

Öğr.Gör. UĞUR GÖĞÜŞ

Kişisel Bilgiler

E-posta: gugur@metu.edu.tr

Web: <https://avesis.metu.edu.tr/gugur>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Türkiye 1981 - 1986

Yaptığı Tezler

Doktora, Farklı yöntemlerle chlortetracycline ve oxytetracycline uygulamanın kuzu etlerinin muhafazası süresince kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerine etkisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 1995

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Elektronik Ve Otomasyon Bölümü, 1994 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, Elektronik Ve Otomasyon Bölümü, 1994 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of Pressurization on Some Contamination Flora in Beef Pate**
GÖĞÜŞ U.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.77, sa.10, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **n-3 Omega fatty acids: a review of current knowledge**
GÖĞÜŞ U., Smith C.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.3, ss.417-436, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **A comparative study on the effects of glucose monohydrate, hot water, and sodium pyrophosphate on quality parameters and microbial flora of deboned and matured brisket**
Goegues U., BOZOĞLU F., Alpas H.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.72, sa.7, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Comparative effects of lactic acid, nisin, coating combined and alone applications on some postmortem quality criteria of refrigerated Sardina pilchardus**
Gogus U., Bozoglu F., Yurdugul S.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.29, sa.6, ss.658-671, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **The effects of nisin, oil-wax coating and yogurt on the quality of refrigerated chicken meat**
Gogus U., Bozoglu F., Yurdugul S.
FOOD CONTROL, cilt.15, sa.7, ss.537-542, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- VI. **Effect of various antibiotic applications on some chemical, microbial and physical properties of lamb**
Gogus U., Basol M., Sahin E.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.23, sa.2, ss.217-224, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Methods of antibiotic applications as related to microbial quality of lamb by PCA and bioluminescence**
Basol M., Gogus U.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.61, sa.2, ss.348-350, 1996 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Sağlık için Doğru Gıda**
GÖĞÜŞ U.
Pelikan Yayıncılık, Ankara, 2015
- II. **A Fundamental Guide for a Healthy Lifestyle and Nutrition**
GÖĞÜŞ U.
AuthorHouse, Bloomington-Indiana, 2011
- III. **Kansere Karşı Gıda Rehberi**
GÖĞÜŞ U.
Pelikan Yayıncılık, Ankara, 2008
- IV. **Sağlıklı Yaşam için Gıdalarla Detoks**
GÖĞÜŞ U.
Pelikan Yayıncılık, Ankara, 2006
- V. **Doğru Gıda Doğru Yaşam Doğru Mutfak**
GÖĞÜŞ U.
Pelikan Yayıncılık, Ankara, 2004
- VI. **Mutluluğa Doğru Gıda Spor ve Sağlık**
GÖĞÜŞ U.
Pelikan Yayıncılık, Ankara, 2003
- VII. **Besin Hijyeni ve Teknolojisi/Et Ürünleri Teknolojisi/Gıda Güvenliği**
GÖĞÜŞ U.
Et ve Kalite, UĞUR GÖĞÜŞ, Editör, Hacettepe Tıp & Teknik, Ankara, ss.1-297, 2001

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Map for drug and food in cancer nutrition**
GÖĞÜŞ U.
3rd European Food Safety & Standards Conference, Valencia, İspanya, 24 - 25 Ekim 2016, cilt.7, ss.27
- II. **Antiaging in Food Origin**
GÖĞÜŞ U.
Dubai Congress on Anti-Aging & Aesthetic Medicine, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 07 Kasım 2008 - 09 Ekim 2007
- III. **Global Warming in Food Origin and Health Concern**
GÖĞÜŞ U.
14th World Congress of Food Science and Technology, Shanghai, Çin, 19 - 23 Ekim 2008, ss.114
- IV. **Alcohol and Health Is it an antioxidant or a poison**
GÖĞÜŞ U.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2007
- V. **Shellfish Poisoning Matters**
GÖĞÜŞ U.

48.Arbeitstagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Bavaria/Garmisch-Partenkirchen, 25 - 28 Eylül 2007

- VI. **The effects of nisin oil wax coating and yoghurt on the quality of refrigerated chicken meat**
GÖĞÜŞ U., BOZOĞLU T. F. , YURDUGÜL S.
1st International Chester Food Science & Technology Conference, Chestermere, Kanada, 10 - 13 Nisan 2007, ss.21
- VII. **A comparative study as related to the effects of various fumed and cured tongue productions on some quality criteria of beef tongue**
GÖĞÜŞ U., SUBAŞI S. A. , BAŞOL M. S.
Third Congress of Macedonian Microbiologists with International Participation, Ohrid, Makedonya, 17 - 20 Mayıs 2006, cilt.60, ss.52
- VIII. **n 3 Omega the miracles of today s nutrition What about future**
GÖĞÜŞ U.
International Conference on Food Science and Technology VI-South China University of Technology, Guangzhou, China, Guangzhou, Çin, 8 - 10 Kasım 2005, cilt.47, ss.124
- IX. **Effects of lactic acid nisin and coating on some quality criteria of refrigerated Sardina pilchardus**
GÖĞÜŞ U., BOZOĞLU T. F. , YURDUGÜL S.
Food Innovations for an Expanding Europe, Varşova, Polonya, 27 - 29 Ekim 2004, ss.54
- X. **A comparative study as related to the effects of glucose monohydrate hot water and sodium pyrophosphate on some quality criteria of deboned and matured brisket**
GÖĞÜŞ U., BOZOĞLU T. F. , ALPAS H.
International Association for Food Protection, 92nd Annual Meeting, Baltimore/Maryland, Amerika Birleşik Devletleri, 14 - 17 Ağustos 2005, ss.170

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):202

h-indeksi (WOS):3