Fleischprodukten - Chemische, Physikalische und Sensorische Eigenschaften von mit Inulin und Oligofruktose Hergestellten Hackfleischbällchen**
ERGÖNÜL B., Ergönül P., Obuz E.
Fleischwirtschaft, cilt.89, sa.2, ss.140-143, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)

XLVIII. **Toz kakao ve çikolata üreten işletmelerde gıda güvenliğinin sağlanması üzerine öneriler 1**
Kundakçı A., ERGÖNÜL B.
Gıda Dergisi, sa.Mayıs, ss.62-66, 2009 (Hakemli Dergi)

XLIX. **Toz kakao ve çikolata üreten işletmelerde gıda güvenliğinin sağlanması üzerine öneriler 2**
Kundakçı A., ERGÖNÜL B.
Gıda Dergisi, sa.Haziran, ss.66-70, 2009 (Hakemli Dergi)

L. **Su ürünlerinde soğuk zincir etkinliğinin önemi ve ürün kalitesi ile olan ilişkisi**
Kundakçı A., ERGÖNÜL B.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.21-28, 2009 (Hakemli Dergi)

LI. **Kurutulmuş et üretiminde HACCP sisteminin uygulanması**
Engez S., ERGÖNÜL B.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.12-19, 2009 (Hakemli Dergi)

LII. **Microbiological attributes of instant tarhana during fermentation and drying**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B., KARAGÖZLÜ C.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, cilt.14, sa.6, ss.535-541, 2008 (Scopus)

LIII. **Microbiological attributes of Turkish butters sold under market conditions**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B.
Journal fur Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, cilt.3, sa.4, ss.376-379, 2008 (Scopus)

LIV. **Sütçülük artıkları**
ERGÖNÜL B., KARAGÖZLÜ N.
Standart, cilt.47, sa.557, ss.103-105, 2008 (Hakemsiz Dergi)

LV. **Changes in fatty acid profiles and omega fatty acid contents of selected vegetable oils during refining process**
GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B.
Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, cilt.7, sa.2, ss.2655-2660, 2008 (Scopus)

LVI. **Minimal işlem görmüş gıdaların üretim teknolojisi ve mikrobiyolojisi**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B.
Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.26, ss.50-60, 2008 (Hakemli Dergi)

LVII. **Döner Kebab Üretim Teknolojisi ve Gıda Güvenliği Açısından İrdelenmesi**
ERGÖNÜL B., Kundakçı A.
Et Ürünleri ve Teknolojisi Dergisi, sa.2, ss.28-323, 2008 (Hakemli Dergi)

LVIII. **Changes in fattyacid profiles and omega fatty acid contents ofselected vegetable oil during refining process**
GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B.
Elec. J. of Environ. Agric. Food Chem., cilt.7, sa.13, ss.2655-2660, 2008 (Hakemli Dergi)

LIX. **Gıda işletmelerinde tesis ve personel hijyeni ile gıda güvenliği kavramlarına genel bir bakış**
ERGÖNÜL B.
Gıda Güvenliği Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.43-47, 2008 (Hakemli Dergi)

LX. **Kestane şekeri üretim teknolojisi ve sorunları**
Kundakçı A., ERGÖNÜL B.
Gıda Mühendisliği Dergisi, sa.26, ss.86-92, 2008 (Hakemli Dergi)

LXI. **Effect of starter culture and packaging on the chemical, microbiological and sensory quality of Turkish soudjouck (Sucuk)**
Kundakci A., Kayacier A., ERGÖNÜL B.
International Journal of Food Properties, cilt.10, sa.3, ss.537-547, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

LXII. **Changes in quality attributes of turkey döner during frozen storage**
ERGÖNÜL B., Kundakci A.
Journal of Muscle Foods, cilt.18, sa.3, ss.285-293, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

LXIII. **Implementation of HACCP system to be manufacturing line of turnip juice (shalgam)**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B.
Italian Beverage Technology, cilt.14, sa.50, ss.11-16, 2007 (Hakemli Dergi)

LXIV. **A research on producing strawberry flavored kefir**
ERGÖNÜL B.
Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry, cilt.6, sa.1, ss.1728-1734, 2007 (Scopus)

LXV. **Ekmek üretiminde kritik kontrol ve kalite kontrol noktalarının belirlenmesi**
ERGÖNÜL B.
Dünya Gıda Dergisi, sa.Ocak, ss.82-86, 2007 (Hakemli Dergi)

LXVI. **Survival characteristics of E. coli O157:H7, S. typhimurium and S. aureus during kefir fermentation**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C., ERGÖNÜL B.
Czech Journal of Food Sciences, cilt.25, sa.4, ss.202-207, 2007 (SCI-Expanded, Scopus)

LXVII. **Et endüstrisi ve soğuk zincir etkinliği**
Kundakçı A., Can S., ERGÖNÜL B.
Et Ürünleri ve Teknolojisi Dergisi, sa.1, ss.2-10, 2007 (Hakemli Dergi)

LXVIII. **Chemical composition of raw and cooked turkey meat döner**
ERGÖNÜL B., Kundakci A.
Italian Journal of Food Science, cilt.18, sa.3, ss.337-341, 2006 (SCI-Expanded, Scopus)

LXIX. **Meşrubat sektöründe HACCP sisteminin uygulanması**
KOREL F., eRKAN g., ERGÖNÜL B.
Gıda Bili ve Teknolojisi Dergisi, sa.31, ss.31-36, 2006 (Hakemli Dergi)

LXX. **Kanatlı eti dönerlerinin üretimi depolanması ve tavuk dönerlerinin dondurarak depolama sırasındaki kalite değişimleri**
ERGÖNÜL B., kUNDAKÇI a.
Gıda, cilt.31, sa.1, ss.29-34, 2006 (Hakemli Dergi)

LXXI. **Şarap üretiminde HACCP sisteminin uygulanması**
ERGÖNÜL B.
Akademik Gıda, cilt.4, sa.20, ss.36-37, 2006 (Hakemli Dergi)

LXXII. **Taze kaşar peyniri üretiminde HACCP sisteminin uygulanması**
ERGÖNÜL B., KARAGÖZLÜ C.
Süt Dünyası Dergisi, sa.5, ss.26-30, 2006 (Hakemli Dergi)

LXXIII. **Tüketilebilir bitkisel sıvı yağ üretim hattında HACCP sisteminin ugulanması**
ERGÖNÜL B., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Standard, sa.Kasım, ss.91-95, 2004 (Hakemli Dergi)

LXXIV. **Kuru üzüm işlemede kritik noktaların tespiti ve ürün güvenliğinin sağlanması**
ERGÖNÜL B., Kundakçı A.
Bilmsel Gıda, sa.1, ss.23-25, 2004 (Hakemli Dergi)

LXXV. **Manisa İlinde satışa sunulan tereyağlarının mikrobiyolojik kalitesi**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B., Eriştürk N.
Bilimsel Gıda, sa.1, ss.9-12, 2004 (Hakemli Dergi)

LXXVI. **Bazı sebze meyve ve içeceklerin flavonoid kompozisyonları**
ERGÖNÜL B., BAĞDATLIOĞLU N.
Akademik Gıda, sa.5, ss.6-12, 2003 (Hakemli Dergi)

LXXVII. **Gıda sanayinde haccp sistemi uygulamalarının ekonomik etkileri**
KOREL F., ERGÖNÜL B., Erkan G.
Gıda, cilt.8, sa.1, ss.80-82, 2003 (Hakemli Dergi)

LXXVIII. **Minimal işlenmiş gıdalar**
Tan G., ERGÖNÜL B.
Bilimsel Gıda, sa.3, ss.14-18, 2003 (Hakemli Dergi)

LXXIX. **Et endüstrisinde HACCP sisteminin uygulanması**
ERGÖNÜL B., KAYAARDI S.
Bilmsel Gıda, sa.2, ss.5-7, 2003 (Hakemli Dergi)

LXXX. **Catering sektöründe HACCP sisteminin uygulanması**
KOREL F., ERGÖNÜL B.
Gıda, cilt.7, sa.1, ss.62-65, 2002 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. **Sürdürülebilir Gıda Üretim Süreçlerinde Elektriksel Yöntemler**
YILMAZ T., ÇİVİ C., ERGÖNÜL B.
Mühendislik, Fen ve Sağlık Bilimlerinde Ar-Ge ve İnovasyon Çalışmaları, Sidas Medya, ss.534-542, 2024

II. **Sürdürülebilir Gıda Üretim Süreçlerinde Elektriksel Yöntemler**
YILMAZ T., ÇİVİ C., ERGÖNÜL B.
Mühendislik,Fen ve Sağlık Bilimlerinde Ar-Ge ve İnovasyon Çalışmaları, ÇETİN AHMET, AY KADİR, ÜÇER OKTAY, Editör, SİDAS YAYINCILIK, Manisa, ss.534-543, 2024

III. **GIDA SEKTÖRÜ VE AB YEŞİL MUTABAKATI**
ERGÖNÜL B., YILMAZ T.
Avrupa Yeşil Mutabakatı ve Türkiye YEŞİL GELECEK, Osman Murat Koçtürk, Editör, NOBEL BİLİMSEL ESERLER,

Ankara, ss.51-71, 2023

IV. **Gıda Sektörü ve AB Yeşil Mutabakatı**
YILMAZ T., ERGÖNÜL B.
Avrupa Yeşil Mutabakatı ve Türkiye: Yeşil Gelecek, Osman Murat Koçtürk, Editör, Nobel Yayınevi, ss.51-70, 2023

V. **FATTY ACID COMPOSITION OF OILSEED PLANTS**
GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B., Dinçer D.
INDUSTRIAL PLANTS: ECONOMICS, PRODUCTION, AGRICULTURAL, UTILIZATION AND OTHER ASPECTS, Sıdıka Ekren, Editör, IKSAD, ss.159-209, 2022

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **Consumers' Acceptence, Behaviours and Attitudes Towards Genetically Modified Foods (GMD)**
Yıldız K., Yıldız D., Günç Ergönül P., Ergönül B.
10. Internatıonal Paris Congress on Socıal Sciences and Humanities, Paris, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, ss.395-406, (Tam Metin Bildiri)

II. **CONSUMER ACCEPTENCE, BEHAVIORS AND ATTITUDES TOWARDS GENETICALLY MODIFIED FOODS (GMF)**
YILDIZ K., YILDIZ D., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B.
10. INTERNATIONAL PARIS CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES & HUMANITIES, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, (Tam Metin Bildiri)

III. **Sürdürülebilir Gıda Üretim Süreçlerinde Elektriksel Yöntemler**
ERGÖNÜL B., YILMAZ T., CAN C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ V. ULUSAL ÜNİVERSİTE SANAYİ İŞBİRLİĞİ, ARGE VE İNOVASYON KONGRESİ 13-14 ARALIK 2023, Manisa, Türkiye, 13 Aralık 2023, (Tam Metin Bildiri)

IV. **Determination of Consumers' behaviors towards irridiated foods**
ERGÖNÜL B., ÇELİK K., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
BIALIC 2019, Lviv, Ukrayna, 7 - 08 Kasım 2019, (Tam Metin Bildiri)

V. **Microbiological attributes of Çiğ Köfte samples sold in Manisa markets**
Çelik K., ERGÖNÜL B.
1ST INTERNATIONAL ERCIYES AGRICULTURE, ANIMAL AND FOOD SCIENCES CONFERENCE (AGANFOS-2019), 24 - 26 Nisan 2019, (Tam Metin Bildiri)

VI. **Microbiological attributes of packaged and unpackaged dried raisin samples sold in Manisa markets**
Çelik K., ERGÖNÜL B.
1ST INTERNATIONAL ERCIYES AGRICULTURE, ANIMAL AND FOOD SCIENCES CONFERENCE (AGANFOS-2019), 24 - 26 Nisan 2019, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Non-O157 STEC Survival and Gastric Fluid Resistance During Storage of Commercially Available Frankfurters**
DİKİCİ A., BOZATLI S. B., ERGÖNÜL B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019, ss.220-225, (Tam Metin Bildiri)

VIII. **STEC Survival and Synthetic Gastric Fluid Resistance During Storage of Experimentally Produced Frankfurters**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A., ERGÖNÜL B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019, ss.279-286, (Tam Metin Bildiri)

IX. **Üzüm posası katkılı muffinlerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi**
Çelik K., ERGÖNÜL B.
nternational Eurasian Conference onScience, Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018, ss.142-150, (Tam Metin Bildiri)

X. **Liyofilize yer elması tozu ve kestane tozu ile üretilen tavuk köftelerinin bazı kalite**

özelliklerininbelirlenmesi
Erdoğan S., Çelik K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B.
International Eurasian Conference onScience, Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018, ss.2578-2584, (Tam Metin Bildiri)

XI. **Dietary Fiber And Healt**
TOP V., ERGÖNÜL B.
4 rd International Halal and Healthy Food Congress, 3 - 05 Kasım 2017, (Özet Bildiri)

XII. **Survival of Salmonella typhimurium NRRL E4463 during Sauerkraut Fermentation**
KARAGÖZLÜ N., ERGÖNÜL B.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.594-596, (Tam Metin Bildiri)

XIII. **Health benefits of flavonoids.**
ERGÖNÜL B., BAĞDATLIOĞLU N.
1st International Congress on the Chemistry of Natural Products (ICPN), Trabzon, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2002, ss.36, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
ERGÖNÜL B., Çelik K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üzüm Posası Katkılı Keklerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2018 - 2019
ERGÖNÜL B., haseken b., BOZATLI S. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'de Üretilen Organik Tarım Ve Konvansiyonel Tarım Ürünlerinin Pestisit İçerikleri Açısından Karşılaştırılması, 2015 - 2017
BOZATLI S. B., ERGÖNÜL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye'De Üretilen Organik Tarım Ve Konvansiyonel Tarım Ürünlerinin Pestisit İçerikleri Açısından Karşılaştırılması, 2015 - 2016
ERGÖNÜL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Bazı Meyve Çekirdeği Yağlarının Karakterizasyonu, 2013 - 2016
PROJE B. E., ERGÖNÜL B., DURGUN S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, İzmir'de Açıkta Satılan Midye Dolmaların Mikrobiyolojik Açıdan İncelenmesi, 2013 - 2013
ERGÖNÜL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Manisa Ve İzmir Piyasasında Satılan Sucuklarda Biyojen Amin Miktarının Belirlenmesi, 2013 - 2014
ERGÖNÜL B., kundakçı a., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İzmir'xxde Açıkta Satılan Midye Dolmaların Mikrobiyolojik Açıdan İncelenmesi, 2011 - 2013
ERGÖNÜL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sous Vide Tekniği İle Farklı Süre Ve Sıcaklıklarda Pişirilen Hindi Göğüs Etinin Bazı Kimyasal, Mikrobiyolojik, Tekstürel Ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2010 - 2012
AKPINAR A., ÜNAL G., ENDER G., YERLİKAYA O., UYSAL H. R., ERGÖNÜL B., KARAGÖZLÜ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyleri ve Besin Öğeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2011
ERGÖNÜL B., AKPINAR A., UYSAL H. R., ENDER G., ÜNAL G., Yerlikaya O., KARAGÖZLÜ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Yöresel Peynirlerimizin Kolesterol Düzeyi ve Besin Ögeleri Üzerine Bir Araştırma, 2009 - 2012
ERGÖNÜL B., ÖZCAN D., KARAGÖZLÜ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı sebzelere inokule edilen gıda kaynaklı patojenler üzerine baharat esansiyel yağlarının pasif modifiye atmosferde paketleme koşullarında etkisi, 2008 - 2010
ERGÖNÜL B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Dondurularak Depolama Süresinin Çiğ Hindi Dönerlerinin Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Kaliteleri Üzerine Etkileri, 2003 - 2005

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2017

JOURNAL OF FOOD RESEARCH, Diğer Dergiler, Ocak 2017
BRITISH FOOD JOURNAL, Diğer Dergiler, Ocak 2017
Diğer Dergiler, Ocak 2017
PLOS ONE, Diğer Dergiler, Ocak 2017
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Ocak 2017
LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Ocak 2017
FOOD REVIEWS INTERNATIONAL, Diğer Dergiler, Ocak 2016
RSC ADVANCES, Diğer Dergiler, Ocak 2016
JOURNAL OF FOOD RESEARCH, Diğer Dergiler, Ocak 2016
FOOD CHEMISTRY, Diğer Dergiler, Ocak 2016
BRITISH FOOD JOURNAL, Diğer Dergiler, Ocak 2016
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2016
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, Diğer Dergiler, Ocak 2016
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 98
Atıf (Scopus): 1200
H-İndeks (WoS): 15
H-İndeks (Scopus): 15

Akademi Dışı Deneyim

University Of Sfax, Misafir Öğretim Üyesi
Universiti Putra Malaysia, Misafir Öğretim Üyesi
University Of Life Sciences in Poznan, Misaifr Öğretim Üyesi