

ÖZGEÇMİŞ FORMU

Adı Soyadı : Dr. Öğr. Üy. Didem ÜÇÖK ALAKAVUK

Doğum tarihi : 26/06/1976

Cinsiyet : ☒ K ☐ E

Eğitim	Alan	Kurum	Tarih
Doktora	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	İ.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü	2009
Yüksek Lisans	Su Ürünleri İşleme Teknolojisi	İ.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü	2003
Lisans	Su Ürünleri Fakültesi	İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi	2000

Toplam hizmet süresi: 18 yıl

Hizmete başlama tarihi : Temmuz 2001

Hizmete başladığı pozisyon : Araştırma Görevlisi

Tarih	Akademik Kadro
2001 – 2009	Araştırma Görevlisi
2009 – 2018	Yardımcı Doçent
2018 – ...	Doktor Öğretim Üyesi

Yabancı dil: Fransızca

Eğitim -AraştırmaTecrübesi (Öğretim elemanı olarak görev yaptığı kurumlar, verilen dersler, uzun süreli akademik ziyaret vb.)

Lisans Dersleri:

- Su Ürünleri İşleme Makineleri
- Uygulamalı Girişimcilik

Yüksek Lisans Dersleri:

- Su Ürünlerinde Mikrobiyal Dekontaminasyon Yöntemleri
- Su Ürünlerinde Isıl İşlem Uygulamaları

Doktora Dersleri:

- Su Ürünleri İşleme ve Muhafazasındaki Alet, Ekipman ve Makinalar

Danışmanlıklar, Patentler, Projeler vb. :

"İstanbul Balık Halinin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi", BAP Y.Lisans, T-1241/01112001 , Yönetici, 2003

"İstanbul Piyasasında Hazır Yemek Olarak Satılmakta Olan Su Ürünlerinde Riskli Mikroorganizmaların Belirlenmesi", BAP Doktora, T-31/15122006, Yönetici, 2009

"Farklı ön işlemlerin kurutulmuş balığın kalitesine etkisi", BAP Diğer, 29883, Yönetici, 2014

"Lüfer Balığında meydana gelen *Aeromonas Hydrophyla* kontaminasyonunun tuz ve asetik asit ile indirgenmesi", BAP Diğer, 30457, Yönetici, 2017

"Kitosan ile muamelenin karides etlerinin mikrobiyolojik kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi", TÜBİTAK Projesi, 1100443, Araştırmacı, 2011

"Türkiye ve Diğer Ülkelerin Marketlerinde Satışa Sunulan Ton Balığı Konservelerinde Gıda Güvenliği ve İnsan Sağlığı Açısından Bazı Toksik Metallerin Belirlenmesi", BAP Arastırma Projesi, FBA-2018-29892, Araştırmacı, Devam Ediyor

"Bitki yağlarının taze somon balığındaki *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella enteritidis* gelişimi üzerine etkisi", BAP Arastırma Projesi, 31699, Araştırmacı, 2017

"Nisnle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi", BAP Diğer, 24250, Araştırmacı, 2016

"Balıkta tuzlama ve kurutma işlemlerinin salmonella üzerine etkisi", TÜBİTAK Projesi, TOVAK1070873, Araştırmacı, 2008

Başlıca yayınlar (Kitap- SCI- Expandet makale) (maksimum 10 adet):

1. Tosun Ş.Y., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., Erkan Özden N., "Effects of essential oils on the survival of *Salmonella Enteritidis* and *Listeria monocytogenes* on fresh Atlantic salmon (*Salmo salar*) during storage at 2±1°C", JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.38, pp.1-6, 2017
2. Bingöl E.B. , Bostan K., Varlık C., Uran H., Üçok Alakavuk D., Sivri N., "Effects of Chitosan Treatment on the Quality Parameters of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) during Chilled Storage", TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.15, pp.821-831, 2015
3. Mol Tokay S., Erdogan B.E., Üçok Alakavuk D., Varlık C., "Knowledge and Attitudes of Dietitians Concerning Seafood Consumption and Processing/Preservation Technologies", TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.15, pp.73-80, 2015
4. Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Ulusoy Ş., "Effects of Modified Atmosphere Packaging On Some Quality Attribute of a Ready to Eat Salmon Sushi", IRANIAN JOURNAL OF FISHERIES SCIENCES, vol.2, pp.394-406, 2014
5. Şengör G.F., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş.Y., "Effect of Cooking Methods On Proximate Composition Fatty Acid Composition and Cholesterol Content Of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) ", JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.2, pp.160-167, 2013
6. Bingöl E.B., Uran H., Bostan K., Varlık C., Sivri N., Üçok Alakavuk D., "Effects of Treatment with Chitosan on Sensory and Chemical Quality Parameters of Frozen Shrimp", KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.19, pp.399-405, 2013
7. Coşansu S., Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Özturan S. , "The Effect of Lemon Juice on Shelf Life of Sous Vide Packaged Whiting (*Merlangius merlangus euxinus*, Nordmann, 1840)", FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.6, 2013
8. Coşansu S., Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Özturan S. , "The effect of lemon juice on bonito (*Sarda sarda*, Bloch, 1793) preserved by sous-vide packaging", INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.46, pp.395-401, 2011
9. Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., "Heavy metals in mussels (*Mytilus galloprovincialis*) from Marmara Sea, Turkey", Biological Trace Elements Research, vol.141, pp.184-191, 2011

10. Coşansu S., Mol Tokay S., Üçok Alakavuk D., Tosun Ş.Y., "Effect of a *Pediococcus* spp. on the quality of vacuum-packed horse mackarel during cold storage", *Journal of Agricultural Sciences*, vol.17, pp.59-66, 2011

Bilimsel ve profesyonel sivil toplum üyelikleri: