



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

SU ÜRÜNLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ  
MÜDÜRLÜĞÜ/ TRABZON

## Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU

### Teknik Koordinatör

## EĞİTİM

- Doktora** 2011-2018 Çukurova Üniversitesi  
Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölümü
- Yüksek Lisans** 2002-2006 Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü
- Lisans** 1998-2002 Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü
- YABANCI DİL** İngilizce YDS 75

## İŞ TECRÜBESİ

- 2018 Teknik Koordinatör, Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü- TRABZON
- 2010-2018 Mühendis, Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü- TRABZON
- 2004-2010 Gıda Denetçisi, Vezirköprü İlçe Tarım Müdürlüğü - Samsun

## HAKKIMDA

2010 yılında geldiği enstitüde çeşitli projelerde proje lideri ve araştırmacı olarak görev yapmıştır.

2011 yılında teknik editör olarak başladığı "Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences" bilimsel dergisinde 2015 yılından itibaren yönetici editör olarak görev yapmaktadır. Ayrıca 2017 yılında faaliyete geçen "Genetics of Aquatic Organisms" bilimsel dergisinde de yönetici editör olarak görev yapmaktadır. Bunun yanı sıra 2018 Yılı Ekim ayından itibaren Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Teknik Koordinatörlük görevini de sürdüren Yeşilsu, evli ve 3 çocuk babasıdır.

## İLETİŞİM

Vali Adil Yazar Cd. No:14 Kaşüstü, Yomra,  
61250, TRABZON

[ahmetfaruk.yesilsu@tarimorman.gov.tr](mailto:ahmetfaruk.yesilsu@tarimorman.gov.tr)

0462 341 10 53/2141



# Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU

## Teknik Koordinatör



### ■ **PROJELER**

#### ■ **Yürüttüğü Projeler**

1. TAGEM - Kalkan Balığı (*Psetta maxima*) Yetiştiricilik Tekniklerinin Geliştirilmesi - Araştırmacı (2011-2013)
2. TAGEM - Mersin Balığı Yetiştiriciliği ve Koruma Stratejisi Geliştirilmesi - Araştırmacı (2011-2013)
3. TAGEM - Doğu Karadeniz’de avlanan ve yetiştirilen bazı balıkların tütsülenmesinde tüketici kabulünün ve depolama stabilizesinin belirlenmesi - Araştırmacı (2013-2015)
4. TAGEM - Peynir Altı Suyu Protein İzolatlı Nanokompozit Film ile Kaplanmış Alabalığın Kalite Kriterlerinin ve Raf Ömrünün Belirlenmesi - Araştırmacı (2014-2015)
5. TAGEM – Doğal Antioksidanlar Katılarak Mikroenkapsüle Edilen Hamsi Yağlarının Oksidatif Stabilitelerinin İncelenmesi - Proje Lideri (2015-2018)
6. TAGEM - Hamsinin Değerlendirilmesinde Alternatif Marinasyon Kaynaklarının Kullanımı- Proje Lideri (2016-2018)
7. TAGEM - Laktoferrin-Balık Jelatini Nanolif Membranların Antimikrobiyal Etkilerinin Araştırılması - Araştırmacı (2017-2018)
8. TAGEM - Bazı Fitobiyotik Katkılı Diyetlerin Karadeniz Alabalığı (*Salmo trutta labrax* Pallas, 1811) Beslenmesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması - Araştırmacı (2017-2020)
9. TAGEM - Çaç ( *Sprattus sprattus* L., 1758)’dan Elde Edilen Protein İzolatı ve Hidrolizatının Depolama Stabilitelerinin Belirlenmesi - Araştırmacı (2018-2020)

#### ■ **Devam Eden Projeler**

1. TAGEM - Ultrases Destekli Balık Protein Hidrolizatı Üretimi ve Bazı İşlenmiş Gıdalarda Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi - Araştırmacı (2019-2022)
2. TAGEM – Ultrases Destekli Balık Jelatin Ekstraksiyonu – Araştırmacı (2022-2025)
3. TAGEM - Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması - Araştırmacı (2021-2024)
4. AB-H2020 - Advancing Black Sea Research and Innovation to Co-Develop Blue Growth within Resilient Ecosystems (BRIDGE-BS) - Araştırmacı (2021-2026)



# Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU

## Teknik Koordinatör

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

- **YAYINLAR**
- **ULUSLARARASI MAKALELER/BİLDİRİLER**

### Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler (SCI, SCI-Expanded ):

- Singh, A., Putri, G.A.U., Mittal, A., Hong, H., **Yesilsu, A.F.**, & Benjakul, S. (2022). Protein Hydrolysate from Splendid Squid (*Loligo formosana*) Fins: Antioxidant, Functional Properties, and Flavoring Profile. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 22(6), TRJFAS21005. <http://doi.org/10.4194/TRJFAS21005>
- Yesilsu, A.F.** & Alp-Erbay, E., Dagtekin, B.B., Dagtekin, M., Ozyurt, G., & Benjakul, S. 2021. Effect of Partial Replacement of NaCl with KCl on Quality of Marinated Anchovies, *Journal of Aquatic Food Product Technology*, <https://doi.org/10.1080/10498850.2021.1936325>
- Singh, A., Benjakul, S., Olatunde, O.O., & **Yesilsu, A.F.** 2021. The Combined Effect of Squid Pen Chitooligosaccharide and High Voltage Cold Atmospheric Plasma on the Quality of Asian Sea Bass Slices Inoculated with *Pseudomonas aeruginosa*. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 21(1), 41-50. [http://doi.org/10.4194/1303-2712-v21\\_1\\_05](http://doi.org/10.4194/1303-2712-v21_1_05)
- Sinthusamran, S., Idowu, A. T., Benjakul, S., Prodpran, T., **Yesilsu, A.F.**, & Kishimura, H. 2020. Effect of proteases and alcohols used for debittering on characteristics and antioxidative activity of protein hydrolysate from salmon frames. *Journal of Food Science and Technology*, 57(2), 473-483. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04075-z>
- Olatunde, O.O., Benjakul, S., & **Yesilsu, A.F.** 2020. Antimicrobial Compounds from Crustaceans and Their Applications for Extending Shelf-Life of Marine-Based Foods. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 20(8), 629-646. [http://doi.org/10.4194/1303-2712-v20\\_8\\_06](http://doi.org/10.4194/1303-2712-v20_8_06)
- Yesilsu, A.F.** & Özyurt, G. 2019. Oxidative Stability of Microencapsulated Fish Oil with Rosemary, Thyme and Laurel Extracts: A Kinetic Assessment. *Journal of Food Engineering*, 240C, 171-182. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.07.021>
- Alp-Erbay, E., **Yesilsu, A.F.**, Türe, M., 2019. Fish Gelatin Antimicrobial Electrospun Nanofibers for Active Food-Packaging Applications. *Journal of Nano Research*. 56, 80-97. <https://doi.org/10.4028/www.scientific.net/JNanoR.56.80>
- Alp-Erbay, E., Dağtekin, B. B. G., Türe, M., **Yesilsu, A.F.**, & Torres-Giner, S. 2017. Quality improvement of rainbow trout fillets by whey protein isolate coatings containing electrospun poly ( $\epsilon$ -caprolactone) nanofibers with *Urtica dioica* L. extract during storage. *LWT-Food Science and Technology*, 78, 340-351. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.01.002>
- Özyurt, G., Şimşek, A., Karakaya, B. T., Aksun, E. T., and **Yesilsu, A. F.** 2015. Functional, Physicochemical and Nutritional Properties of Protein from Klunzinger's Ponyfish Extracted by the pH Shifting Method. *Journal of Food Processing and Preservation*. 39(6), 1934-1943. <http://doi.org/10.1111/jfpp.12432>



**Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU**  
Teknik Koordinatör

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

Özyurt, G., Özkutuk, A.S., Şimsek, A., **Yesilsu, A.F.**, Erguven, M., **2014**. Quality and shelf life of cold and frozen rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets: Effects of fish protein based biodegradable coatings. International Journal of Food Properties, 18(9), 1876-1887. <https://doi.org/10.1080/10942912.2014.971182>

Temiz, H., **Yesilsu A.F.** **2010**. Effect of Pekmez Addition on the Physical, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream. Czech Journal of Food Science, 28(6): 538-546. <https://doi.org/10.17221/80/2008-CJFS>

**Uluslararası Hakemli Diğer Dergilerde Yayımlanan Makaleler :**

Massa, F., Aydın, I., Fezzardi, D., Akbulut, B., Atanasoff, A., Beken, A.T., Bekh, V., Buhlak, Y., Burlachenko, I., Can, E., Carboni, S., Caruso, F., Dağtekin, M., Demianenko, K., Deniz, H., Fidan, D., Fourdain, L., Frederiksen, M., Guchmanidze, A., Hamza, H., Harvey, J., Nenciu, M., Nikolov, G., Niță, V., Özdemir, M.D., Petrova-Pavlova, E., Platon, C., Popescu, G., Rad, F., Seyhaneyildiz Can, Ş., Theodorou, J.A., Thomas, B., Tonachella, N., Tribilustova, E., Yakhontova, I., **Yesilsu, A.F.**, Yücel-Gier, G. **(2021)**. Black Sea Aquaculture: Legacy, Challenges & Future Opportunities. *Aquaculture Studies*, 21, 181- 220. [https://doi.org/10.4194/2618-6381-v21\\_4\\_05](https://doi.org/10.4194/2618-6381-v21_4_05)

Özyurt, G., **Yeşilsu, A.F.** **(2021)**. Microencapsulation of Anchovy Fish Oil (*Engraulis encrasicolus*) with Fish Protein (*Equulites klunzingeri*) Isolate: Nutritional Assessment. *Aquatic Food Studies*, 1(1). AFS16. <https://doi.org/10.4194/AFS16>

Alp Erbay, E., **Yeşilsu, A.F.**, **(2021)**. Fish Protein and Its Derivatives: Functionality, Biotechnology and Health Effects. *Aquatic Food Studies*, 1(1), AFS-13. <https://doi.org/10.4194/AFS-13>

**Yeşilsu, A.F.**, Özyurt, G., Dağtekin, M., & Alp-Erbay, E. **(2019)**. Wild Fish vs. Farmed Fish: Consumer Perception in Turkey. *Aquaculture Studies*, 19, 37-43. [http://doi.org/10.4194/2618-6381-v19\\_1\\_04](http://doi.org/10.4194/2618-6381-v19_1_04)

**Yesilsu, A.F.**, Ture, M., Alp-Erbay, E., Dagtekin, B.B., Eroglu, O. **(2018)**. Identification of Lactic Acid Bacteria from Spoiled Marinated Anchovy (*Engraulis encrasicolus*) Using 16S rRNA Gene Sequence Analysis. *Genetics of Aquatic Organisms*, 2: 11-15. [http://doi.org/10.4194/2459-1831-v2\\_1\\_05](http://doi.org/10.4194/2459-1831-v2_1_05)

**Yeşilsu, A.F.** **(2017)**. Fortification of Foods with Fish Components. Editorial. *Nutrition and Food Toxicology* 1(6): 216-217.

**Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.:**

Alp-Erbay, E., & **Yesilsu, A.F.** **2019**. Fabrication and Optimization of Poly (ε-caprolactone) /Rosemary Extract Electrospun Nanofibers by Electrospinning Using Response Surface Methodology for Active Food Packaging Applications. 3th International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, April, 16-18, 2019, Trabzon, Turkey (Oral).

Dagtekin, B.B., Balcik Misir, G., Kutlu, S., & **Yesilsu, A.F.** **2019**. A Preliminary Study on Protein Isolates and Hydrolyzate Production from Sprat (*Sprattus sprattus* L., 1758). 3th International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, April, 16-18, 2019, Trabzon, Turkey (Oral).



**Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU**  
Teknik Koordinatör

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

Kutlu, S., Balcık Misir, G., Dağtekin, M., **Yeşilsu, A.F.**, Alp-Erbay, E., & Erteken, A. **2019**. Determination of Consumer Preferences on Trout, Seabass, Shad, and Bonito Smoked with Beech and Oak Sawdust. 3th International Conference on Agriculture, Food, Veterinary and Pharmacy Sciences, April, 16-18, 2019, Trabzon, Turkey (Oral)

**Yeşilsu, A.F.** and Özyurt, G. **2017**. Some Physical Properties of Microencapsulated Fish Oil with Bay Leaf Extracts ICENS May 3-7, 2017 Budapest, Hungary, 3rd International Conference on Engineering and Natural Sciences Book of Abstracts: 676

Kutlu, S., Dağtekin, M., Mısır-Balçık, G., **Yeşilsu, A.F.**, Alp, E., Erteken, A., **2015**. Determination of Consumer Trends on Shad and Seabass Smoked with Beech and Oak Sawdust. 1st International Conference on Sea and Coastal Development in the Frame of Sustainability, (MACODESU-2015), 18-20 September 2015, Trabzon, Turkey. Abstract Book, p:186. (Poster).

Kutlu, S., **Yeşilsu, A.F.**, Mısır-Balçık, G., Alp, E., Erteken, A., Türe, M., Dağtekin, M., **2015**. Determination of Storage Stability of Hot Smoked Atlantic Bonito and Trout with Different Wood Chips. 1st International Conference on Sea and Coastal Development in the Frame of Sustainability, (MACODESU-2015), 18-20 September 2015, Trabzon, Turkey. Abstract Book, p:189. (Poster).

**Yeşilsu, A.F.**, and Temiz H. **2015**. Some Physicochemical and Sensory Properties of Ice Cream Used at Different Rates Mulberry Pekmez, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. TF3\_P297. p. 187 (Poster).

Alp, E., **Yeşilsu, A.F.**, Gözü-Dağtekin, B.B., Türe, M., **2014**. Electrospinning Parameters to Obtain Nanofibers from Stinging Nettle (*Urtica dioica* L.) to Reinforce Edible Coatings for Fish: A Novel Method. International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 25-27, September 2014, Trabzon, Turkey, Symposium Abstract Book, 462-463. (Poster).

▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

**Ulusal Dergilerde Yayımlanmış Makaleler**

**Yeşilsu, A.F.** ve Polat, A. **2014**. Su Ürünlerinin Bozulmasında Enzimlerin Rolü. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 8(3): 10-21.

**Yeşilsu, A.F.** ve Özyurt, G. **2013**. Su Ürünlerinin Tazeliğinin Değerlendirilmesinde Elektronik Burun ve Yapay Görme Sistemlerinin Kullanımı, Yunus Araştırma Bülteni, 2013(3): 39-45.

**Yeşilsu, A.F.** ve Özyurt, G. **2013**. Su Ürünlerinin Kalite ve Güvenliği için Türkiye ve Dünyada Uygulanan Mevzuatlar. Journal of FisheriesSciences.com, 7(1): 58-71.

Akbulut, B., Janka, B. ve **Yeşilsu, A.F.** **2012**. Mersin Balıklarının Beslenmesinde Yağ Asitlerinin Önemi, Yunus Araştırma Bülteni, 2012(2): 17-23.

Kutlu, S., **Yeşilsu, A.F.** ve Firidin, Ş. **2011**. Su Ürünleri Kaynaklı Zehirlenmeler. Yunus Araştırma Bülteni. 2011 (3): 20-25.

Temiz, H., **Yeşilsu A.F.** **2006**. Bitkisel Protein Kaynaklı Yenilebilir Film ve Kaplamalar. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 2006(2): 41-50



# Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU

## Teknik Koordinatör



### Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

Özyurt, G., Özkütük, A.S., Şimşek, A., **Yeşilsu A.F.** ve Ergüven, M. **2014**. Balık Proteinlerinden Hazırlanan Yenilebilir Kaplamaların Soğukta ve Dondurularak Depolanan Gökkuşuğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*) Filetolarının Raf Ömrü ve Kaliteleri Üzerine Etkileri. 5. Doğu Anadolu Bölgesi Su Ürünleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı, Elazığ.

Akbulut B., S. Kutlu, Aksungur N., E. Çakmak, **Yeşilsu A.F.** ve E. Alp. **2013**. Sivriburun Mersin Balıklarında Besleme Sıklığının Büyüme, Yem Değerlendirme, Et Verimi ve Et Kalitesine Etkisi. 17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 3-6 Eylül, 2013, İstanbul. Bildiri Özetleri Kitabı.

Temiz, H., **Yeşilsu, A. F.**, **2009**. Dondurmanın Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Kayısı Pekmezinin Etkisi, Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, , Denizli: 150-151.

### ▪ DİĞER YAYINLAR

#### ▪ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

Yüksek Lisans Tezi : Dondurmanın fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri üzerine bazı pekmez çeşitlerinin etkisi

Doktora Tezi : Doğal antioksidanların mikroenkapsüle edilen hamsi yağlarının oksidatif stabiliteleri üzerine etkileri

### ▪ ÜYELİK, EĞİTİM, KURS, TOPLANTI, KONGRE, SEMPOZYUM VE DİĞER FAALİYETLER

#### ▪ **Uluslararası Üyelikler**

SCAR-Fish Türkiye Temsilcisi

FAO-ASFA Türkiye Temsilcisi

#### ▪ **Editörlük**

##### **Devam Eden**

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences – Baş Editör (2019)

Genetics of Aquatic Organisms – Baş Editör (2019)

Aquaculture Studies – Baş Editör (2019)

Biotech Studies – Konu Editörü (2020)



# Dr. AHMET FARUK YEŞİLSU

## Teknik Koordinatör

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

### Geçmiş

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences – Yönetici Editor (2015-2019)

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences - Hazırlık Editörü (2011-2015)

Yunus Araştırma Bülteni - Hazırlık Editörü (2012-2015)

### Eğitimler

<u>Eğitimin Adı</u>	<u>Başlama Tarihi</u>	<u>Bitiş Tarihi</u>	<u>Eğitim Alınan Birim</u>
ISO-9001:2000	26.11.2007	29.11.2007	Samsun İl Tarım Müdürlüğü
ISO 17020(=EN 45004)-Çeşitli Tipteki Denetim Kuruluşlarının Çalışmaları İçin Gerekli Kriterler Temel Eğitimi	30.11.2007	30.11.2007	Samsun İl Tarım Müdürlüğü
ISO 9001: 2000 Kalite Yönetim Sistemi	13.02.2008	13.02.2008	ISODEM Danışmanlık ve Eğitim Merkezi
Genetiği Değiştirilmiş Gıda ve Yemlerin Resmi Kontrolleri	28.04.2010	29.04.2010	Samsun İl Tarım Müdürlüğü
Yağ Asitleri Analizleri	12.07.2011	13.07.2011	Ankara İl Kontrol Lab.
AB Hibe Fonları ve Proje Döngüsü Yönetimi	10.06.2013	14.06.2013	TCD Company
AB Nedir ve AB'nin Günlük Hayatımıza Etkileri	6.02.2014	7.02.2014	Trabzon Valiliği
R İstatistik Yazılım Programı Kullanımı	10.03.2014	21.03.2014	DOKA
Editör ve Yazar Eğitim Semineri	27.05.2015	27.05.2015	TUBİTAK
HİEBİS	24.10.2016	27.10.2016	Eğitim, Yayım ve Yayınlar Dairesi
Use of Biosensors for Food Safety and Quality Control	16.01.2017	20.01.2017	IAMZ-CIHEAM / İspanya
Sensory Analysis of Bakery Products	3.12.2018	7.12.2018	TFTAK / Estonya
Laboratory Animal Science for Aquatic Research Facilities	17.06.2019	21.06.2019	IMR / Norveç
Marine Management and Innovation	9.3.2020	13.3.2020	UiT / Norveç

### Akademik Sosyal Ağ

Google Akademik : <https://scholar.google.com.tr/citations?user=mrjKR8MAAAAJ&hl=tr>

Researchgate : <https://www.researchgate.net/profile/Ahmet-Yesilsu-2>

ORCID : <https://orcid.org/0000-0002-6071-1600>

Publons : <https://publons.com/researcher/1229301/ahmet-faruk-yesilsu/>