

Doç. Dr. BURCU İREM OMURTAG KORKMAZ

Kişisel Bilgiler

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

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 13097557690827162658

ORCID: 0000-0001-7918-6212

Publons / Web Of Science ResearcherID: C-3883-2015

ScopusID: 36451314000

Yoksis Araştırmacı ID: 28117

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

Dr. Öğr. Üyesi, Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2014 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Yüksek Lisans

Mikrobiyoloji, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda Biyoteknolojisi, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Lisans

Besin Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022

Tıbbi Biyoloji ve Genetik, Lisans, 2021 - 2022

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Katkı Maddeleri ve Besin Toksisitesi, Lisans, 2021 - 2022

FOOD MICROBIOLOGY, Lisans, 2019 - 2020

MICROBIOLOGY, Lisans, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

Omurtag Korkmaz B. İ., Polifenol Yönünden Zengin Bazı Gıdaların Prebiyotik ve Probiyotik Etkileşiminin İn Vitro Gastrointestinal Sistemde İncelenmesi, Doktora, E.Oğuz(Öğrenci), Devam Ediyor

Omurtag Korkmaz B. İ., Kombu çayının *Campylobacter* sp. üzerine antimikrobiyal etkisinin belirlenmesi ve prediktif mikrobiyoloji yöntemiyle modellenmesi, Yüksek Lisans, H.İÇEN(Öğrenci), Devam Ediyor

Omurtag Korkmaz B. İ., Takviye edici gıda olarak *vaccinium myrtillus* ekstraktının *bacillus subtilis* gelişimi üzerine etkilerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, M.BİLGİN(Öğrenci), 2022

Omurtag Korkmaz B. İ., Isırgan otu (*Urtica dioica* L.) ekstraktının gıda kaynaklı *campylobacter jejuni* üzerine antimikrobiyal aktivitesinin incelenmesi, Yüksek Lisans, H.BANU(Öğrenci), 2022

Omurtag Korkmaz B. İ., *Camellia sinensis* ekstraktının *lactobacillus plantarum* ve *escherichia coli* gelişimi üzerine etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, K.TAŞ(Öğrenci), 2022

Omurtag Korkmaz B. İ., *Campylobacter jejuni* inhibisyonunda minimum ögenol konsantrasyonunun tespit edilerek gıda güvenliği açısından incelenmesi, Doktora, M.GÜRBÜZ(Öğrenci), 2022

Omurtag Korkmaz B. İ., Farklı propolis ekstraktlarının *lactobacillus* SP gelişimi üzerine etkilerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, B.ERYILMAZ(Öğrenci), 2022

Omurtag Korkmaz B. İ., Farklı bal tiplerinin renk sınıflandırmasına göre *staphylococcus aureus* üzerindeki antimikrobiyal etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, S.BAHAR(Öğrenci), 2022

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 Yayınlanan Makaleler

- The antimicrobial effect of eugenol against *Campylobacter jejuni* on experimental raw chicken breast meat model**
Gürbüz M., Ercan A., Omurtag Korkmaz B. İ.
Journal of Food Safety, cilt.44, sa.1, 2024 (SCI-Expanded)
- Microbiology and antimicrobial effects of kombucha, a short overview**

İÇEN H., Corbo M. R., Sinigaglia M., OMURTAG KORKMAZ B. İ., Bevilacqua A.

Food Bioscience, cilt.56, 2023 (SCI-Expanded)

- III. **Investigation of the deoxynivalenol and ochratoxin A levels by high-performance liquid chromatography of cereals sold in the markets in Türkiye**
Şahin S., Eyupoğlu O. E., Yaman M., Doğan T. Ç., Korkmaz B. İ., Omurtag G. Z.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.43, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **The anti-campylobacter activity of eugenol and its potential for poultry meat safety: A review**
GÜRBÜZ M., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
FOOD CHEMISTRY, cilt.394, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **Using Microbial Responses Viewer and a Regression Approach to Assess the Effect of pH, Activity of Water and Temperature on the Survival of Campylobacter spp.**
İÇEN H., Corbo M. R., Sinigaglia M., OMURTAG KORKMAZ B. İ., Bevilacqua A.
FOODS, cilt.11, sa.5, 2022 (SCI-Expanded)
- VI. **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)
- VII. **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)
- VIII. **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-Expanded)
- IX. **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-Expanded)
- X. **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-Expanded)
- XI. **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-Expanded)
- XII. **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-Expanded)
- XIII. **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-Expanded)
- XIV. **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)
- XV. **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.
EUROPEAN JOURNAL OF WILDLIFE RESEARCH, cilt.56, sa.6, ss.943-947, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **In Vitro Vitamin C Equivalent Antioxidant Capacity, Cytotoxicity and Anti-Cancer Activity of Methanolic *Urtica dioica* L. Leaf Extract as a Food Supplement**
KORKMAZ S., Aydın H. B., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
SELÇUK JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD SCIENCES, cilt.37, sa.3, ss.487-504, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Investigation of total aflatoxin in nuts and dried fruits and consumption habits during pregnancy in Türkiye**
AKTAÇ Ş., KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ., CEYLAN T., ÇÖPÜR B., GÜZEY M. N.
NAJFNR, cilt.7, sa.16, ss.11-119, 2023 (Scopus)
- III. **Yumurta Kabuğunun Yapısı ve Mikrobiyal Kontaminasyon Yolları**
Özçevik İ., KORKMAZ S., Omurtag Korkmaz B. İ.
Hayvansal Üretim, cilt.64, sa.1, ss.59-65, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **ANTIBACTERIAL AND ANTIVIRAL ACTIVITIES OF STINGING NETTLE (*URTICA DIOICA* L.) LEAF EXTRACT ON NOROVIRUS AND *CAMPYLOBACTER JEJUNI* AS FOODBORNE PATHOGENS**
Aydın H. B., Korkmaz S., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
JOURNAL OF MICROBIOLOGY BIOTECHNOLOGY AND FOOD SCIENCES, cilt.13, sa.1, 2023 (ESCI)
- V. **Yeşil Kahve Ekstraktı Eklenmiş Ekmeğin Mikrobiyal İçeriğinin Değerlendirilmesi**
KORKMAZ B. İ. O., Çopuroğlu A. N., Korkmaz B., AYDIN A.
Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi, cilt.10, sa.1, ss.17-28, 2023 (Hakemli Dergi)
- VI. **Colour and vitamin C equivalent antioxidant capacity of honey from different origins in Turkey**
Bahar S., KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
ACTA APICOLA BRASILICA, cilt.10, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **The analysis of the effects of propolis products as food supplements on the viability of baby hamster kidney (BHK-21) and murine macrophage (RAW 264.7) cells by spectrophotometric MTT assay**
KORKMAZ S., Parmaksız A., SAİT A., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Journal of advances in vetbio science and techniques, cilt.7, sa.1, ss.45-53, 2022 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Investigation of Nutrition Behaviour, Oral Health and Presence of Salivary Porphyromonas Gingivalis and Bifidobacterium Species of School Children in Istanbul**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., Yiğit A., İSLAMOĞLU A. H., KORKMAZ S., Mungan N. C., Akyüz S.
ASOS Yayınevi, cilt.3, 2022 (Hakemli Dergi)
- IX. **Does eugenol have potential as an anti-campylobacter and antioxidant compound in the food industry and clinical settings?**
Gürbüz M., Korkmaz B. İ., Korkmaz S.
Acta Pharmaceutica Scientia, cilt.60, sa.4, ss.423-436, 2022 (Scopus)
- X. **Evaluation Of Healthy Nutrition Index-2015, Dental Health And Oral Flora Relationship In School-Age Children**
KARĞIN D., OMURTAG KORKMAZ B. İ., Mungan C., AKYÜZ S. H.
Clinical and Experimental Health Sciences, cilt.11, sa.4, ss.642-647, 2021 (ESCI)
- XI. **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 (Hakemli Dergi)
- XII. **Assessment of *Salmonella* spp. and Mold-Yeast Contamination in Packaged and Unpackaged Spices**
İSLAMOĞLU A. H., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
ACTA Pharmaceutica Scientia, cilt.59, ss.207-214, 2021 (Scopus)
- XIII. **The effects of solutions of maca (*Lepidium meyenii*) powder as a food/feed supplement on the viability of murine macrophage cells by digital image analysis**
KORKMAZ S., Parmaksız A., SAİT A., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Journal of Advances in VetBio Science and Techniques, cilt.6, sa.2, ss.116-120, 2021 (Hakemli Dergi)

- XIV. **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 (Scopus)
- XV. **Production stages, microbiological risk and benefits on health of herbal teas**
AKDUMAN G., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Herba Polonica, cilt.66, sa.4, ss.68-78, 2020 (Scopus)
- XVI. **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 (Hakemli Dergi)
- XVII. **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 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Microbiological quality and portion analysis of döner sandwiches**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., RAYAMAN E., RAYAMAN P., SOYOĞUL GÜRER Ü.
FLEISHWIRTSCHAFT international, cilt.3, ss.46-49, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIX. **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.
FLEISHWIRTSCHAFT international, cilt.32, ss.46-49, 2017 (Hakemli Dergi)
- XX. **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 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Besinlerde Küflerin Oluşturduğu Mikotoksin Sorunu**
OMURTAG B. İ., OMURTAG G. Z.
Actual Medicine, cilt.21, ss.50-53, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXII. **Etin beslenmedeki yeri ve önemi**
OMURTAG B. İ.
Actual Medicine, cilt.21, ss.51-53, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- XXIII. **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 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **GIDA KAYNAKLI HASTALIKLARIN HALK SAĞLIĞI AÇISINDAN ÖNEMİ VE KORUNMA YOLLARI**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., KORKMAZ S.
Gıda Mikrobiyolojisi, Osman Erkmn, Editör, Efil Yayınevi-EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Yatırım ve Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.205-218, 2021
- II. **Mikroorganizmaların Temel Özellikleri**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., GARGILI KELEŞ A.
Hemşireler için Mikrobiyoloji, Mustafa Altındiş, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitapevleri Ltd. Şti., Ankara, ss.13-24, 2020
- III. **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
- IV. **Veteriner Halk Sağlığına Genel Bakış**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., DOĞRUER Y.
Veteriner Halk Sağlığı, Ziya Gökalp Ceylan, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.1-7, 2019
- V. **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., BABAÖĞLU Ü. T., Avsever L., Temizyürek A., et al.

İzmir Veteriner Hekimleri Odası Yayınları, İzmir, 2018

VI. 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

VII. Gıda Hijyeni ve Gıda Zehirlenmelerine Karşı Öneriler

OMURTAG B. İ.

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

- I. **Kombu Çayının Campylobacter Sp. Üzerine Muhtemel Antimikrobiyal Etkileri**
İÇEN H., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
7th INTERNATIONAL HEALTH SCIENCE AND LIFE CONGRESS (IHSLC 2024), Burdur, Türkiye, 07 Mart 2024, ss.557
- II. **Farklı geleneksel yöntemlerle mayalanan yoğurtların duysal ve fizikokimyasal özellikleri**
SABUNCULAR G., ÇEBECİ A., OMURTAG KORKMAZ B. İ., Karatay H. N., Yıldız R. G.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 05 Ekim 2023, ss.245-257
- III. **Kızılıcak eklenmiş yulaf sütü ve inek sütü kefirlerinin antioksidan kapasitesi ve duysal özellikleri**
Çelik Z. M., Kundakçı S., Omurtag Korkmaz B. İ., Çetin G., Taşdemir S.
2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin, Türkiye, 06 Ekim 2023, ss.233-244
- IV. **Virucidal Activity Of Xanthan Gum And Carboxymethyl Cellulose As Thickener And Emulsifier Additives In Production Technology**
KORKMAZ S., Parmaksız A., SAİT A., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
20th International Pharmaceutical Technology Symposium - IPTS 2022, Ankara, Türkiye, 21 Şubat 2022, ss.147-148
- V. **Camellia sinensis ekstraktının lactobacillus plantarum ve escherichia coli gelişimi üzerine etkisinin incelenmesi**
Taş K., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Uluslararası Gazi Sağlık Bilimleri Kongresi, Türkiye, 15 Aralık 2021
- VI. **Propolisin probiyotik bakteri gelişimi üzerine etkilerinin incelenmesi**
Eryılmaz B., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Uluslararası Gazi Sağlık Bilimleri Kongresi, Türkiye, 15 Aralık 2021, ss.493
- VII. **Yaban mersininin antimikrobiyal etkisi**
Bilgin M., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
6. ULUSLARARASI BESLENME OBEZİTE VE TOPLUM SAĞLIĞI KONGRESİ, Türkiye, 4 - 05 Aralık 2021, ss.248
- VIII. **Farklı renkteki balların staphylococcus aureus üzerindeki antimikrobiyal etkisi**
Bahar S., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
6. ULUSLARARASI BESLENME OBEZİTE VE TOPLUM SAĞLIĞI KONGRESİ, Türkiye, 4 - 05 Aralık 2021, ss.253
- IX. **İstanbul Piyasası'nda Satışa Sunulan Yer Fıstığı ve Kuru İncir Örneklerinde Toplam Aflatoksin ve Okratoksin A Varlığının Belirlenmesi**
UĞUR H., OMURTAG G. Z., YAMAN M., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
5.Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 19 - 20 Mayıs 2021, ss.605
- X. **Antimicrobial Effects of Stinging Nettle (Urtica dioica L.) Extracts on Campylobacter jejuni**
Aydın H. B., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
International Congress on Biological and Health Sciences, Türkiye, 26 Şubat 2021, ss.381

- XI. **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
- XII. **Functional Egg: Current Manufacturing Practices and Nutraceuical Effects**
KORKMAZ S., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
International congress on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), 28 - 30 Kasım 2018
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **Midye Dolmadaki Mikrobiyolojik Tehlikeler ve Gramaj Analizi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., KORKMAZ S.
6. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 03 Mayıs 2018
- XVI. **Gıda Kaynaklı Hastalıklarda Risk Değerlendirmesi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Ulusal Çevre, Beslenme ve Mikrobiyota Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 Nisan 2018
- XVII. **Production of Yogurt by Adding the Maca (Lepidium meyenii) Powder and Propolis Extract**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., BİLİCİ C., KORKMAZ S.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XVIII. **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
- XIX. **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
- XX. **Fermente Besinler ve Mikrobiyota İlişkisi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Geleneksel Türk Mutfağında Fermente Besinler Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 21 Nisan 2017
- XXI. **Yoğurtlarda Maca Lepidium meyenii tozu ve propolis kullanımının etkilerinin değerlendirilmesi**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., BİLİCİ 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
- XXII. **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
- XXIII. **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
- XXIV. **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
- XXV. **Kent ve Kırsal Kesimde Tüketilen Türk Hazır Gıdalarında Bakteriye Kontaminasyon Riski**

- OMURTAG KORKMAZ B. İ., KORKMAZ S.
Türkiye Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Kongresi 2016, Antalya, Türkiye, 14 - 17 Nisan 2016
- XXVI. **Obezitede Gıda Güvenliği nin Yeri**
OMURTAG KORKMAZ B. İ.
Ulusal Çocuk, Ergen ve Yetişkin Obezitesi Kongresi, Antalya, Türkiye, 7 - 10 Nisan 2016
- XXVII. **Risk factors and assessment of bacterial pathogens in food**
OMURTAG KORKMAZ B. İ.
4th International Meeting on Pharmacy & Pharmaceutical Sciences (IMPPS-4), İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Eylül 2014, ss.46
- XXVIII. **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
- XXIX. **Food safety issues related with consumption of chicken doner in Vienna**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., Paulsen P., Hilbert F., Smulders F.
FoodMicro 2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012
- XXX. **Demographic data and dietary habits in Turkey: Regional differences as a basis for microbiological risk assessment for Turkish meat products**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., Paulsen P., Hilbert F., Smulders F.
FoodMicro 2012, İstanbul, Türkiye, 3 - 07 Eylül 2012
- XXXI. **Examples of risk management and risk communication in the food chain at regional level Learning from mistakes**
Paulsen P., OMURTAG KORKMAZ B. İ.
XIII Food Products Safety and Quality Management, Tatranska Javorina, Slovakya, 24 - 26 Ekim 2011
- XXXII. **Foodborne Campylobacteriosis Risk ranking of foods based on categorial ordinal scales**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., Paulsen P., Smulders F.
XIII Food Products Safety and Quality Management, Tatranska Javorina, Slovakya, 24 - 26 Ekim 2011
- XXXIII. **A model to assess the exposure of consumers to foodborne Campylobacter via typical turkish food**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., Paulsen P., Smulders F.
Hygiene Alimentorum XXXII: Meat and Meat Products – Production, Safety and Quality, Strbske Pleso, Slovakya, 11 - 13 Mayıs 2011
- XXXIV. **Listeria in meat products Legislation consumer concerns and control options**
Paulsen P., OMURTAG KORKMAZ B. İ., Smulders F.
6th European Symposium. Agriculture-Commerce-Cervices, Tatranske Matliare, Slovakya, 23 - 25 Mart 2011
- XXXV. **Campylobacter and Campylobacteriosis in Turkey**
OMURTAG KORKMAZ B. İ., Hilbert F., Paulsen P., Smulders F.
6th European Symposium. Agriculture-Commerce-Cervices, Tatranske Matliare, Slovakya, 23 - 25 Mart 2011

Desteklenen Projeler

Omurtag Korkmaz B. İ., Gürbüz M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Campylobacter jejuni inhibisyonunda minimum ögenol konsantrasyonunun tespit edilerek gıda güvenliği açısından incelenmesi, 2021 - 2023

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., Diğer Ülkelerdeki Özel Organizasyonlar 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-Dış 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., Soyoğul Gürer Ü., Rayaman E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İstanbul ilinde tüketime hazır ekmeek arası dönerlerin mikrobiyolojik yönden incelenmesi ve risk değerlendirmesinin yapılması, 2013 - 2015

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Biyogüvenlik ve Biyoemniyet Derneği (Biosafety and Biosecurity Association-Türkiye), Üye, 2023 - Devam Ediyor , Türkiye

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti-Tek Sağlık Çalışma Grubu, Danışman, 2020 - Devam Ediyor , Türkiye

Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti, Üye, 2015 - Devam Ediyor , Türkiye

İzmir Veteriner Hekimler Odası-Veteriner Halk Sağlığı Çalışma Grubu, Üye, 2011 - Devam Ediyor , Türkiye

Avusturya Veteriner Hekimler Odası, Üye, 2009 - 2012, Avusturya

Metrikler

Yayın: 83

Atıf (WoS): 49

Atıf (Scopus): 127

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6

Akademi Dışı Deneyim

Berga TÜBİTAK Ar-Ge Proje Hazırlama Danışmanlık Şirketi, Projeler Teknik Uzmanı