

ÖZGEÇMİŞ

- 1. Adı Soyadı** : Özer Ergün
- 2. Doğum Tarihi** : 05.12.1955
- 3. Unvanı** : Prof. Dr.
- 4. Öğrenim Durumu** :

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Veteriner	İstanbul Üniversitesi	1977
Y. Lisans	-	-	-
Doktora	Besin Hijyeni ve Teknolojisi	Münih Ludwig Maximilian Üniversitesi	1984

İletişim Bilgileri : ozer.ergun@istun.edu.tr

5. Akademik Unvanlar

Doçentlik Tarihi : Kasım-1987
Profesörlük Tarihi : Aralık-1993

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

- 1- Ülkemizde tüketime sunulan yerli ve ithal bebek mamalarının genel mikrobiyolojik kaliteleri ve bazı patojenlerin varlığı yönünden incelenmesi .
A Study in general and microbiological qualities of local and imported infant food formulae presented for consumption in our country and investigation for the presence of certain pathogens - **1992, Füsün Ergün**
- 2- Broyler`lerde aflatoksin B1`in kas ve karaciğer dokusu üzerine olan olumsuz etkilerinin yeme selenyum katkısı ile önlenmesi üzerine bir araştırma - An in vestigation about the negative effects of aflatoxin B1 on muscle and liver tissues of broilers and these prevention of addition with selenium in to the animal feed. **1996, Mahmut BİLGİÇ**
- 3- Piyasada satışa sunulan çeşitli baharatın bazı patojenler ve genel mikrobiyolojik kriterler yönünden incelenmesi. The Research on the microbiological quality of several kinds of spices that were marketed in Istanbul- **1998, Yasemin ÜNER**

- 4- İstanbul'da Satışa Sunulan Ruminant Karaciğer ve Böbreklerinde HPLC Yönetimiyle Benzimidazol Grubu Antelmentik Kalıntılarının Araştırılması -**2003, Emine ÜNVERMİŞ**
- 5- Piyasada satışa sunulan dondurulmuş pizzaların mikrobiyolojik kaliteleri.-**2018, Osman Can ASLAN**

6.2. Doktora Tezleri

- 1- İstanbul piyasasında tüketime sunulan türk tipi beyaz peynir ve kaşar peynirinde Yersinia enterocoliticanın varlığı Zur vorkommen von Yersinia enterocolitica in einigen kaesesorten in umgebung von İstanbul -**1991, Emrullah Sağun**
- 2- İstanbul bölgesi hayvansal kökenli Gıda işletmelerinde gıda güvenliği ve çevre hijyeni.-**1993, Engin CİVAN**
- 3- Ülkemizde tüketime sunulan çeşitli hazır gıdalarda Bacillus Cereus'un varlığı ve önemi Presence and importance of Bacillus Cereus in some ready-to-eat and ready-to-cook foods consumed in Turkey- **1994, Harun Aksu**
- 4- Beyaz peynir üretiminde nitrat-nitrit tuzlarının kullanılması ve kalıntı düzeyleri üzerine araştırmalar. The Use of nitrate-nitrite salts in white cheese production and investigations on their residue levels – **1994, Nurşen BAYRAKTAR**
- 5- İstanbul piyasasında satışa sunulan çeşitli kanatlı eti ve ürünlerinde Camylobacter Jejuni'nin varlığı üzerine araştırmalar. Investing on the presence of Campylobacter Jejuni in the various poultry meat and products marketing in İstanbul – **1996, Davod Ghalehkefa Dizgah**
- 6- Türk tipi dana jambonların üretiminde sodyum difosfat ve sodyum kazeinatın çeşitli kombinasyonlarda ürünün bazı fiziksel, kimyasal ve organoleptik özellikleri. The Use of varying ratios of sodium diphosphate and sodium caseinate in Turkish type cattle ham production and theirs effects on some physical, chemical and organoleptic properties- **1997, Özlem Erdoğan TURGAY**
- 7- Ülkemiz karasularından avlanan bazı kabuklu su ürünlerinde paralytic shellfish poisoning (PSP) ve diarrhetic shellfish poisoning (DSP) toksin kalıntılarının araştırılması .Investigation of toxic remnants for paralytic shellfish poisoning (PSP) and diarrhetic shellfish poisoning (DSP) toxins in some shellfishes caught in our country seas-**1998, Ayşegül ERYİĞİT**
- 8- Çeşitli Sığır Irklarımıza ait Karkaslarda Kemik ve Büyük Parça Kısımlarının Oranları Üzerine Araştırmalar. **1998, Ahmet Yücesan**
- 9- İstanbul'daki Su İstasyonlarında Satışa Sunulan İçme Sularının Genel Hijyen Kriterleri ve Bazı Patojenler Yönünden İncelenmesi- **1999,Fusun ERGÜN**
- 10- Sucukların raf ömrünü uzatmakta kullanılan katkılarla bilimsel denemeler.-**2002, Hülya Günay**

- 11- Yoğurtların muhafaza süreleri üzerine denemeler-**2002,Sema SANDIKÇI**
- 12- Kefir Kültürü ile Fermente Sucuk Üretimi – **2007, Beyza ULUSOY**
- 13- Küçükbaş hayvan karkaslarına Uygulanan Düşük Voltaj Elektrik Stimülasyonun Et Kalitesi Üzerine Etkisi- **2007,Tolga KAHRAMAN**
- 14- Piyasada Satışa Sunulan Taze Kanatlı Eti Preparatlarının Son Kullanma Tarihlerinde Duyusal ve Genel Mikrobiyolojik Kaliteleri- **2008, A.Gülin SEZEN**
- 15- Farklı modifiye atmosfer paketlenme uygulamalarının devekuşu etinin mikrobiyolojik kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi- **2009, Enver Barış BİNGÖL**
- 16- Piyasada satışa sunulan çeşitli bebek mamalarında pastörize sütlerde Enterbacter sakazakii'nin varlığı -**2012, Burcu ÇAKMAK**
- 17- Piyasada Satışa Sunulan Kaynak Suları ve Doğal Mineralli Sularda Ağır Metal Kalıntılarının Araştırılması- **2014, Meryem AKHAN**
- 18- İstanbul'da Alışveriş Merkezlerindeki restoranların gıda güvenliği ve önemli hijyen kriterleri yönünden incelenmesi-**2016, Sinan TAŞKIR**
- 19- İstanbul'da Beyoğlu ilçesinde faaliyet gösteren toplu tüketim yerlerinin gıda güvenliği yönünden incelenmesi.-**2018, Hakan TABAK**

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler (SCI,SSCI,Arts and Humanities)

1. **Ergün,Ö.:** Wirkung freier Fettsäuren in vitro auf einige milchwirtschaftlich relevante Bakterien. Milchwissenschaft 40, (9), (1985).
2. **Ergün,Ö.:** A study on the determination of mix of cow milk by the test of enzyme immunological sandwich-EIA in goat and sheep cheese samples marketed in Munich. J.Dairy Sc. Abst. 600, (1), (1994).
3. Aksu,H., **Ergün,Ö.:** Presence and Importance of B.cereus in Some Ready-to-Eat and Ready-to-Cook Foods consumed in Turkey. World Congress on Food Hyg. 3, 321 (1997)
4. Aksu,H., Bostan,K., **Ergün,Ö.:** Incidence of B.cereus in processed Spices and Herbs Sold in İstanbul, Turkey World Congress of Food Hyg. 3, 245 (1997).

5. Erdoğan, Ö., **Ergün, Ö.**, The Use of Varying Ratios of Sodium diphosphate and Sodium Caseinate in Turkish Type Cattle Ham Product And Their Effects on Some Organoleptic Properties. *Fleischwirtschaft International* 1. 23-25(1999)
6. Erdoğan, Ö.T., Çetin, Ö., **Ergün, Ö.** : A Study on Metabolic and Antimicrobial Activities of *Pediococcus pentosaceus* Isolated from Fermented Sausage. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 5(5):594-596. (2002)
7. H.Aksu, Ö.Çetin, ö.Arun, **Ö.Ergün**: Determination of tetracyclin and streptomycin residues by means of ELISA in pasteurized and UHT- sterilized milk. *Medycyna Wet.*60(11),1171, 2004
8. Ünvermiş, E., Çolak, H., Tümer, İ., **Ergün, Ö.**, "A study on Benzimidazole Anthelmintic residues in ruminant liver and kidneys by HPLC", *Medycyna Weterynaryjna*, 61(4), 398-400 (2005)
9. Bostan, K., Cetin, O., **Ergun, Ö.**, "The presence of verotoksinogenic E.coli in some food", *Veterinarski Glasnik*, 59, 345-502, 2005
10. Colak, H., Aydın, A., Nazli, B., **Ergun, Ö.**, "Detection of presence of cow's milk in sheep's cheeses by immunochromatography", *Food Control*, 17, 905–908 (2006).
11. Colak, H., Hampikyan, H., Ulusoy, B., **Ergun, O.**, "Comparison of a Competitive ELISA with an HPLC Method for the Determination of Aflatoxin M1 in Turkish White, Kasar and Tulum Cheeses", *European Food Research and Technology*, 223, 719-723 (2006).
12. A.Aydın, B.H. Ulusoy, **Ö.Ergün** : A Survey on Heat_ Resistant Moulds in Milk, Milk Products and Fruit Juices that Applied Heat Treatment. *Archiv für Lebensmittelhygiene*56, 58-61 (2005).
13. Tolga KAHRAMAN ., **Ö.ERGÜN** Effects of Electrical Stunning and Electrical Stimulation on Kivircik Carcass Quality. *Journal of the Faculty of Veterinary Medicine, University of Kafkas*, 15 (3) 461-464, 2009
14. Nazlı B., Çetin Ö., Bingöl E.B., Kahraman T., **Ergün Ö.**, "Effects Of High Voltage Electrical Stimulation On Meat Quality Of Beef Carcasses", *JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES*, vol.9, pp.556-560, 2010
15. Çetin Ö., Bingöl E.B., Çolak Üzüm H., **Ergün Ö.**, Demir C., "The Microbiological, Serological And Chemical Qualities Of Mincemeat Marketed In İstanbul", *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, vol.34, pp.407-412, 2010
16. Bingöl E.B., **Ergün Ö.**, "Effects Of Modified Atmosphere Packaging On The Microbiological Quality And Shelf Life Of Ostrich Meat", *MEAT SCIENCE*, vol.88, pp.774-785, 2011
17. Bingöl E.B., Çolak Üzüm H., Çetin Ö., Nazlı B., **Ergün Ö.**, "Combined Effect Of Electrical Stimulation And High-Oxygen Modified Atmosphere Packaging On The Sensorial Characteristics And Shelf-Life Of Low-Fat Turkish Type Meatballs (Kofte)", *JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES*, vol.11, pp.3687-3696, 2012

18. Bingöl E.B., Çolak Üzüm H., Çetin Ö., Kahraman T., Hampikyan H., **Ergün Ö.**, "Effects Of High-Oxygen Modified Atmosphere Packaging On The Microbiological Quality And Shelf Life Of Tekirdag Kofte - A Turkish Type Meatball", JOURNAL OF ANIMAL AND VETERINARY ADVANCES, vol.11, pp.3148-3155, 2012
19. Bingöl E.B., Dümen E., Kahraman T., Akhan M., İssa G., **Ergün Ö.**, "Prevalence Of Salmonella Spp., Listeria Monocytogenes And Escherichia Coli O157 In Meat And Meat Products Consumed In Istanbul", Medycyna Weterynaryjna, vol.69, pp.488-491, 2013
20. Çetin Ö., Bingöl E.B., Civan E., Turgay S.İ., **Ergün Ö.**, "Identification of animal species and foreign tissues in ready-to-sell fresh processed meat products", ACTA ALIMENTARIA, vol.45, pp.198-205, 2016

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

- 1- 1. Aksu,H., **Ergün,Ö.**: Presence and Importance of B.cereus in Some Ready-to-Eat and Ready-to-Cook Foods consumed in Turkey. World Congress on Food Hyg. 3, 321 (1997)
- 2- Aksu,H., Bostan,K., **Ergün,Ö.**: Incidence of B.cereus in processed Spices and Herbs Sold in İstanbul, Turkey World Congress of Food Hyg. 3, 245 (1997).
3. KAHRAMAN, T., NAZLI, B., **ERGÜN, Ö.**, "Effects of electrical stunning on meat quality of Daglic breed lambs", The 5th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of the Ludwig-Maximilians Universitat München & T.C. Istanbul University, 48, 5-6 October, Istanbul, Turkey, 2006
4. Bingöl E.B., Çetin Ö., **Ergün Ö.**, "The Microbiological, Serological and Some Chemical Quality of Mince Meat Marketed in Istanbul", The 15th Congress of Mediterranean Federation for Health and Production of Ruminants, Abstract 133, Kuşadası-TÜRKİYE, 15-19 Mayıs 2007
5. Nazlı B., **Ergün Ö.**, Çetin Ö., Bingöl E.B., Kahraman T., "Effects of High Voltage Electrical Stimulation on the Quality of Beef Carcasses", 6th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of T.C.Istanbul University & Ludwig-Maximilians Universitat München, ALMANYA, 10-11 Nisan 2008
6. Bingöl E.B., **Ergün Ö.**, "Effects of Modified Atmosphere Packaging (MAP) on the Microbiological Quality and Shelf Life of Ostrich Meat", 7th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of the Ludwig-Maximilians Universitat München & T.C.Istanbul University, İSTANBUL, TÜRKİYE, 7-8 Ekim 2010, pp.17-17
7. Bingöl E.B., Çetin Ö., Nazlı B., **Ergün Ö.**, "Effects Of Electrical Stimulation And Modified Atmosphere Packaging On The Sensorial Characteristics And Shelf-Life Of Turkish Type Meatballs (Kofte)", 7th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of the Ludwig-Maximilians Universitat München & T.C.Istanbul University, TÜRKİYE, 7-8 Ekim 2010, pp.44-44

8. **Ergün Ö.**, Dümen E., Bingöl E.B., Kahraman T., "Prevalence of Salmonella spp., Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157 In meat and meat products consumed in Istanbul", 8th Joint Scientific Symposium of Veterinary Faculties of T.C. Istanbul University & Ludwig-Maximilians Universität München, Münih, ALMANYA, 9-12 Nisan 2013, pp.31-32

9. Bingöl E.B., Dümen E., Kahraman T., Akhan M., İssa G., **Ergün Ö.**, "Prevalence Of Salmonella Spp., Listeria Monocytogenes And Escherichia Coli O157 In Meat And Meat Products Consumed In Istanbul", International VETistanbul Group Congress, İSTANBUL, TÜRKİYE, 28-30 Nisan 2014, pp.94-94

10. Hampikyan H., Bingöl E.B., Çetin Ö., Çolak H., Kahraman T., **Ergün Ö.**, "Effects of high-oxygen modified atmosphere packaging on the microbiological quality and shelf life of Tekirdag kofte - A Turkish type meatball", International VetIstanbul Group Congress 2015, St.Petersburg, RUSYA, 7-9 Nisan 2015, pp.628-628

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

21. **Ergün,Ö.**: Sütte ELISA testi ile aflotoksin M1 tespiti. Pendik Hayv. Hast. Mrk. Arşt.Enst. Drg., 18(1-27), 60-65. (1986-1987).
22. **Ergün,Ö.**, Bostan.K., Gökçe.R., Bayraktar.N.: Sütte hidrojen peroksit kullanılması. Pendik Hayv. Hast. Mrk. Arşt.Enst. Drg., 18 (1-2), (1986-1987).
23. **Ergün,Ö.**: Nachweiss von Aflotoksin B1 mit ELISA test in Kaese. T.Vet.Hek.Derg. 1 (3), 1989.
24. İnal.T., **Ergün,Ö.**, Nazlı.B.: Peynir üretiminde kullanılan Lab Fermentinin elde edilme yolları. Pendik Hayv. Hast. Merk. Arşt. Enst. Derg. 20 (1) 102-112 (1989).
25. İnal.T., **Ergün,Ö.**: Stafilakoklardan ileri gelen gıda zehirlenmelerinin teşhisinde stafilokok enterotoksinlerinin önemi. T. Mikrobiyoloji Cem. Derg.19(3), 1989.
26. **Ergün,Ö.**, Bayraktar.N.: Pastörize içme sütünün soğukta depolamada dayanıklılığı üzerine araştırmalar. Pendik Hayv. Hast. Merk. Arşt. Enst. Derg. 20 (2) 95-102 (1989).
27. **Ergün,Ö.**, Bostan.K., Bayraktar.N.: Piyasa yoğurtlarının kimyasal ve bakteriyolojik kaliteleri üzerine araştırmalar. Türk Mikrobiyoloji Cem. Derg., 2 (3-4), 160-165, 1990
28. **Bayraktar.N.**, Nazlı.B., **Ergün,Ö.**: İstanbul bölgesi çiğ sütlerinin mevsimlere göre karşılaştırmalı olarak kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin araştırılması. T. Vet. Hek. Derg. 2 (7), 21-25, 1990
29. **Ergün,Ö.**, Bostan.K., Sağun.E.: Van otlı peynirlerinde mikrobiyolojik kalite ve küf florası. (The microbiological quality and the mould flora of Van Otlı(grassy) cheese). 100.Yıl Üniv.Vet.Fak.Derg.3 (1),(1991)
30. İnal.T., **Ergün,Ö.**, Nazlı.B.: Türkiye'de su ve su ürünlerinin bakteriyel kirlenmesi ve sağlık

açısından yarattığı sorunlar. . T. Mikrobiyoloji Cem. Derg.21(2), 211-218, 1991.

31. **Ergün,Ö.**: Kurutulmuş incirlerde simultane ELISA testi ile Aflatoksin B1 aranması. Kükem Derg. 15(1), 51-55, 1992
32. **Ergün,Ö.**: Kanatlı karacigerlerinde simultane ELISA testi ile Aflatoksin B₁aranması. T.Veteriner Hek. Derg. 4(2), 30-32, (1992).
33. Sağun.E., **Ergün,Ö.**: İstanbul piyasasında tüketime sunulan Türk tipi beyaz ve kaşar peynirlerinde *Yersinia enterocolitica*'nın varlığı. S.Ü. Tıp Fak. Derg. 8 (2), 181-185, (1992).
34. **Ergün,Ö.**: Ülkemizde tüketilen biralarda enzim immunolojik test çubukları metodu ile Zearelanon ve Aflatoksin B₁ kalıntıları yönünden incelenmesi. Gıda Derg., 17(6), 409-412, (1992).
35. **Ergün,Ö.**, Civan E.: İstanbul'da tüketime sunulan ambalajlı, ambalajsız yerli ve ithal dondurmaların genel mikrobiyolojik kaliteleri. Veterinarium Derg. 3 (1), 29-32, (1992).
36. **Ergün,Ö.**, Bilgiç.A.: İçme sütünde chloramphenicol kalıntılarının enzim immunolojik test çubukları metodu ile araştırılması. S.Ü. Tıp Fak.Derg. 8(3), 365-368, (1992)
37. **Ergün,Ö.**, Münihte Tüketime Sunulan peynirlerde İnek Sütü Karışımının Enzim İmmonolojik Sandwich - EIA Testi ile Araştırılması. Gıda Derg. 18 (2) 129-131 (1993)
38. Civan.E., **Ergün,Ö.**, İstanbul Bölgesi Hayvansal Gıda İşletmelerinde İstatistiki Genel Kontrol ve İnceleme Çalışmaları. T.Vet.Hek.Derg. 5 (5), 36-39, (1993).
39. Civan.E., **Ergün,Ö.**, İstanbul Bölgesi Hayvansal Gıda İşletmelerin Hammaddede, Katkı Maddesi ve Son Ürünlerinde Mikrobiyolojik Kalite. Y.Y.Üniv.Vet.Fak. Derg.,4(1), 213-221, (1993)
40. Civan.E., **Ergün,Ö.**, İstanbul Bölgesi Hayvansal Gıda İşletmelerinde Hijyen Uygulamaları ve Mevsimler Arası Farklar. Gıda Derg. 19 (4) 265-269 (1994).
41. Aksu.H., **Ergün,Ö.**, Konserve ve Dondurulmuş Gıdalarda *B.cereus*'un varlığı. (Presence of *Bacillus cereus* in tinned and frozen foods). Veterinarium 5 (1-2) 20-22 (1994).
42. Gökçe.R., Civan.E., **Ergün,Ö.**, İstanbul'daki Kasapların Et, Personel ve Çevre Hijyeni Konusundaki Bilgi Düzeyleri Üzerine İstatistiki Çalışmalar. Veterinarium 5 (1-2) 25-28 (1994).
43. Aksu.H., **Ergün,Ö.**, Hazır Çorbalarda *B.cereus*'un Varlığı. Pendik Vet.Mikr. Derg. 25 (1-2) 77-82 (1994).
44. Gökçe.R., Civan.E., **Ergün,Ö.**, İstanbul Piyasasında Satılan Şişelenmiş Kaynak Sularının Bazı Mikrobiyolojik, Kimyasal ve Fiziksel Kalite Kriterleri Yönünden İncelenmesi. İstanbul ve Civarı Su Kaynakları Sempozyumu Kitabı 147-150 (1995).
45. Aksu.H., **Ergün,Ö.**, Çeşitli Hazır Pasta Ürünlerinde ve Sütlü Tatlılarda *B.cereus*'un Varlığı. Gıda Sanayii. (46) 25-27 (1996).
46. Bayraktar.N., **Ergün,Ö.**, Peynir Üretiminde Nitrat ve Nitrit Tuzlarının Kullanılması, Kalıntıları ve Standartları. Süt Tekn.Derg. 1 (1) 54-56 (1996).
47. Aksu.H., **Ergün,Ö.**, Gıda Maddelerinde *B.cereus*'un Varlığı. Kükem Derg. 19 (2) 41-47 (1996).
48. Sağun.E., **Ergün,Ö.**, Gıdalarda *Yersinia enterocolitica* ve Önemi. Y.Y.Üniv.Vet.Fak.Derg.7 (1-2), 117-120, (1996).

49. Dizgah.D., **Ergün,Ö.**, *Campylobacter jejuni*'nin Gıdalarda Bulunuşu ve İnsan Sağlığına olan Zararları. Y.Y. Üniv. Vet. Fay. Derg.8.122-125 (1997)
50. Dizgah.D., **Ergün,Ö.**, İstanbul Piyasasında Satışa Sunulan Çeşitli Kanatlı Eti ve Ürünlerinde *Campylobacter jejuni*'nin Varlığı Üzerine Araştırmalar. İ.Ü.Vet.Fak.Derg. (1997).
51. Nurşen BAYRAKTAR., Ramazan GÖKÇE., **ERGÜN, Ö**: Gıdalarda Nitrat Nitrit Kalıntıları ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri Y.Y. Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 4(1-2) 95-98. 1998
52. N.BAYRAKTAR., **Özer ERGÜN** ; Piyasada Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerde Nitrat ve Nitrit Kalıntılarının Aranması .The İvestigation of nitrate and nitrite residues in White cheese that are presented in the market consumption. Veterinarium Derg. 1998
53. Füsün ERGÜN., **Özer ERGÜN** İstanbuldaki Su İstasyonlarında Satışa Sunulan İçme Suların Genel Hijyen Kriterleri ve Bazı Patojenler Yönünden İncelenmesi İ.Ü. Veteriner Fakültesi 25 (2) 225-231- 1999
54. Füsün ERGÜN., **Özer ERGÜN** : Ülkemizde Tüketime Sunulan Yerli ve İthal Bebek Mamaların Genel Mikrobiyolojik Kalite Kriterleri ve Bazı Patojenlerin Varlığı Yönünden İncelenmesi İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 25 (1) 57-64, 1999
55. Aksu,H., Bostan,K., Ergün,Ö. Presence of Bacillus cereus in packaged some spices and herbs sold in Istanbul. Pakistan Journal of Biological Science 3(5) : 710-712, 2000.
56. Yasemin ÜNER., Harun AKSU., **Özer ERGÜN** : Baharatın Çeşitli Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 26 (1) 1-10-2000
57. Çetin, Ö., **Ergün,Ö.** Hayvansal Kökenli Gıda Maddelerinde Penisillin Kalıntıları ve Getirdiği Riskler. İ. Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 26(2),: 427-431 (2000).
58. Ahmet YÜCESAN. **Özer ERGÜN** Çeşitli Sığır Irklarımıza ait Karkaslarda Kemik ve Büyük Parça Kısımlarının Oranları Üzerine Araştırmalar. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi (2) 483-487, 2000
59. **Ergün,Ö.**; Aksu,H.; Özgen-Arun,Ö.; Çolak,H. : Ülkemizde satılan bebek ve çocuk mamalarında gıda zehirlenmesine neden olan önemli bazı mikroorganizmaların varlığı üzerine araştırmalar. *Gıda* dergisi, 2002
60. ERDOĞRUL,Ö., ÇETİN.,**ERGÜN Ö.**, Fermente Sucuklarda izole edilen *Pediococcus pentosaceus* suşlarının bazı metabolik ve antimikrobiyal aktiveleri üzerine çalışmalar. İ.Ü.Veteriner Fakültesi Dergisi 28 (1), 294-254 2002
61. ERDOĞRUL Ö., ÇOLAK H., **ERGÜN Ö.**, *Yersinia enterocolitica*'nin Farklı ısı işlemleri kullanılarak üretilen Türk Tipi yoğurtlarda varlığı ve gelişimi İ.Ü.Veteriner Fakültesi Dergisi 28 (2) 277-280 2002
62. **Özer ERGÜN.**, Harun AKSU, Özge ÖZGEN ARUN., Hilal ÇOLAK Ülkemizde Satılan Bebek ve Çocuk Mamalarında Gıda Zehirlenmesine Neden olan Önemli Bazı Mikroorganizmaların Varlığı

Üzerine Araştırmalar , Investigation on Presentation of Some Important Food – Poisoning Microorganism in Baby and Child Infant Food Formulas Gıda (4) 253-257 (2002)

63. Özlem ERDOĞRUL., **Özer ERGÜN** Dana Jambon Üretiminde Sodyum Difosfat ve Sodyum Kazeinatın Çeşitli Kombinasyonlarda Kullanılması ve Bunların Ürünün Bazı Duyusal Olarak Algılanan Fiziksel Özelliklerine ve Bazı Kimyasal özelliklerine Etkileri KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi 7 (2)- 2004
64. Hilal ÇOLAK., Aydın VURAL., **Özer ERGÜN** Uskumru Balıkların (Scomber Scomber) Histamin Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma Harun AKSU., - Gıda ve Yem Bilimi- Teknolojisi 2004
65. ERDOĞRUL, Ö., **ERGÜN, Ö.** ve AYDIN, A., “Değişik pH ve Sıcaklık Değerleri İle Farklı Sodyum Polifosfat ve NaCl Konsantrasyonlarının Yersinia Enterocolitica'nın Üremesi Üzerine Etkileri”, İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 31:1, 41-53 (2005)
66. Özlem ERDOĞRUL., **Özer ERGÜN** Kahramanmaraş Piyasasında Tüketilen Sucukların Bazı Fiziksel, Kimyasal, Duyusal ve Mikrobiyolojik Özellikleri İ.Ü.Veteriner Fakültesi Dergisi 31(1) 55-65, 2005
67. Kamil BOSTAN., Ömer ÇETİN., Serkan BÜYÜKÜNAL., **Özer ERGÜN** İstanbul'da Satışa Sunulan İçme Sütü Örneklerinde Aflatoksin M1 Düzeyleri Üzerine bir Araştırma Gıda ve Yem Bilimi- Teknolojisi 2005
68. Bostan, K., Çetin, Ö., Büyükunal, S.K., **Ergün, Ö.**, “The Presence of Staphylococcus aureus and Staphylococcal Enterotoxin in Ready to Cook Meatballs and White Pickled Cheese”, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 32, 31-39, 2006.
69. Tolga KAHRAMAN., Bülent NAZLI., **Özer ERGÜN** Dalgıç Irkı Koyunlarda Uygulanan Elektrikle Bayılma İşleminin Et Kalitesi Üzerine Etkileri İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 32 (2) 1-10- 2006

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. **ERGÜN, Ö** : Sütte antibiyotik kalıntıları ve tespit metotları (Nachweismethoden von Antibiotikrückstände in der Milch) Türk Alman Günleri. 29-30 Nisan 1993 (Sempozyum) İ.Ü. Veteriner Fakültesi- İSTANBUL
2. **Ergün, Ö** : Zur Untersuchung von Kuhmilch in Schaf und Ziegen- kase aus dem Handel in München durch Sandwich- EIA Test (Münih'te tüketime sunulan koyun ve keçi peynirlerinde inek sütü karışımının enzim immünolojik Sandwich- EIA testi ile araştırılması. Türk Alman Günleri 29-30 Nisan, 1993 (Sempozyum).) İ.Ü.Veteriner Fakültesi- İSTANBUL
3. **Ergün, Ö**, K. Bostan., R. Gökçe: Kanatlı Etlerinin Değerlendirilme Şekilleri Tavukçuluk Sempozyumu, Konya 1995

4. Bingöl E.B., **Ergün Ö.**, "Modifiye Atmosfer Paketlenmiş Devekuşu Etlerinin Renk ve Oksidatif Kararlılığının Raf Ömrü Üzerine Etkisi", 4. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, ANTALYA, TÜRKİYE, 13- 16 Ekim 2011, ss.243-252
5. Bingöl E.B., Çolak H., Çetin Ö., Kahraman T., Hampikyan H., **Ergün Ö.**, "Yüksek Oksijen Konsantrasyonlarıyla Modifiye Atmosfer Paketlemenin Tekirdağ Köftelerinin Mikrobiyolojik Kalitesi Ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, HATAY, TÜRKİYE, 10-12 Ekim 2012
6. Topçuoğlu S., Akkaya E., Bingöl E.B., **Ergün Ö.**, "İstanbul'da tüketime sunulan UHT sütlerin hijyen kalitesi ve bileşenlerinin etiket bilgisine uygunluğu", 14th International Veterinary Medicine Students Scientific Research Congress, İSTANBUL, TÜRKİYE, 3-5 Mayıs 2012, pp.74-75

7.7. Diğer yayınlar

7.7.1 Kitaplar

- 1- Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi. Prof. Dr. Turan İnal. **Doç. Dr. Özer Ergün.** Teknik Yayıncılık, İstanbul,1990
- 2- Süt Hijyeni. **Doç. Dr. Özer Ergün.**1992
- 3- Meyveli Yoğurt Teknolojisi. **Doç. Dr. Özer Ergün.** Ural Ofset İstanbul 1993
- 4- Sağlıklı Gıda, Sağlıklı İnsan. **Prof. Dr. Özer Ergün.** Tüketiciler Yayıncılık, İstanbul, 1998
- 5- Kasaphane Hijyeni. **Prof. Dr. Özer Ergün.** Yrd. Doç. Dr. Ramazan Gökçe. Yrd. Doç. Dr. Ömer Çetin .2010
- 6- Az porsiyon GDO lütfen. **Prof. Dr. Özer Ergün.** Yalın Yayıncılık ,İstanbul. 2010
- 7- Tam porsiyon hijyen lütfen. **Prof. Dr. Özer Ergün .**Yalın Yayıncılık, İstanbul.2015
- 8- Ne yediğini biliyor musun?. **Prof. Dr. Özer Ergün.** 2020 (Yazı aşamasında)

7.7.2 Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan poster sunumlar

1. Yanardağ, R., Özsoy Saçan, Ö., Çolak, H., **Ergün, Ö.**, "Pazı (*Beta vulgaris L. var. cicla*)'nın antibakteriyel etkisi" 18. *Ulusal Kimya Kongresi Bildiri Kitabı*, sayfa 505, 5–9 Temmuz 2004, Kars. (Poster)
2. BİNGOL E.B., ÇOLAK, H., ÇETİN, Ö., KAHRAMAN, T., HAMPİKYAN, H. ve **ERGÜN, Ö.**, "Yüksek oksijen konsantrasyonlarıyla modifiye atmosfer paketlemenin Tekirdağ köftelerinin mikrobiyolojik kalitesi ve raf ömrü üzerine etkisi", Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10-12 Ekim, Hatay, 2012

7.7.3 Derleme yayınlar

70. **Ergün,Ö.:** Serbest yağ asitlerinin süt ve süt ürünlerinin kalitesi üzerine tesiri. Pendik Hayv. Hast. Mrk. Arşt.Enst. Drg., 18(1-2), 92-96 (1986-1987).
71. **Ergün,Ö.:** Süt işletmelerinin genel sağlık ve teknolojik sorunları. İst. Bulaşıcı Hast. Savaş Dern. Derg., Yayın No: (7), (1990).

72. **Ergün,Ö.**: Sağlıklı peynir ve seçimi. Panzehir Derg. 2 (13), 64-65 (1991).
73. **Ergün,Ö.,** Horoz.H.: Sütte antibiyotik kalıntıları ve bunların teşhis metotları. Gıda Derg., 17(3), 203-206, (1992).
74. **Ergün,Ö.**: Süt ve süt ürünlerinde yağ asitleri ile serbest yağ asitlerinin oluşumu, özellikleri ve tespiti. T. Vet. Hek. Derg. 4(2), 46-48, (1992).
75. **Ergün,Ö.**, Gıda Maddelerinde Listeria'lar Bahsine Genel Bakış. Türk Vet.Hek.Derg. 5 (4) 41-45 (1993).
76. **Ergün,Ö.,** Civan.E., İstanbul Bölgesi Çiğ ve Pastörize Sütlerinde Kalite ve Kaliteye Genel Bakış. Türk Vet.Hek.Derg. 5 (1) 44-48 (1993).
77. Civan.E., **Ergün,Ö.**, Hayvansal Gıda Üreten İşletmelerde Hijyen Kuralları. Veterinarium 4 (1) 25-28 (1993).
78. **Ergün,Ö.**, Ülkemizde Yetersiz Beslenme ve Gıda Sorunları Türk Vet.Hek.Derg. 5 (1) 43-45 (1993)
79. **Ergün,Ö.**, Gökçe.R. Gıdalarda Kimyasal Hammadde Kalıntıları, Boyutları ve Getirdiği Riskler. Üretim Dünyası Derg., 1(1), 22-23, (1995)
80. Aksu.H., **Ergün,Ö.**, B.cereus ve Gıda Zehirlenmeleri. Türk Vet.Hek.Derg. 8 (3) 47-49 (1996).
81. Üner.Y., **Ergün,Ö.**, Gıdaların Isıtılmasında Mikrodalga İşleminin Kullanılması ve Tüketici Sağlığına Etkileri. Tüketici Derg. (37) 8-9 (1996).
82. **Özer ERGÜN.**, Ramazan GÖKÇE., Sağlık : Yoğurttta Sık Görülen Hatalar, Nedenleri ve Tedbirleri Van Y.Yıl Üniv.Veteriner Fak. Derg.1998
83. **Özer ERGÜN**, Çikolatanız Çikolata mı? Pastacılık Dergisi S.24.26- 1999
84. **Özer ERGÜN.**, Esra KURT : Çiğ Süt ve Halk Sağlığı . Gıda Dergisi 2000
85. Yasemin ÜNER., Ömer ÇETİN., **Özer ERGÜN** Baharatta Görülen Mikrobiyolojik Kontaminasyonlar . İ.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi 26 (1) 27-34 2000
86. KAHRAMAN, T., NAZLI, B. ve **ERGÜN, Ö.**, "Elektrik stimülasyonunun et kalitesi üzerine etkileri", İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 32 (2), 23–30 (2006).
87. Bingöl E.B., **Ergün Ö.**, "Devekuşu Eti Ve Özellikleri", Akademik Gıda, cilt.10, ss.99-103, 2012

7.7.4 Diğer sunumlar

- 1- **Ö. Ergün.** "Süt işletmelerinin genel sağlık ve teknoloji sorunları." Süt ve Yoğurt Sempozyumu 19 Mart -1990 (Sempozyum).İstanbul Bulaşıcı Hastalıkları savaşı derneği. İ.Ü. Cerrahpaşa Tıp Fakültesi

- 2- **Ö. Ergün.** "Sağlıklı Gıda Eldesi ve Sağlıklı Beslenme"
Haziran 1991 (Konferans). Organizasyon: Malatya Eğitim Vakfı . Malatya Halk Eğitim Salonu
- 3- **Ö. Ergün.** Bursa 2. Uluslararası Gıda Sempozyumu(Oturum başkanlığı)
Organizasyon: Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü. Bursa 1-3 Ekim 1991,
4. **Ö. Ergün.** Gıda Kirlenmesi ve Çevre (Panel)
Çevre Haftası Programı, 16 Kasım 1992 .Organizasyon: Özel Boğaziçi Lisesi. Maslak- İSTANBUL
5. **Ö. Ergün.** Gıdalarla Gelen Tehlikeler, (Konferans)
Organizasyon: Türk Kadınlar Birliği. Üsküdar Belediye Kültür Sarayı 20.11.1992
6. **Ö. Ergün.** Çevre ve Gıda Sağlığı. Panel
.Organizasyon: Fatih Belediyesi. Fatih Belediye Sarayı09.12.1992
7. **Ö. Ergün.** Sağlıklı Çevre – Sağlıklı Gıda. Çevre Korumacılığı Paneli
. Organizasyon: Özel Cent Lisesi ve Çevre Gönüllüleri Derneği. İSTANBUL.13.04.1993.
8. **Ö. Ergün.** Çevre ve Gıda Kirliliği .Panel
Hava, Gıda Kirliliği ve Çevre Paneli.
Organizasyon: Özel Işık Lisesi- Çevre Gönüllüleri Derneği . Ayazağı- İstanbul 10.03.1993
9. **Ö. Ergün.** Gıda Kirlenmesi ve Halk Sağlığı . (Konferans)
Organizasyon: Türk Kadınlar Birliği . Pendik- İSTANBUL 06.05.1993.
10. **Ö. Ergün.** Sağlıklı Gıda eldesi ve Tüketimi. Konferans
Türk Kadınlar Birliği Vakfı Şubesi. Pendik Ocak-1995
11. **Ö. Ergün.** Gümrük Birliğine girerken Türkiye’de gıda sorunları ve yasal düzenlemeler. Panel
Yöneticiliği .Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Oditoryum Salonu 23.03.1995
12. **Ö. Ergün.** Ülkemizde Kurban Kesimleri ve Karşılaşılan Problemler- Panel Yöneticiliği.
İ.Ü. Veteriner Fakültesi Cahit Yalçın Amfisi 04.05.1995
13. **Ö. Ergün.** Gıda üretiminde ve sağlıklı beslenmede etkin faktörler. Seminer
15.Dünya Gıda Günü Seminerleri. İTO konferans Salonu 1995
14. **Ö. Ergün.** Riskli Gıdalar, numune alma ve bozuk gıdaların imhası. Seminer
İstanbul Büyükşehir Belediyesi Daire Başkanlığı Gıda Denetçileri seminer 08-12.01.1996

15. **Ö. Ergün.** Gıdalarda kimyasal madde kalıntıları ve zararları (sempozyum)İSTANBUL 13-16 Kasım1996
16. **Ö. Ergün.** Gıda Kirliliği Konferansı. Konferans
Darüşşüfaka Lisesi , Konferans Salonu, Sarıyer-İstanbul 1997
17. **Ö. Ergün.** Gıda İşletmelerimizin sorunları ve hijyen problemleri (panel)
Tüketiciler Derneği. Swiss Otel-İSTANBUL 08.09.1997

8. Projeler

1. Ülkemizde Satılan Bebek ve Çocuk Mamalarında Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Önemli Bazı Mikroorganizmaların Varlığı Üzerine Araştırmalar". İ.Ü.Rektörlüğü Araştırma Fonu, Proje No:1029/250897, Projede araştırmacı, 1997.
2. Aflatoksin M1 ile Kontamine Çiğ Sütlerden Üretilen Kaşar ve Beyaz Peynirlerde Kalıntı Düzeylerinin ELISA Tekniği ile Araştırılması. İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri, Proje No: 67/15052003, Projede Araştırmacı, 2003.
3. Türk Tipi Fermente Sucuk ve Pastırmanın Uçucu Aroma Bileşenlerinin GC-MS ile Belirlenmesi", İ.Ü. Araştırma Projeleri, Proje No:397/03062005, Projede araştırmacı, 2005.
4. Piyasada satışı sunulan kaynak suları ve mineralli sularda ağır metal kalıntıları ve mikrobiyolojik kalite. İ.Ü. Bap projeleri 2008

9. İdari Görevler

İ.Ü. Veteriner Fak. Yönetim Kurulu üyeliği	1998-2004
İ.Ü. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD. Bşk.	2002- 2008
İ.Ü. Veteriner Fak. Dekanlığı	2004-2005
İ.Ü. Veteriner Fak. Gıda/Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölüm Bşk.	2009-2015
İstanbul Esenyurt Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanlığı	2018-2020
İstanbul Sağlık ve Teknoloji Üniv. Öğretim Üyesi ve vekil Dekanı	01 Eylül 2020-Halen

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

İstanbul Veteriner Hekimler Odası-1988
Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği- 2002

11. Ödüller

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler için aşağıdaki tabloyu doldurunuz.

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2017_2018	Güz	• Gıda Hijyeni	2	0	>100
		• Gıda Güvenliği	2	0	>100
		• Beslenme Kültürü	1	0	10

		<ul style="list-style-type: none">Halk sağlığı ve sanitasyon- Y.Lisans	2	0	2
	İlkbahar	<ul style="list-style-type: none">Süt Hijyeni ve TeknolojisiGıda İşletmelerinde Hijyen UygulamalarıGıda hijyeni- Doktora	2 2 1 4	0 0 0 0	>100 >100 10 4

Not: Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir.