Prof. Dr. ERGÜN KÖSE

Kişisel Bilgiler

E-posta: ergun.kose@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/ergun.kose
Posta Adresi: ergunkose@gmail.com

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ORCID: 0000-0002-1893-1984
Yoksis Araştırmacı ID: 6358

Eğitim Bilgileri

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Türkiye 2014 - 2018
Doktora, Ege Üniversitesi, Türkiye 1986 - 1994

Yabancı Diller

İngilizce

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Mühendislik ve Teknoloji, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi
WoS Araştırma Alanları: Mühendislik, Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., 1985 - Devam Ediyor
Doç. Dr., 1996 - 2001
Yrd. Doç. Dr., 1994 - 1996
Öğretim Görevlisi, 1994 - 1994

Akademik İdari Deneyim

2017 - Devam Ediyor
2014 - 2017

2011 - 2014
2004 - 2007
2003 - 2006

Verdiği Dersler

Lisans
GIDA REOLOJİSİ, Lisans, 2018-2019, 2017-2018, 2016-2017, 2015-2016, 2014-2015
GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER-I, Lisans, 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, Lisans, 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
Lisans Yandal
Unlu mamuller Teknolojisi, Lisans Yandal, 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, Lisans Yandal, 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, Lisans Yandal, 2014-2015
Lisans Çift Anadal
Depolama Teknikleri, Lisans Çift Anadal, 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, Lisans Çift Anadal, 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, Lisans Çift Anadal, 2014-2015

Yönetilen Tezler

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

KÖSE E., Bisküvinin fonksiyonel özellik taşıyan bazı bitkisel ürünlerce zenginleştirilmesi, Yüksek Lisans, Z.AKSOYLU(Öğrenci), 2012

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

KÖSE E., Makarna kalitesinin belirlenmesinde tekstürel yöntemlerin kullanılabilirliği, Yüksek Lisans, N.YEYİNLİ(Öğrenci), 2006

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

KÖSE E., Makarnalık buğdaylarda bazı fiziksel ve kimyasal özelliklerin makarna kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, F.DURAK(Öğrenci), 1999

Makaleler

I. **TÜRKİYE'DE VE DÜNYADA TAKVİYE EDİCİ GIDALARA GENEL BİR BAKIŞ**
SAVLAK N., Çağındı Ö., DEDEOĞLU M., İnce C., KÖSE E.
GIDA, cilt.47, sa.4, ss.576-590, 2022 (TRDizin)

II. **COVID-19 HASTALIĞINI ÖNLEMEDE KULLANILAN TAKVİYE EDİCİ GIDALAR VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**
Çağındı Ö., SAVLAK N., İnce C., DEDEOĞLU M., KÖSE E.
GIDA, cilt.47, sa.2, ss.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, cilt.165, ss.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, cilt.136, ss.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, cilt.137, ss.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, cilt.27, sa.4, ss.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, cilt.1076, ss.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, cilt.116, ss.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, cilt.114, ss.38-45, 2013 (SCI-Expanded, Scopus)

Kitaplar

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

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

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

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **B12 Vitamininin Beslenmede Yeri ve Önemi**
Özbay Y., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E.
9th International Students Science Congress, Manisa, Türkiye, 22 Mayıs 2025, (Tam Metin Bildiri)

II. **Depolamanın Pestisitler Uzerindeki Etkisi**
Kocaahmetoğlu B., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
8. International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 23 - 24 Mayıs 2024, ss.239-245, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, ss.279, (Özet Bildiri)

IV. **Application of Spray Drying Process for Food Bioactive Compounds.**
ERDAĞ AKCA E., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 - 13 Mayıs 2023, ss.155-159, (Tam Metin Bildiri)

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, İtalya, 21 Haziran 2022, ss.235, (Özet Bildiri)

VI. **Yüksek Kalsiyum İçeriğine Sahip Gıda Sanayii Atığı: Yumurta Kabuğu**
DEDEOĞLU M., AKARCA D., SAVLAK N., KÖSE E.
6th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 20 Mayıs 2022, ss.197-203, (Tam Metin Bildiri)

VII. **Altınbaş Ve Sarı Kışlık Kavun Çekirdeklerinin Amino Asit Kompozisyonlarının Belirlenmesi,**
ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ E., KÖSE E.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 4 - 07 Nisan

2019, (Tam Metin Bildiri)

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, İspanya, 26 - 27 Mart 2019, ss.711, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 11 Nisan 2018, ss.153-162, (Tam Metin Bildiri)

XI. **Yenilebilir Nişasta Filmleri ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
AKSOYLU Z., KÖSE E., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Ambalaj Kongresi ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.149-150, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.50-53, (Tam Metin Bildiri)

XIII. **Kanatlı eti ürünlerinde kullanılan hububat bazlı kaplama materyalleri**
AKSOYLU Z., UÇAK C., ÇAĞINDI Ö., KÖSE E.
II. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 07 Mayıs 2012, (Tam Metin Bildiri)

XIV. **Tam Buğday Ekmeği Üretimi ve Kaliteyi Etkileyen Faktörler**
SAVLAK N., BÖLEK S., KÖSE E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.451-459, (Tam Metin Bildiri)

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, Bulgaristan, 24 - 27 Eylül 2008, ss.79, (Özet Bildiri)

XVI. **Akdeniz Diyetinde Tahılların Rolü**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.53-56, (Tam Metin Bildiri)

XVII. **Determination of The Relation Between Wheat Hardness and Flour Starch Damage in a Commercial Mill**
SAVLAK N., KÖSE E.
ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.53, (Özet Bildiri)

XVIII. **Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Eriştelerin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SAVLAK N., KÖSE E.
5. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2007, ss.275, (Özet Bildiri)

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, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007, ss.197-201, (Tam Metin Bildiri)

XX. **Buğday Öğütme Pasajlarında Zedelenmiş Nişasta Oranının Diğer Kriterlerle İlişkisi**
SAVLAK N., Altaylar S., KÖSE E.
Hububat 2006. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006, ss.375-378, (Tam Metin Bildiri)

XXI. **Makarnada Kaliteyi Belirlemede Kullanılan Yöntemler**
SAVLAK N., KÖSE E.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.747-750, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 21 - 24 Eylül 2005, ss.77, (Özet Bildiri)

XXIII. **Farklı Pişirme Sürelerinde Pişirilen Spagettilerin Tekstürel Özelliklerindeki Değişimin İncelenmesi**
KÖSE E., SAVLAK N.

Gıda Kongresi 2005, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2005, ss.373-376, (Tam Metin Bildiri)

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, Macaristan, 22 - 26 Mayıs 2004, ss.63, (Özet Bildiri)

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, Macaristan, 22 - 26 Mayıs 2004, ss.17, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 3 - 04 Ekim 2002, ss.203-209, (Tam Metin Bildiri)

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, Türkiye, 12 - 16 Ekim 2000, ss.107, (Özet Bildiri)

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, Türkiye, 16 - 20 Mayıs 2000, ss.101, (Özet Bildiri)

XXIX. **Türkiye'de Üretilen Makarnaların Bazı Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi.**
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., DURAK F.
Gıda Mühendisliği Kongresi. Gaziantep'98, Gaziantep, Türkiye, 16 Eylül 1998, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

SAVLAK N., KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., EREN İ., İLTER BAYSAN I., ERDAĞ AKCA E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Manisa Bölgesi Üzümlerinden Ekstrakte Edilen Resveratrolün Kapalı Çevrim Püskürtmeli Kurutucu İle Mikroenkapsülasyonu, 2022 - 2025

ÇAĞINDI Ö., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Trabzon Vakfıkebir Ekmeği Ekşi Hamurunda Illumina Teknolojisi Kullanılarak Metagenomik Analiz, 2021 - 2023

SAVLAK N., KÖSE E., AKARCA D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 - Devam Ediyor

ÖNCÜ ÖNER T., EREN İ., EKER V., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vakfıkebir Ekmeği Hamurunun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Açıdan Karakterizasyonu, Metagenomik Analizi ve Ekmek Özellikleri, 2020 - 2022

ÇAĞINDI Ö., ERDAĞ AKCA E., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kavun Çekirdeği Ununun Kek Üretiminde Kullanılması Ve Kek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2017 - 2019
KÖSE E., Neşe D. K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Organik Patlıcan ve Kabağın Farklı Kurutma Şartlarında Kalite Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2013 - 2015
KÖSE E., Kasım S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ege Bölgesinde Geleneksel Olarak Nohut Mayası İle Üretilen Taban Simidi Ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
KÖSE E., SAVLAK N., KASIM S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Ege Bölgesi?Nde Geleneksel Olarak Nohut Mayası İle Üretilen Taban Simidi ve Simit Ekmeği Yapımının Optimizasyonu, 2012 - 2014
SAVLAK N., KASIM S., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bisküvinin, Fonksiyonel Özellik Taşıyan Bazı Bitkisel Ürünlerce Zenginleştirilmesi, 2011 - 2013
SAVLAK N., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Özel Amaçlı Unların Baklavalık Böreklik Yufkalık Simitlik Kadayıflık Kimyasal ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, 2009 - 2011
KÖSE E., SAVLAK N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Özel Amaçlı Unların (Baklavalık, Böreklik, Yufkalık, Kadayıflık, Simitlik) Kimyasal Ve Teknolojik Özelliklerin Belirlenmesi., 2009 - 2011
KÖSE E., ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstürel Yöntemlerin Kullanılabilirliği., 2004 - 2006
SAVLAK N., KÖSE E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Makarna Kalitesinin Belirlenmesinde Tekstür Analyzer ın Kullanılabilirliği, 2004 - 2006

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD QUALITY, Diğer Dergiler, Nisan 2025
JOURNAL OF FOOD QUALITY, Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 55
Atıf (WoS): 309
Atıf (Scopus): 368
H-İndeks (WoS): 10
H-İndeks (Scopus): 10