



<b>ADI SOYADI (Name Surname)</b>	Hisametdin DURMAZ
<b>FAKÜLTESİ (Faculty)</b>	VETERİNER FAKÜLTESİ
<b>BÖLÜMÜ (Department)</b>	GIDA HIJYENİ VE TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ
<b>ANABİLİM DALI</b>	Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı
<b>İŞ TELEFONU (Office telephone)</b>	00 90 414 318 38 86; Dahili:
<b>FAKS NUMARASI (Fax number)</b>	0 414 318 39 22
<b>MİLLİYETİ (Nationality)</b>	T.C.
<b>ÜNVANI (Title)</b>	Prof. Dr.
<b>DOĞUM YERİ (Birth place)</b>	Hatay
<b>DOĞUM TARİHİ (Date of birth)</b>	10.01.1969
<b>İŞ ARDESİ (Office address)</b>	Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi 63200 Eyyübiye Yerleşkesi/ Şanlıurfa/ Türkiye
<b>MEZUNİYETİ (Graduation date)</b>	İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi - 1994
<b>ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ (Assistant)</b>	Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi – 1996
<b>DR.</b>	Veteriner Gıda Hijyeni ve Teknolojisi - 2003
<b>DOKTORA TEZİ (Doktora Thesis)</b>	Otlu Peynirlerin Üretim ve Olgunlaşma Sürelerinin Listeria monocytogenes'in Üremesi Üzerine Etkileri
<b>YRD. DOÇ. DR. (Assist. Prof.)</b>	-
<b>DOÇ. DR. (Assoc. Prof.)</b>	Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi - 2009
<b>PROF. DR.</b>	Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi - 2014
<b>YABANCI DİLİ (Language)</b>	İngilizce
<b>E-MAİL ADRESİ</b>	hdurmaz@harran.edu.tr; hdurmaz@gmail.com

## YAYINLAR

### Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. Sağun, E., M. Alişarlı ve H. Durmaz, “Farklı Sıcaklıklarda Muhafazanın iğ Köftede *Staphylococcus aureus*’un Gelişimi ve Enterotoksin Üretimi Üzerine Etkisi”, *Türk J Vet Anim Sci*, 27, 839-845 (2003).
2. Tarakci, Z., H. Durmaz, E. Sagun ve H. Sancak, “Influence of Brine Concentration on Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Herby Cheese”, *Indian Vet J*, 82, 279-282 (2005).
3. Sagun, E., K. Ekici ve H. Durmaz, “The Formation of Histamine in Herby Cheese during Ripening”, *J Food Quality*, 28, 171-178 (2005).
4. Sagun, E., H. Durmaz, Z. Tarakci ve O. Sagdic, “Antibacterial Activities of The Extracts of Some Herbs Used in Turkish Herby Cheese against *Listeria monocytogenes* Serovars”, *Int J Food Prop*, 9, 255-260 (2006).
5. Tarakci, Z., E. Sagun ve H. Durmaz, “The Effect of Mendi (*Chaerophyllum* sp.) on Ripening of Vacuum-Packed Herby Cheese”, *Int J Dairy Technol*, 59, 35-39 (2006).
6. Durmaz, H., E. Sagun, Z. Tarakci ve F. Ozigokce, “Antibacterial Activities of *Allium vineale*, *Chaerophyllum macropodium* and *Prangos ferulacea*”, *Afr J Biotechnol*, 19, 1795-1798 (2006).
7. Aygun, O., M. Yaman ve H. Durmaz, “A Survey on Occurrence of *Tyrophagus putrescentiae* (Acari: Acaridae) in Surk, A Traditional Turkish Dairy Product”, *J Food Eng*, 78, 878-881 (2007).
8. Durmaz, H., E. Sagun, H. Sancak ve O. Sagdic, “The Fate of Two *Listeria monocytogenes* Serotypes in “Cig Kofte” at Different Storage Temperatures”, *Meat Sci*, 76, 123-127 (2007).
9. Ardic, M. ve H. Durmaz, “Determination of Changes Occurred in The Microflora of Cig Kofte (raw meat balls) at Different Storage Temperatures”, *Int J Food Sci Tech*, 43, 805-809 (2008).
10. Kilicel, F., Z. Tarakci, H. Sancak ve H. Durmaz, “Survey of Trace Metals in Turkish Kes Cheese”, *Rev Anal Chem*, 27, 101-109 (2008).
11. Sancak, H., F. Kilicel, Z. Tarakci ve H. Durmaz, “Chemical Compositions and Mineral Contents of Herbs Added to Dairy Products in East Anatolia Region of Turkey”, *Rev. Anal. Chem Vol.* 27, 111-121 (2008).
12. Ardic, M., Y. Karakaya, M. Atasever ve H. Durmaz, “Determination of Aflatoxin B<sub>1</sub> Levels in Deep-Red Ground Pepper (Isot) Using Immunoaffinity Column Combined with ELISA” *Food Chem Toxicol* 46, 1596-1599 (2008).
13. Durmaz, H., S. Celik ve O. Aygun, “Thermal Destruction of *Listeria monocytogenes* during Manufacture of Kunefe, A Traditional Turkish Dessert” *Milchwissenschaft* 63, 30-33 (2008).
14. Tuncturk, Y., Z. Tarakci ve H. Durmaz “Effect of Starter Cultures on The Chemical and Lipolytic Content, Nitrogen Fraction and Casein Degradation of White-Brined Cheese”, *Arch Lebensmittelhyg* 59, 27-33 (2008).
15. Durmaz, H., E. Sagun, Z. Tarakci ve H. Sancak, “The Effect of Fat Content on Survival of *Listeria monocytogenes* in Yogurt Fermentation and Storage” *Indian Vet J*, 85, 1187-1189 (2008).
16. Durmaz, H. “Fate of *Listeria monocytogenes* in Carra Cheese during Manufacture and Ripening” *J Food Saf* 29, 253-260 (2009).
17. Durmaz H, O. Aygun, ve M. Ardic “The effect of cheese brine concentrations on survival of *Listeria monocytogenes*”, *J Food Agric Environ*, 7,11-23 (2009).
18. Aygun O, D. Essiz, H. Durmaz H, E. Yarsan ve L. Altintas “Aflatoxin M-1 Levels in Surk Samples, a Traditional Turkish Cheese from Southern Turkey” *B Environ Contam Tox*, 83, 164-167 (2009).
19. Denek N, A. Can, M. Avci, T. Aksu ve H. Durmaz “The effect of molasses-based pre-fermented juice on the fermentation quality of first-cut lucerne silage” *Grass and Forage Science*, 66, 243-250 (2011).
20. Durmaz H, Avci M ve Aygün O “The Presence of *Listeria* Species in Corn Silage and Raw Milk Produced in Southeast Region of Turkey” *Kafkas Univ Vet Fak Derg*, 21, 41-55 (2015).
21. Sancak YC, Sancak H, Isleyici O ve Durmaz H “Presence of *Escherichia coli* O157 and O157:H7 in raw milk and Van herby cheese” *Bull Vet Inst Pulawy* 59, 511-514 (2015)
22. Tarakci, Z., E. Sagun, H. Sancak ve H. Durmaz, “The Effect of Salt Concentration on Some Characteristics in Herby Cheese”, *Pakistan J Nutr*, 3, 232-236 (2004).

23. Durmaz, H., Z. Tarakci, E. Sagun ve H. Sancak, "Effect of Ripening Time on Mineral Contents of Herby Cheese", *J Anim Vet Adv*, 5, 1050-1052 (2006).
24. Durmaz, H., M. Avci, S. Selek ve H. Celik, "Effect of Dietary Humic Acid on The Oxidative Status in Liver, Meat and Eggs of Quails", *J Food Technol*, 5, 95-97 (2007).
25. Durmaz, H., O. Aygun ve M. Ardic, "Prevalence of *Escherichia coli* O157:H7 in Some Animal-Originating Foods in Antakya, Turkey", *Adv Food Sci*, 29, 177-179 (2007).
26. Ardic, M., M. Atasever, G. Adiguzel, M. Atasever, Y. Karakaya, C. Unsal ve H. Durmaz, "A Survey on The Presence of Aflatoxin M<sub>1</sub> in Urfa Cheese", *Internet Journal of Food Safety*, 10, 13-17 (2008).
27. Durmaz H, Aygun O ve Sancak H "The Microbiological Quality of Grilled Meats (Kebabs) and Salads Consumed in Sanliurfa Restaurants" *International Journal of Scientific and Technological Research*, 1, 297-302 (2015).
28. Durmaz H, Aygun O ve Sancak H "Oxidant / Antioxidant Status of herbs *Allium vineale* and *Chaerophyllum macropodum* used for manufacture of Van herby cheese" *International Journal of Scientific and Technological Research*, 1, 288-296 (2015).

### Ulusal Hakemli Dergilerde Yer Alan Makaleler

1. Sağun, E., Y.C. Sancak, K. Ekici ve H. Durmaz, "Van'da Tüketime Sunulan Piliç, But ve Göğüs Etlerinin Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma", *YYU Vet Fak Derg*, 7, 62-66 (1996).
2. Sağun, E., Y.C. Sancak, H. Durmaz ve L. Akkaya, "Van'da Tüketime Sunulan Çiğ Köftelerin Hijyenik Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma", *YYU Sağlık Bil Derg*, 3, 64-67 (1997).
3. Sağun, E., Y.C. Sancak, H. Durmaz ve K. Ekici, "Van'da Tüketime Sunulan Bazı Baharatların Mikrobiyolojik Kalitesi", *YYU Vet Fak Derg*, 8, 1-5 (1997).
4. Sağun, E., H. Sancak ve H. Durmaz, "Van'da Kahvaltı Salonlarında Tüketime Sunulan Süt Ürünlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma", *YYU Vet Fak Derg*, 12, 108-112 (2001).
5. Durmaz, H., E. Sağun ve Z. Tarakçı, "Yükseköğretim Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları", *YYU Vet Fak Derg*, 13, 69-73 (2002).
6. Kılıçel, F., Z. Tarakçı, H. Sancak ve H. Durmaz, "Otlu Lorların Mineral Madde ve Ağır Metal İçerikleri", *YYU Ziraat Fak Derg*, 14, 41-45 (2004).
7. Tarakçı, Z., H. Durmaz, E. Sağun ve O. Aygün, "Hatay Sıkma Peynirinin Kimyasal Özellikleri ile Proteoliz ve Lipoliz Düzeylerinin Araştırılması", *Vet Bil Derg*, 20, 53-59 (2004).
8. Durmaz, H. ve E. Sağun, "Otlu Peynirlerin Üretim ve Olgunlaşma Sürelerinin *Listeria monocytogenes*'in Üremesi Üzerine Etkileri", *Vet Bil Derg*, 20, 87-93 (2004).
9. Durmaz, H., Z. Tarakçı, E. Sağun ve O. Aygün, "Sürkün Kimyasal ve Duyusal Nitelikleri", *FÜ Sağlık Bil Derg*, 18, 85-90 (2004).
10. Sağun, E., H. Durmaz ve H. Sancak, "Otlu Peynir Üretiminde Kullanılan Otların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Nitelikleri", *YYU Sağlık Bil Derg*, 8, 33-38 (2005).
11. Tarakçı, Z., H. Sancak, H. Durmaz ve F. Kılıçel, "Otlu Peynirlerin Mineral Madde ve Ağır Metal İçerikleri", *YYU Sağlık Bil Derg*, 8, 18-23 (2005).
12. Sağun, E., Z. Tarakçı, H. Sancak ve H. Durmaz, "Salamura Otlu Peynirde Olgunlaşma Süresince Mineral Madde Değişimi", *YYU Vet Fak Derg*, 16, 21-25 (2005).
13. Tarakçı, Z., H. Durmaz ve E. Sağun, "Siyabonun (*Ferula* sp.) Otlu Peynirin Olgunlaşması Üzerine Etkisi", *YYU Ziraat Fak Derg*, 15, 53-56 (2005).
14. Aygün, O., M. Yaman ve H. Durmaz, "Erzurum'da Tüketime Sunulan Geleneksel Civil Peynirinde Akar Varlığının Araştırılması", *FÜ Sağlık Bil Derg*, 21, 41-43 (2007).
15. Durmaz, H., M. Ardiç, O. Aygün ve N. Genli, "Şanlıurfa ve Yöresindeki Kuyu Sularında Nitrat ve Nitrit Düzeyleri", *YYU Vet Fak Derg*, 18, 51-54 (2007).
16. Ardiç, M. ve H. Durmaz, "Peynirde Starter Kültür Gelişimini Etkileyen Faktörler" *Atatürk Üniversitesi Vet. Bil. Derg.*, 1 (3-4), 69-73 (2006).
17. Ardiç, M. ve H. Durmaz, "Investigation of Beta-Lactam Residues in Unpacked Milk Consumed in Sanliurfa" *Atatürk Üniversitesi Vet. Bil. Derg.*, 1 (3-4), 74-77 (2006).
18. Çelik Ş., H. Durmaz, İ.G. Şat ve G. Şenocak, "Andız Pekmezi İçeren Set Tipi Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri" *Gıda*, 34 (4), 213-218 (2009).
19. Durmaz H. ve H. Sancak, "Gıda Teknolojisinde İşinlamanın Yeri ve Önemi" *Harran Üniv Vet Fak Derg*, 3, 33-41 (2014).

## Verdiği Lisans ve Yüksek Lisans Dersleri

1. Gıda Mevzuatı
2. Gıda Muhafazası
3. Zoonozlar
4. Halk Sağlığı ve Sanitasyon II
5. Su Hijyeni ve Muayene Metotları I

## Uluslararası ve Ulusal Kongrelerde Sunulan ve Tam Metni Yayınlanmış Bildiriler

1. Sağun, E., Y.C. Sancak, K. Ekici ve H. Durmaz, “Van’da Tüketime Sunulan Piliç, But ve Göğüs Etlerinin Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma”, 2. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 158-163, Antalya, 2013.
2. Sağun, E., H. Sancak, ve H. Durmaz, “Van’da Kahvaltı Salonlarında Tüketime Sunulan Süt Ürünlerinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kaliteleri Üzerine Bir Araştırma”, *Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu*, 459-464, İzmir, 2003.
3. Sağun, E., K. Ekici ve H. Durmaz, “Otlu Peynirlerde Olgunlaşma Süresince Histamin Oluşumu Üzerine Bir Araştırma”, *Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu*, 465-470, İzmir, 2003.
4. Sağun, E., Z. Tarakçı, H. Sancak ve H. Durmaz, “Salamura Otlu Peynirde Olgunlaşma Süresince Mineral Madde Değişimi”, *I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi*, 429-436, Ankara, 2004
5. Sağun, E., H. Durmaz, H. Sancak ve Z. Tarakçı, “Pastörize Sütten Yapılan Otlu Peynirlerin Üretim ve Olgunlaşma Aşamalarında *Listeria monocytogenes*’in Seyri”, *I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi*, 269-276, Ankara, 2004. (Sözlü Sunum)
6. Kılıçel, F., Z. Tarakçı, H. Sancak ve H. Durmaz, “Otlu Lorların Mineral Madde ve Ağır Metal İçerikleri”, *I. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi*, 261-267, Ankara, 2004.
7. Aygün, O., M. Yaman ve H. Durmaz, “Geleneksel Süt Ürünlerinden Sürkte Tyrophagus Putrescentiae (Acarı: Acaridae)’nin Varlığı Üzerinde Bir Araştırma”, 2. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 279-285, İstanbul, 2006.
8. Ardiç, M., Y. Karakaya, M. Atasever ve H. Durmaz, “Determination Of Aflatoxin B1 Levels In Deep-Red Ground Pepper (Isot) Using Immunoaffinity Column Combined With Elisa”, 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, 2009.
9. H. Durmaz ve E. Sağun, “Künefe Üretimi Sırasında Uygulanan Isıl İşlemin *Listeria monocytogenes* Üzerine Etkisi”, 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, 2009.
10. Y.C. Sancak, H. Sancak, Ö. İşleyici ve H. Durmaz, “Çiğ Sütlerde ve Otlu Peynirlerde *Escherichia coli* O157:H7’nin Varlığı”, 3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, 2009.
11. Denek N, A. Can, M. Avci, T. Aksu ve H. Durmaz, “Fermente Edilmiş Doğal Laktik Asit Sıvısının (PFJ) İlk ve Biçim Yonca Silajının Fermentasyon Kalitesi Üzerine Etkisinin Araştırılması”, VI. Ulusal Hayvan Besleme Kongresi (Uluslararası Katılımlı, Samsun, 2009. (Sözlü Sunum)
12. Sağun, E., M. Alisarlı ve H. Durmaz, “The Growth and Enterotoxin Producing Characteristics of Strains of *S. aureus* in Çiğ Köfte”, *Consistency of Quality International Meat Symposium*, 284, Irene-South Africa, 2003.
13. Sancak H, Kılıçel F, Tarakçı Z ve Durmaz H “Chemical compositions and mineral contents of regional and global herbs added to dairy products in east anatolia region of Turkey”, 354, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, 2015.
14. Ardic M, H Durmaz, Z Aras, H Kahve, “Prevalence of *Listeria Spp.* In Raw Milk and Urfa Cheese“, 24, 1. International Congress on Advances In Veterinary Sciences & Technics Congress (ICAVST), Bosnia and Herzegovina (Sarajevo), 2016. (Sözlü Sunum)
15. Durmaz H, M Avci, O Aygun, “The Presence of *Listeria Species* in Corn Silage and Raw Milk Produced in Southeast Region of Turkey”, 128, 1. International Congress on Advances In Veterinary Sciences & Technics Congress (ICAVST), Bosnia and Herzegovina (Sarajevo), 2016.
16. Durmaz H, Ş. Celik, O Aygun, “Thermal Destruction of *Listeria monocytogenes* during manufacture of Kunefe, A Traditional Turkish Dessert”, 129, 1. International Congress on Advances In Veterinary Sciences & Technics Congress (ICAVST), Bosnia and Herzegovina (Sarajevo), 2016.
17. Kılıçel, F., Z. Tarakçı, H. Sancak ve H. Durmaz, “Lor Peynirleri İçerisindeki Bazı Ağır Metal İçeriklerinin Araştırılması”, 21. Ulusal Kimya Kongresi, Malatya, 2007.
18. Çelik, S., H. Durmaz, İ.G. Şat ve G. Şenocak, “Andız pekmezi içeren set tipi meyveli yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri”, 10. Gıda Kongresi, 357, Erzurum, 2008.

19. Sağun, E., Y.C. Sancak, H. Durmaz ve H. Sancak, “Van Yöresindeki Çiğ Sütlerde Antibiyotik Kalıntılarının Varlığı”, VIII. Ulusal Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi (Uluslararası Katılımlı), 246-247, Van, 2008.
20. Serafettin Çelik, S. Uysal, H. Durmaz ve G.S. Soran, “Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün Teknolojik ve Mikrobiyolojik Özellikleri”, Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri sempozyumu, Denizli, 2009.
21. Durmaz, H., E. Sagun, Z. Tarakci ve F. Ozgokce , “*Allium vineale*, *Chaerophyllum macropodum* ve *Prangos ferulacea* Bitkilerinin Antibakteriyel Etkisinin Araştırılması” 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 24-25, Van, 2015. (Sözlü Sunum)
22. Arslan, F ve Durmaz, H “Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Antibakteriyel Aktiviteleri” 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 78-79, Van, 2015.
23. Durmaz H, Aygun O ve Sancak H “Van Otlı Peyniri Üretiminde Kullanılan *Allium vineale* ve *Chaerophyllum macropodum*’un Oksidan ve Antioksidan Düzeyleri” 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 118-119, Van, 2015.
24. Durmaz H, Hülül M ve Çelik H, “Meyan (*Glycyrrhiza Glabra L.*) Bitkisinin Antibakteriyel ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi” 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 120-121, Van, 2015.
25. Koçak D ve Durmaz H, “Süt ve Ürünlerinde Aflatoksin Varlığı ve Önemi” 6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, 186-187, Van, 2015.

### Projelerde Yaptığı Görevleri

1. Otlı Peynirlerin Üretim ve Olgunlaşma Sürelerinin *Listeria monocytogenes*’in Üremesi Üzerine Etkileri, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Araştırma Fonu Projesi, VF-030, Proje Yürütücüsü, 1999.
2. Süt ve Urfa Peynirlerinde *Salmonella* Varlığı ve Serotip Dağılımı, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, HÜBAK-650, Proje Yöneticisi, 2006.
3. Şanlıurfa Yöresinde Tüketime Sunulan Süt ve Urfa Peynirlerinde *Listeria* Türlerinin Varlığı ve Yaygınlığı, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, HÜBAK-651, Proje Yürütücüsü, 2006.
4. Çiğ Süt ve Otlı Peynirlerde *Escherichia coli* O157:H7’nin Varlığı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, VF-B25, Proje Yürütücüsü, 2006.
5. Dil Peyniri Üretiminde Doğal Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün Kullanım Olanaklarının Araştırılması. TÜBİTAK Projesi, TÜBİTAK-107 O 274, Proje Yürütücüsü, 2007.
6. Hatay, Kahramanmaraş ve Şanlıurfa Biberlerinin antioksidan ve antibakteriyel özellikleri, Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, HÜBAK-12029, Proje Yöneticisi, 2012
7. Meyan (*Glycyrrhiza Glabra L.*) Bitkisinin Antibakteriyel ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi. Harran Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyonu, HÜBAK-12077, Proje Yöneticisi, 2012.