

Dr.Öğr.Üyesi BURCU İREM OMURTAG KORKMAZ

Kişisel Bilgiler

Doğum Yılı: 1984

E-posta: irem.omurtag@marmara.edu.tr

Web: <https://avesis.marmara.edu.tr/irem.omurtag>

Eğitim Bilgileri

Doktora, Veterinaermedizinische Universitaet Wien, Et Hijyeni Ve Teknolojisi Enstitüsü, Avusturya 2009 - 2012

Lisans, Veterinaermedizinische Universitaet Wien, Erasmus Programı İntern Öğrenci Değişimi, Avusturya 2008 - 2008

Lisans, İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Türkiye 2002 - 2008

Yabancı Diller

Almanca, B2 Orta Üstü

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, Risk analytical aspects of the transfer through foods of Campylobacter in various geographical areas, Veterinaermedizinische Universitaet Wien, Et Hijyeni Ve Teknolojisi Enstitüsü, 2012

Araştırma Alanları

Besin Hijyeni ve Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd.Doç.Dr., Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Mesleki Deneyim

Farabi Koordinatörü, Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Mevlana Değişim Programı Koordinatörü, Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Erasmus Koordinatörü, Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Yönetilen Tezler

- Omurtag Korkmaz B. İ. , İstanbul'da satılan tavuk eti ve ürünlerindeki campylobacter türlerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, İ.UÇAR(Öğrenci), 2020
- Omurtag Korkmaz B. İ. , Çocuklarda beslenme alışkanlıklarının ağız-diş sağlığına ve tükürükteki porphyromonas gingivalis ve bifidobacterium türleri üzerine etkilerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, A.YİĞİT(Öğrenci), 2019
- Omurtag Korkmaz B. İ. , Okul çağındaki çocuklarda beslenme alışkanlıklarının ağız-diş sağlığı ve ağız florasındaki lactobacillus türleri üzerine etkilerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, D.KARĞIN(Öğrenci), 2018
- Omurtag Korkmaz B. İ. , Satışa sunulan bazı bitki ve meyve çaylarının paket ve açık formlarının mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, G.ÖĞREN(Öğrenci), 2018
- Omurtag Korkmaz B. İ. , Lepidium meyenii tozu ve propolis ekstraktı ilave edilerek fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş yoğurt üretilmesi, Yüksek Lisans, C.BİLİCİ(Öğrenci), 2017
- Omurtag Korkmaz B. İ. , Sokakta satılan gıdaların mikrobiyolojik açıdan incelenmesi ve halk sağlığı açısından değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, M.YÜCE(Öğrenci), 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Sensory, pH, syneresis, water-holding capacity, and microbiological changes in homemade yogurt prepared with maca (Lepidium meyenii) powder and propolis extract**
Korkmaz I. O. , Bilici C., Korkmaz S.
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.23, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Microbiological quality and portion analyses of doner sandwiches**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , RAYAMAN E., RAYAMAN P., SOYOĞUL GÜRER Ü.
Fleischwirtschaft, cilt.98, ss.98-101, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Effect of Maca (Lepidium meyenii) powder dietary supplementation on performance, egg quality, yolk cholesterol, serum parameters and antioxidant status of laying hens in the post-peak period**
Korkmaz S., Eseceli H., Korkmaz I. O. , Bilal T.
EUROPEAN POULTRY SCIENCE, cilt.80, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **OCCURRENCE OF FUMONISINS B-1 AND B-2 IN HOMEMADE MEDICINAL PLANTS: EXPOSURE ASSESSMENT IN NORTHERN TURKEY**
Soyogul U. G. , Korkmaz I. O. , Dumlu M. U. , Omurtag G. Z.
ACTA ALIMENTARIA, cilt.45, sa.1, ss.54-60, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Demographic/socio-economic factors and dietary habits determining consumer exposure to foodborne bacterial hazards in Turkey through the consumption of meat**
OMURTAG B. İ. , PAULSEN P., HILBERT F., SMULDERS F. J.
FOOD SECURITY, cilt.5, sa.1, ss.103-115, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **The risk of transfer of foodborne bacterial hazards in Turkey through the consumption of meat; risk ranking of muscle foods with the potential to transfer Campylobacter spp.**
OMURTAG B. İ. , PAULSEN P., HILBERT F., SMULDERS F. J.
FOOD SECURITY, cilt.5, sa.1, ss.117-127, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Microbiological condition of chicken doner kebab sold in Vienna, Austria**
OMURTAG B. İ. , Smulders F. J. M. , Hilbert F., Paulsen P.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.63, sa.5, ss.142-146, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Microbial ecology on poultry carcasses along the production line**
Smulders F. J. M. , Gleisz B., Sofka D., Sacher A., OMURTAG B. İ. , Paulsen P., Hilbert F.
ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, cilt.62, sa.5, ss.170-174, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **Simple media and conditions for inter laboratory transport of Campylobacter jejuni isolates**
OMURTAG B. İ. , Aydin F., Paulsen P., Hilbert F., JM Smulders F.
Veterinary Quarterly, cilt.31, ss.73-75, 2011 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Lesions in thighs from hunted Brown Hares (Lepus europaeus) and microflora under vacuum-packaging storage**
Fettinger V., Smulders F. J. M. , Lazar P., OMURTAG B. İ. , Paulsen P.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of enteral nutrition products for Mesophilic Aerobic Bacteria and Cronobacter sakazakii contamination**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , aydın a., kılıç n.
Food and Health, cilt.7, sa.1, ss.39-44, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Assessment of Salmonella spp. and Mold-Yeast Contamination in Packaged and Unpackaged Spices**
İSLAMOĞLU A. H. , OMURTAG KORKMAZ B. İ.
ACTA Pharmaceutica Scientia, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Microbial Evaluation of Turkish Herbal Teas Before and After Infusion**
Akduman G., Omurtag Korkmaz B. İ.
Journal of Food Quality and Hazards Control, cilt.7, ss.170-174, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **Microbiological risks and portion analyse of stuffed mussels sold in İstanbul**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , korkmaz s., yüce m., SOYOĞUL GÜRER Ü.
Van Veterinary Journal, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Analysis of nutritional contents, microbiological contamination and presence of aflatoxins in unpacked feeds sold for pet-birds in Istanbul**
KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ. , AKSAKAL D. H. , BİLAL T.
Eurasian Journal Veterinary Science, cilt.33, ss.222-227, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Microbiological quality and portion analyses of the beef and chicken döner sandwiches sold in Istanbul**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , RAYAMAN E., RAYAMAN P., SOYOĞUL GÜRER Ü.
FLEISCHWIRTSCHAFT international, cilt.32, ss.46-49, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Tüketicilerin Gıda Etiketlerine Yönelik Tutum ve Davranışları**
Güneş F. E. , Aktaç Ş., Omurtag B. İ.
Akademik Gıda / Academic Food Journal, cilt.12, ss.30-37, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Besinlerde Küflerin Oluşturduğu Mikotoksin Sorunu**
OMURTAG B. İ. , OMURTAG G. Z.
Actual Medicine, cilt.21, ss.50-53, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Etin beslenmedeki yeri ve önemi**
OMURTAG B. İ.
Actual Medicine, cilt.21, ss.51-53, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- X. **A note on the microbiological condition of minced meat at retail in Vienna Austria**
HÖCK C., OMURTAG B. İ. , PAULSEN P.
ERNÄHRUNG/NUTRITION, cilt.36, ss.197-201, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Mikroorganizmaların Temel Özellikleri**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , GARGILI KELEŞ A.
Hemşireler için Mikrobiyoloji, Mustafa Altundış, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitapevleri Ltd. Şti., Ankara, ss.13-24, 2020
- II. **Veteriner Halk Sağlığına Genel Bakış**
Omurtag Korkmaz B. İ. , Doğruer Y.
Veteriner Halk Sağlığı, Ziya Gökalp Ceylan, Editör, Türkiye Klinikleri Yayınevi, Ankara, ss.1-7, 2019
- III. **Zoonozlarla Mücadelede Veteriner Halk Sağlığı ve Tek Sağlık**
EREN H., BASKIN A. H. , İNCEBOZ T., ARSOY D., TAŞTAN R., ALP ÇAVUŞ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ. , BABAOĞLU Ü.

T. , Avsever L., Temizyürek A., et al.

İzmir Veteriner Hekimleri Odası Yayınları, İzmir, 2018

IV. Gıda Kaynaklı Paraziter Hastalıklarda Risk Değerlendirmesi

Omurtag Korkmaz B. İ. , Doğruer Y.

Gıda Kaynaklı Paraziter Hastalıklar, Doğruer Yusuf, Editör, Türkiye Klinikleri Yayınevi, Ankara, ss.80-88, 2018

V. Gıda Hijyeni ve Gıda Zehirlenmelerine Karşı Öneriler

OMURTAG B. İ.

Eczacının Başvuru Rehberi, Cengiz Yakıncı, Göknur Aktay, Editör, Türk Eczacıları Birliği Eczacılık Akademisi, Ankara, ss.331-334, 2015

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. Determination of nutritional and microbiological quality of unpacked and unlabeled seed-mixture feeds for pet-birds**
KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ. , AKSAKAL D. H. , BİLAL T.
International Congress on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, 28 - 30 Kasım 2018
- II. Functional Egg: Current Manufacturing Practices and Nutritional Effects**
KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
International congress on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), 28 - 30 Kasım 2018
- III. The Effects of Tuber Root of Maca (Lepidium Meyenii Walp.) Plant on Egg Production And Antioxidant Status of Hens**
KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ. , ESECELİ H., BİLAL T.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, cilt.1, ss.16-18
- IV. Çocuklarda süt ve fermente süt ürünleri tüketim durumuna göre tükürükteki Lactobacillus sp. varlığının incelenmesi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , KARĞIN D., MÜNGAN C., AKYÜZ S. H.
Uluslararası Katılımlı XXXVIII. Türk Mikrobiyoloji Kongresi, Türkiye, 4 - 08 Kasım 2018
- V. Production of Yogurt by Adding the Maca (Lepidium meyenii) Powder and Propolis Extract**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , BİLAL C., KORKMAZ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- VI. ASSESSMENT OF ORAL HEALTH BY "HEALTHY EATING INDEX" IN SCHOOL AGE CHILDREN**
KARĞIN D., MÜNGAN C., AKYÜZ S. H. , OMURTAG KORKMAZ B. İ.
2nd International Conference on Childhood and Adolescence, 25 - 27 Ocak 2018
- VII. Evaluation Of Microbiological Quality Of Packed And Unpacked Herbal And Fruit Tea**
ÖĞREN G., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
4th World Congress and Expo on Applied Microbiology, Madrid, İspanya, 29 Kasım - 01 Aralık 2017
- VIII. Yoğurtlarda Maca Lepidium meyenii tozu ve propolis kullanımının etkilerinin değerlendirilmesi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , BİLAL C.
Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Doğal Katkılar, Fonksiyonel Bileşenler ve Sağlık Mükemmeliyet Merkezi, İstanbul, Türkiye, 28 Ekim 2016
- IX. Sokakta satılan midye dolmaların mikrobiyolojik açıdan incelenmesi ve porsiyon analizi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , YÜCE M., KORKMAZ S.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- X. İSTANBUL DA AÇIKTA SATILAN KUŞ YEMLERİNİN BESİN İÇERİĞİ MİKROBİYOLOJİK KONTAMİNASYON VE AFLATOKSİN VARLIĞI BAKIMINDAN ANALİZİ**
OMURTAG KORKMAZ B. İ. , KORKMAZ S., AKSAKAL D. H. , BİLAL T.
12. Veteriner Hekimleri Mikrobiyoloji Kongresi (Uluslararası Katılımlı), Nevşehir, Türkiye, 30 Ağustos - 02 Eylül 2016
- XI. Bitkisel Gıda Takviyesi Olarak Maca Lepidium Meyenii Bitkisinin Biyoaktif Bileşikleri ve Antioksidan**

Kapasitesi

KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ.

Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Kongresi 2016, Antalya, Türkiye, 14 - 17 Nisan 2016

XII. Kent ve Kırsal Kesimde Tüketilen Türk Hazır Gıdalarında Bakteriyel Kontaminasyon Riski

OMURTAG KORKMAZ B. İ. , KORKMAZ S.

Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Kongresi 2016, Antalya, Türkiye, 14 - 17 Nisan 2016

XIII. Obezitede Gıda Güvenliği nin Yeri

OMURTAG KORKMAZ B. İ.

Ulusal Çocuk, Ergen ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Antalya, Türkiye, 7 - 10 Nisan 2016

XIV. An adapted risk ranking model for estimating the hazard on the exposure to foodborne *Campylobacter sp* on traditional meat dishes of Turkey

OMURTAG KORKMAZ B. İ. , paulsen p., smulders f. j.

TRFOODMICRORISK 2014- 1. Predictive Modelling and Foodborne Microbial Risk Assessment Workshop of Turkey, İstanbul, Türkiye, 11 - 12 Mayıs 2014

Desteklenen Projeler

Bingöl Özakpınar Ö., Omurtag Korkmaz B. İ. , Diğer Ülkelerin Sivil Toplum Kuruluşları Tarafından Desteklenmiş Proje, Implementation and revision of laboratory diagnosis and techniques for foodborne infectious agents , 2019 - 2020
Omurtag Korkmaz B. İ. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çocuklarda Beslenme Alışkanlıklarının Ağız-Diş Sağlığına ve Tükürükteki *Porphyromonas gingivalis* ve *Bifidobacterium* Türleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2018 - 2019

Omurtag Korkmaz B. İ. , Akduman G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Satışa sunulan bazı bitki ve meyve çaylarının paket ve açık formlarının mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, 2017 - 2018

Omurtag Korkmaz B. İ. , Karğın D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Okul Çağı Çocuklarında Beslenme Alışkanlıklarının Ağız-Diş Sağlığı ve Ağız Florasındaki *Lactobacillus* Türleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2017 - 2018
Omurtag Korkmaz B. İ. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, *Lepidium meyenii* tozu ve propolis ekstraktı ilave edilerek fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş yoğurt üretilmesi, 2016 - 2017

Omurtag Korkmaz B. İ. , Yüce M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sokakta satılan gıdaların mikrobiyolojik açıdan incelenmesi ve halk sağlığı açısından değerlendirilmesi, 2015 - 2016

Güneş F. E. , Aktaç Ş., Omurtag Korkmaz B. İ. , İslamoğlu A. H. , Sabuncular G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Beslenme Laboratuvarının Oluşturulması, 2014 - 2015

Omurtag Korkmaz B. İ. , Soyogul Güner Ü., Rayaman E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İstanbul ilinde tüketime hazır ekmek arası dönerlerin mikrobiyolojik yönden incelenmesi ve risk değerlendirmesinin yapılması, 2013 - 2015

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):33

h-indeksi (WOS):4