

Doç. Dr. ABDULLAH DİKİCİ

Kişisel Bilgiler

E-posta: a.dikici@usak.edu.tr

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/a.dikici>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: gAEXAHsAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7302-8766

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-3782-2016

ScopusID: 35117551200

Yoksis Araştırmacı ID: 18364

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Fırat Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni Ve Teknolojisi (Dr), Türkiye 2002 - 2008

Lisans, Bursa Uludağ Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Pr., Türkiye 1995 - 2002

Araştırma Alanları

Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Uşak Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Tunceli Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2016

Yrd. Doç. Dr., Tunceli Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2013

Akademik İdari Deneyim

Tunceli Üniversitesi, 2014 - 2016

Tunceli Üniversitesi, 2013 - 2016

Tunceli Üniversitesi, 2013 - 2014

Tunceli Üniversitesi, 2009 - 2014

Verdiği Dersler

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı 2, Lisans, 2018 - 2019

Proje, Lisans, 2018 - 2019

Gıda Mühendisliğinde Girişimcilik, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017

ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2018 - 2019

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ 2, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017

İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

GENEL MİKROBİYOLOJİ, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017

Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
İŞLETME HİJYENİ VE SANİTASYON, Lisans, 2017 - 2018
Genel Mikrobiyoloji 1, Lisans, 2017 - 2018
Gıda Mikrobiyoloji Laboratuvarı 1, Lisans, 2017 - 2018
GENEL Biyoloji, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Kaynaklı Patojenler, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
Gıda Mikrobiyolojisi 1, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Doktora, 2015 - 2016
Süt Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Gıda Mikrobiyolojisi 2, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Et Ürünleri Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşletme Hijyeni ve Sanitasyon, Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013
İleri Gıda Mikrobiyolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013

Yönetilen Tezler

ABDULLAH D., Shigatoksin üreten *Escherichia coli*'lerin sosislerde canlılığının ve asit dayanımının incelenmesi, Doktora, S.BETÜL(Öğrenci), 2019
ABDULLAH D., Fonksiyonel yeni süt ürünleri;propolis katkılı yoğurt ve ayran, Yüksek Lisans, G.ÇELİK(Öğrenci), 2016
ABDULLAH D., Yoğurdun yapımı ve muhafazası sırasında shiga toksin üreten *Escherichia coli* (STEC) serogruplarının yaşamı, Yüksek Lisans, G.ÇELİK(Öğrenci), 2016
ABDULLAH D., Tunceli bölgesinde satışa sunulan geleneksel Şavak tulum peynirlerinin *cronobacter spp.* yönünden incelenmesi, 16s rRNA dizi analizi ile alt tür belirlemesi ve suşların antibiyotik dirençliliğinin saptanması, Yüksek Lisans, M.KARATAŞ(Öğrenci), 2014
ABDULLAH D., Geleneksel şavak tulum peynirin olgunlaştırılması esnasında aside adapte ve adapte edilmemiş *Salmonella*'ların yaşamının araştırılması, Yüksek Lisans, H.YILDIRIM(Öğrenci), 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of efficient thermal inactivation parameters of *Escherichia coli* O157:H7 in meatballs by grilling**
Tosuncuk Ö., Bozatlı S. B., DİKİCİ A.
Journal of Food Science and Technology, cilt.60, sa.6, ss.1731-1737, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of α -Tocopherol, Storage Temperature and Storage Time on Quality Characteristics and Oxidative Stability of Chicken Kavurma, traditional Turkish cooked meat product**
NACAĞ B., DİKİCİ A., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, cilt.74, sa.2, ss.5627-5636, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Quality Characteristics and Oxidative Stability of Chicken Kavurma Formulated with Chicken Abdominal Fat as Beef Fat Replacer**
DİKİCİ A., NACAĞ B., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, cilt.73, sa.3, ss.4525-4534, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **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**
Bozatlı S. B., DİKİCİ A., Ergönül B.
Journal of Food Science and Technology, cilt.58, sa.8, ss.3086-3093, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Survival of *Escherichia coli* O157:H7 and non O157 strains in synthetic gastric fluid inoculated on commercially available frankfurters**

Betul Bozatlı S., DİKİCİ A., Ergonul B.

Fresenius Environmental Bulletin, cilt.30, sa.2 A, ss.1579-1587, 2021 (SCI-Expanded)

- VI. **Investigating the effect of decontaminants on microbiological and chemical properties of rainbow trouts**
DİKİCİ A., Özpolat E., Bozatlı S. B., Koluman A., Patir B., Çalicioğlu M.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.45, sa.4, ss.691-699, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Survival of Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) Serogroups During Production and Storage of Yogurt**
Celik G., DİKİCİ A., Koluman A.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, cilt.72, sa.1, ss.1-7, 2021 (SCI-Expanded)
- VIII. **Characterization of Salmonella isolated from organically reared poultry located in the same longitude with three distinct seasonal characteristics**
İnci G. K., Koluman A., DİKİCİ A., KAHRAMAN T., ÜNLÜ M. A.
Journal of Food Safety, cilt.39, sa.1, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **Comparison of effects of mild heat combined with lactic acid on Shiga toxin producing Escherichia coli O157:H7, O103, O111, O145 and O26 inoculated to spinach and soybean sprout**
DİKİCİ A., Koluman A., Calicioglu M.
Food Control, cilt.50, ss.184-189, 2015 (SCI-Expanded)
- X. **Survival of Listeria monocytogenes during production and ripening of traditional Turkish Savak Tulum cheese and in synthetic gastric fluid**
DİKİCİ A., Calicioglu M.
Journal of Food Protection, cilt.76, sa.10, ss.1801-1805, 2013 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of cooking procedures of kiymali pide, a traditional Turkish fast-food, on destruction of Escherichia coli O157:H7**
Ilhak O. I., DİKİCİ A., CAN Ö. P., Şeker P., Öksüztepe G., Çalicioğlu M.
Meat Science, cilt.94, sa.2, ss.159-163, 2013 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of essential oil compounds on survival of Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 in Çiğ Köfte**
DİKİCİ A., Ilhak O. I., Çalicioğlu M.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.37, sa.2, ss.177-182, 2013 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of tween 20 on antibacterial effects of acidic, neutral and alkaline decontaminants on viability of salmonella on chicken carcasses and survival in waste decontamination fluids**
DİKİCİ A., Arslan A., Yalcin H., Ozdemir P., Aydin I., Calicioglu M.
Food Control, cilt.30, sa.2, ss.365-369, 2013 (SCI-Expanded)
- XIV. **Antimicrobial resistance of emerging foodborne pathogens: Status quo and global trends**
Koluman A., DİKİCİ A.
Critical Reviews in Microbiology, cilt.39, sa.1, ss.57-69, 2013 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of fresh, ensiled and dried alfalfa on performance, carcass and organoleptic characteristics in lambs Taze ot, silaj ve kuru ot seklinde yedirilen yoncanin kuzularda performans, karkas ve etin duyuşal özellikler üzerine etkisi**
Çerçi I. H., Erisir Z., Gürdoğan F., Seven I., Patir B., DİKİCİ A., Kiliç Ü., Çiftçi M.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.17, sa.1, ss.107-112, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. **Antibacterial effects of some fermented commercial and homemade dairy products and 0.9% lactic acid against selected foodborne pathogens**
Yesillik S., Yildirim N., DİKİCİ A., Yildiz A., Yesillik S.
Asian Journal of Animal and Veterinary Advances, cilt.6, sa.2, ss.189-195, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **Seasonal variations of biochemical taste parameters in milks from conventional and environment - Friendly organic farming**
Cimen M., Yildirim N., DİKİCİ A., Kaplan O., Cıkcıoğlu Yildirim N.
Bulgarian Journal of Agricultural Science, cilt.16, sa.6, ss.728-732, 2010 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effect of potassium sorbate on some microbiological properties of cokelek stored at different**

temperatures Potasyum sorbatın farklı sıcaklıklarda muhafaza edilen çökeleğin bazı mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi

Öksüztepe G., İlhak O. I., DİKİCİ A., Çalicioğlu M., Patir B.

Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.SUPPL. A, 2010 (SCI-Expanded)

XIX. In vitro antimicrobial evaluation of commercial tea extracts against some pathogen fungi and bacteria

Yıldırım N., Matpan Bekler F., Cıkcıkoglu Yıldırım N., DİKİCİ A.

Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures, cilt.5, sa.4, ss.821-827, 2010 (SCI-Expanded)

XX. Presence of E. coli O157:H7 in Cakes Marketed in Elazığ Elazığ'da satılan Kremalı pastalarda e. coli o157:H7'nin varlığı

Öksüztepe G., Patir B., Çalicioğlu M., İlhak O. I., DİKİCİ A.

Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.2, ss.307-311, 2010 (SCI-Expanded)

XXI. Survival and acid adaptation ability of Salmonella during processing and ripening of Savak tulumu cheese

Calicioglu M., DİKİCİ A.

Journal of Animal and Veterinary Advances, cilt.8, sa.6, ss.1124-1130, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Effects of Chemical Decontamination Methods on the Shelf Life of Poultry Meat**
EKMEKCİ S., DİKİCİ A.
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.34-44, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. Hazır Yemek Sektörü Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliğine Kaderci Bakış Açılarının Değerlendirilmesi**
GEZGEL H., DİKİCİ A.
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.5, sa.1, ss.1-13, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. Aside Adapte ve Adapte Edilmemiş E. coli O157:H7 ve Listeria monocytogenes'lerin Şavak Tulum Peynirinin Olgunlaşması Boyunca Yaşamları**
İNCİLİ G. K., DİKİCİ A., KOLUMAN A., ÇALICIOĞLU M.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, cilt.33, sa.2, ss.55-61, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. Determination of Hepatitis A Virus, Enterobacteriaceae, Coliform and Escherichia coli Contamination of Frozen Raspberries**
İNCİLİ G. K., KOLUMAN A., DİKİCİ A.
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.16, sa.1, ss.38-42, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. İnegöl ve Kasap Köftelerin 170 oC Pişirilmesi Esnasında Salmonella'nın Termal İnaktivasyonu**
Kaş Ç., DİKİCİ A.
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, cilt.3, sa.1, ss.15-23, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. Biberiye Esansiyel Yağı ile Dekontaminasyonun Gökkuşluğu Alabalıklarının (Oncorhynchus mykiss, W. 1972) Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
ÖZPOLAT E., DİKİCİ A., KOLUMAN A., PATIR B., ÇALICIOĞLU M.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, cilt.31, sa.2, ss.131-136, 2017 (Hakemli Dergi)
- VII. Food Safety and Climate Change: Seasonality and Emerging Food Borne Pathogens**
KOLUMAN A., DİKİCİ A., KAHRAMAN T., İNCİLİ G. K.
Journal of Gastroenterology Research, cilt.1, sa.1, ss.24-29, 2017 (Hakemli Dergi)
- VIII. Gıda Muhafazasında Esansiyel Yağlar**
İNCİLİ G. K., ÇALICIOĞLU M., DİKİCİ A.
Türkiye Klinikleri J Food Hyg Technol-Special Topics, cilt.3, sa.2, ss.121-124, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. Physico Chemical and Microbiological Properties of a Traditional Turkey Cheese Tomas Serto Dorak**
KURTULGAN A. B., DİKİCİ A.
Journal of Agricultural Science and Technology B, cilt.6, sa.1, ss.129-134, 2016 (Hakemli Dergi)

- X. **Effect of Nisin and Gamma Irradiation Treatments on Listeria monocytogenes on Some High Economic Valued Aquaculture Products**
Koluman A., DİKİCİ A.
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, cilt.3, sa.44, ss.245, 2016 (Hakemli Dergi)
- XI. **Bacillus cereus**
İNCİLİ G. K., DİKİCİ A., ÇALICIOĞLU M.
Türkiye Klinikleri Food Sciences-Special Topics, cilt.1, sa.3, ss.87-91, 2015 (Hakemli Dergi)
- XII. **Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi**
DİKİCİ A., Aktaş R. K., KOLUMAN A.
İSTANBUL UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.39, sa.1, ss.136-138, 2013 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Geographical labeling of foods Gıdaların coğrafi işaretlenmesi**
DİKİCİ A., Koluman A., Aktaş R. K.
Istanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.39, sa.1, ss.136-138, 2013 (Scopus)
- XIV. **Acid Adaptation and Alliin Resistance of Salmonella Typhimurium Isolated from Acid Pasteurized Garlic Paste**
koluman A., Özkan M., Belkis L., Güleşen R., BAŞ B., DİKİCİ A., Burkan Z., Akçelik N.
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, cilt.41, sa.1, ss.1-7, 2013 (Hakemli Dergi)
- XV. **Soğuk Dumanlanmış Balık Teknolojisinde Listeria monocytogenes'xx in Önemi**
Aydoğmuş R., DİKİCİ A.
e-Journal of New World Sciences Academy, cilt.5, sa.4, ss.85-91, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Elazığ'da Tüketime Sunulan Vakum Paketli Taze Kaşar Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi**
ÖKSÜZTEPE G., PATIR B., DİKİCİ A., İLHAK O. İ.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, cilt.23, sa.2, ss.89-94, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Shelf life of krokets made from frozen shrimp meat**
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., ÇOBAN Ö. E., DİKİCİ A.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.29-37, 2009 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Dondurulmuş Karides Etinden Hazırlanan Kroketlerin Raf Ömrü**
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., EMİR ÇOBAN Ö., DİKİCİ A.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, cilt.23, sa.1, ss.29-37, 2009 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Çevresel Stres Faktörlerine Karşı Bakteriyel Adaptasyonlar ve Mekanizmaları**
DİKİCİ A.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.59-68, 2009 (Hakemli Dergi)
- XX. **Esansiyel Yağların Çiğköftede Salmonella'xx nın İnaktivasyonu Üzerine Etkileri**
ÇALICIOĞLU M., DİKİCİ A.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, cilt.22, sa.5, ss.283-288, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Microbiological and Chemical Quality of Cokelek Marketed in Elazığ**
ÖKSÜZTEPE G., PATIR B., DİKİCİ A., CAN Ö. P., ÇALICIOĞLU M.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.27, sa.1, ss.27-32, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Elazığ'da Tüketime Sunulan Açık Ayranlar ile Orijinal Ambalajlı Ayranların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi**
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., şeker p., DİKİCİ A.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.20, sa.5, ss.357-365, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Elazığ'da Sığır Karkaslarının Yüzey Kontaminasyonunun Belirlenmesi**
ÇALICIOĞLU M., ÖKSÜZTEPE G., İLHAK O. İ., DİKİCİ A.
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt.19, sa.1, ss.69-73, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Broyler Rasyonuna Katılan Kekik Ve Anason Yağları İle Antibiyotiğin Toplam Sekal Koliform Bakteri Sayısı Üzerine Etkisi**
GÜLER T., DALKILIÇ B., ÇİFTÇİ M., ERTAŞ O. N., DİKİCİ A., KARATEPE P., CAN Ö. P.
Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları Dergisi, cilt.1, sa.1, ss.47-52, 2005 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. İnsan Sütü

BOZATLI S. B., DİKİCİ A.

Süt ve Süt Ürünleri, Mustafa Atasever, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.32-35, 2019

II. Chapter 3: Authentication of Local Cheeses: A Global Perspective

Koluman A., DİKİCİ A., Aktaş R. K.

Cheese Types Nutrition and Consumption, Richard D. Foster, Editör, Nova Science Publishers, New York, ss.71-88, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Yağ Teknolojisinde Sürdürülebilirliği Sağlamak için Alternatif Bir Yağ: Tavuk Yağı

ZAIMOĞULLARI K., Akın Yeşilkaya G., Karakuş N., NACAĞ B., DİKİCİ A.

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.112-113

II. Hayvansal Sütlere Alternatif Bitkisel Süt ve Ürünlerinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanması için Alternatif Kaynakların Araştırılması; Karpuz Çekirdeğinden Bitkisel Süt ve Fermente İçecek

Özen H., Tosbıyık B., Topçu D., NACAĞ B., BOZATLI S. B., DİKİCİ A.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, Manisa, Türkiye, 10 Kasım 2022, cilt.1, ss.110-111

III. α -TOKOFEROL KULLANIMININ FARKLI SICAKLIKLARDA DEPOLANAN PİLİÇ KAVURMALARIN OKSİDATİF ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ

NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., Özer M., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.

9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Türkiye, 04 Kasım 2021, cilt.1, ss.134-135

IV. FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARININ PİLİÇ KAVURMALARIN BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ

DİKİCİ A., NACAĞ B., Özer M., İpek G., Yel N., Zaimoğulları K.

9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Türkiye, 04 Kasım 2021, cilt.1, ss.132-133

V. PREBİYOTİK PİLİÇ NUGGETLARIN DEPOLAMA SÜRESİNCE PH VE OKSİDATİF DEĞİŞİMLERİNİN İNCELENMESİ

DİKİCİ A., NACAĞ B., Özer M., İPEK G., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.

9. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Kayseri, Türkiye, 04 Kasım 2021, cilt.1, ss.136-137

VI. α -Tokoferol Kullanımının Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Piliç Kavurmalarının Oksidatif Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi

NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., ÖZER M., YEL N., ZAIMOĞULLARI K.

IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 04 Kasım 2021

VII. Prebiyotik Piliç Nuggetların Depolama Süresince pH ve Oksidatif Değişimlerinin İncelenmesi

DİKİCİ A., NACAĞ B., ÖZER M., İPEK G., ZAIMOĞULLARI K., YEL N.

IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 04 Kasım 2021

VIII. Farklı Oranlarda Piliç Abdominal Yağı İçeren Piliç Kavurmalarının Oksidatif Stabilesinin Belirlenmesi

NACAĞ B., DİKİCİ A., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.

4. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020

IX. Piliç Abdominal Yağı Kullanılarak Üretilen Piliç Kavurmalarının Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi

DİKİCİ A., NACAĞ B., Yel N., Zaimoğulları K., İpek G., Özer M.

4. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020

X. Izgarada Pişirilen Köftelerde Salmonella'nın Termal İnaktivasyonu

DİKİCİ A., Kaş Ç.

8. National / 2. International Veterinary Food Hygiene Congress, 24 - 27 Ekim 2019

XI. Geleneksel Türk Köftelerinde Escherichia coli O157:H7'nin Termal İnaktivasyonu

DİKİCİ A., Tosuncuk Ö., BOZATLI S. B.

8. National / 2. International Veterinary Food Hygiene Congress, 24 - 27 Ekim 2019, ss.93-94

- XII. **Thermal Inactivation of *Listeria monocytogenes* in İnegöl and Kasap Köfte (Traditional Turkish Meatballs)**
Kemah A., DİKİCİ A., BOZATLI S. B.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), 20 - 21 Haziran 2019, ss.287-292
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **Tavuk göğüs etlerini farklı antimikrobyal madde ile kaplamanın *Salmonella* ve raf ömrü üzerine etkisi**
Tepe A., DİKİCİ A.
5. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 24 - 28 Nisan 2019
- XVI. **Microbiological Attributes of Vacuum Packed Frankfurters Obtained From Local Markets in İzmir**
DİKİCİ A., BOZATLI S. B.
4th INTERNATIONAL CONGRESS on VETERINARY and ANIMAL SCIENCES, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, cilt.1, ss.41-43
- XVII. **Survival and Acid Tolerance of Shigatoxigenic *Escherichia coli* (STEC) During Frankfurter Sausage Storage**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
4 th INTERNATIONAL CONGRESS ON VETERINARY and ANIMAL SCIENCES, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, cilt.1, ss.51-53
- XVIII. **Microbiological Load of Frankfurters Produced in Pilot Plant and Stored at 4°C**
DİKİCİ A., BOZATLI S. B.
4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.90
- XIX. **Survival of non-O157 STEC on Pilot Plant Produced and Vacuum Packed Frankfurters During Storage at 4°C**
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.
4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.84
- XX. **Üniversite – Endüstriyel Bağlantılar (Kamu – Üniversite – Sanayi İş Birliği Özelinde)**
DİKİCİ A.
Uluslararası Tekstil ve Deri Sektöründe Nitelikli İş Gücü Konferansı, Uşak, Türkiye, 23 Mayıs 2017, ss.142-143
- XXI. **Uşak TTO ve DTS İhtislaşma Programı**
DİKİCİ A.
Uluslararası Üniversite-Sanayi İşbirliği, AR-GE ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2017
- XXII. **Dondurulmuş Ahududularda Hepatit A Virüs, Enterobacteriaceae, Koliform ve *Escherichia coli* Kontaminasyonunun Belirlenmesi**
İNCİLİ G. K., KOLUMAN A., DİKİCİ A.
7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2017, ss.99-100
- XXIII. **Türkiye’de Aynı Coğrafi Boylamlar Arasında Yer Alan Üç Farklı İlde Üretilen Organik Piliç Etinden İzole Edilen *Salmonella*ların ile Çiftlikten Sofraya Bulaşının Karakterizasyonu**
KOLUMAN A., İNCİLİ G. K., DİKİCİ A., KAHRAMAN T.
7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2017, ss.49-50
- XXIV. **Effect of Decontamination with Lactic Acid Solutions at Different Temperatures on Spinach**

Contaminated with Escherichia coli O157 H7 and non O157 STEC

DİKİCİ A., KOLUMAN A., ÇALICIOĞLU M.

International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016

- XXV. **Survival of Acid Adapted Salmonella During Ripening of Savak Cheese**
DİKİCİ A., YILDIRIM H.
International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016
- XXVI. **Survival of Shiga Toxin Producing Escherichia coli STEC Serogroups During Production and Storage of Yoghurt**
DİKİCİ A., ÇELİK G., KOLUMAN A.
International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", 10 - 13 Kasım 2016
- XXVII. **Survival of Non Acid Adepted Salmonella During Ripening of Traditional Savak Tulum Cheese**
DİKİCİ A., YILDIRIM H.
International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016
- XXVIII. **3D PRINTED FOODS IS IT A PUBLIC HEALTH CONCERN**
KAHRAMAN T., KOLUMAN A., DİKİCİ A.
3rd INTERNATIONAL VETİSTANBUL GROUP CONGRESS, 17 - 20 Mayıs 2016
- XXIX. **The production of a traditional food Seto Dorak cheese of Tunceli and product characteristics**
KURTULGAN A. B., DİKİCİ A.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 05 Eylül 2015, ss.222
- XXX. **Microbiological Characteristics of a traditional food Serto Dorak cheese of Tunceli**
KURTULGAN A. B., DİKİCİ A.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Eylül 2015, ss.224
- XXXI. **Effect of decontamination with lactic acid solutions at different temperatures on cucumbers contaminated with Escherichia coli O157 H7 and non O157 STEC**
DİKİCİ A., KOLUMAN A., ÇALICIOĞLU M.
DAYS OF VETERINARY MEDICINE-2014, Ohrid, Makedonya, 5 - 07 Ekim 2014, cilt.37, ss.19-81
- XXXII. **Gıdalarda Coğrafi İşaretler ve Coğrafi Etiketleme**
KOLUMAN A., AKTAŞ R. K., DİKİCİ A.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2013
- XXXIII. **Ringa Balığı Havyarlarında Nisin ve Gama Işınlama Uygulamalarının Listeria monocytogenes Üzerine Etkisi**
KOLUMAN A., DİKİCİ A., ÖZDEMİR H., ARSLAN A.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2013
- XXXIV. **Escherichia coli O157:H7 ve non-O157 STEC O103, O111, O145 ve O26 ile Kontamine Edilmiş Çileklerin Farklı Sıcaklıklardaki Laktik Solüsyonları ile Dekontaminasyonunun Patojenler Üzerine Etkisi**
DİKİCİ A., KOLUMAN A., ÇALICIOĞLU M.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2013
- XXXV. **Aside Adapte ve Adapte Edilmemiş E. coli O157:H7 ve Listeria monocytogenes'lerin Şavak Tulum Peynirinin Olgunlaşması Boyunca Yaşamları",**
DİKİCİ A., İNCİLİ G. K., KOLUMAN A., ÇALICIOĞLU M.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2013
- XXXVI. **Gıdaların Coğrafi Etiketlenmesi: Avrupa Birliği ve Türkiye Boyutu**
AKTAŞ R. K., DİKİCİ A., KOLUMAN A.
7. Gıda Mühendisleri Kongresi, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2011
- XXXVII. **Bütün Haldeki Gökkuşluğu Alabalıklarında (Oncorhynchus mykiss, W. 1972) Farklı**

Konsantrasyonlardaki Biberiye Ekstraktı İle Dekontaminasyonun Raf Ömrü Üzerine Etkisi

DİKİCİ A., ÖZPOLAT E., KOLUMAN A., PATIR B., ÇALICIOĞLU M.

4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011

XXXVIII. Borik Asitin Salmonella Typhimurium ve Listeria monocytogenes Üzerine Etkisinin Floresan İn Situ Hibridizasyon (FISH) Tekniği ile Belirlenmesi

DİKİCİ A., KOLUMAN A., tezel A., özkök s., Burkan Z., Akçelik A.

4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011

XXXIX. Bazı Dekontaminantların Bütün Haldeki Gökkuşluğu Alabalıklarında (Oncorhynchus mykiss, W. 1972) Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesine Etkileri ve Farklı Bir Örnek Alma Methodunun Kullanımı

DİKİCİ A., ÖZPOLAT E., KOLUMAN A., PATIR B., ÇALICIOĞLU M.

4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011

XL. Ankara, Bolu, Elazığ ve Tunceli İllerinden Alınan Piliç Eti Örneklerindeki Salmonella Prevalansı ve Antibiyotik Dirençlilikleri

ünlü t., KOLUMAN A., DİKİCİ A., özkök s.

4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011

XLI. Effect of Gamma Irradiation on the Sensory Properties of Honey

Koluman A., DİKİCİ A., Ayar A., Karataş M.

4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 12 - 15 Ekim 2011, ss.179

XLII. Antibiotic Resistance of Cronobacter sakazakii Isolated from Traditional Şavak Tulum Cheese

Karataş M., Koluman A., DİKİCİ A.

4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Türkiye, 12 Ekim 2011 - 15 Ocak 2016, ss.35-36

XLIII. Taze Ot, Silaj ve Kuru Ot Şeklinde Yedirilen Yoncanın Kuzularda Performans, Karkas ve Etin Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi

ÇERÇİ İ. H., ERİŞİR Z., GÜRDOĞAN F., SEVEN İ., PATIR B., DİKİCİ A.

VI. Ulusal Hayvan Besleme Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Temmuz 2011

XLIV. Elazığ'da Tüketime Sunulan Vakum Paketli Taze Kasar Peynirlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi

ÖKSÜZTEPE G., PATIR B., DİKİCİ A., İLHAK O. İ.

Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2009

XLV. Şavak Tulum Peynirinde Listeria monocytogenes'xx in Yaşamı ve Aside Adaptasyonu

DİKİCİ A., ÇALICIOĞLU M.

3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2009

XLVI. Kıymalı Pide Üretim Koşullarının Salmonella, Listeria monocytogenes ve E. coli O157:H7 Patojenlerinin İnaktivasyonu Üzerine Etkisi

ÇALICIOĞLU M., DİKİCİ A., ÖKSÜZTEPE G., İLHAK O. İ., CAN Ö. P., şeker p.

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2006

XLVII. Salmonella ile Kontamine Edilmiş Tavuk Karkaslarında Laktik asit, Cetylpyridinium Klorid, Trisodyum Fosfat'xxın ve Tween 20 ile Kombinasyonlarının Antibakteriyel Etkisinin İncelenmesi

ARSLAN A., YALÇIN H., DİKİCİ A., aydın ı., KARATEPE P., ÇALICIOĞLU M.

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2006

XLVIII. Esansiyel Yağların Çiğ Köftede Listeria monocytogenes ve E. coli O157:H7'xxnin İnaktivasyonu Üzerine Etkileri

ÇALICIOĞLU M., İLHAK O. İ., DİKİCİ A.

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2006

XLIX. Potasyum Sorbatın Çökeleğin Raf Ömrüne Etkisi

ÖKSÜZTEPE G., PATIR B., DİKİCİ A., şeker p., ÇALICIOĞLU M.

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2006

L. Elazığ Bölgesinde Tüketime Sunulan Açık Ayrılar ve Orjinal Ambalajlı Ayrıların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi

PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., ŞEKER P., DİKİCİ A.

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Eylül 2006

LI. Esansiyel Yağların Çiğ Köftede Salmonella'xx nın İnaktivasyonu Üzerine Etkileri

ÇALICIOĞLU M., İLHAK O. İ., DİKİCİ A.

I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 8 - 10 Eylül 2004

LII. Elazığ'xx da Sığır Karkaslarının Yüzey Kontaminasyonunun Belirlenmesi

ÇALICIOĞLU M., ÖKSÜZTEPE G., İLHAK O. İ., DİKİCİ A.

I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 8 - 10 Eylül 2004

Desteklenen Projeler

Duru A., Metlek S., Kandilli C., Türker İ., Dikici A., TÜBİTAK Projesi, Günışığı Aydınlatma Işık Borusu ve Fotovoltaik (Pv) Güneş Panelleri ile Desteklenmiş Sistem Kullanımının Etlik Piliç ve Yumurtacı Tavuk Yetiştiriciliğinde Performans, Ürün Kalitesi, Davranış, Ekonomiklik ve Karbon Ayak İzi Üzerindeki Etkilerinin Değerlendirilmesi, 2024 - 2027

Metrikler

Yayın: 99

Atf (Scopus): 576

H-İndeks (Scopus): 14

Akademi Dışı Deneyim

GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

GEDİK TAVUKÇULUK ve TARIM ÜRÜNLERİ TİC. SAN. A.Ş.

BİLİM SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

BİLİM SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI