

YAYIN LİSTESİ

Araştırma Makaleleri ve Bildiriler

- 1-** Göktan D., Tunçel G., 1984. İzmir'de Satılan Hazır Rus Salatalarının Hijyenik Durumu. E.Ü. Müh. Fak. Dergisi. Seri:B, Cilt:2, Sayı:2, 39-44
- 2-** Göktan D., Ünlütürk A., Tunçel G., 1985. Bazı Semt Pazarlarında Satılan Kırık Yumurtaların Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Bir Araştırma. E.Ü. Müh. Fak. Dergisi, Seri:B, Cilt:3, Sayı:1, 25-31
- 3-** Göktan D., Tunçel G., 1986. Yumurtanın Salmonella ile Enfeksiyonu Üzerine Bir Araştırma. E.Ü. Müh.Fak.Dergisi, Seri:B, Cilt:4, Sayı:1, 11-16 (Yüksek Lisans Tezinden Alınmıştır)
- 4-** Göktan D., Tunçel G., 1986. Farklı Depolama Koşullarının Yumurta Mikroflorasına ve Bozulma Süresine Etkileri. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Yayını, No:10, 325-330, Sivas (Yüksek Lisans Tezinden Alınmıştır)
- 5-** Göktan D., Tuncel G., 1986. Farklı Koşullarda Depolanan Yumurtalarda Bozulmaya Neden Olan Mikroorganizmalar. Gıda Sanayii Araştırma - Geliştirme "86" Sempozyum Kitabı. İzmir. 171-181 (Yüksek Lisans Tezinden Alınmıştır)
- 6-** Karapınar M., Tunçel G., 1986. Perakende Satılan Bazı Toz Baharatların Mikrobiyolojik Kaliteleri. E.Ü. Müh.Fak.Dergisi, Seri:B, Cilt:4, Sayı:1, 27-36.
- 7-** Tunçel G., Göktan D., 1988. Tempe Üretiminde Asitlendirilmiş Islatma Suyunun Mikrobiyal Kaliteye Etkisi, I. Ulusal Biyoteknoloji Sempozyum Kitabı, Yayın No:1, 181-186, Ankara (Doktora Tezinden Alınmıştır)
- 8-** Göktan D., Tuncel G., 1988. Effect of Ingredients on Quantitative Recovery of Salmonella in Raw Meat Ball, Meat Science. 22, 155-160
- 9-** Göktan D., Tunçel G., Ünlütürk, A., 1988. The Effect of Vacuum Packaging and Gaseous Atmosphere on Microbial Growth in Tripe. Meat Science 24, 301-307
- 10-** Tunçel G., Nout, M.J.R., Rombouts, F.M., 1989. Effect of Acidification on the Microbiological Composition and Performance of Tempe Starter. Food Microbiology, 6, 37-43 (Doktora Tezinden Alınmıştır)
- 11-** Tunçel G., Göktan, D., 1989. Tempe Üretiminde Asetik Asit ve Laktik Asit Ölçümleri İçin Kullanılan İki Metodun Karşılaştırılması. Gıda 14(3), 179-182 (Doktora Tezinden Alınmıştır)
- 12-** Tunçel G., Göktan, D., 1990. Effect of Different Methods of Soaking Soya Beans on the Growth of Bacillus cereus, Klebsiella pneumoniae and Staphylococcus aureus in Tempeh. Journal of the Science of Food and Agriculture 53, 287-296 (Doktora Tezinden Alınmıştır)
- 13-** Tunçel G., Nout, M.J.R., Brimer, L., Göktan, D., 1990. Toxicological, Nutritional and Microbiological Evaluation of Tempe Made with Bitter and Sweet Apricot Seeds. International Journal of Food Microbiology 11, 337-344

- 14-** Tunçel G., Göktan, D., 1991. Farklı Koşullarda Depolanan Asitlendirilmiş Tempe Starterlerinin Mikroflorasındaki Değişmeler. E.Ü. Müh.Fak. Dergisi, Seri:B, Cilt:9, Sayı 1, 89-97 (Doktora Tezinden Alınmıştır)
- 15-** Göktan D., Tunçel G., Ceylan, S., 1991. Microbial Quality and Effect of Cooking on Survival of Salmonella in Kokaric. Meat Science 29, 375-381
- 16-** Tunçel, G., 1991. Farklı Yöntemlerle Paketlenen İşkembelerin Bozulma Florası. E.Ü.Müh.Fak.Dergisi, Seri:B, Cilt:9, Sayı:2, 124-135
- 17-** Tunçel G., Göktan, D., 1992. Tempe üretiminde Piriñle Hazırlanan Starter Kalitesinin Yükseltilmesi Konusunda Bir Aratırma. E.Ü.Muh.Fak.Dergisi, Seri:B, Cilt:10, Sayı:2, 73-82 (Doktora Tezinden Alınmıştır)
- 18-** Tunçel G., Göktan, D., 1992. Matematik Modellerin Gıda Mikrobiyolojisindeki Uygulamaları. 25. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Bursa, 8-10 Eylül(Sözlü Bildiri, Özet Metin Basıldı)
- 19-** Tunçel G., Nergis, C., 1993. Antimicrobial Effect of Some Olive Phenols in a Laboratory Medium. Letters in Applied Microbiology 17, 300- 302
- 20-** Brimer L., Tunçel G., Nout M.J.R., 1993. Simple Screening Procedure for Microorganisms to Degrade Amygdalin. Biotechnology Techniques, Vol.7, No.9, 683-687
- 21-** Tunçel G., 1993. Effect of Freezing on the Microflora of Tripe. Gıda 18(2), 97-100
- 22-** Tunçel G., 1993. Polimeraz Zincir Reaksiyonu ile Listeria monocytogenes'lerin Belirlenmesi. E.Ü.Müh.Fak.Dergisi. Seri:B, Cilt:11, Sayı:2, 37-46
- 23-** Tunçel G., 1993. Kampüs Mutfaklarındaki Potansiyel Bulaşma Kaynakları Üzerine Bir Aratırma. E.Ü.Müh.Fak.Coğaltma Yayını No.95, Bornova
- 24-** Tunçel G., 1993. Tempenin B12 İçeriği Konusunda Bir Aratırma. Doga- Tr.J.of Agricultural and Forestry 17, 221-225
- 25-** Tunçel G., Göktan D., 1993. Son Yıllarda Artış Gösteren Bakteriyal Salgınlarda Et ve Ürünlerinin Önemi. II. Ulusal Et Sanayii Sempozyumu, İzmir, 8 Nisan (Poster, Tam Metin Basıldı)
- 26-** Tunçel G., Göktan, D., 1994. İzmir Civarından Toplanan çiğ Sütlerde Brurella Antikorumun Bulunma Sıklığı. Türk Mikrobiyoloji Cem. Derg. 24, 174-175
- 27-** Nout M.J. R., Tunçel G., Brimer L., 1995. Microbial Degradation of Amygdalin of Bitter Apricot Seeds (Prunus armeniaca). International Journal of Food Microbiology 24, 407- 412
- 28-** Tunçel G., Nout M.J.R., Brimer L., 1995. The Effects of Grinding, Soaking and Cooking on the Degradation of Amygdalin of Bitter Apricot Seeds. Food Chemistry 53, 447-451
- 29-** Tunçel G., 1995. Matematik Model ile Saccharomyces cerevisiae'nin Laboratuvar Besiyerinde Üremesinin Tahmin Edilmesi. E.Ü.Müh.Fak.Dergisi. Cilt:13, Sayı:2, 91-100

- 30-** Tunçel G., Göktan D., 1996. Gıdalarda .Listeria Aranmasında İki Yöntemin Karşılaştırılması. Gıda Teknolojisi. Yıl 1, Sayı 1, 4 s
- 31-** Tunçel G., Nout M.J.R., Brimer L., 1998. Degradation of Cyanogenic Glycosides of Bitter Apricot Seeds (*Prunus armeniaca*) by Endogenous and Added Enzymes as Affected by Heat Treatments and Particle Size. Food Chemistry. Vol. 63. No.1, 65- 69
- 32-** Brimer L., Nout M.J.R., Tunçel G., 1998. β -Glycosidase (amygdalase and linamarase) from *Endomyces fibuliger*(LU677): Formation and Crude Enzyme Properties. Appl. Microbiol. Biotechnol. 49, 182-188
- 33-** Oğuz A., Tunçel G., 1998. Peynirlerde E.coli Sayımında Kullanılan Bazı Yöntemlerin Karşılaştırılması. 28. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Antalya. (Poster, Özet Metin Basıldı)
- 34-** Demirel N.N., Tunçel G., 1999. The Incidence of *V.vulnificus* and *V.parahaemolyticus* in mussels at İzmir Bay. In Food Microbiology and Food Safety into the next millennium, Tuijetelaars, A.C.J.; Samson, R.A., Rombouts, F.M.; Notermans, S., eds. Proceedings of the Seventeenth International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH) Veldhoven, The Netherlands (Poster, Özet Metin Basıldı)
- 35-** Üçüncü M., Tunçel G., Koca, N., 2001. İzmir'de açıkta satılan dondurmaların kaliteleri üzerine bir araştırma. Gıda, Sayı: 8, 86-90. Dünya Yayınları
- 36-** Tunçel G., Tiryaki G., 2001. Çig Köftelerin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi. Gıda, Sayı:12, 56-61, Dünya Yayınları
- 37-** Tiryaki Gündüz, G., Tunçel, G. 2006. Biofilm formation in an ice cream plant. Antonie van Leeuwenhoek 89(3-4)329-336.

Derleme Makaleleri ve Bildiriler

- 1-** Göktan D., Tunçel G., 1987. Fenolik Antioksidanların Antimikrobiyal Etkileri. Gıda Sanayii Dergisi 3, 42-50
- 2-** Göktan D., Tunçel, G., 1987. Gıda Sanayiinde İş Güvenliği ve Sanitasyonun Önemi. E.Ü. Müh. Fak.Dergisi. Seri:B, Cilt:5, Sayı:2, 107-117
- 3-** Göktan D., Tunçel G., 1987. Gıdalardan Salmonella izolasyonunda Son Çalışmalar. E.Ü.Müh.Fak.Dergisi. Seri:B, Cilt:5, Sayı:1, 115-123
- 4-** Tunçel G., Göktan D., 1989. Gıda Kaynaklı Listeriozis ve Önemi. E.Ü. Müh.Fak. Dergisi, Seri:B, Cilt:7, Sayı:1, 111-119
- 5-** Tunçel G., Göktan D., 1992. Gıda Bozulmaları ve Zehirlenmelerinin Neden Olduğu Ekonomik Kayıplar. Gıda Sanayi Dergisi 6(3), 44-50
- 6-** Tunçel G., Göktan D., 1995. Gıdaların Neden Olduğu Viral Enfeksiyonlar. E.Ü. Müh.Fak. Dergisi. Cilt:13, Sayı:2, 163-177
- 7-** Tunçel G., 1997. Gıda Güvenliği . ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda, Sayı:6(Haziran), Dünya yayınları

- 8-** Tunçel G., 1997. Gıdalara radyasyon uygulamasında son durum. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:9(Eylül), Dünya yayınları
- 9-** Tunçel G., 1997. Sanitizer olarak ozonun kullanılması. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:10(Ekim), Dünya yayınları
- 10-** Tunçel G., 1997. Ozonun gıda endüstrisindeki uygulamaları . 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:11(Kasım), Dünya yayınları
- 11-** Tunçel G., Göktan, D., 1997. Gıda Güvenliği Programında Niçin Reforma İhtiyaç Vardır? Gıda Teknolojisi. Yıl 1, Sayı:11, 79-83
- 12-** Tunçel G., 1997. Amerika'dan gıda güvenliği haberleri. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:12(Aralık), Dünyaya yayınları
- 13-** Tunçel G., 1998. E coli 0157 :H7 gıda güvenliği konusundaki geleneklerin değişmesi gerektiğini gösteriyor . 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:1(Ocak), Dünya yayınları
- 14-** Tunçel G., 1998. Patojenlerle savaş. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:3(Mart), Dünya yayınları
- 15-** Tunçel G., 1998. İş yerlerinde kullanılan kahve fincanları yeterince temiz mi ? 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:4(Nisan), Dünya yayınları
- 16-** Tunçel G., 1998. Kür edilmiş et ürünlerinde mikrofloranın lezzete etkisi : Önemli lezzet karakteristiklerine amino asit katabolizmasından oluşan bileşikler yol açıyor . 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda Sayı:5(Mayıs), Dünya yayınları
- 17-** Tunçel G., 1998. Temizlik ve sanitasyon. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda, Sayı:6(Haziran), Dünya yayınları
- 18-** Tunçel G., 1998. EHEDG ye 3-A, hijyenik dizayn ile ilgili kavramlar. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:7(Temmuz), Dünya yayınları
- 19-** Tunçel G., 1998. Vakum paketlenmiş hazır gıdalar Botulizm riski taşıyor mu? 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:8(Ağustos), Dünya yayınları
- 20-** Tunçel G., 1998. Et ve kanatlı işletmelerinde mikrobiyolojik testlerin gerekliliği I- Görsel kontrolün maliyeti ve eksiklikleri . 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:9(Eylül), Dünya yayınları
- 21-** Tunçel G., 1998. Et ve kanatlı işletmelerinde mikrobiyolojik testlerin gerekliliği II- Test sonuçlarının kullanılma şekillerine örnekler ve maliyetleri. 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:10(Ekim), Dünya yayınları
- 22-** Tunçel G., 1998. Et ve kanatlı işletmelerinde mikrobiyolojik testlerin gerekliliği III- Yüksek mikrobiyal sayıları azaltmak için fabrikalarda yapılan değişikliklere bazı örnekler 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda Sayı:11(Kasım), Dünya yayınları
- 23-** Tunçel G., 1998. Tüketicinin Campylobacteriosis'den korunması . 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:12(Aralık), Dünya yayınları

- 24-** Tunçel G., 1999. Gıda servisi personeli için HACCP eğitiminin etkinliği. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:1(Ocak), Dünya yayınları
- 25-** Tunçel G., 1999. HACCP'in faturasını üretici mi yoksa tüketici mi ödemeli ? `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:2(Şubat), Dünya yayınları
- 26-** Tunçel G., 1999. Pastörize edilmemiş portakal suyunun mikrobiyolojik yönü I-Mikrobiyal bozulmalar. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:3(Mart), Dünya yayınları
- 27-** Tunçel G., 1999. Pastörize edilmemiş portakal suyunun mikrobiyolojik yönü II — Güvenliğe etki eden faktörler. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:4(Nisan), Dünya yayınları
- 28-** Tunçel G., 1999. Pastörize edilmemiş portakal suyunun mikrobiyolojik yönü III- Mikrobiyolojik testler. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda Sayı:5(Mayıs), Dünya yayınları
- 29-** Tunçel G., 1999. Pastörize edilmemiş portakal suyunun mikrobiyolojik yönü IV- Mikrobiyolojik değerlendirme. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:6(Haziran), Dünya yayınları
- 30-** Tunçel G., 1999. Süt ürünlerinden izole edilen Enterokokların riskleri ve potansiyel teknolojik kullanımı. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:7(Temmuz), Dünya yayınları
- 31-** Tunçel G., 1999. Süt ürünlerinde bulunan Enterokokların yorumlanması . `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:8(Ağustos), Dünya yayınları
- 32-** Tunçel G., 1999. Kaliteli analiz sonuçları kaliteli örnekler ile elde edilir. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:9(Eylül), Dünya yayınları
- 33-** Tunçel G., 1999. Gıda sanayiinde temizliğin maliyeti `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:10(Ekim), Dünya yayınları
- 34-** Tunçel G., 1999. Fermente et mikrobiyolojisinde güncel konular I — İmmobilizasyon teknolojisi `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:11(Kasım), Dünya yayınları
- 35-** Tunçel G., 1999. Hijyen eğitimleri işe yarıyor mu ? `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:12(Aralık), Dünya yayınları
- 36-** Tunçel G., 2000. ISO 9000 sertifikasına sahip firmalar güvenli ürün üretiyor mu ? `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:1(Ocak), Dünya yayınları
- 37-** Tunçel G., 2000. Taze meyve ve sebzeler için gıda güvenliğinin sağlanması I — Kimyasal antimikrobiklerin kullanılması . `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:2(Şubat), Dünya yayınları
- 38-** Tunçel G., 2000. Taze meyve ve sebzeler için gıda güvenliğinin sağlanması II — Doğal antimikrobiklerin kullanılması. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:3(Mart), Dünya yayınları
- 39-** Tunçel G., 2000. Süt işletmelerinde HACCP uygulaması. `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:4(Nisan), Dünya yayınları
- 40-** Tunçel G., 2000. Su ürünlerinde bulunan önemli tehlikeler ve bazı son gelişmeler

` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:5(Mayıs), Dünya yayınları

41- Demirel N.N., Tunçel G., 2000. *Vibrio vulnificus* özellikleri ve izolasyonu, Gıda, Sayı:5, 64-67, Dünya Yayınları

42- Tunçel G., 2000. Genetik modifikasyon (GMO) nedir? ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı 6(Haziran), Dünya yayınları

43- Tunçel G., 2000. Genetik modifikasyon (GMO) ile üretilen gıdalar güvenlimidir? `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı 7(Temmuz), Dünya yayınları

44- Tunçel G., 2000. rDNA teknolojisi yetiştiriciliğin dışında nerelerde kullanılabilir ve GMO türevi gıdalar etiketinde belirtilmelidir? ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:8(Ağustos), Dünya yayınları

45- Tunçel G., 2000. Etlerin güvenliği için yeni bir yaklaşım ; mikroorganizmaları bloke edici ajanlar . ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:9(Eylül), Dünya yayınları

46- Tunçel G., 2000. Antimikrobiyal gıda paketlenme . ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı 10(Ekim), Dünya yayınları

47- Tunçel G., 2000. Yumurtaların hızlı soğutulması için Cryogenic sistem. ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:11(Kasım), Dünya yayınları

48- Tunçel G., 2000. Alzheimer ye deli dana hastalıklarına neden olan proteinler dikkati çekecek kadar benzerlik gösteriyor `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda Sayı:12(Aralık), Dünya yayınları

49- Demirel N.N., Tunçel G., 2000. *Vibrio vulnificus* infeksiyonları ve Önemi, Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi (30):171-175

50- Tunçel G., 2001. Hızlı bir test olan ATP biyoluminesans yöntemi. ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:1(Ocak), Dünya yayınları

51- Tunçel G., 2001. Bakterilerin stres dolu hayatları ve gıda güvenliği `Mikroorganizma ve Gıda' Gıda Sayı:2(Şubat), Dünya yayınları

52- Tunçel G., 2001. Pastörize süt kontrolunda fosfataz testine daha çok dikkat edilmelidir ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:3(Mart), Dünya yayınları

53- Tunçel G., 2001. Gıda kaynaklı hastalıklar toplumların beslenme alışkanlıkları ile doğrudan ilgilidir. ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda, Sayı:4(Nisan), Dünya yayınları

54- Tunçel G., 2001. HACCP uygulanan peynir işletmelerinde mikrobiyolojik testlerin kullanılması. ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda Sayı:5(Mayıs), Dünya yayınları

55- Tunçel G., 2001. Gıda allerjenlerinin önemi 'Mikroorganizma ve Gıda' Gıda, Sayı:6(Haziran), Dünya yayınları

56- Tunçel G., 2001. Gıda işletmelerinde allerjenlerin kontrolu ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı:7(Temmuz), Dünya yayınları

57- Tunçel G., 2001. İnsanlann hijyenik alışkanlıklarını geliştirmesi yeni jenerasyonlar ile mümkündür ` Mikroorganizma ve Gıda' Gıda , Sayı 8(Ağustos), Dünya yayınları

- 58-** Tunçel G., 2001. Paslanmaz çelik yüzeyler gıda işletmelerinde kullanılmadan önce nasıl temizlenmelidir? Kimya Teknolojileri, Sayı:6, 40-42
- 59-** Tunçel G.,2002. Hayvansal ve bitkisel gıdalarda mikrobiyal riskler. Gıdalarda olası riskler ve değerlendirilmesi paneli. İzmir Ticaret Odası.
- 60-** Tunçel, G., Üçüncü, M. 2002. Gıda ambalajlarının üretiminde HACCP. I. Uluslararası katılımlı kağıt-karton, mürekkep matbaa sempozyumu. İzmir

Kitaplar

1. Göktan D., Tunçel G., 1987. General Microbiology (Laboratory Manual). E.Ü. Müh. Fak. Çoğaltma Yayın No.78, 75s
2. Göktan D., Tunçel G., 1991. Genel Mikrobiyoloji (Ders ve Uygulama) E.Ü. Meslek Yüksekokulu Çoğaltma Yayın No 10, Bornova, 126s.
3. Göktan D., Tunçel G., 1992. Gıda Sanayiinde HACCP Uygulamaları ve Bazı Örnekler. E.Ü. Müh. Fak. Çoğaltma Yayın No 91, 1. Baskı, Bornova, 125 s
4. Göktan D., Tunçel G., 2012. Gıda Güvenliği Uygulamaları. Ön koşul-HACCP-ISO 22000 - GIDA HİJYENİ-3, 1. Baskı, Meta Basım Matbaacılık Bornova, İzmir. 405s
5. Göktan D., Tunçel G., 2014. Gıda İşletmelerinde Hijyen- GIDA HİJYENİ-2, 2. Baskı, Meta Basım Matbaacılık Bornova, İzmir. 381 s
6. Göktan D., Tunçel G., 2014. Gıda Hijyeni Eğitici Rehberi- GIDA HİJYENİ-4, 1. Baskı, Sidas Medya, İzmir. 314 s
7. Göktan D., Tunçel G., 2016. Temel Gıda Hijyeni- GIDA HİJYENİ-1, 2. Baskı, Sidas Medya Ltd. Şti. İzmir. 200 s
8. Göktan D., Tunçel G., 2023. Gıda Güvenliği Bilgi Ölçme ve Değerlendirme - GIDA HİJYENİ-5, 1. Baskı, Sidas Medya, İzmir. 360 s