Prof. Dr. NURAL KARAGÖZLÜ

Kişisel Bilgiler

E-posta: nural.karagozlu@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/nural.karagozlu

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0003-3754-0724
ScopusID: 20436111500
Yoksis Araştırmacı ID: 174203

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Türkiye 1991 - 1998
Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 1988 - 1991
Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 1982 - 1987

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

Doktora, Okratoksijenik küflerin üremesine ve okratoksin sentezine etki eden faktörler ve bazı gıdalarda okratoksin - A dağılımı üzerine bir araştırma, Ege Üniversitesi, 1998
Yüksek Lisans, Aflatoksine duyarlı bazı gıdaların fungal florası ve aflatoksijenik küflerin saptanmasında uygun besiyeri ve izolasyon yöntemi üzerine bir çalışma, Ege Üniversitesi, 1991

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi
WoS Araştırma Alanları: Gıda Bilimi ve Teknolojisi
Scopus Araştırma Alanları: Yemek bilimi

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2025 - Devam Ediyor
Doç. Dr., 2018 - Devam Ediyor
1998 - 2018
Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, 1988 - 1998

Akademik İdari Deneyim

Merkez Müdür Yardımcısı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2022 - Devam Ediyor
Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2009
Bölüm Başkan Yardımcısı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2004
Enstitü Yönetim Kurulu Üyesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1999 - 2003

Verdiği Dersler

Lisans
İş Güvenliği, Lisans, 2019-2020, 2018-2019
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
MİKROBİYOLOJİK KALİTE KONTROL, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012
ORGANİK GIDA ÜRETİMİ VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ, Lisans, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
Lisans Çift Anadal
ÖZEL GIDALAR MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018
İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011
GIDA KAYNAKLI PATOJENLER, Lisans Çift Anadal, 2019-2020, 2018-2019, 2016-2017, 2014-2015

Yönetilen Tezler

KARAGÖZLÜ N., Adaçayı (Salvia officinalis) ve kızılcık (Cornus mas) bitkilerinin yeşil sentezle gümüş nanopartikül üretiminde kullanılması, özellikleri ve antimikrobiyal etkilerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.ÖZEŞER(Öğrenci), 2023
KARAGÖZLÜ N., Tüketicilerin satın alma alışkanlıkları ve gıda güvenliği konusundaki bilinçleri: Ankara, Etimesgut örneği, Yüksek Lisans, Ç.YANĞIÇ(Öğrenci), 2019
KARAGÖZLÜ N., Bazı sebzelere inokule edilen gıda kaynaklı patojenler üzerine baharat esansiyel yağlarının pasif modifiye atmosferde paketleme koşullarında etkisi, Yüksek Lisans, D.ÖZCAN(Öğrenci), 2008
KARAGÖZLÜ N., Mayoneze ilave edilen bazı baharatların Escherichia coli O157:H7 canlılığına etkisi, Yüksek Lisans, A.TOK(Öğrenci), 2005
KARAGÖZLÜ N., Bazı laktik asit kültürlerinin ve bu kültürler kullanılarak elde edilen ürünlerin bazı gıda kaynaklı patojenler üzerine inhibitif etkilerinin saptanması, Yüksek Lisans, Ö.VURAN(Öğrenci), 2003

Makaleler

I. **Impact of different milk types on probiotic smoothies produced with blueberries and chia: in vitro antioxidant potential and some characteristic properties**
Köfteci A., Saygılı D., KARAGÖZLÜ N., YILDIZ D., KARAGÖZLÜ C.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.20, sa.2, ss.1825-1836, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)
II. **Utilization of pomegranate and black grape seed by-products in yogurt production: Effects on phenolic compounds and antioxidant activity**
Çalişkanlar S., Saygili D., KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.2, ss.1170-1179, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Characterization and antimicrobial properties of silver nanoparticules biosynthesized from cornelian cherry (Cornus mas L.)**
Özeşer T., KARAGÖZLÜ N.
Tarim Bilimleri Dergisi, cilt.30, sa.3, ss.444-457, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Green synthesis, characterisation, and antibacterial activity of silver nanoparticles obtained from Salvia officinalis extract**
Özeşer T., KARAGÖZLÜ N.
Czech Journal of Food Sciences, cilt.42, sa.3, ss.163-173, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Consumers' buying habits: The case of Ankara, Etimesgut Tüketicilerin satın alma alışkanlıkları: Ankara, Etimesgut örneği***
Yanğiç Yüksel Ç., KARAGÖZLÜ N.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.60, sa.2, ss.291-302, 2023 (Scopus, TRDizin)

VI. **Determination of consumers' food safety knowledge and awareness: The case of Ankara, Etimesgut Tüketicilerin gida güvenliği bilgi ve bilinçlerinin belirlenmesi: Ankara, Etimesgut örneği**
Yüksel Ç. Y., KARAGÖZLÜ N.
Journal of Agriculture Faculty of Ege University, cilt.59, sa.4, ss.645-659, 2022 (Scopus, TRDizin)

VII. **The antimicrobial effects of probiotic and traditional yoghurts produced using commercial starter cultures on some foodborne pathogens**
VURAN Ö., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.58, sa.3, ss.315-323, 2021 (TRDizin)

VIII. **Incorporation of Propionibacterium shermanii subsp. freudenreichii in probiotic dairy drink production: physicochemical, rheological, microbiological and sensorial properties**
YERLİKAYA O., AKPINAR A., Saygili D., KARAGÖZLÜ N.
International Journal of Dairy Technology, cilt.73, sa.2, ss.392-402, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Soğuk Atmosferik Plazma Teknolojisi ve Gıdalarda Kullanımı**
Yanğıç Ç., KARAGÖZLÜ N.
ADÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.14, sa.2, ss.81-86, 2017 (TRDizin)

X. **Carnobacterium maltaromaticum ve peynir olgunlaşmasında önemi**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.20, sa.1, ss.62-70, 2016 (TRDizin)

XI. **Organik Gıdalarda Gıda Güvenliği**
KARAGÖZLÜ N.
Gıda Gündemi, cilt.1, sa.7, ss.52-55, 2015 (Hakemsiz Dergi)

XII. **Microwave-Assisted hydrodistillation of essential oil from rosemary**
KARAKAYA S., El S. N., KARAGÖZLÜ N., ŞAHİN S., ŞÜMNÜ S. G., Bayramoglu B.
Journal of Food Science and Technology, cilt.51, sa.6, ss.1056-1065, 2014 (SCI-Expanded, Scopus)

XIII. **Antioxidant and Antimicrobial Activities of Essential Oils Extracted from Laurus nobilis L. Leaves by Using Solvent-Free Microwave and Hydrodistillation**
EL S. N., KARAGÖZLÜ N., KARAKAYA S., ŞAHİN S.
FOOD AND NUTRITION SCIENCES, cilt.5, sa.02, ss.97-106, 2014 (Hakemli Dergi)

XIV. **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)

XV. **Survival of salmonella typhimurium NRRL E4463 in sauerkraut during fermentation**
KARAGÖZLÜ N., Ergnl B.
International Journal of Food Engineering, cilt.7, sa.5, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XVI. **Antioxidant and antimicrobial activities of essential oils obtained from Oregano (Origanum vulgare ssp. hirtum) by using different extraction methods**
KARAKAYA S., El S. N., KARAGÖZLÜ N., ŞAHİN S.
Journal of Medicinal Food, cilt.14, sa.6, ss.645-652, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)

XVII. **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)

XVIII. **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)

XIX. **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)

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

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

XXII. **Birada biyojenik aminler.**
Özcan D., KARAGÖZLÜ N.
AKADEMIK GIDA, cilt.5, sa.29, ss.24-30, 2007 (TRDizin)

XXIII. **Raf ömrünün belirlenmesinde mikrobiyolojik tahminleme modelleri.**
Baskan P., KARAGÖZLÜ N.
AKADEMIK GIDA, cilt.5, sa.28, ss.36-41, 2007 (TRDizin)

XXIV. **Perakende Zincirinde Önemli Bir Acil Eylem Planı: Geri Toplama**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Bizim Market, cilt.50, sa.54, ss.98-102, 2007 (Hakemsiz Dergi)

XXV. **Perakende Zincirinde Gıda Güvenliği Uygulamaları**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Bizim Market, cilt.5, sa.50, ss.68-71, 2007 (Hakemsiz Dergi)

XXVI. **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)

XXVII. **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)

XXVIII. **Arcobacter: Gıda kaynaklı yeni bir patojen**
KARAGÖZLÜ N., Alphan A.
Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, cilt.36, sa.3, ss.171-178, 2006 (TRDizin)

XXIX. **Üniversite Öğrencilerinde Süt Ve Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Ve Beslenme Bilinçleri Üzerine Bir Araştırma: Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Örneği**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C., Karaca S., Eren S.
Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.1, sa.2, ss.101-108, 2005 (TRDizin)

XXX. **Süt Endüstrisinde Deterjan ve Dezenfektan Kalıntılarının Önemi.**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.8, sa.3/4, ss.73-81, 2004 (TRDizin)

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

XXXII. **Meyve Sularında Bozulma Etmeni: Alicyclobacillus acidoterrestris**
KARAGÖZLÜ N.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.8, sa.1, ss.15-21, 2004 (TRDizin)

XXXIII. **Gıdalarda Plesiomonas shigelloides**
KARAGÖZLÜ N.

Gıda, cilt.8, sa.2, ss.64-70, 2003 (Hakemli Dergi)

XXXIV. **Bazı Tahıl ve Ürünlerinde Okratoksin-A ve Fungal Kontaminasyon**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.24, ss.561-572, 2000 (TRDizin)

XXXV. **Piyasada Satılan Meze Tipi Soğuk Yiyeceklerin Mikrobiyolojik Kaliteleri**
Gönül Aktuğ Ş., Karapınar M., KARAGÖZLÜ N.
TURKISH JOURNAL OF BIOLOGY, cilt.20, ss.263-271, 1996 (TRDizin)

XXXVI. **Okratoksikozis ve Okratoksijenik Küfler**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
GIDA, cilt.19, sa.4, ss.277-281, 1994 (Hakemli Dergi)

XXXVII. **Kuru İncir Fungal Florasının Saptanmasında Farklı Besiyeri ve Besiyeri Dökme Sıcaklığının Etkisi**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE AND FORESTRY, cilt.17, sa.1, ss.205-211, 1993 (TRDizin)

XXXVIII. **Kuru İncir ve Kayısıların Mikrobiyolojik Kalitesi**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi, cilt.11, sa.1, ss.11-19, 1993 (Hakemli Dergi)

XXXIX. **Aflatoksine Duyarlı Bazı Gıdaların Fungal Florası ve Aflatoksijenik Küflerin Saptanmasında Uygun Besiyeri ve İzolasyon Yöntemi Üzerine Bir Çalışma.**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.2, sa.5, ss.71-77, 1991 (Hakemsiz Dergi)

XL. **Piyasada Satılan Nişasta ve Pirinç Unlarının Mikrobiyolojik Kaliteleri**
Karapınar M., KARAGÖZLÜ N.
Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi, cilt.9, sa.2, ss.91-104, 1991 (Hakemli Dergi)

XLI. **Gıdalarda Listeria monocytogenes ve Listeriosis**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
Gıda Sanayii, cilt.5, sa.1, ss.67-70, 1991 (Hakemsiz Dergi)

XLII. **Gıdalarda Fungal Flora Saptanmasında Kullanılan Besiyerleri.**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi, cilt.8, sa.1-2, ss.105-112, 1990 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. **Gıda Olarak Tek Hücre Proteinleri**
KARAGÖZLÜ N.
Geleceğin Gıdaları: Yeni ve Sürdürülebilir Yaklaşımlar ve Teknolojiler, ELMACI YEŞİM, Editör, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri, Ankara, ss.38-44, 2025

II. **Postbiyotik ve Parapostbiyotikler: Kavramdan Uygulamaya**
KARAGÖZLÜ N.
Gıda Endüstrisi ve Beslenmede Yeni Akımlar, KARAKAYA SİBEL, Editör, Turkiye Klinikleri, Ankara, ss.58-66, 2024

III. **Use of molds in same industrial foods**
KARAGÖZLÜ N., SAYGILI D.
Industrial Plants: Economics, Production Agricultural Utilization and Other Aspects, Eren, Sıdıka, Editör, IKSAD, Ankara, ss.137-160, 2022

IV. **Susam ve Ürünlerinin Gıda Güvenilirliğinde Sürdürebilirliğin Sağlanması**
ÖZKAYA P., KARAGÖZLÜ N.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editör, Sidaş Medya Ltd.Şti, İzmir, ss.108-118, 2022

V. **Engeller Teknolojisi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, Kayaardı, Semra, Editör, Türkiye Klinkleri, Ankara, ss.64-8, 2021

VI. **Engeller teknolojisi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
Türkiye Klinikleri, Gıda Bilimleri Özel Konular, Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler., KAYAARDI SEMRA, Editör, Türkiye Klinik Yayınları, Ortadoğu Reklam Tanıtım Yayıncılık, Ankara, ss.64-70, 2021

VII. **Use of Molds in same industrial foods**
KARAGÖZLÜ N., BOZATLI S. B.
MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS: Economics Production Agricultural Ultilization and Other Aspects, Eren, Sıdıka, Editör, İKSAD Basımevi, Ankara, ss.137-160, 2021

VIII. **Gıda Kaynaklı Toksikoenfeksiyonlar**
KARAGÖZLÜ N.
Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmen, Editör, Efil Yayınevi, İstanbul, ss.152-170, 2017

IX. **Gıda Mikrobiyolojisi Gıda Endüstrisi için Temel Esaslar ve Uygulamalar**
Yılmaz S., KARAGÖZLÜ N.
Literatür Yayıncılık, İstanbul, 2004

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **İklim Değişikliğinin Mikotoksin Riski Üzerine Etkisi**
KARAGÖZLÜ N.
IV International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies., Girne, Kıbrıs (Kktc), 28 Mayıs 2023, cilt.1, ss.2692-2702, (Tam Metin Bildiri)

II. **Traditional Fermented Camel Milk Products**
SAYGILI D., KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, Türkiye, 07 Ekim 2022, cilt.1, ss.766-769, (Tam Metin Bildiri)

III. **Susam ve Ürünlerinin Güvenilirliğinde Sürdürülebilirliğin Sağlanması**
ÖZKAYA P., KARAGÖZLÜ N.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.135-136, (Tam Metin Bildiri)

IV. **Bebek Gıdalarında Gıda Güvenliği ve Kalitesi**
KARAGÖZLÜ N.
Çocuklar İçin Güvenli Gıda (SAFFİ) Sempozyumu, Manisa, Türkiye, 17 Ekim 2022, cilt.1, ss.1, (Tam Metin Bildiri)

V. **Türkiye'den İhraç Edilen Kuru Meyvelerde Mikotoksin Varlığı**
Yıldız D., Karagözlü N., Bağdatlıoğlu N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 Ekim 2020, ss.171, (Özet Bildiri)

VI. **Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Kaynaklı Patojen Mikroorganizmalara Bir Bakış**
KARAGÖZLÜ N., BOZATLI S. B.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.240, (Özet Bildiri)

VII. **Bazı Laktik Asit Bakteri Kültürlerinin ve Bu Kültürler Kullanılarak Üretilen Yoğurtların Gıda Kaynaklı Patojenler Üzerine İnhibitif Etkileri**
Vuran Ö., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Nisan 2019, cilt.1, ss.169-170, (Özet Bildiri)

VIII. **Risk Assesment of Ochratoxin – A in Foods**
KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
Agriculture for Life, Life for Agriculture" International Conference, Bükreş, Romanya, 7 - 09 Haziran 2018, cilt.1, ss.48, (Özet Bildiri)

IX. **Antimicrobial Activity of Capparis**
KARAGÖZLÜ N., Kurt H.
1. International University Industry Cooperation, RD and Innovation Congress., Manisa, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2017, (Özet Bildiri)

X. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar ve Gıda Güvenliği**

KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A.
Adnan Menderes Üniversitesi 1. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi. 29 Haziran – 1 Temmuz 2017, Aydın, Türkiye, 29 Haziran - 01 Temmuz 2017, (Özet Bildiri)

XI. **Leuconostoc ve Gıda Sanayinde Önemi**
AKPINAR A., KARAGÖZLÜ N.
1.Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, (Özet Bildiri)

XII. **Microbial Source Tracking Methods Using in Food Industry**
KARAGÖZLÜ C., KARAGÖZLÜ N.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.639, (Özet Bildiri)

XIII. **Organik Gıdalarda Gıda Güvenliği**
KARAGÖZLÜ N.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015, ss.58-59, (Özet Bildiri)

XIV. **Süt Endüstrisinde Isıl İşlemlere Alternatif Yöntemler.**
KARAGÖZLÜ C., KARAGÖZLÜ N.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.234, (Özet Bildiri)

XV. **Tüketici Güvenliği**
KARAGÖZLÜ N.
XXXVI Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya, Türkiye, 12 - 16 Kasım 2014, ss.100-101, (Özet Bildiri)

XVI. **Besin Zehirlenmeleri**
KARAGÖZLÜ N.
Uluslararası Katılımlı Diyare Günleri, İzmir, Türkiye, 15 - 16 Mayıs 2014, ss.48-49, (Özet Bildiri)

XVII. **Geleneksel Gıdaların Raf Ömrünü Arttırmada Modifiye Atmosfer ile Paketleme Olanakları**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.669-672, (Tam Metin Bildiri)

XVIII. **Recent Advances in Microencapsulation of Probiotics Microorganisms**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.87, (Özet Bildiri)

XIX. **Some Chemical Properties of Prunus mahalep L.**
ÇATAR C., KENDİRCİ P., KARAGÖZLÜ N., ELMACI Y.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.488, (Özet Bildiri)

XX. **Shiga-toxin Üreten Escherichia coli (STEC) ve Süt Ürünlerinde Önemi.**
KARAGÖZLÜ N.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu., Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.153, (Özet Bildiri)

XXI. **Carnobacterium maltaromaticum, Süt Ürünlerinde Önemi ve Kullanımı**
KARAGÖZLÜ N.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.151, (Özet Bildiri)

XXII. **Soğuk Plazmanın Bazı Listeria Türleri Üzerine Etkisi**
Taşkın B., KARAGÖZLÜ N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.508, (Özet Bildiri)

XXIII. **Gıda İşletmelerinde Hava Kaynaklı Mikroorganizmalar**
BAĞDATLI A., KARAGÖZLÜ N.
II. Uluslararası VI. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 25 - 27 Mayıs 2011, (Tam Metin Bildiri)

XXIV. **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)

XXV. **Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Türk Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi**
KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S.

The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.78-80, (Tam Metin Bildiri)

XXVI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Dioksin Varlığı**
Susyal G., ÜÇOK E. F., KARAGÖZLÜ N.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.167-168, (Özet Bildiri)

XXVII. **Besinlerde Küflenme ve Sağlık**
ELMACI Y., KARAGÖZLÜ N.
6. Sağlık Halk Kongresi, İzmir, Türkiye, 6 - 08 Şubat 2008, ss.145-160, (Tam Metin Bildiri)

XXVIII. **Bira Üretimi ve HACCP**
Yılmaz S., KARAGÖZLÜ N., ÖNGÜ B.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.83-90, (Tam Metin Bildiri)

XXIX. **Minimal İşlenmiş Gıdaların Üretim Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi**
KARAGÖZLÜ N., KOREL F.
1. Ulusal Gıda ve Beslenme Kongresi, İstanbul, Türkiye, 29 Eylül - 01 Ekim 2003, ss.96, (Özet Bildiri)

XXX. **Yeni Süt Ürünleri Geliştirme Proseslerinde HACCP ve Diğer Kalite Güvence Sistemlerinin Birlikte Kullanılabilirliği**
KARAGÖZLÜ N.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.189-194, (Tam Metin Bildiri)

XXXI. **Süt ve Süt Ürünlerinde Okratoksinler**
KARAGÖZLÜ N., KARAGÖZLÜ C.
Süt Mikrobiyolojisive Katkı Maddeleri, VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2000, ss.390-398, (Tam Metin Bildiri)

XXXII. **Türkiye'de Okratoksin-A Sorunu**
KARAGÖZLÜ N., Karapınar M.
Gıda Mühendisliği Kongresi Gaziantep 98, Gaziantep, Türkiye, 16 - 18 Eylül 1998, ss.151-159, (Tam Metin Bildiri)

XXXIII. **Kuru İncir Fungal Florasının Saptanmasında Farklı Besiyeri ve Dökme Sıcaklığının Etkisi**
Karapınar M., KARAGÖZLÜ N.
KÜKEM 7. Kongresi, Türkiye, 10 - 14 Eylül 1991, cilt.14, ss.114-115, (Özet 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

KARAGÖZLÜ N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Adaçayı (Salvia Officinalis) ve Kızılcık (Cornus Mas) Bitkilerinin Yeşil Sentezle Gümüş Nanopartikül Üretiminde Kullanılması, Özellikleri ve Antimikrobiyal Etkileri, 2021 - 2022

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

KARAGÖZLÜ N., EL S. N., YENER M. E., ŞÜMNÜ S. G., KARAKAYA S., ŞAHİN S., TÜBİTAK Projesi, Yeni Teknolojilerle Baharatlardan Uçucu Yağ Ekstraksiyonu ve Bu Yağların Fiziksel, Antioksidan Ve Antimikrobiyal Özellikleri, 2005 - 2008

KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Sucuğunda Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Kullanımı Olanaklarının Araştırılması, 2003 - 2006

KARAGÖZLÜ N., Karapınar M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Okratoksijenik Küflerin Üremesine ve Okratoksin Sentezine Etki Eden Faktörler ve Bazı Gıdalarda Okratoksin A Dağılımı Üzerine Bir Araştırma, 1993 - 1998

KARAGÖZLÜ N., AKTUĞ GÖNÜL Ş., Karapınar M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Piyasada Satılan Meze Tipi Soğuk Yiyeceklerin Mikrobiyolojik Kaliteleri Üzerine Bir Çalışma, 1992 - 1994

KARAGÖZLÜ N., Karapınar M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aflatoksine Duyarlı Bazı Gıdaların Fungal Florası ve Aflatoksijenik Küflerin Saptanmasında Uygun Besiyeri ve İzolasyon Yöntemi Üzerine Bir Çalışma, 1989 - 1991

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Diğer Dergiler, Ocak 2018
Diğer Dergiler, Ocak 2017
Journal of Food and Health Science, Diğer Dergiler, Ocak 2017

Bilimsel Projelerde Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 1011 - Uluslararası Bilimsel Araştırma Projelerine Katılma Programı (UBAP), Nisan 2023
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kasım 2022
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Eylül 2020
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Şubat 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Mayıs 2014

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Karagözlü N., Türkiye 2. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi , Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Eylül 2025
Karagözlü N., Türkiye 1. Gıda Mikrobiyolojisi Kongresi , Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Eylül 2023
Karagözlü N., Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi , Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Kasım 2022
Karagözlü N., Çocuklar İçin Güvenli Gıda Sempozyumu, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ekim 2022
Karagözlü N., 2. Ulusal Sütçülük Kongresi , Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Nisan 2019
Karagözlü N., 2. Et Ürünleri İşlenmiş Kanatlı Et Ürünleri Çalıştayı , Çalıştay Organizasyonu, Türkiye, Aralık 2012
Karagözlü N., 10. Mükemmelliği Arayış Sempozyumu , Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Haziran 2009

Metrikler

Yayın: 84
Atıf (WoS): 208
Atıf (Scopus): 257
H-İndeks (WoS): 6

Akademi Dışı Deneyim

Azarbeycan Cumhuriyeti Devlet Baytarlık İdaresi, Uygulamalı eğitim
SGS Gıda Sanayii AŞ, Danışman
Safe Spice Gıda Sterilizasyon San Tic. A.Ş., Mikrobiyoloji eğitimi