**CURRICULUM VITAE**

**Name-Surname:** CANDAN VARLIK

**Birth**: 23.12.1950

**Tittle**: Prof. Dr

**Educational Status**: PhD

**Address:**

Istanbul Aydın University

Anadolu Bıl Vocational High School

Food Technology Department

Florya, Istanbul, TURKEY

Phone: 444 1 428

Fax: 90 (212) 425 57 59

E-mail: candanvarlik@aydin.edu.tr

**Education:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Institution****[Date from-Date to]** | **Degree(s) or Diploma(s) obtained:** |
| 1967-1972 Ankara University, Ankara, Turkey | Veterinary Medicine |
| 1972-1974 Ankara University, Ankara, Turkey | Biochemistry Department and Food Hygiene Department –Master programe |
| 1974-1977 Ankara University, Ankara, Turkey | Biochemistry Department, PhD |

**Academic Qualifications:**

PhD: Ankara University Biochemistry, Faculty of Veterinary Medicine
Assoc. Dr: Ankara University Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine
Prof. Dr: Istanbul University Food Hygiene and Technology, Faculty of Fisheries

**Managed Master Theses:**

 **GÖKOĞLU, N. (1992):**Alabalığın (*Salmo gairdneri* R. 1836) Dumanlanması ve Raf Ömrünün Belirlenmesi.

 **LÜLECİ, E.** **(1992)**:Palamut Balığının (*Sarda sarda* BLOCH, 1793) Lakerdaya İşlenmesi ve raf ömrünün Belirlenmesi

 **ŞENTÜRK, F. (1993):**Çeşitli Yörelerden Avlanmış Mollusklarda Cıva, Kadmiyum, Kurşun Düzeylerinin Saptanması.

 **TUNÇ, A. (1994):** Farklı Ambalaj Materyali ile Paketlenmiş Alabalığın (*Oncorhynchus mykiss* (WALBAUM 1792) ) Soğukta Depolanması.

 **DULKAROĞLU, H. (1994):** İstavritin Sarma Ambalaj ile Soğukta Depolanması.

 **METİN, S. (1995):** Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşağı Alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi.

 **PERK, E. (1995):** Farklı Cins Balıkların Tazelik Kriterlerinin İncelenmesi.

 **BERİK, N. (1996):** Kültür Gökkuşağı Alabalık Filetosunun Soğukta Depolanması.

 **ERKOÇ, M. (1996):**Farklı Yöntemlerle Avlanmış İstavrit (*Trachurus mediterraneus* mediterraneus, Steindachner 1868) Balığının Soğukta Depolanması.

 **AVCI, İ. (1996):**Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) Köfte ve Salatasının Soğukta Depolanmasındaki Fiziksel ve Kimyasal Değişimlerinin İncelenmesi.

 **ŞENTÜRK, A. (1999)**:Kum Midyelerinin (*Chamelea gallina* L. 1758) İşlenmesi ve Mikrobiyolojik Kriterlerinin Belirlenmesi

 **AKKUŞ, Ö.(2000):**Çiğ ve Haşlanmış Materyalden Yapılmış Balık köftelerinin Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi

 **TUĞCU, B.(2001):**Doğal ve Kültür Ortamlardan Elde Edilen Kuruma Karideslerinin (*Penaeus japonicus*) Besin Öğelerinin Belirlenmesi.

 **EROL., E.A.(2002):** Su Ürünleri Besin Kimyasının Bilgisayar Ortamına Aktarımı ve Sunumu

 **TATLISU, N. U. (2002):** İstanbul Piyasasında Satılan Midye Dolmalarının Kalite Parametrelerinin İncelenmesi.

 **ALTIN, Ş. (2002):**İstanbul Piyasasında Satılmakta Olan Tuzlu Sardalyanın Kalite Düzeylerinin Belirlenmesi

 **GÜRKAN, Ş.(2002):**Kurbağa (Rana spp.) Bacağının İşlenmesi, Besin Değeri ve Raf Ömrünün Belirlenmesi.

**Managed PhD Theses:**

 **GÖKOĞLU, N. (1993):**Sardalya Konservelerinin Histamin Biyojen Amini Yönünden İncelenmesi.

 **YILDIZ, M. (1995):**Soğuk Depolamanın Gökkuşağı Alabalığının (*Oncorhynchus mykiss, L.* 1758) Protein ve Yağ Özelliklerine Etkisinin İncelenmesi

 **OVAYOLU, H. (1997):**Marine Edilmiş Hamsilerde Depolama Süresinde Yağ Asitleri Değişimlerinin İncelenmesi.

 **METİN, S. (1999):** Modifiye Atmosferle Ambalajlama Tekniğinin Alabalık (*Oncorhynchus mykiss* WALBAUM 1792) Ürünlerinin Kalite ve Dayanma Süresine Etkisi.

 **ÖZDEN, Ö. (2000):**Süperkritik Akışkan Ekstraksiyon Yöntemiyle Balıklardan Çoklu .Doymamış Yağ Asitleri Ekstraktının Eldesi.

 **ERKAN, N. (2002)**:Soğukta Depolanan Bazı Balık Cinslerinde Kullanılan Koruyucu Katkı Maddelerinin Raf Ömrüne Etkisi.

 **BERİK, N. (2002)**: İşlenmiş ve İşlenmemiş Su Ürünlerinin Elektroforez Yöntemi ile Cinslerinin Tanımı

**International Articles in SCI, SSCI, AHCI index journals**

DİNÇER, İ.**, VARLIK, C.,** GÜN, H. (1993): Heat Transfer Rate Variations in a Canned Food During Sterilization. International Comunications in Heat and Mass Transfer, 20 (2):301-309.

DİNÇER, İ., **VARLIK, C.,** GÜN, H.(1995):Total Heat Transfer Coeffients for Canned Foods During Sterilization. International Journal of Energy Reasearch, 19:813-818.

BERİK, N. ve **VARLIK, C.** (1999):Cold storage of Cultured Rainbow Trout (*Oncorchynchus mykiss* WALBAUM, 1792) Fillet. Turkish Journal of Veterinary and Animal. Sciences, 23 (2): 285-290.

ÖZDEN, Ö.**,** KAPLAN, M., **VARLIK, C.**, KARAALİ, A. (2000): Der Einfluß der Gefrierlagerung (-30ºC) auf das Fettsäure muster der Sardine (*Sardina pilchardus* W. 1792). Archiv für Lebensmittelhygiene, 51 (1):21-24.

 **VARLIK, C**., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö., ERKAN, N. ve METİN, S. (2000):Sensory Evaluation and Determination of Some Physical and Chemical Characteristics of Shrimp During Gold Storage. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 24(3):181-186.

 **VARLIK, C.,** ERKAN, N., METİN, S., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö. (2000): Determination of the Shelf-Life of Marinated fish Balls. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 24(6):593-597.

 METİN, S., ERKAN, N., **VARLIK, C**., ÖZDEN, Ö., BAYGAR, T., KALAFATOĞLU, H., GÜN,H.(2000). Influence of modified atmosphere packaging on shelf life of fish-salami. Fleischwirtschaft (4) 49-51

ERKAN, N., METİN, S., **VARLIK, C**., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö. GÜN, H. KALAFATOĞLU, H. (2000): Te Effect of Modified Atmosphere Packaging (MAP) on the Shelf-life of Marinated and Breaded Rainbow Trout. Turkish Journal of Veterinary and Animal.Sciences, 24(3):585-591

ERKAN, N.; METİN, S.; **VARLIK, C.** (2001): Hypoxanthinwert als Qualitätsparameter bei kühl gelagerten, gefüllten Forellen. Fleischwirtschaft, 81 (6): 80-83.

ŞENGÖR, G.F.; CİHANER, A.; ERKAN, N.; ÖZDEN, Ö.; **VARLIK, C.** (2001): Cavıar Production From Flathead grey Mullet (Mugil cephalus, Lin. 1758) and the Determınatıon of ist Chemical Composıtıon and Roe Yıeld.. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 26(1):183-187.

METİN, S.,ERKAN, N., **VARLIK, C**., ARAN., N.(2001): Extension of shelf-life of chub mackerel (*Scomber japonicus* Houttuyn 1780) treated with lactic acid. European Food Research and Technology, 213(3):174-177.

ERKAN, N.; METİN, S., **VARLIK, C.,** ÖZDEN, Ö.(2001): Die Einfluss Kalium sorbat zur Verbesserung der Qualität von Filets vom Mittelmeermakrele. Deutsche Lebensmittel Rundschau, 97(11):427-431.

METİN, S., ERKAN, N., **VARLIK, C.,** ÖZDEN, Ö (2002): Effect of potassium lactate on the quality and shelf-life of chub mackerel *Scomber japonicus.* Fıscheries Science, 68:210-214.

METİN, S., ERKAN, N., **VARLIK, C**.(2002): The application of Hypoxanthine Activity as Quality Indicator of Fish-Burgers. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 26:363-367

BAYGAR, T., ERKAN, N., METİN, S., ÖZDEN, Ö., **VARLIK, C.** (2002): Determination of the Shelf-Life of Stuffed Rainbow troutDuring Cold Storage (+4oC). Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 26:577-580.

ERKAN, N.,METİN, S., **VARLIK, C.,** ÖZDEN, Ö., BAYGAR, T.(2002): Einfluss einer modifizierten Atmosphäre auf die Haltbarkeit gesalzener Forellen. Fleischwirtschaft, 82(12):89-92

AKKUŞ, Ö., **VARLIK**, C., ERKAN, N., MOL, S. (2004): Çiğ ve Haşlanmış Balık Etinden Yapılmış Köftelerin Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi. Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi, 28(1): 79-85.

 ÖZER, P.N., MOL, S., **VARLIK**, C. (2004): Effect of the Handling Procedures on the Chemical Composition of sea Cucumber. Turkish Journal of Fisheries and Aguatic sciences, 4: 71-74

MOL,S., BAYGAR, T., **VARLIK, C**., TOSUN, V(**2008)** : Seasonal Variations in Yield Fatty Acids and Proximate Compositions of Sea Urchin (Paracentrotus lividus) Roe.Journal of Food and Drug Analysis Vol.16 No 2 s.68-74

**Presented at international scientific meetings and published in the proceedings journals:**

**VARLIK, C.,** GÜN, H., DİNÇER, İ.(1993).Measured and Computed Temparature Distributions of a Canned Food Exposed to Heat Sterilization. İnternatıonal Congress on Computational Methods in Engineering. May 2-6 1993. School of Engineering Shiraz Univercity. Fluid dynamics Heat and Mass Transfer thermodynamics, 2: 303-307.

 **VARLIK, C.,** GÜN, H., DİNÇER, İ.(1993) : Heat Transfer in a Canned Food Subjected To Sterilization. First Internatıonal Thermal Energy Congress. 6-10 June 1993. Marekesh, Morocco,2: 766-769.

 **VARLIK, C.,** GÖKOĞLU, N.(1995):Prevention of Discoloration (Black Spot) In Shrimp (*Parapenaeus longirostris)* By Metabisülfite. Aquaculture in Eastern European Contrıes. Internatıonal Aquaculture Conference Stara Zagora. BULGARİSTAN.

GÖKOĞLU, N.**, VARLIK, C.** (1995)**:** Fish Processing Industry in Turkey. Aquaculture in Eastern European Contrıes. Internatıonal Aquaculture Conference Stara Zagora. BULGARİSTAN.

 METİN, S., BAYGAR, T., ÖZDEN, Ö.,ERKAN, N.**,** **VARLIK, C**., KARAALİ, A. ve KAPLAN, M. (1998): Seasonal Changes in the Fatty Acid Composition of *Engraulis encrasicolus,* DGF 52nd Internatıonal Congress and Expo, Magdeburg, Sept. 13-15, 1998, The Role of lipids in Metabolism and Nutriton, Poster I/11.

ÖZDEN, Ö.,KAPLAN, M., **VARLIK, C.** ve KARAALİ, A. (1998): The Effect of Storage at –30 0C on the Fish Oil composition of the Sardina (*Sardina pilchardus* W., 1792), DGF 52nd Internatıonal Congress and Expo, Magdeburg/Deutschland, Sept. 13-15, 1998, The Role of lipids in Metabolism and Nutriton, Poster I/12 (Archiv für Lebensmittelhygiene dergisinide yayınlanmıştır.).

 BAYGAR,T.; **VARLIK,C**. (2007): Fish enzymes and their application for food industry. TÜBİTAK MAM, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, s.86, İstanbul, TURKEY

 BAYGAR,T.; **VARLIK,C.** (2007): The importance and status of molecular applications for seafood quality control. TÜBİTAK MAM, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Poster, s.206, İstanbul, TURKEY

 ÇAĞILTAY, F., DİLER, İ., **VARLIK, C**.(2008). The Effects of Bay Leaf on Rainbow Trout Growth, Aromatic and Meat Composition. Aquaculture Europe 2008. Krakow POLAND, s.161-162

**National Publications**

ÜSTDAL, K., **VARLIK, C.** (1977):Kılı Dökülen Ankara Keçilerinde Serum Proteini Elektroforetik Fraksiyonları, Veteriner Hekimler Derneği Dergisi, 47; 4,5-14.

YİĞİT, V., **VARLIK, C**.( 1984): Yumurtanın Soğukta Saklanması TÜBİTAK MAM. Yayın No 80 S.1-39

 **VARLIK, C.,** YOLCULAR, H.(1987):Dondurulmuş Lüfer ve Hamsinin Depolanması. Gıda Sanayi Dergisi, 2;39-42.

 **VARLIK, C.** (1988):Blok Dondurulmuş Hamsinin Depolanması Gıda Sanayi Dergisi, 2(4); 29-31**.**

 **VARLIK, C.,** HEPERKAN, D.(1990):Hamsinin Buzda Muhafazası. İ.Ü. Su Ürünleri Yüksekokulu Dergisi. Cilt 4, Sayı 1, s.53-58.

 **VARLIK, C.,** GÖKOĞLU, N.(1991):Dondurulmuş Lüferlerin Raf Ömrünün Belirlenmesi I.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 5 (1-2);107-112.

 **VARLIK, C.,** GÖKOĞLU, N. (1991):İstavrit Balığının Satış Koşullarındaki Kalite Değişimi Üzerine Bir Araştırma İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi 5(1, 2): 99-106

GÖKOĞLU,N.**,VARLIK,C.** (1992):Dumanlanmış Gökkuşağı Alabalığının (*Salmo gairdneri* R. 1836) Raf Ömrü Üzerine Araştırmalar. Gıda, 17(1); 61-65.

 **VARLIK, C.,** GÜN, H., GÖKOĞLU, N.(1992):Ton Konservelerinde Histamin Düzeylerinin Belirlenmesi, Gıda, 17(4);239-245.

 **VARLIK, C.,** GÖKOĞLU, N. (1992): Balıkların Dondurulması ve Dondurma yöntemleri. Su Ürünleri Enformasyon, 3: 16-18.

 **VARLIK, C.;** GÖKOĞLU, N. (1992):Balıkların Soğutulması. Su Ürünleri Enformasyon, Sayı 3.

 **VARLIK, C.,** GÖKOĞLU, N.,GÜN, H. (1993): Marinat Üretiminde Sıcaklığın Sirke/Tuz Geçişi Üzerine Etkisi. Gıda, 18(4);223-228.

 **VARLIK, C.,** GÖKOĞLU, N., GÜN, H.(1993): Dondurulmuş Karideslerin Raf Ömürlerinin Belirlenmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 10 (37)(38)(39);71-81.

 **VARLIK, C.** (1994):Soğukta Depolanan Sardalyalarda Histamin Düzeyinin Belirlenmesi. Gıda,19 (2);119-124. **Profesörlük Takdim Tezi.**

GÜN, H.,GÖKOĞLU, N., **VARLIK, C.** (1994):Alabalık “*Onchorhynchus mykiss”*(Walbaum, 1792) Marinatında Olgunlaşma Süresinin Belirlenmesi. İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 1-2:137-144.

GÖKOĞLU, N., GÜN, H.**, VARLIK, C.** (1994):Gökkuşağı Alabalığının *Onchorhynchus mykiss*  (Walbaum, 1792) Lakerdasının Dayanma Süresinin Belirlenmesi. İ.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 1-2;174-180.

GÖKOĞLU, N., **VARLIK, C.** (1995):Sardalya Konservesinin Histamin Biyojen Amini Yönünden İncelenmesi Gıda.,5 :273-279.

GÜN, H., **VARLIK, C.,** ÇİFTÇİOĞLU, G.(1996): Alabalık (*Onchorhynhus mykiss* Walbaum, 1792) Lakerdasının Depolanmasında Etkili Olan Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. Gıda Teknolojisi. 5; 52-55.

 **VARLIK, C.,** GÜN, H., ÇİTÇİOĞLU, G.(1996): Soğukta Depolanan Sardalya Balıklarının Kalitesinin Belirlenmesinde TVB-N, TMA-N ve Histamin Düzeyine Mikrofloranın Etkisi. Gıda ve Teknoloji Dergisi 3; 4-14.

GÜN, H., TÜRKER, S., **VARLIK, C**., ÖZDEN, Ö. (1996): Gıdaların Omega-3 Yağ Asitleri ile Zenginleştirilmesi, Gıda Teknolojisi, 10;45-49.

 **VARLIK, C.,** METİN, S.(1996): Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşağı Alabalığı (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum, 1792)’ nın Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi 1. Gökkuşağı Alabalığının Tazelik Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda ve Teknoloji, 1( 6-7): 5-12.

METİN, S., **VARLIK, C.** (1997):Taze ve Soğukta Depolanan Gökkuşağı Alabalığı (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum, 1792)’nın Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin İncelenmesi 2. Soğukta Depolanan Gökkuşağı Alabalığının Fiziksel ve Kimyasal Parametrelerinin Belirlenmesi. Gıda ve Teknoloji, 2 (1):5-10.

AKSU, H., ERKAN, N., ÇOLAK, H., **VARLIK, C.** ve UĞUR, M. (1997): Farklı Asit Tuz Konsantrasyonlarıyla Hamsi Marinatı Üretimi Esnasında Oluşan Bazı Değişiklikler ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. Y.Y.Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi, 8(1-2):86-90.

 **VARLIK, C.**, METİN, S. ve ERKAN, N. (1998): Su Ürünlerini Satın Almada Pratik Bilgiler. Gıda ve Teknoloji Dergisi, 3(3):48-49.

GÖKOĞLU, N., **VARLIK, C.** (1998): HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) ve Su Ürünlerine Uygulanması. Gıda Teknolojisi, 3(12): 71-78.

METİN, S., ERKAN, N.**,** **VARLIK, C.**, ÖZDEN, Ö., BAYGAR, T., KALAFATOĞLU, H., GÜN, H. (2000): Marine Gökkuşağı Alabalığının Modifiye Atmosferle Paketlenerek Depolanması Sırasında Bazı Kriterlerde Meydana Gelen Değişimler. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, 5 (2):56-64.

 **VARLIK, C**., METİN, S.(2000):Su Ürünlerinde Modifiye Atmosfer Paketleme Uygulamaları Dünya-Gıda Dergisi 6(10):68-72

METİN, S., ERKAN, N.**,** **VARLIK, C.**(2001):Soğukta Depolanan Gökkuşağı Alabalığının (*Oncorhynchus Mykiss,* Walbaum 1792) Raf Ömrünün Göz sıvısı Kırılma İndisi (Rı) ve Briks Değerleri Kullanılarak Belirlenmesi. Biyoteknoloji Dergisi. 25(1),43-46.

BAYGAR, T., METİN, S., **VARLIK, C.** (2002): Taze, İşlenmiş Su Ürünleri ve Su Ürünleri İşleme Tesislerinde HACCP Analizleri. Dünya-Gıda Dergisi. 7(06),79-83.

 BAYGAR, T., **VARLIK, C.** (2002): Balıklarda Soğuk Zincir Uygulaması ve Balık Satış Yerlerinin Durumu. STANDART. 41(484),48-54.

 **VARLIK,C**., ALAKAVUK, ÜÇOK, D. (2006).Biyolojik Katkı Maddesi Kitin. Dünya GIDA.2,70-73.

 ERKAN, N.,ÖZDEN, Ö.,ALAKAVUK,UCOK,D.,TOSUN,Y.Ş.,**VARLIK, C**. BAYGAR,T.(2007) İstanbul’da Satılan Karideslerin Sodyum Metabisülfid Düzeylerinin Tespiti. Journal of Fisheries Scrences.com1(1);26-33.

 **VARLIK, C.** ,KURTOĞLU, A. , KOÇAK, G. ,EYÜBOĞLU,B. ,ŞEHİRİ, E.(2007).Su Ürünlerinin Hazır YemekTeknolojisindeki Yeri. Anadolu Bil MYO Dergisi 5, s.47-58

 BAYGAR, T. , ATEŞ, C. ,**VARLIK, C.**(2007) Tuzla(İstanbul) Çevresinde Avcılığı Yapılan, Derin Su Pembe Karideslerinin Besin Kompozisyonunun Tespiti. Anadolu Bil MYO 6, s.25-31

 URAN, H., **VARLIK, C.,** GÜNDÜZ,H.H., YOLSAL, B. (2008). Vakum ve Modifiye Atmosferde Paketlemenin Balıkların Raf Ömrü Üzerine Etkisi. Anadolu Bil MYO Dergisi 11, 74-81

**Presented at national conferences and published in the proceedings journals**

 **VARLIK, C.** (1986):Balıklarda Ağır Metal Kontaminasyonları. Tebliğ. TUBİTAK-MAE 1986. Yılı İlkbahar Dizisi Semineri 1:163-167. Gebze-KOCAELİ.

 **VARLIK, C.** (1987):Et ve Kanatlı Etlerinde Soğuk ve Donmuş Tekniği. Tebliğ. 7-8 Ekim 1987 Et Mamülleri Üretim ve Muhafaza Semineri. İTO Yayınları, Yayın No:87-3:31-39. İSTANBUL.

 **VARLIK, C.** (1988): Balık ve Kanatlı Etlerin Soğutulması, Dondurulması ve Depolanması. Tebliğ. Gıda İşleme ve Saklamasında Soğuk Tekniği Uygulamaları Semineri. İTO Yayınları, Yayın No:1988-33:169-175. İSTANBUL

 **VARLIK, C.** (1988): Su Ürünlerinde İşleme ve Muhafaza Teknikleri. Tebliğ. 7-8 Nisan 1988. Su Ürünleri Semineri. İTO yayınları, Yayın No: 1988-21:107-117. İSTANBUL.

GÖKOĞLU, N., **VARLIK, C.** (1992): Balıklarda Rigor-Mortis ve Kalite Üzerine Etkisi. Tebliğ. 20-21 Şubat 1992. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü Yayınları. Yayın No: 14: 106-112.

GÜN, H.; **VARLIK, C.;** GÖKOĞLU, N. (1992): Su Ürünlerinde Kalite Kontrolü. Tebliğ. 20-21 Şubat 1992. Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü Yayınları. Yayın No: 14:90-97.

DAMARLI, E., **VARLIK, C.,** PALA, M. (1992): Hazır Yemek Teknolojisinde Su Ürünlerinin Yeri. Tebliğ 20-21 Şubat 1992 Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Semineri. İstanbul Beyoğlu Rotary Kulübü yayınları. Yayın no: 14:106-112.

GÜN, H., **VARLIK, C.** (1996): Yağı Azaltılmış Et Ürünleri Üretim Teknolojisi. Et ve Et Ürünleri Semineri 17-18. 1996. İTO. İ.Ü. Vet. Fak. TÜBİTAK. İST.

 ÇÖL, B.G.,AKSU,H.,**VARLIK,C.**(2006).Gıda İşletmelerinde Ortam Havasının Mikrobiyolojik Yükü ve Gıda Hijyeni Üzerine Etkisi. 2.Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi.18-20 Eylül.İST Bildiri Kitabı s.360-372

 ŞENGÖR, F.G.; **VARLIK,C**. (2007): Su Ürünleri İşleme Endüstrisinde Katkı Maddelerinin Kullanımı ve Güvenilirliği. XIV.Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Poster, s.453, 4-7 Eylül 2007, MUĞLA

 ÇAĞILTAY,F.; DİLER,İ.; **VARLIK,C**. (2007) : Gökkuşağı alabalığı (Oncorhynchus mykiss) yemine farklı oranlarda ilave edilmiş defne yaprağının büyüme, duyusal analiz ve et kompozisyonu üzerine etkileri. XIV.Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Poster, s.180, 4-7 Eylül 2007, MUĞLA

 ÇAĞILTAY, F., ŞENGÖR, ÜNAL, F.,G., **VARLIK, C**. (2008). Gökkuşağı Alabalığı(Oncorhynchus mykiss, N.) Yetiştiriciliği’nde BHA(Butillendirilmiş hidrksianisol)’nın Etkisi ve BHA’ın Tüketimi çin Uygunluğu. Ulusal Alabalık Sempozyumu. 14-16 Ekim 2008.ISPARTA s. 104

**Books:**

**VARLIK, C.,** UĞUR, M., GÖKOĞLU, N., GÜN, H., (1993): Su Ürünlerinde Kalite Kontrol İlke ve Yöntemleri. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 17, 174 sayfa, Ankara.

**VARLIK, C.,**ERKAN, N.,ÖZDEN, Ö.,MOL,S., BAYGAR. (2004). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Yayın No 4465 Su Ürünleri Fak. No 7 ISBN: 975-404-715-4 491 sayfa İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ. İSTANBUL

**VARLIK, C.,**ÖZDEN, Ö.,ERKAN,N.,ALAKAVUK,ÜÇOK ,D. (2007). Su Ürünlerinde Temel Kalite Kontrol. İST Üniv Yayın No.4662. Fakülte Yayın No.8 ISBN 975-404-771-5 s. 202 İstanbul Üniversitesi. İSTANBUL

**VARLIK, C.,** MOL,S.; BAYGAR,T.; TOSUN,Y. (2007): Su Ürünleri İşleme Teknolojisinin Temelleri. İST Üniv Yayın, No.4661, Su Ürüleri Fak. No.6 ISBN 975-404-772-3 122 sayfa İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ İSTANBUL

**Book Editor:**

**VARLIK, C.,** (2004): Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, 491 sayfa, İstanbul.

**Chapter Book Writing**

 **VARLIK, C**., ERKAN, N., BAYGAR, T., (2004): Su Ürünleri Besin Bileşimi, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, s:1-45, İstanbul.

 **VARLIK, C**., BAYGAR, T., (2004): Soğutma Teknolojisi, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, s: 47-94, İstanbul.

ERKAN, N., **VARLIK, C.,** (2004): Dondurarak Muhafaza Teknolojisi, Su Ürünleri İşlem Teknolojisi İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, s: 95-128. İstanbul.

 ÖZDEN, Ö., **VARLIK, C.,** (2004): Marinat Teknolojisi, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, s: 204-232, İstanbul.

MOL, S., **VARLIK, C.,** (2004): Hazır Yemek (Catering) Teknolojisi, Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, İstanbul Üniversitesi Yayın No: 4465 Su Ürünleri Fak. No:7 ISBN: 975-404-715-4, s: 360-377, İstanbul.

**Journal Editor:**

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences

 İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Dergisi

Turkısh Journal of Veterinary and Animal Sciences (TUBİTAK Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi)

Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi

Dünya Gıda Dergisi

 Anadolu Bil Meslek Yüksekokul Dergisi

**Projects:**

YİĞİT, V., **VARLIK, C.** (1984):Yumurtanın Soğukta Saklanması. TÜBİTAK- MAE, Yayın No: 80 Gebze - KOCAELİ.

PALA, M., **VARLIK, C.,** ARAN, N,(1988): Karideslerin Marine’ye (salamura) İşlenmesi ve Renk Değişiminin Önlenmesi. TÜBİTAK Marmara Araştırma Enstitüsü Yayın No: 116.

**Modifiye Atmosferde Ambalajlama Tekniğinin Alabalık Ürünlerinin Kalite ve Dayanma Süresine Etkisi,** Ankara TÜBİTAK Veteriner ve Hayvancılık Grubu tarafından VHAG 1298 Proje No’suyla Desteklenmiştir. Proje sonuçlanmıştır

**Su Ürünlerinin Kalitesi Üzerine Koruyucu Katkı Maddelerinin Etkisi Proje,** İ.Ü. Araştırma Fonu tarafından 1220/181298 Proje No’suyla Desteklenmiştir. Proje sonuçlanmıştır

**Su Ürünlerinin Kalitesi Üzerine Koruyucu Katkı Maddelerinin Etkisi Proje,** Ankara TÜBİTAK Veteriner ve Hayvancılık Grubu tarafından VHAG 1592/ADP Proje No’suyla Desteklenmiştir. Proje sonuçlanmıştır

 **Satışa Sunulan Karideslerdeki SO2 Düzeyinin Tespiti ve Sınır Değerlere Göre Uygulanması Gereken Oranın Belirlenmesi** İ.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Yürütücü Sekreterliği tarafından desteklenmiş olup halen devam etmektedir.

**Management Works:**

**1973** Gümüşhane Merkez Veteriner Hekimi

**1975** Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Biyokimya Kürsüsü Asistanı

**1978-1979** Batı BERLİN Üniversitesi Veteriner Fakültesi misafir araştırıcı

**1979** Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Biyokimya Kürsüsü Asistanı

**1981** Almanya Bilim ve araştırma senatosu (Der Senator für wissenschaft und Forschung)

" Doktora " unvanının Almanya’da da geçerli sayılması

**1982-1989** TÜBİTAK- Gebze Yerleşkesi Gıda ve Soğutma Teknolojileri Bölümü Uzman Araştırıcı

**1985** NATO’ nun Science for Stability Programı ile (04.11- 29.11.1985) Batı Almanya (CUXHAVEN-HAMBURG) Devlet Veteriner Enstitüsünde misafir araştırıcı

**1989** İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Yüksekokulu Doçenti

**1989** İ.Ü. Su Ürünleri Yüksekokulu İşleme Teknolojisi Bilim Dalı Başkanlığı

**1990** TÜBİTAK Bilim Adamı Yetiştirme Grubu (BAYG) Burslusu olarak Batı Almanya’da (CUXHAVEN-HAMBURG) Misafir Araştırıcı.

**1992** İstanbul Üniversitesi Su ürünleri Fakültesi Doçenti

**1993** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi İşleme Teknolojisi Anabilimdalı Başkanlığı

**1993** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Dış İlişkiler ve Dış Görevlendirmeler Komisyon Üyeliği

**1994** İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Profesörü

**1997** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Avlama ve İşleme Teknolojisi Bölüm Başkanlığı

**1997-2002** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Dekan Yardımcılığı

**1998** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Akademik Denetleme Komisyon Üyeliği

**2000** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Yönetim Kurulu ve Fakülte Kurulu Üyesi

**2000** İ.Ü.. Su Ürünleri Fakültesi Dekan Yardımcılığı

**2000** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Satınalma Muayene Komisyonu Başkanı

**2000** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Döner Sermaye Muayene Komisyonu Başkanı

**2001** İ.Ü. Araştırma Fonu Yönetim Kurulu Üyeliği

**2001** İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Yayın Komisyonu Üyesi

**2002** İ.Ü. Araştırma Projeleri Yürütücü Sekreterliği Satın Alma Komisyonu Tahakkuk Memurluğu

**2002** İ.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Yeterlilik Komitesi Üyeliği

**2002** İ.Ü.Su Ürünleri Fakültesi Su Ürünleri Meslek Yüksekokulu (SAPANCA). MÜDÜR VEKİLLİĞİ

**2002**  İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi İç Su Üretim Araştırma ve Uygulama BİRİMYÖNETİCİLİĞİ

**2003** İ.Ü. Su Ürünleri Meslek Yüksek Okulu (Sapanca) MÜDÜRLÜĞÜ ve İ.Ü. Su Ürünleri Fakültesi İç Su Üretim Araştırma ve Uygulama BİRİM YÖNETİCİLİĞİ

**2005** İ.Ü Su Ürünleri Fakültesi‘ nden emekli

**2006** Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Program Başkanı

**2006** Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığı /Sağlık Bilimleri Bölüm Başkanlığı

**2008** İstanbul Aydın Üniversitesi Öğrenci Dekanlığı

**2010**: Meslek Yüksek Okulu Müdürlüğü(halen devam ediyor)

**Awards:**

**1999** İstanbul Üniversitesi Uluslararası Bilime Katkı Teşekkür Belgesi

**2000** İstanbul Üniversitesi Araştırma Fonu Uluslararası Yayına Yönelik Çalışmaları Destekleme Programı Başarılı Araştırıcı Belgesi

**2000** İstanbul Üniversitesi Uluslararası Bilime Katkı Teşekkür Belgesi

**2000** TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı C1 tipi 1 adet Uluslararası Yayınları Teşvik Ödülü

**2000** TÜBİTAK- Uluslar arası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı C1 tipi 2 adet Uluslararası Yayınları Teşvik Ödülü

**2001** TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı C1 tipi 2 adet, B1 tipi 1 adet Uluslararası Yayınları Teşvik Ödülü

**2001** İstanbul Üniversitesi Araştırma Fonu Uluslararası Yayına Yönelik Çalışmaları Destekleme Programı Başarılı Araştırıcı Belgesi

2002 TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı B1 tipi 2 adet Uluslar arası Yayınları Teşvik Ödülü

**2002** TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı C1 tipi 3 adet, Uluslararası Yayınları Teşvik Ödülü

**2004** TÜBİTAK Uluslararası Bilimsel Yayınları Teşvik Programı C1 tipi 1 adet Uluslararası Yayınları Teşvik Ödülü

**2005** İstanbul Üniversitesi Araştırma Fonu Uluslararası Yayına Yönelik Çalışmaları Destekleme Programı Başarılı Araştırıcı Belgesi

**2006** İstanbul Üniversitesi Araştırma Fonu Uluslararası Yayına Yönelik Çalışmaları Destekleme Programı Başarılı Araştırıcı Belgesi

**Scientific Citations**

Has published 15 SCI, 46 cited

**Lessons:**

Food Chemistry, Processing Technology of Fisheries, Advanced Food Chemistry