

## Assoc. Prof. ABDULLAH DİKİCİ

### Personal Information

**Email:** a.dikici@usak.edu.tr

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

### International Researcher IDs

ScholarID: gAEXAHsAAAAJ

ORCID: 0000-0001-7302-8766

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

ScopusID: 35117551200

Yoksis Researcher ID: 18364

### Education Information

Doctorate, Fırat University, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni Ve Teknolojisi (Dr), Turkey 2002 - 2008

Undergraduate, Bursa Uludağ University, Veteriner Fakültesi, Veteriner Pr., Turkey 1995 - 2002

### Research Areas

Food Hygiene and Technology, Food Science, Food Technology

### Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Usak University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Continues

Associate Professor, Tunceli Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2016

Assistant Professor, Tunceli Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2013

### Academic and Administrative Experience

Tunceli Üniversitesi, 2014 - 2016

Tunceli Üniversitesi, 2013 - 2016

Tunceli Üniversitesi, 2013 - 2014

Tunceli Üniversitesi, 2009 - 2014

### Courses

Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı 2, Undergraduate, 2018 - 2019

Proje, Undergraduate, 2018 - 2019

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

ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2018 - 2019

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

İLERİ GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Postgraduate, 2018 - 2019

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

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

## Advising Theses

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

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 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, vol.60, no.6, pp.1731-1737, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of  $\alpha$ -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, vol.74, no.2, pp.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, vol.73, no.3, pp.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, vol.58, no.8, pp.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, vol.30, no.2 A, pp.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, vol.45, no.4, pp.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, vol.72, no.1, pp.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, vol.39, no.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, vol.50, pp.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, vol.76, no.10, pp.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, vol.94, no.2, pp.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, vol.37, no.2, pp.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, vol.30, no.2, pp.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, vol.39, no.1, pp.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 duyuşsal 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, vol.17, no.1, pp.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, vol.6, no.2, pp.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, vol.16, no.6, pp.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, vol.16, no.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, vol.5, no.4, pp.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, vol.16, no.2, pp.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, vol.8, no.6, pp.1124-1130, 2009 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. Effects of Chemical Decontamination Methods on the Shelf Life of Poultry Meat**  
EKMEKCİ S., DİKİCİ A.  
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.6, no.1, pp.34-44, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. Hazır Yemek Sektörü Çalışanlarının İş Sağlığı ve Güvenliğine Kaderci Bakış Açılarının Değerlendirilmesi**  
GEZGEL H., DİKİCİ A.  
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.5, no.1, pp.1-13, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.33, no.2, pp.55-61, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.16, no.1, pp.38-42, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- V. İnegöl ve Kasap Köftelerin 170 oC Pişirilmesi Esnasında Salmonella'nın Termal İnaktivasyonu**  
Kaş Ç., DİKİCİ A.  
Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi, vol.3, no.1, pp.15-23, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.31, no.2, pp.131-136, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.1, no.1, pp.24-29, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. Gıda Muhafazasında Esansiyel Yağlar**  
İNCİLİ G. K., ÇALICIOĞLU M., DİKİCİ A.  
Türkiye Klinikleri J Food Hyg Technol-Special Topics, vol.3, no.2, pp.121-124, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.6, no.1, pp.129-134, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

- 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, vol.3, no.44, pp.245, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Bacillus cereus**  
İNCİLİ G. K., DİKİCİ A., ÇALICIOĞLU M.  
Türkiye Klinikleri Food Sciences-Special Topics, vol.1, no.3, pp.87-91, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi**  
DİKİCİ A., Aktaş R. K., KOLUMAN A.  
İSTANBUL UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGISİ, vol.39, no.1, pp.136-138, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Geographical labeling of foods Gıdaların coğrafi işaretlenmesi**  
DİKİCİ A., Koluman A., Aktaş R. K.  
İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.39, no.1, pp.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, vol.41, no.1, pp.1-7, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Soğuk Dumanlanmış Balık Teknolojisinde Listeria monocytogenes'xx in Önemi**  
Aydoğmuş R., DİKİCİ A.  
e-Journal of New World Sciences Academy, vol.5, no.4, pp.85-91, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.23, no.2, pp.89-94, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Shelf life of kroketts made from frozen shrimp meat**  
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., ÇOBAN Ö. E., DİKİCİ A.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, vol.23, no.1, pp.29-37, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Dondurulmuş Karides Etinden Hazırlanan Krokettlerin Raf Ömrü**  
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., EMİR ÇOBAN Ö., DİKİCİ A.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, vol.23, no.1, pp.29-37, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Çevresel Stres Faktörlerine Karşı Bakteriyel Adaptasyonlar ve Mekanizmaları**  
DİKİCİ A.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.4, no.3, pp.59-68, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Esansiyel Yağların Çiğköftede Salmonella'xx nın İnaktivasyonu Üzerine Etkileri**  
ÇALICIOĞLU M., DİKİCİ A.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi, vol.22, no.5, pp.283-288, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Microbiological and Chemical Quality of Coklek Marketed in Elazığ**  
ÖKSÜZTEPE G., PATIR B., DİKİCİ A., CAN Ö. P., ÇALICIOĞLU M.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.27, no.1, pp.27-32, 2007 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Elazığ'da Tüketime Sunulan Açık Ayrılar ile Orijinal Ambalajlı Ayrıların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi**  
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., şeker p., DİKİCİ A.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.20, no.5, pp.357-365, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Elazığ'da Sığır Karkaslarının Yüzey Kontaminasyonunun Belirlenmesi**  
ÇALICIOĞLU M., ÖKSÜZTEPE G., İLHAK O. İ., DİKİCİ A.  
Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.19, no.1, pp.69-73, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- 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, vol.1, no.1, pp.47-52, 2005 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **İnsan Sütü**  
BOZATLI S. B., DİKİCİ A.  
in: Süt ve Süt Ürünleri, Mustafa Atasever, Editor, Türkiye Klinikleri, Ankara, pp.32-35, 2019
- II. **Chapter 3: Authentication of Local Cheeses: A Global Perspective**  
Koluman A., DİKİCİ A., Aktaş R. K.  
in: Cheese Types Nutrition and Consumption, Richard D. Foster, Editor, Nova Science Publishers, New York, pp.71-88, 2011

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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, Turkey, 10 November 2022, vol.1, pp.112-113
- II. **Hayvansal Sütleri 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, Turkey, 10 November 2022, vol.1, pp.110-111
- III.  **$\alpha$  -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, Turkey, 04 November 2021, vol.1, pp.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, Turkey, 04 November 2021, vol.1, pp.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, Turkey, 04 November 2021, vol.1, pp.136-137
- VI.  **$\alpha$ -Tokoferol Kullanımının Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Piliç Kavurmaların Oksidatif Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi**  
NACAĞ B., DİKİCİ A., İPEK G., ÖZER M., YEL N., ZAIMOĞULLARI K.  
IX. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 04 November 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, Turkey, 04 November 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, Turkey, 6 - 08 October 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, Turkey, 6 - 08 October 2020
- X. **Izgarada Pişirilen Köftelerde Salmonella'nın Termal İnaktivasyonu**  
DİKİCİ A., Kaş Ç.  
8. National / 2. International Veterinary Food Hygiene Congress, 24 - 27 October 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 October 2019, pp.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 June 2019, pp.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 June 2019, pp.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), Turkey, 20 - 21 June 2019, pp.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 April 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, Turkey, 12 - 15 July 2018, vol.1, pp.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, Turkey, 12 - 15 July 2018, vol.1, pp.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 July 2018, pp.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 July 2018, pp.84
- XX. **Üniversite – Endüstriyel Bağlantılar (Kamu – Üniversite – Sanayi İş Birliği Özelinde)**  
DİKİCİ A.  
Uluslararası Tekstil ve Deri Sektöründe Nitelikli İş Gücü Konferansı, Uşak, Turkey, 23 May 2017, pp.142-143
- XXI. **Uşak TTO ve DTS İhtislaşma Programı**  
DİKİCİ A.  
Uluslararası Üniversite-Sanayi İşbirliği, AR-GE ve İnovasyon Kongresi, Manisa, Turkey, 18 - 19 December 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, Turkey, 4 - 08 October 2017, pp.99-100
- XXIII. **Türkiye’de Aynı Coğrafi Boylamlar Arasında Yer Alan Üç Farklı İlde Üretilen Organik Piliç Etinden İzole Edilen Salmonellaların ile Çiftlikten Sofraya Bulaşının Karakterizasyonu**  
KOLUMAN A., ünlü a. t., İNCİLİ G. K., DİKİCİ A., KAHRAMAN T.  
7. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Turkey, 4 - 08 October 2017, pp.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, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016

- XXV. **Survival of Acid Adapted Salmonella During Ripening of Savak Cheese**  
DİKİCİ A., yıldırım h.  
International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", Lefkoşa, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016
- XXVI. **Survival of Shiga Toxin Producing Escherichia coli STEC Serogroups During Production and Storage of Yoghurt**  
DİKİCİ A., Çelik G., koluman a.  
International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", 10 - 13 November 2016
- XXVII. **Survival of Non Acid Adepted Salmonella During Ripening of Traditional Savak Tulum Cheese**  
DİKİCİ A., yıldırım h.  
International Congress on Food of Animal Origin "Industry Partnership", Lefkoşa, Cyprus (Kktc), 10 - 13 November 2016
- XXVIII. **3D PRINTED FOODS IS IT A PUBLIC HEALTH CONCERN**  
KAHRAMAN T., koluman a., DİKİCİ A.  
3rd INTERNATIONAL VETISTANBUL GROUP CONGRESS, 17 - 20 May 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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 05 September 2015, pp.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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 September 2015, pp.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, Macedonia, 5 - 07 October 2014, vol.37, pp.19-81
- XXXII. **Gıdalarda Coğrafi İşaretler ve Coğrafi Etiketleme**  
KOLUMAN A., aktaş r. k., DİKİCİ A.  
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 17 - 19 April 2013
- XXXIII. **Ringa Balığı Havyarlarında Nisin ve Gama Işınlama Uygulamalarının Listeria monocytogenes Üzerine Etkisi**  
KOLUMAN A., DİKİCİ A., özdemir h., ARSLAN A.  
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 17 - 19 April 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, Turkey, 17 - 19 April 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, Turkey, 17 - 19 April 2013
- XXXVI. **Gıdaların Coğrafi Etiketlenmesi: Avrupa Birliği ve Türkiye Boyutu**  
aktaş r. k., DİKİCİ A., KOLUMAN A.  
7. Gıda Mühendisleri Kongresi, Turkey, 16 - 18 November 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, Turkey, 12 - 14 October 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, Turkey, 12 - 14 October 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, Turkey, 12 - 14 October 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, Turkey, 12 - 14 October 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 October 2011, pp.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, Turkey, 12 October 2011 - 15 January 2016, pp.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, Turkey, 13 - 15 July 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, Turkey, 13 - 15 May 2009
- XLV. **Şavak Tulum Peynirinde Listeria monocytogenes'xx in Yaşamı ve Aside Adaptasyonu**  
DİKİCİ A., ÇALICIOĞLU M.  
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 13 - 15 May 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, Turkey, 13 - 15 September 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, Turkey, 13 - 15 September 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, Turkey, 13 - 15 September 2006
- XLIX. **Potasyum Sorbatın Çökeleğin Raf Ömrüne Etkisi**  
ÖKSÜZTEPE G., PATIR B., DİKİCİ A., şeker p., ÇALICIOĞLU M.  
2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 13 - 15 September 2006
- L. **Elazığ Bölgesinde Tüketime Sunulan Açık Ayranlar ve Orjinal Ambalajlı Ayranların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesi**  
PATIR B., ÖKSÜZTEPE G., şeker p., DİKİCİ A.

2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 13 - 15 September 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, Turkey, 8 - 10 September 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, Turkey, 8 - 10 September 2004

## Supported Projects

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

## Metrics

Publication: 99

Citation (Scopus): 576

H-Index (Scopus): 14

## Non Academic Experience

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