

AKADEMİK ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Beyza Hatice Ulusoy

2. **Unvanı:** Assoc. Prof. Dr.

3. **Öğrenim Durumu:**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	VETERİNER FAKÜLTESİ	Istanbul-Cerrahpaşa Üniversitesi Veteriner Hekimliği Fakültesi	1995- 2000
Y. Lisans	VETERİNER FAKÜLTESİ	Istanbul-Cerrahpaşa Üniversitesi Veteriner Hekimliği Fakültesi	1995- 2000
Doktora	GIDA HİJTENİ VE TEK. AB.D.	Istanbul-Cerrahpaşa Üniversitesi Veteriner Hekimliği Fakültesi	2001- 2007

4. **Yüksek Lisans / Doktora Tezi**

4.1. **Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışman(lar)ı:---**

4.2. **Doktora Tezi/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı ve Danışman(lar)ı:** Kefir kültürü ile fermente sucuk üretimi / Prof. Dr. Özer Ergün

5. **Akademik Unvanlar:**

Yardımcı doçentlik tarihi: 2007, BEYKENT ÜNİVERSİTESİ/TÜRKİYE

Doçentlik tarihi: 2018, YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ/KKTC

2021 YÖK/TÜRKİYE

Profesörlük tarihi: ----

6. **Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri:**

6.1. **Yüksek lisans tezleri: ---**

6.2. **Doktora tezleri:**

6.2.1. **Şifa Berkan, (2021).** , Kuzey Kıbrıs, Dilekkaya Köyü'ndeki hellim üreticilerinin, gelenekselliğinin korunması yanında, işletmelerin iyileştirilmesi, hijyen uygulamalarının ve üretim kalitelerinin artırılması

6.2.2. **Belachew Bacha Hirpessa, (2017).** , ANTIMICROBIAL RESIDUES AND RESISTANCE IN RAW BEEF AND EVISCERATED POULTRY MEAT: RESIDUES DETECTION, DETERMINATION AND SUSCEPTIBILITY EVALUATION OF ISOLATED STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND CAMPYLOBACTER JEJUNI, (TAMAMLANDI)

6.2.3. **Kefyalew Chirkena Bali**, (2017). INHIBITION OF LISTERIA MONOCYTOGENES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND ESCHERICHIA COLI BY PROBIOTIC DAİRY KEFİR USİNG ARTİFİCİAL INTELLİGENCE BASED MODEL (TAMAMLANDI)

6.2.4. **Wubshet Asnake Metekia**, (2017). , AN EXPERIMENTAL STUDY ON ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTED FROM SPIRULINA PLATENESIS ON FRESH FISH FILLETS, (TAMAMLANDI)

6.2.5. **Fatma Kaya Yıldırım**, (2016). DÖRT OTLU KEFİRİN RAF ÖMRÜ SÜRESİNCE MİKROBİYOLOJİK FİZİKOKİMYASAL VE PROBIYOTİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ (TAMAMLANDI)

6.2.6. **Hafizu İbrahim Kademi**, (2016). , MATHEMATICAL MODELLING OF AFLATOXIN B1 DECONTAMINATION BY INACTIVATED CELLS OF *Lactobacillus rhamnosus* GG IN DRY-CURED MEAT PRODUCTS - A CASE STUDY OF SAMARELLA, (TAMAMLANDI)

6.2.7. HASAN KAMKAM (tez aşamasında)

6.2.8. NAJAT SHIF AMUSSA HAMED Shelf-Life and Microbial Stability of Camel Milk Compared with Cow Milk (tez aşamasında)

6.2.9. KABOLOBARI BARIELNU BORNU. Developing a symbiotic beverage with *Hibiscus sabdariffa* (tez aşamasında)

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI,SSCI, AHCI, ESCI, Scopus)

7.1.1. Darbaz, I., Ulusoy, B. H., Darbaz, T., Hecer, C., & Aslan, S. (2023). The importance of somatic cell count in dairy technology. *Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, 73(2), 75-84.

7.1.2. Halil Doruk Kaynarca, Canan Hecer, Beyza Hatice Ulusoy, Fatma Kaya Yıldırım, Hasan Anıt. Bacteriological enumeration, mycological profile and some physicochemical properties of Samarella (Tsamarella), a sun-dried meat product of Cyprus. *Journal of Food Safety and Food Quality* 74, Heft 1 (2023), Seiten 1–28

7.1.3. Metekia, W. A., & Ulusoy, B. H. (2023). Antimicrobial activity of *Spirulina platensis* extract on total mesophilic and psychophilic bacteria of fresh tilapia fillet. *Scientific Reports*, 13(1), 13081.

7.1.4. Ulusoy BH, Yıldırım FK, Kaynarca DH, Berkan Ş, Kademi HI, Hecer C. Investigation of quality characteristics of industrially produced halloumi cheese. *Ankara Univ Vet Fak Derg*, XX (X), 000-000. DOI: 10.33988/auvfd.1218926.

7.1.5 BH ULUSOY, NS HAMED, FK YILDIRIM (2022) Heat-resistant moulds: Assessment, prevention and their consequences for food safety and public health. Czech Journal of Food Sciences 40 (4)

7.1.6 BH Ulusoy, C Hecer, S Sayiner, F Kaya Yıldırım (2022) Presence of aflatoxins and ochratoxin A in samarella (tsamarella), a traditional dried-cured meat of Cyprus Journal of Food Science and Technology, 1-8

7.1.7 WA Metekia, AG Usman, BH Ulusoy, SI Abba, KC Bali (2022). Artificial intelligence-based approaches for modeling the effects of spirulina growth mediums on total phenolic compounds Saudi Journal of Biological Sciences 29 (2), 1111-1117

7.1.8 WA Metekia, BH Ulusoy, HM Habte-Tsion (2021). Spirulina phenolic compounds: natural food additives with antimicrobial properties. International Food Research Journal 28 (6)

7.1.9 BC Kefyalew, BH Ulusoy, WA Metekia, F Kaya Yıldırım (2021). In vitro probiotic and industrial properties of bacteria isolated from fermented food products. International Food Research Journal 28 (4)

7.1.10. B. Hirpessa Belachew, ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN (2020). Hormones and Hormonal Anabolics: Residues in Animal Source Food, Potential Public Health Impacts, and Methods of Analysis. Journal of Food Quality, 2020, Doi: 10.1155/2020/5065386

7.1.11. ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN, BERKAN ŞİFA (2020). Investigation of Microbiological Hazards in Traditional Halloumi/Hellim Manufacturing Process. Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi, 15(3), 196-206., Doi: 10.17094/ataunivbd.742811

7.1.12. ULUSOY BEYZA HATİCE, Chirkena Kefyalew (2019). Two perspectives of Listeria monocytogenes hazards in dairy products: the prevalence and the antibiotic resistance. Food Quality and Safety, 3, 233-241., Doi: 10.1093/fqsafe/fyz035

7.1.13. KADEMI HAFIZU IBRAHİM, SAAD FAROUK TİJJANİ, ULUSOY BEYZA HATİCE, BABA İSA ABDULLAHI, HECER CANAN (2019). Mathematical model for aflatoxins risk mitigation in food. Journal of Food Engineering, 263, 25-29., Doi: 10.1016/j.jfoodeng.2019.05.030

7.1.14 HECER CANAN, ULUSOY BEYZA HATİCE, BERKAN ŞİFA (2019). Effect of different fermentation conditions on composition of kefir microbiota . International Food Research Journal, 26(2), 401- 409.

7.1.16 KAYNARCA, H. D., HECER, C., & ULUSOY, B. (2019). Mycotoxin hazard in meat and meat products. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 14(1), 90-97.

7.1.17. ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN, YILDIRIM FATMA KAYA (2018). Edible Films and Coatings: A Good Idea From Past to Future Technology. *Journal of Food Technology Research*, 5, 28-33., Doi: 10.18488/journal.58.2018.51.28.33

7.1.18. KADEMI HAFIZU IBRAHİM, ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN (2018). Applications of miniaturized and portable near infrared spectroscopy (NIRS) for inspection and control of meat and meat products. *Food Reviews International*, 35, 1-20., Doi: 10.1080/87559129.2018.1514624

7.1.19. ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN, KAYNARCA HALİL DORUK, BERKAN ŞİFA (2018). Effect of Oregano Essential Oil and Aqueous Oregano Infusion Application on Microbiological Properties of Samarella (Tsamarella), a Traditional Meat Product of Cyprus. *Foods*, 7(43), 1-9., Doi: 10.3390/foods7040043

7.1.20. ULUSOY BEYZA HATİCE, ÇAKMAK BURCU, ÖZTÜRK MUHSİN (2017). Prevalence of Staphylococcal Enterotoxins in Ready-to-Eat Foods Sold in Istanbul. *JOURNAL OF FOOD PROTECTION*, 10(80), 1734-1736.

7.1.21. ULUSOY BEYZA HATİCE, ÇOLAKOĞLU NURDAN (2015). A survey on determination of HACCP knowledge of food handlers in Istanbul food businesses. *Acta Alimentaria*, 44, 1-7., Doi: 10.1556/AAlim.2014.0011

7.1.22. HECER CANAN, ULUSOY BEYZA HATİCE (2011). Microbiological properties of mechanically deboned poultry meat that applied lactic acid acetic acid and sodium lactate. *African Journal of Agricultural Research*, 6(16), 3847-3852.

7.1.23. ÇOLAK ÜZÜM HİLAL, HAMPİKYAN HAMPARSUN, BİNGÖL ENVER BARIŞ, ULUSOY BEYZA HATİCE (2007). Prevalence of *L monocytogenes* and *Salmonella* spp in Tulum cheese . *FOOD CONTROL*, 18(5), 576-579.

7.1.24. ÇOLAK ÜZÜM HİLAL, HAMPİKYAN HAMPARSUN, ULUSOY BEYZA HATİCE, BİNGÖL ENVER BARIŞ (2007). Presence of *Listeria monocytogenes* in Turkish style fermented sausage. *FOOD CONTROL*, 18, 30-32.

7.1.25. ÇOLAK ÜZÜM HİLAL, HAMPIKYAN HAMPARSUN, ULUSOY BEYZA HATİCE, ERGÜN ÖZER (2006). Comparison of a competitive ELISA with an HPLC method for the determination of a atoxin M1 in Turkish White Kasar and Tulum cheeses. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, 223, 719-723.

7.1.26. AYDIN ALİ, ERGÜN ÖZER, ULUSOY BEYZA HATİCE (2005). A survey on heat resistant moulds in heat treated milk milk products and fruit juices . ARCHIV FUR LEBENSMITTELHYGIENE, 56, 49-72.

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.2.1. FK Yıldırım, BH Ulusoy (2022). Investigation of Consumption Preferences of Snail Meat on Northern Cyprus Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology 10 (4), 682-685

7.2.2. BH Ulusoy, FK Yıldırım, C Hecer, Ş Berkan (2021). INVESTIGATION OF HYGIENE INDICATORS AT CONTROL POINTS OF PILOT-SELECTED BUTCHER SHOPS. Carpathian Journal of Food Science & Technology 13 (4)

7.2.3. YILDIRIM FATMA KAYA, ULUSOY BEYZA HATİCE, ERDOĞMUŞ SEMAHAT ZERRİN, HECER CANAN (2020). A Survey Study on Parasite Presence of Edible Wild Terrestrial Snails (Helix pomatia L.) in Northern Cyprus. International Journal of Scientific and Technological Research, 6(9), Doi: 10.7176/JSTR/6-09-02

7.2.4. ASNAKE METEKIA WUBSHET, ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN (2020). One health and One medicine: A review of the literature. Veterinary Medicine and Public Health Journal, 1, Doi: 10.31559/vmph2020.1.3.4

7.2.5. ULUSOY BEYZA HATİCE, ÇOLAK ÜZÜM HİLAL, HAMPIKYAN HAMPARSUN (2007). The use of ultrasonic waves in food technology . Research Journal of Biological Sciences, 2(4), 491-497.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

7.3.1. 1st European Symposium on Animal Production September 2023, Nantes, France. T Darbaz, B Ulusoy, İ Darbaz, F Zabitler Tepik, C Hecer, S Aslan. Investigation on somatic cell and total bacteria of bulk tank milk as quality criteria

7.3.2. Nutricon (2023). BH Ulusoy, T Darbaz, İ Darbaz. Good hygiene practices for safe and quality milk production on farms

- 7.3.3. Nutricon (2023). BH Ulusoy, F Kaya Yıldırım, HD Kaynarca. The role of bacteriophages in food industry: two sides of maddellion.
- 7.3.4. 5th International Food, Agriculture and Veterinary Sciences Congress (2023). FI Mahan, BH Ulusoy. INVESTIGATION of Salmonella spp., L.monocytogenes and S.aureus PRESENCE in HALLOUMI/HELLIM CHEESE SOLD in NORTHERN CYPRUS
- 7.3.5. Uluslararası Türk Veteriner Jinekoloji Derneği Kongresi (2023). T Darbaz, B Ulusoy, İ Drabaz, F Zabitler Tepik, C Hecer, S Aslan.
- 7.3.6. ESDAR Octobaer 2022, Greece. B Ulusoy, T Darbaz, İ Darbaz, C Hecer, S Aslan. What an idea does somatic cell count in milk give us.
- 7.3.7. Kefir Kültürü ile Fermente Sucuk Üretimi, ULUSOY BEYZA HATİCE, ERGÜN ÖZER (2020). INTERNATIONAL CONFERENCE ON RESEARCH IN HEALTH SCIENCES,
- 7.3.8. Piyasadaki Probiyotik Gıda Takviyelerindeki Aktif Canlı Hücre Sayısının Saptanması, MANİSALI EMRE, ULUSOY BEYZA HATİCE, MANİSALI ASLINUR (2018). 2. Uluslararası İnsan Mikrobiyotası Sağlığımıza ve Hastalıklara Etkileri Kongresi
- 7.3.9. International Congress on Food of Animal Origin (2018). D Kaynarca, C Hecer, B Ulusoy. Gastrointestinal antraksın epidemiyolojisinde et ve et ürünlerinin yeri
- 7.3.10. International Congress on Food of Animal Origin (2018). F Kaya Yıldırım, B Ulusoy, C Hecer. Use of antimicrobial plant extracts in food of animal origin
- 7.3.11. International Congress on Food of Animal Origin (2018). F Kanya Yıldırım, B Ulusoy, C Hecer. Taste of Cypriot cuisine, garavolli.
- 7.3.12. New Opprtunities For A Better Probiotic Intake, Ulusoy Beyza Hatice (2016). 2nd Istanbul Probiotics Workshop
- 7.3.13. Examining the minced meats collected from the places of meat production in terms of Aerobic Colony, Escherichia coli and Salmonella spp , Çakmak Sancar Burcu, Ulusoy Beyza Hatice (2016). International Congress On Food Of Animal Origin.
- 7.3.14. Kıbrıs'a Özgü Et Ürünü Olan Samarellanın Teknolojik Ve Kültürel Özellikleri, Ulusoy Beyza Hatice, Hecer Canan, Berkan Şifa (2015). 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi.

7.3.15. The Goat Milk Why or Why Not , ULUSOY BEYZA HATİCE (2011). IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk,

7.3.16. A Survey On Heat Resistant Moulds In Drinking Milk And Milk Products That Applied Heat Treatment, Aydın Ali, Ulusoy Beyza Hatice, Ergün Özer (2004). 4th Joint Scientific Symposium

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildirilerPilot Olarak Segilen Kasaplann Kontrol Noktalannda Hijyen indikatiirlerini n Aragtrnlmasr , ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN, KAYNARCA HALİL DORUK, YILDIRIM FATMA KAYA, BERKAN ŞİFA (2007).. 7. VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ,

İstanbul da satışa sunulan tulum peynirlerinde L monocytogenes ve Salmonella spp mevcudiyeti üzerine bir çalışma , ÇOLAK ÜZÜM HİLAL,HAMPİKYAN HAMPARSUN,BİNGÖL ENVER BARIŞ,ULUSOY BEYZA HATİCE (2006).. 2.Ulusal Veteriner Gıda Hijyenistleri Kongresi, 260,

İstanbul'da satışa sunulan doğal mineralli suların mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi , ULUSOY BEYZA HATİCE (2014).. XI. TÜRK KAPLICA TIBBİ VE BALNEOLOJİ KONGRESİ ve 2. SPA ve WELLNESS SEMPOZYUMU,

HACCP Uygulanabilirliğin Sektörde Karşılaştığı Zorluklar , ULUSOY BEYZA HATİCE,HECER CANAN (2013).. 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 29,

İstanbul Mutfaklarında Çalışan Personelin HACCP Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine bir Çalışma , ULUSOY BEYZA HATİCE,ÇOLAKOĞLU NURDAN (2013).. 5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 59,

Mekanik Olarak Ayrılmış Kanatlı Eti Teknolojisinde Üzerinde Durulması Gereken Noktalar , HECER CANAN,ULUSOY BEYZA HATİCE (2012).. II. Et Ürünleri Çalıştayı: İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, 124,

Peynirlerde Aflatoksin M1 AFM1 düzeylerinin belirlenmesi üzerine bir çalışma , HAMPİKYAN HAMPARSUN,ULUSOY BEYZA HATİCE,ÇETİN ÖMER,BİNGÖL ENVER BARIŞ,ÇOLAK ÜZÜM HİLAL (2009).. Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 101-102., (Özet bildiri)

Kefirin Gıda Kaynaklı Patojenlere Karşı Antimikrobiyal Etkisi Üzerine Bir İn Vitro Çalışma , ÇOLAK ÜZÜM HİLAL,HAMPİKYAN HAMPARSUN,ULUSOY BEYZA HATİCE (2009).. Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 191, (Özet bildiri)

7.4. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

7.4.1. GELENEKSEL SÜT ÜRÜNLERİ, Bölüm adı: Geleneksel Kefir (2023)., Ulusoy Beyza Hatice, Kaya NOBEL TIP KİTAPEVİ, Editör: FATMA SEDA BİLİR , Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 169,

7.4.2. ET VE ET ÜRÜNLERİ, Bölüm adı: Et ve Et Ürünlerinde Muhafaza Yöntemleri (2021)., Kaya Yıldırım Fatma, Hecer Canan, Ulusoy Beyza Hatice, TÜRKİYE KLİNİKLERİ, Editör: CANAN HECER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 14, ISBN:978-625-401-250-1

7.4.3. ET VE ET ÜRÜNLERİ, Bölüm adı: Probiyotik Et Ürünleri: Fonksiyonel Gıda Pazarında Gelecek Vaadeden Bir Gıda Grubu (2021)., Ulusoy Beyza Hatice, Kaya Yıldırım Fatma, TÜRKİYE KLİNİKLERİ, Editör: CANAN HECER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 14, ISBN:978- 625-401-250-1

7.4.4. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ, Bölüm adı: KIBRIS LEZZETİ HELLİM (2019)., HECER CANAN, ULUSOY BEYZA HATİCE, KAYNARCA HALİL DORUK, TÜRKİYE KLİNİKLERİ, Editör:MUSTAFA ATASEVER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 204, ISBN:978-605-7597-80-9,

7.4.5. GIDA KAYNAKLI PARAZİTER HASTALIKLAR, Bölüm adı: GIDALARDAKİ TEHKİKE TOXOPLASMA GONDİİ (2018)., ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN, YILDIRIM FATMA KAYA, TÜRKİYE KLİNİKLERİ, Editör:YUSUF DOĞRUER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 88, ISBN:978-605-7505-71-2,

7.4.6. HER YÖNÜYLE HELLİM, Bölüm adı: HELLİMİN KIBRIS TARİHİ VE KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ (2016)., ULUSOY BEYZA HATİCE, BERKAN ŞİFA, KIBRIS TÜRK SANAYİ ODASI, Editör:CANAN HECER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 200, ISBN:978-9963-2246-5-4,

7.4.7. HER YÖNÜYLE HELLİM, Bölüm adı: HELLİM YAPIMI VE ÖZELLİKLERİ (2016)., ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN, KIBRIS TÜRK SANAYİ ODASI, Editör:CANAN HECER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 200, ISBN:978-9963-2246-5-4,

7.4.8. GIDA ANALİZLERİ (2015)., HECER CANAN, ULUSOY BEYZA HATİCE, DORA YAYINEVİ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 319, ISBN:978-605-9929-22-6

7.4.9. Tabahat, Kitap, Editör, Food in Life Gastronomi Yayınları-03.12.2012

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

7.5.1. Yıldırım, F. K., & Ulusoy, B. H. (2022). Investigation of Consumption Preferences of Snail Meat on Northern Cyprus. Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 10(4), 682-685.

7.5.2. Yıldırım FK, Ulusoy BH. (2022) Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs'tan öneriler. Vet Hekim Der Derg 2022; 93(2):166-172. DOI: 10.33188/vetheder.1103537

7.5.3. Chirkena Kefyalew, ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN (2019). Bacterial Biofilms: Formation, Properties and Prevention in Food Industry. Aydın Gastronomy, 3(2), 87-84.

7.5.4. Ulusoy Beyza Hatice, Çolakoğlu Nurdan (2018). What Do They Know About Food Safety? A Questionnaire Survey On Food Safety Knowledge Of Kitchen Employees In Istanbul. Food and Health, 4(4), 283-292., Doi: 10.3153/FH18028

7.5.5. ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN (2013). Is Haccp a difficult food safety system to implement. Journal of Biological Environment Sciences, 7(19), 33-38.

7.5.6. ULUSOY BEYZA HATİCE, HECER CANAN (2013). Potential risks of mechanically separated poultry meat technology. Akademik Gıda Dergisi, 11(1), 59-63.

7.5.7. Hampikyan Hamparsun, Ulusoy Beyza Hatice, Bingöl Enver Barış, Çolak Üzüm Hilal, Akhan Meryem (2008). İstanbul da tüketime sunulan bazı ızgara tipi gıdalar ile salata ve mezelerin mikrobiyolojik kalitelerinin belirlenmesi. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 38(2), 87- 94.

7.5.8. Ulusoy Beyza Hatice (2007). AB Zorlaması Olmadan Hijyen Konusuna Önem Vermeliyiz. Tatlı Hayat (17), 58-59.

7.5.9. Ulusoy Beyza Hatice, Çolak Üzüm Hilal, Hampikyan Hamparsun, Erkan Mehmet Emin (2007). An in vitro study on the antibacterial effect of kefir against some food borne pathogens. Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 37(2), 103-107.

7.5.10. Çolak Üzüm Hilal, Ulusoy Beyza Hatice, Bingöl Enver Barış, Hampikyan Hamparsun, Muratoğlu Karlo (2007). Tüketime sunulan bazı hazır yemeklerin mikrobiyolojik kalitelerinin incelenmesi . Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi, 37(4), 225-233.

7.5.11. Hecer Canan, Güneş Mesut Ertan, Ulusoy Beyza Hatice (2007). Yağsız süttten ticari kefir kültürü kullanılarak üretilen kefirin muhafazası sırasında oluşan bazı mikrobiyolojik ve kimyasal değişimlerin değerlendirilmesi. Dünya Gıda(9), 81-84.

7.5.12. Aydın Ali, Erkan Mehmet Emin, Ulusoy Beyza Hatice (2005). Isiya dayanıklı küflerin gıda sanayi ve halk açısından önemi. GIDA VE YEM BİLİMİ TEKNOLOJİSİ DERGİSİ, 1(7), 28-35.

7.5.13. ÇOLAK ÜZÜM HİLAL, ULUSOY BEYZA HATİCE (2005). Bitkisel orjinli gıdalarda bulunan bazı doğal antioksidan maddeler ve etkileri. GIDA VE YEM BİLİMİ TEKNOLOJİSİ DERGİSİ, 2(8), 43-48.

7.5.14. ULUSOY BEYZA HATİCE (2005). Mezbaha atıkları ve artıkları. İnovet(14), 48-52.

8. Art and Design Activities

9. Projeler

9.1. Adana ve KKTC Karpaz Bölgelerinden Toplanan İhracat Ürünü Olan Salyangozların Virolojik Bakteriyolojik Pestisit Ağır Metal ve Besin Öğeleri Yönünden İncelemesi, Yürütücü:BİLGE KAAN TEKELİOĞLU, Araştırmacı:FATMA KAYA YILDIRIM, Araştırmacı:OĞUZ TAŞBOZAN, Araştırmacı:SİNAN KANDIR, Araştırmacı:MAHMUT ALİ GÖKÇE, Araştırmacı:CELAL ERBAŞ, , TUA-2021-11982. 18/11/2021

9.2. Investigation of Quality and Safety Characteristics of Industrially Produced Halloumi Cheese in North Cyprus. Proje No: SAG-2017-01-037, 01/03/2017 - 01/12/2019

9.3. K.K.T.C. Piyasasında Satışa Sunulan Samarellalarda ELISA Yöntemiyle Aflatoksin Okratoksin B1 ve Real Time PCR ile Aflatoksijenik Küf Geni Varlığının Araştırılması. Proje No: SAG-2017-01-066, 03/07/2017 - 01/12/2019

9.4. Değişik fermentasyon koşullarının içimlik kefir ve kefir granülü mikrobiyal florasına etkisi üzerine bir çalışma. Proje no: CE160-2015, 01/06/2015 - 01/12/2017

9.5. Dilekkaya Köyü'xndeki hellim üreticilerinin, gelenekselliğinin korunması yanında, işletmelerin iyileştirilmesi, hijyen uygulamalarının ve üretim kalitelerinin artırılması, BAP, 01/06/2016 - 01/12/2018

9.6. İstanbul da Satışa Sunulan Et ve Tavuk Dönerlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbon Mevcudiyetinin LC MS Yöntemi İle Araştırılması, BAP, , 2005-2005

9.7. Kefir Starter Kültürüyle Fermente Sucuk Üretimi TÜBİTAK Hızlı Destek Programı Proje No 105 O 591, TÜBİTAK PROJESİ, , 2004-2007

9.8. Kefir Starter Kültürüyle Fermente Sucuk Üretimi doktora tezi T515 21102004, BAP, , 2004-2007

9.9. Aflatoxin M1 ile Kontamine Çiğ Sütlerden Üretilen Kaşar ve Beyaz Peynirlerde Kalıntı Düzeylerinin ELISA Tekniği ile Araştırılması Proje No 67 15052003, BAP, , 2003-2006

10. İdari Görevler

- Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü Başkanı YDÜ (2021-)
- DESAM Yönetim Kurulu Üyesi YDÜ (2022-)
- Veteriner Hekimliği Fakültesi Dekan Yardımcısı (2020 -)
- Sağlık Bilimleri Enst. Yönetim kurulu üyesi YDÜ (2017-2020)
- Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi Orhanizasyon Komitesi üyesi (2016-2018)

11. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti
- Gıda Hijyenistleri Derneği,

12. Ödüller

- BAŞARILI ARAŞTIRICI BELGESİ, İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ, 2007
- Genç Araştırmacı Ödülü, Yakın Doğu Üniversitesi, KKTC, 2017
- YAYIN ÖDÜLÜ, YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ, KKTC, 2019
- International Research Awards 2020,
- International Journal for Research Under Literal Access, KKTC, 2020
- YAYIN ÖDÜLÜ, YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ, KKTC, 2021

13. Son İki Yılda Verilen Lisans ve Lisansüstü Dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Teorik	
2021 - 2022	FALL	Milk Hygiene and Technology	1	2	
	SPRING	İntörn Eğitimi	-	13	
	SPRING	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	2	-	
	SPRING	Gıda Hijyeni	2	-	
	SPRING	Food Hygiene	2	-	
	FALL	Food Microbiology	2	-	
	FALL	Süt Hijyeni ve Teknolojisi	1	2	
	FALL	Et Hijyeni ve Teknolojisi	1	2	
	SPRING	Food Safety Management Systems	2	-	
	FALL	Gıda Mikrobiyolojisi	2	-	
FALL	Meat Hygiene and Technology	1	2		
2022 - 2023	FALL	Milk Hygiene and Technology	1	2	

Update date: 09/01/2024

SPRING	İntörn Eğitimi	-	13	
SPRING	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	2	-	
SPRING	Gıda Hijyeni	2	-	
SPRING	Food Hygiene	2	-	
FALL	Food Microbiology	2	-	
FALL	Süt Hijyeni ve Teknolojisi	1	2	
FALL	Et Hijyeni ve Teknolojisi	1	2	
SPRING	Food Safety Management Systems	2	-	
FALL	Gıda Mikrobiyolojisi	2	-	
FALL	Meat Hygiene and Technology	1	2	