Prof. ERGÜN KÖSE

Personal Information

Email: ergun.kose@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ergun.kose
Address: ergunkose@gmail.com

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0002-1893-1984
Yoksis Researcher ID: 6358

Education

Postgraduate, Ege University, Turkey 2014 - 2018
Doctorate, Ege University, Turkey 1986 - 1994

Foreign Languages

English

Dissertations

Doctorate, Türkiye'xxde değişik yörelerde yetiştirilen bazı çavdar örneklerinin un ve ekmeklik niteliklerinin belirlenmesi, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 1994
Postgraduate, Pınar un fabrikasında kullanılan ekipman ve kapasite ile un üretim diagramı arasındaki uygunluğun belirlenmesi, Ege University, 1986

Research Areas

Avesis Research Areas: Engineering and Technology, Food Engineering, Food Technology
WoS Research Areas: Engineering, Food Science & Technology

Academic Positions

Professor, 1985 - Present
Associate Professor, 1996 - 2001
Assistant Professor, 1994 - 1996
Lecturer, 1994 - 1994

Academic and Administrative Experience

2017 - Present
2014 - 2017

2011 - 2014
2004 - 2007
2003 - 2006

Courses

Undergraduate
GIDA REOLOJİSİ, Undergraduate, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER-I, Undergraduate, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001
HUBUBAT TEKNLOJİSİ, Undergraduate, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001
Undergraduate Minor
Unlu mamuller Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001
Hububat öğütme Sistemleri, Undergraduate Minor, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001
Unlu mamuller Üretim Teknolojisi, Undergraduate Minor, 2014-2015
Undergraduate Double Major
Depolama Teknikleri, Undergraduate Double Major, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001
Hububat Teknolojisinde Yeni Ge4lişmeler, Undergraduate Double Major, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005, 2003-2004, 2002-2003, 2001-2002, 2000-2001
Hububat Teknolojisinde Yeni Gelişmeler, Undergraduate Double Major, 2014-2015

Supervised Theses

KÖSE E., Yağda çözünür renk maddelerinin kapalı çevrim püskürtmeli kurutucu ile mikroenkapsülasyonu ve model gıda sistemlerine stabilitelerinin araştırılması, Doctorate, E.ERDAĞ(Student), 2024
KÖSE E., Kurutulmuş kuzu karaciğeri tozundan vitamin B12 sert jelatin kapsülü üretimi ve ın vitro gastrointestinal sindirim ile biyoerişilebilirliğinin belirlenmesi, Postgraduate, Y.ÖZBAY(Student), 2023
KÖSE E., ENDÜSTRİYEL LİMON, MANDALİNA VE PORTAKAL SUYU ÜRETİM ATIKLARININ FONKSİYONEL KEK ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Postgraduate, E.NUR(Student), 2023
KÖSE E., Tahıl bazlı atıştırmalık barların farklı yöntemlerle mikroenkapsüle edilmiş demir ile zenginleştirilmesi ve biyoerişilebilirliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, E.ERDAĞ(Student), 2021
KÖSE E., Mikrodalga vakum kurutma yöntemi ile ekşi hamur tozu üretimi ve ekmek üretim süreçlerinde kullanımının optimizasyonu, Postgraduate, S.YAYCI(Student), 2021
KÖSE E., Farklı kalite özelliklerine sahip özel amaçlı buğday unlarının İzmir simidinin (gevrek) fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, N.DEVECİ(Student), 2019
KÖSE E., Yöresel ekmek üretiminde kullanılan ekşi hamur mikrobiyal floralarının belirlenmesi ve bu ekmeklerin uçucu bileşenleri ile duyusal özelliklerinin karakterizasyonu, Doctorate, F.BAKIRCI(Student), 2019
KÖSE E., Ege bölgesinde geleneksel olarak nohut mayası ile üretilen simit ekmeği yapımının optimizasyonu, Postgraduate, S.KASIM(Student), 2014

KÖSE E., Bisküvinin fonksiyonel özellik taşıyan bazı bitkisel ürünlerce zenginleştirilmesi, Postgraduate, Z.AKSOYLU(Student), 2012

KÖSE E., Bazı özel amaçlı unların fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi, Doctorate, N.YEYİNLİ(Student), 2011

KÖSE E., Makarna kalitesinin belirlenmesinde tekstürel yöntemlerin kullanılabilirliği, Postgraduate, N.YEYİNLİ(Student), 2006

KÖSE E., Türkiye'de bazı yörelerden temin edilen buğday çeşitlerinin kalitelerinin belirlenmesi, Postgraduate, Ö.SÜNGÜ(Student), 2000

KÖSE E., Makarnalık buğdaylarda bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerin makarna kalitesine etkisi, Postgraduate, F.DURAK(Student), 1999

Articles

I. **AN OVERVIEW OF THE DIETARY SUPPLEMENTS IN TURKEY AND THE WORLD**
SAVLAK N., Çağındı Ö., DEDEOĞLU M., İnce C., KÖSE E.
GIDA, vol.47, no.4, pp.576-590, 2022 (TRDizin)

II. **DIETARY SUPPLEMENTS USED TO PREVENT COVID-19 DISEASE AND THEIR EFFECTS ON HEALTH**
Çağındı Ö., SAVLAK N., İnce C., DEDEOĞLU M., KÖSE E.
GIDA, vol.47, no.2, pp.183-198, 2022 (TRDizin)

III. **Conformational, electronic, and spectroscopic characterization of isophthalic acid (monomer and dimer structures) experimentally and by DFT**
BARDAK F., KARACA Ç., Bilgili S., ATAÇ A., Mavis T., Asiri A., Karabacak M., KÖSE E.
SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, vol.165, pp.33-46, 2016 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **DFT calculations and experimental FT-IR, FT-Raman, NMR, UV-Vis spectral studies of 3-fluorophenylboronic acid**
Karabacak M., KÖSE E., Sas E., Kurt M., Asiri A., ATAÇ A.
SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, vol.136, pp.306-320, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **FT-IR, FT-Raman, NMR and UV-Vis spectra and DFT calculations of 5-bromo-2-ethoxyphenylboronic acid (monomer and dimer structures)**
Köse E., Şas E., Kurt M., Karabacak M.
SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, vol.137, pp.1315-1333, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

VI. **Determination of drying characteristics and quality properties of eggplant in different drying conditions**
Urun G. B., Yaman Ü. R., KÖSE E.
Italian Journal of Food Science, vol.27, no.4, pp.459-467, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Experimental (FT-IR, FT-Raman, UV-Vis, ^{1}H and ^{13}C NMR) and computational (density functional theory) studies on 3-bromophenylboronic acid**
Karabacak M., KÖSE E., ATAÇ A., Sas E., Asiri A., Kurt M.
JOURNAL OF MOLECULAR STRUCTURE, vol.1076, pp.358-372, 2014 (SCI-Expanded, Scopus)

VIII. **FT-IR and FT-Raman, NMR and UV spectroscopic investigation and hybrid computational (HF and DFT) analysis on the molecular structure of mesitylene**
Köse E., Ataç A., Karabacak M., Nagabalasubramanian P., Asiri A., Periandy S.
SPECTROCHIMICA ACTA PART A-MOLECULAR AND BIOMOLECULAR SPECTROSCOPY, vol.116, pp.622-634, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Determination of structural and vibrational spectroscopic features of neutral and anion forms of dinicotinic acid by using NMR, infrared and Raman experimental methods combined with DFT and HF**

KÖSE E., BARDAK F., ATAÇ A., Karabacak M., ÇİPİLOĞLU M. A.
Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy, vol.114, pp.38-45, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

Books

I. **Wall Materials for Spray-drying of Carotenoids**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
in: Advances in Scientific Research, Duvar Publications, İzmir, pp.144-151, 2025

II. **Ekmek**
KÖSE E., SAVLAK N., ERDAĞ AKCA E.
in: Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Prof.Dr. Birol SAYGI, Prof.Dr. Semih ÖTLEŞ, Editor, DETAY YAYINCILIK, İzmir, pp.149-171, 2023

III. **TAHILLAR**
KÖSE E., SAVLAK N.
in: AKDENİZ USULÜ BESLENME, Eren AKÇİÇEK, Semih ÖTLEŞ, Mustafa TAN, Editor, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yayınları, İzmir, pp.203-219, 2009

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

I. **B12 Vitamininin Beslenmede Yeri ve Önemi**
Özbay Y., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
9th International Students Science Congress, Manisa, Turkey, 22 May 2025, (Full Text)

II. **Depolamanın Pestisitler Uzerindeki Etkisi**
Kocaahmetoğlu B., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
8. International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 23 - 24 May 2024, pp.239-245, (Full Text)

III. **The Effect of Different Baking Methods on Physical and Chemical Properties of Blackberry Fortified Biscuits**
Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Yıldız D., Özkaya P., Köse E.
V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, 20 - 23 September 2023, pp.279, (Summary Text)

IV. **Application of Spray Drying Process for Food Bioactive Compounds.**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
7th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 12 - 13 May 2023, pp.155-159, (Full Text)

V. **FIBER AND LIPIT RICH MELON SEED FLOUR SUBSTITUTED CAKES: A STUDY ON COLOR, TEXTURE, AND SENSORY PROPERTIES**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
3rd International Conference on Food Bioactives & Health, Parma, Italy, 21 June 2022, pp.235, (Summary Text)

VI. **Yüksek Kalsiyum İçeriğine Sahip Gıda Sanayii Atığı: Yumurta Kabuğu**
DEDEOĞLU M., AKARCA D., SAVLAK N., KÖSE E.
6th International Students Science Congress, İzmir, Turkey, 20 May 2022, pp.197-203, (Full Text)

VII. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Amino Asit Kompozisyonlarının Belirlenmesi,**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, (Full Text)

VIII. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Mineral Madde Kompozisyonları**
ERDAĞ E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Uygulamalı Bilimler, Gaziantep, Turkey, 4 - 07 April 2019, (Full Text)

IX. **Ca tablet production from bream fish bone powder**

SAVLAK N., ÖKTEM B., ERK G., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
ICIFE 2019: International conference on Ingredients and Food Engineering, Madrid, Spain, 26 - 27 March 2019, pp.711, (Summary Text)

X. **Effect of Chickpea Type on Physical, Chemical, Sensory Properties and Aroma Profile of Simit Bread**
KASIM S., SAVLAK N., KÖSE E.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Turkey, 11 April 2018, pp.153-162, (Full Text)

XI. **Yenilebilir Nişasta Filmleri ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
AKSOYLU Z., KÖSE E., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Ambalaj Kongresi ve Sergisi, İzmir, Turkey, 9 - 11 May 2013, pp.149-150, (Summary Text)

XII. **Ege ve Marmara Bölgesi Tarhanalarının Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇAĞINDI Ö., AKSOYLU ÖZBEK Z., SAVLAK N., KÖSE E.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012, pp.50-53, (Full Text)

XIII. **Kanatlı eti ürünlerinde kullanılan hububat bazlı kaplama materyalleri**
AKSOYLU Z., UÇAK C., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
II. Et Ürünleri Çalıştayı, Turkey, 6 - 07 May 2012, (Full Text)

XIV. **Tam Buğday Ekmeği Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler**
SAVLAK N., BÖLEK S., KÖSE E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.451-459, (Full Text)

XV. **Effect of soy flour corn flour and gluten addition on quality characteristics of breading**
SAVLAK N., KÖSE E.
8th International Conference of Food Physics, Plovdiv, Bulgaria, 24 - 27 September 2008, pp.79, (Summary Text)

XVI. **Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.53-56, (Full Text)

XVII. **Determination of The Relation Between Wheat Hardness and Flour Starch Damage in a Commercial Mill**
SAVLAK N., KÖSE E.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.53, (Summary Text)

XVIII. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Eriştelerin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SAVLAK N., KÖSE E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 8 - 10 November 2007, pp.275, (Summary Text)

XIX. **Cereal Industry and Products in Turkey**
SAVLAK N., KÖSE E.
5th International Congress on Food Technology, 'Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World, SELANİK, Greece, 9 - 11 March 2007, pp.197-201, (Full Text)

XX. **Buğday Öğütme Pasajlarında Zedelenmiş Nişasta Oranının Diğer Kriterlerle İlişkisi**
SAVLAK N., Altaylar S., KÖSE E.
Hububat 2006. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Turkey, 7 - 08 September 2006, pp.375-378, (Full Text)

XXI. **Makarnada Kaliteyi Belirlemede Kullanılan Yöntemler**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Turkey, 24 - 26 May 2006, pp.747-750, (Full Text)

XXII. **Pesticices in Wheat Their Health Hazard and Alternative Pest Control Measures**
SAVLAK N., KÖSE E.
4th MGPR International Symposium of PESTICIDES IN FOOD AND THE ENVIRONMENT in Meditterranean Countries and MGPR Annual Meeting 2005, Aydın, Turkey, 21 - 24 September 2005, pp.77, (Summary Text)

XXIII. **Farklı Pişirme Sürelerinde Pişirilen Spagettilerin Tekstürel Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi**
KÖSE E., SAVLAK N.
Gıda Kongresi 2005, İzmir, Turkey, 19 - 21 April 2005, pp.373-376, (Full Text)

XXIV. **Chemical and Technological Properties of Spaghetti in Turkey**

KÖSE E., SAVLAK N.
The 6th International Conference on Food Physics and Dairy Sciences (ICFPDS 2004), Pecs, Hungary, 22 - 26 May 2004, pp.63, (Summary Text)

XXV. **Textural and Technological Properties of Spaghetti**
SAVLAK N., KÖSE E., OBUZ E.
The 6th International Conference on Food Physics and Dairy Sciences (ICFPDS 2004), Pecs, Hungary, 22 - 26 May 2004, pp.17, (Summary Text)

XXVI. **Tatlıcak 97 Tritikale çeşidinin ekmek yapımında kullanılma olanaklarının araştırılması**
KÖSE E., üNAL S., ÇAĞINDI Ö., KINACI G.
Hububat 2002, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, Gaziantep, Turkey, 3 - 04 October 2002, pp.203-209, (Full Text)

XXVII. **Research on physical chemical and technological properties of some wheat varieties in Turkey**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., KINACI G.
Food 2000, Blacksea and Central Asian Symposium on food Technology, Ankara, Turkey, 12 - 16 October 2000, pp.107, (Summary Text)

XXVIII. **Comparison reflectance colorimetry method with extraction spectrometric method of pigment content in some Turkish durum wheat varieties**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö.
International Conference on Agro and Food Physics, İstanbul, Turkey, 16 - 20 May 2000, pp.101, (Summary Text)

XXIX. **Türkiye'de Üretilen Makarnaların Bazı Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi.**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., DURAK F.
Gıda Mühendisliği Kongresi. Gaziantep'98, Gaziantep, Turkey, 16 September 1998, (Full Text)

Funded Projects

SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Infrastructure, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025

ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Kurutulmuş Ciğer Tozundan Vitamin B12 Sert Jelatin Kapsülü Üretimi ve In Vitro Gastrointestinal Sindirim İle Biyoerişilebilirliğinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Trabzon Vakfıkebir Ekmeği Ekşi Hamurunda Illumina Teknolojisi Kullanılarak Metagenomik Analiz, 2021 - 2023

SAVLAK N., KÖSE E., AKARCA D., Project Supported by Higher Education Institutions, Yumurta Kabuğundan Farklı Yöntemlerle Elde Edilen Kalsiyum Kaynağı Efervesan ve Doğrudan Basım Tabletlerde D3 Vitamini Seviyesinin Tabletlerin Ca İçeriği ve Cabiyoerişilebilirliği Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2020 - Present

ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., EKER V., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Vakfıkebir Ekmeği Hamurunun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Açıdan Karakterizasyonu, Metagenomik Analizi ve Ekmek Özellikleri, 2020 - 2022

ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir ile Zenginleştirilmesi Ve Demir Biyoerişilebilirliğinin in vitro sindirim modeli ile Belirlenmesi (MCBÜ-BAP, 2020-2021),, 2020 - 2021

ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Tahıl Bazlı Atıştırmalık Barların Farklı Yöntemlerle Mikroenkapsüle Edilmiş Demir İle Zenginleştirilmesi ve Demir Biyoerişilebilirliğinin İn Vitro Sindirim Modeli İle Belirlenmesi, 2020 - 2021

EREN İ., KÖSE E., Yaycı S., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga Vakum Kurutma Yöntemi İle Ekşi Hamur Tozu Üretimi ve Ekmek Üretim Süreçlerinde Kullanımının Optimizasyonu, 2019 - 2021

SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Alabalık, Çipura ve Levrek Kılçıklarının Ca++ , P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanımı, 2018 - 2020

ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., SAVLAK N., Alabalık, Çipura ve Levrek Kılçıklarının Ca, P, Kolajen Kaynağı Olarak Yerli Gıda Takviyesi Üretiminde ve Ekmeğin Mineral Madde Bakımından Zenginleştirilmesinde Kullanım, 2018 - 2020

KÖSE E., Bilge N. Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavun Çekirdeği Ununun Kek Üretiminde Kullanılması Ve Kek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
KÖSE E., Neşe D. K., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklere Sahip Özel Amaçlı Buğday Unlarının İzmir Simidinin (Gevrek) Fiziksel, Kimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2018
KÖSE E., Yaman Ü. R., Bayraktaroğlu Ürün G., Project Supported by Higher Education Institutions, Organik Patlıcan ve Kabağın Farklı Kurutma Şartlarında Kalite Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2013 - 2015
KÖSE E., Kasım S., Project Supported by Higher Education Institutions, Ege Bölgesinde Geleneksel Olarak Nohut Mayası İle Üretilen Taban Simidi Ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
KÖSE E., SAVLAK N., KASIM S., Project Supported by Higher Education Institutions, BAP MSc, Ege Bölgesi?Nde Geleneksel Olarak Nohut Mayası İle Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
SAVLAK N., KASIM S., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Bilimsel Araştırma Projeleri Ege Bölgesinde Geleneksel Olarak Nohut Mayası ile Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
KÖSE E., AKSOYLU ÖZBEK Z., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Bisküvinin, Fonksiyonel Özellik Taşıyan Bazı Bitkisel Ürünlerce Zenginleştirilmesi, 2011 - 2013
SAVLAK N., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Özel Amaçlı Unların Baklavalık Böreklik Yufkalık Simitlik Kadayıflık Kimyasal ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2011
KÖSE E., SAVLAK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Özel Amaçlı Unların (Baklavalık, Böreklik, Yufkalık, Kadayıflık, Simitlik) Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerin Belirlenmesi., 2009 - 2011
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Ayçiçeği, Keten Tohumu, Yulaf Ve Mürdüm Eriği Kurusu İle Zenginleştirilmiş Sütlü, Acı (Bitter) Ve Beyaz Çikolataların Raf Ömrü Boyunca Bazı Fiziksel, Kimyasal ve duyusal Özelliklerinin araştırılması, 2007 - 2009
KÖSE E., SAVLAK N., Project Supported by Higher Education Institutions, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstürel Yöntemlerin Kullanılabilirliği., 2004 - 2006
SAVLAK N., KÖSE E., Project Supported by Higher Education Institutions, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstür Analyzer ın Kullanılabilirliği, 2004 - 2006

Peer Reviews in Scientific Publications

JOURNAL OF FOOD QUALITY, Other journals, April 2025
JOURNAL OF FOOD QUALITY, Other journals, January 2016

Metrics

Publication: 55
Citation (WoS): 309
Citation (Scopus): 368
H-Index (WoS): 10
H-Index (Scopus): 10