Asst. Prof. SEMİN ÖZGE KESKİN

Personal Information

Office Phone: +90 351 328 6127
Fax Phone: +90 0262 351 3288
Email: ozge.ozkoc@kocaeli.edu.tr
Other Email: seminozgekeskin@gmail.com
Web: https://avesis.kocaeli.edu.tr/1378

International Researcher IDs
ScholarID: 3FpWapEAAAAJ
ORCID: 0000-0002-4727-1508
Publons / Web Of Science ResearcherID: A-6001-2016
ScopusID: 8375600800
Yoksis Researcher ID: 31568

Education Information

Doctorate, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 2003 - 2008
Postgraduate, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 2002 - 2003
Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1997 - 2001

Foreign Languages

English, C2 Mastery

Certificates, Courses and Trainings

Personal Evolution, Deprem anı ve sonrası, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023
Personal Evolution, Kamu Kurumlarının KVKK ya uyumu, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023
Personal Evolution, Deprem Farkındalık Eğitim Programına Giriş, Uzaktan eğitim kapısı, 2023
Vocational Training, Akademide Güncel Öğrenme -Öğretme Yaklaşımları ve Uygulamaları, Eskişehir Teknik Üniversitesi, 2023
Personal Evolution, Mobbing, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023
Personal Evolution, Grup önünde konuşma, Uzaktan eğitim kapısı, 2023
Vocational Training, Yazarlar İçin TÜBİTAK ULAKBİM + WILEY Oku & Yayımla Anlaşması Webinarı: Wiley Dergilerinde Açık Erişim Makale Yayınlama , Wiley Research Training, 2023
Personal Evolution, İlk Yardım, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023
Personal Evolution, Birey ve aileler için afet bilinci eğitimi, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023

Dissertations

Doctorate, Investigation of quality and staling of breads with different gum formulations baked in different ovens, Orta

Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008
Postgraduate, Effects of different ovens and enzymes on quality parameters of bread, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003

Research Areas

Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Food Technology, 2010 - Continues

Academic and Administrative Experience

Erasmus Program Department Coordinator, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Continues
Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues
Deputy Head of Department, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues
Internship Committee Member, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues
Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Continues
Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2014 - 2016
Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2011 - 2013

Courses

Gıda Kimyası, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Technology of functional foods, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Cereal Processing Technology, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Food Packaging, Associate Degree, 2023 - 2024
Practice, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Süt Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Proje, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Food Biotechnology, Associate Degree, 2022 - 2023
Mesleki Teknik İngilizce, Associate Degree, 2023 - 2024
Food Quality Control and Quality Management Systems, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Bakery Products and Quality Control Analysis, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021
Polymer Science and Technology, Postgraduate, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Agricultural Polymers, Doctorate, 2017 - 2018, 2016 - 2017
Sunum Hazırlama Teknikleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Projelendirme ve Ürün Geliştirme, Associate Degree, 2016 - 2017

Advising Theses

Keskin S. Ö., CHARACTERIZATION OF EDIBLE FILMS OBTAINED FROM MICROWAVE AND ULTRASOUND APPLIED POLYMERS AND THEIR APPLICATION ON GLUTEN FREE CAKES, Postgraduate, L.ACAR(Student), 2022
Özkoç S. Ö., GLUTENSİZ KURABİYELERİN DEPOLAMA SÜRESİNCE KALİTELERİNİ İYİLEŞTİRMEDE GLUTENSİZ

YENİLEBİLİR FİLMLERİN KULLANIMI , Postgraduate, O.Karakoyun(Student), 2019
Özkoç S. Ö., FARKLI ISITMA TEKNOLOJİLERİ-NEM UYGULAMASI İLE MODİFİYE EDİLMİŞ NİŞASTALARIN VE BU NİŞASTALARDAN ELDE EDİLEN YENİLEBİLİR FİLMLERİN ÖZELLİKLERİ, Postgraduate, E.Çengelköy(Student), 2019

Jury Memberships

Doctorate, Doctorate, Karaçi Üniversitesi, May, 2023
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Kocaeli Üniversitesi, November, 2019
Post Graduate, Post Graduate, Kocaeli Üniversitesi, May, 2019
Doctoral Examination, Doctoral Examination, Kocaeli Üniversitesi, March, 2019
Post Graduate, Post Graduate, Kocaeli Üniversitesi, January, 2019
Post Graduate, Post Graduate, Kocaeli Üniversitesi, February, 2018

Designed Lessons

Özkoç S. Ö., Fırıncılık Ürünleri ve Kalite Kontrolü, Associate Degree, 2020 - 2021

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **Effect of Gum Type and Flaxseed Concentration on Quality of Gluten-Free Breads Made from Frozen Dough Baked in Infrared-Microwave Combination Oven**
Özkoç S. Ö., Seyhun N.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.8, pp.2500-2506, 2015 (SCI-Expanded)

II. **Infrared Assisted Microwave Cooking of Atlantic Salmon (Salmo salar)**
Pilavtepe-Celik M., Özer N. P., Özkoç S. Ö., Seyhun N., Dede N.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.14, pp.659-665, 2014 (SCI-Expanded)

III. **A pilot study on food composition of five Turkish traditional foods**
Loker G. B., Amoutzopoulos B., Ozkoc S. Ö., Ozer H., Satir G., Bakan A.
BRITISH FOOD JOURNAL, vol.115, pp.394-408, 2013 (SCI-Expanded)

IV. **The effects of gums on macro and micro-structure of breads baked in different ovens**
Ozkoc S. Ö., Sumnu G., Şahin S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, vol.23, pp.2182-2189, 2009 (SCI-Expanded)

V. **Investigation of physicochemical properties of breads baked in microwave and infrared-microwave combination ovens during storage**
Ozkoc S. Ö., Sumnu G., Şahin S., Turabi E.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.228, pp.883-893, 2009 (SCI-Expanded)

VI. **Porous media characterization of breads baked using novel heating modes**
Datta A. K., Sahin S., Sumnu G., Keskin S. Ö.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.79, pp.106-116, 2007 (SCI-Expanded)

VII. **Transport and related properties of breads baked using various heating modes**
Sumnu G., Datta A. K., Sahin S., Keskin S. Ö., Rakesh V.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.78, no.4, pp.1382-1387, 2007 (SCI-Expanded)

VIII. **A study on the effects of different gums on dielectric properties and quality of breads baked in infrared-microwave combination oven**
Keskin S. Ö., Sumnu G., Sahin S.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.224, no.3, pp.329-334, 2007 (SCI-Expanded)

IX. **Halogen lamp-microwave combination baking of cookies**
Keskin S. Ö., Ozturk S., Sahin S., Koksel H., Sumnu G.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.220, pp.546-551, 2005 (SCI-Expanded)

X. **Usage of enzymes in a novel baking process**
Keskin S. Ö., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, vol.48, no.2, pp.156-160, 2004 (SCI-Expanded)

XI. **Bread baking in halogen lamp-microwave combination oven**
Keskin S. Ö., Sumnu G., Sahin S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, vol.37, no.5, pp.489-495, 2004 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **PHYSICAL AND MECHANICAL CHARACTERIZATION OF MICROWAVE AND ULTRASOUND-MODIFIED ZEIN-CORN STARCH EDIBLE FILMS**
Acar L., Keskin S. Ö.
ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI: FOOD TECHNOLOGY, vol.47, no.1, pp.154-166, 2023 (ESCI)

II. **EFFECTS OF GELATIN CONCENTRATION AND CO-PLASTICIZER TYPE ON PHYSICAL, MECHANICAL AND MICROSTRUCTURAL PROPERTIES OF CORN STARCH-GELATIN COMPOSITE EDIBLE FILMS**
Karakoyun O., Keskin S. Ö.
ANNALS OF THE UNIVERSITY DUNAREA DE JOS OF GALATI, FASCICLE VI: FOOD TECHNOLOGY, vol.47, no.1, pp.140-153, 2023 (ESCI)

III. **Physico-chemical and functional properties of legume protein, starch, and dietary fiber—A review**
Keskin S. Ö., Ali T. M., Ahmed J., Shaikh M., Siddiq M., Uebersax M. A.
Legume Science, vol.4, no.e117, pp.1-15, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Kızılötesi, mikrodalga, ultrases teknolojileri ve kombinasyonları kullanılarak modifiye edilmiş doğal biyopolimerlerin çeşitli özellikleri üzerine bir derleme**
Acar L., Keskin S. Ö.
Gıda, vol.46, no.4, pp.785-802, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Establishing a food composition database forTurkey based on European standards**
Löker G. B., Amoutzopoulos B., Yaman M., Akkuş S., Şanlı F., Küçük F., Özkoç S. Ö.
Nutrition Bulletin, vol.36, pp.254-258, 2011 (Scopus)

VI. **Kızılötesi ve kızılötesi kombinasyon ısıtma teknolojilerinin gıda işleme uygulamalarında kullanımı**
Özkoç S. Ö.
GIDA, vol.35, pp.211-218, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **Mikrodalga fırında unlu mamüllerin pişirilmesi**
ÖZKOÇ S. Ö., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.24, pp.37-46, 2007 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Functional Properties of Lentils and Its Ingredients in Natural or Processed Form**
KESKİN S. Ö., ŞÜMNÜ S. G.
in: LENTILS, Ahmed, Jasim; Siddiq, Muhammad; Uebersax, Mark A., Editor, WILEY, pp.115-142, 2023

II. **Recent Developments in Microwave Heating**
ÖZKOÇ S. Ö., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
in: Emerging Technologies In Food Processing 2nd Edition, Da-Wen Sun , Editor, Elsevier, pp.361-400, 2014

III. **Infrared Baking and Roasting**
ŞÜMNÜ S. G., ÖZKOÇ S. Ö.
in: Infrared Heating for Food and Agricultural Processing, Z. Pan , Editor, Taylor & Francis Group, CRC Press, pp.203-223, 2010

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Physical, optical and mechanical properties of modified starch-zein composite edible films**
Acar L., Keskin S. Ö.
Uluslararası Marmara Fen Bilimleri Kongresi (IMASCON), Kocaeli, Turkey, 13 - 14 May 2022, pp.117

II. **COMPARISON OF QUALITY OF GLUTEN-FREE CAKES PRODUCED FROM YELLOW LENTIL-RICE FLOUR AND CORN STARCH-RICE FLOUR MIXTURE**
Acar L., Keskin S. Ö.
IMASCON 2022 SPRING, Kocaeli, Turkey, 13 - 14 May 2022, pp.116

III. **Jelatin konsantrasyonu ile koplastikleştirici tipinin nişasta-jelatin yenilebilir kompozit filmlerin bariyer ve termal özelliklerine etkisi**
Karakoyun O., ÖZKOÇ S. Ö.
Uluslararası Katılımlı VII. Polimer Bilim ve Teknoloji Kongresi, Eskişehir, Turkey, 9 - 12 September 2018, pp.246

IV. **Quality of gluten-free cookies wrapped with gluten-free edible films during storage**
Karakoyun O., ÖZKOÇ S. Ö.
3rd International Conference on Food Beverage Packaging, Roma, Italy, 16 - 18 July 2018, pp.57

V. **Factorial Design for Optimizing Infrared Heating Conditions of Atlantic Salmon (Salmo salar) and Impact of Optimum Conditions on Lipid Quality**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö., ÖZER N. P., DEDE N.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018

VI. **Nişasta-jelatin yenilebilir kompozit filmlerin mekanik,fiziksel ve termal özellikleri**
Karakoyun O., ÖZKOÇ S. Ö.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017

VII. **Fiziksel yöntemlerle modifiye edilmiş nişastalardan elde edilen yenilebilir filmlerin özellikleri**
Çengelköy E., ÖZKOÇ S. Ö.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 9 - 11 November 2017

VIII. **Mechanical, physical and thermal properties of starch-gelatin composite edible films**
Karakoyun O., ÖZKOÇ S. Ö.
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference 2017, Munich, Germany, 3 - 06 October 2017

IX. **Effect of co-plasticizer type on properties of edible starch films**
ÖZKOÇ S. Ö., SUNGUR S., KAVAL M., ÖZKOÇ G.
PPS Euro-Africa Regial Meetig 2017, 26 - 29 June 2017

X. **Farklı konsantrasyonlarda keten tohumu ilavesinin depolama süresince glutensiz ekmeklerin termal ve tekstürel özelliklerine etkisi**
ÖZKOÇ S. Ö., SEYHUN N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

XI. **Glutensiz Ekmekte Düşük Kalite ve Erken Bayatlama Sorunlarının Azaltılmasında Yeni Yaklaşımlar**
ÖZKOÇ S. Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016

XII. **Comparison of proximate composition and amino acid profile of Atlantic Salmon Salmo salar cooked with three different methods**
ÖZKOÇ S. Ö., ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P., DEDE N.
29th EFFoST International Conference, Atina, Greece, 10 - 12 November 2015

XIII. **Effect of flaxseed concentration on staling of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014

XIV. **Influence of flaxseed on the quality of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014

XV. **Effect of infrared assisted microwave cooking on fatty acid composition and lipid quality of Atlantic**

salmon Salmo salar
ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P., ÖZKOÇ S. Ö., DEDE N.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014

XVI. **Staling of gluten free breads baked in infrared microwave combination oven**
ÖZKOÇ S. Ö., SEYHUN N.
3rd International Symposium on Gluten-free Cereal Products Beverages, Viyana, Austria, 12 - 14 June 2013

XVII. **Effect of gum types and flaxseed concentrations on the quality of gluten free breads baked in infrared microwave combination oven**
ÖZKOÇ S. Ö., SEYHUN N.
3rd International Symposium on Gluten-free Cereal Products Beverages, Viyana, Austria, 12 - 14 June 2013

XVIII. **Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon Balığının Salmo salar Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri**
DEDE N., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö., ÖZER N. P., ÇELİK M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012

XIX. **Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı Salmo salar Filetolarının Tekstür ve Renk Özelliklerine Etkisi**
ÖZER N. P., ÖZKOÇ S. Ö., SEYHUN N., ÇELİK M., DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Bildiri, Turkey, 10 - 12 October 2012

XX. **Atlantik Somon Balığının Salmo salar Kızılötesi Destekli Mikrodalga Fırında Pişirme Koşullarının Optimizasyonu**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZER N. P., ÖZKOÇ S. Ö., DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012

XXI. **Effect of İnfrared Heating Conditions on Cooking Quality of Atlantic Salmon Salmo salar**
SEYHUN N., ÖZER N. P., ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö., DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012

XXII. **Optimization of cooking conditions of Atlantic salmon Salmo salar in infrared microwave combination oven**
ÖZER N. P., ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö., DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012

XXIII. **Effect of infrared heating conditions on cooking quality of Atlantic salmon Salmo salar**
SEYHUN N., ÖZER N. P., ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö., DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012

Supported Projects

Özkoç S. Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızılötesi-Mikrodalga Kombinasyon Isıtma Kullanılarak Modifiye Edilmiş Nişastalardan Elde Edilen Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu, 2017 - 2018

Özkoç S. Ö., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz kurabiyelerin raf ömürlerinin arttırılmasında glutensiz yenilebilir filmlerin kullanım olanaklarının araştırılması, 2017 - 2018

Bora M. Ö., Karaağaç B., Özkoç S. Ö., Aytaç A., Özkoç G., TUBITAK Project, 1000 Üniversite Araştırma Potansiyeli, 2016 - 2017

Özkoç S. Ö., Seyhun N., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz dondurulmuş hamur elde etme olanaklarının araştırılması ve farklı çözdürme ve pişirme yöntemlerinin bu hamurdan elde edilen ekmeklerin kalitelerine etkisinin belirlenmesi Kocaeli Bilimsel Araştırma Projesi, 2010 - 2012

ÖZKOÇ S. Ö., TUBITAK Project, Ulusal Gıda Kompozisyonunun Belirlenmesi ve Yaygın Sürekli Paylaşım Sisteminin Oluşturulması TARAL 1007 projesi, 2008 - 2012

ÖZKOÇ S. Ö., CB Strateji ve Bütçe Başkanlığı (Kalkınma Bakanlığı) Projesi, Ulusal Gıda İnovasyon Merkezinin Kurulması, 2009 - 2010

Özkoç S. Ö., Ünlü A., Project Supported by Other Private Institutions, Gıda İşleme Teknolojileri ve Beslenme Endüstriyel Hizmet Projesi TUBITAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü Tahıl laboratuarı analizlerinden sorumlu

Araştırmacı, 2006 - 2010
Özkoç S. Ö., Biringen Löker G., FP6 Project, EUROFIR European Food Information Resource Network FP6 project NoE, 2008 - 2009
Özkoç S. Ö., Seyhan F., Other International Funding Programs, UNIDO International Training Programme on prevention and control of mycotoxins in foodstuffs, 2008 - 2009
Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı fırınlarda pişirilen ekmeklerin akrilamid miktarlarının incelenmesi ODTÜ Bilimsel Araştırma Projesi, 2007 - 2007
Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga ve halojen lamba mikrodalga kombinasyonu ile pişirme sırasında farklı ekmek formülasyonlarının fiziksel özelliklerinin değişimi ODTÜ Bilimsel Araştırma Projesi, 2006 - 2007
Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Mikrodalga ve halojen lamba mikrodalga kombinasyonu ile pişirme sırasında farklı ekmek formülasyonlarının fiziksel özelliklerinin değişimi ODTÜ Bilimsel Araştırma Projesi, 2004 - 2005
Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., TUBITAK Project, Optimization of multiphase transport and deformation in novel baking process, 2004 - 2005
Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Project Supported by Higher Education Institutions, Enzimlerin Advantium fırında pişirilen ekmeklerin kaliteleri üzerindeki etkileri ODTÜ Bilimsel Araştırma Projesi, 2003 - 2003

Activities in Scientific Journals

LEGUME SCIENCE, Special Issue Editor, 2023 - Continues

Scientific Refereeing

LEGUME SCIENCE, Other Indexed Journal, July 2023
Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, July 2023
LEGUME SCIENCE, Other Indexed Journal, January 2023
ISI BİLİMİ VE TEKNİĞİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, January 2021
legume Science, Other Indexed Journal, January 2021
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, July 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, July 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, July 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, May 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, April 2020
TUBITAK Project, 1005 - National New Ideas and Products Research Support Program, Kocaeli University, Turkey, March 2020
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, February 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, February 2020
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, February 2020
TUBITAK Project, 1005 - National New Ideas and Products Research Support Program, Kocaeli University, Turkey, December 2019
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, November 2019
AKADEMİK GIDA, National Scientific Refreed Journal, October 2019
International Journal of Food Science and Technology, Other Indexed Journal, October 2019
TUBITAK Project, 1507 - TÜBİTAK SME R&D Start Support Program, Kocaeli University, Turkey, October 2019
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, September 2019
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, September 2019

TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, July 2019
Journal of Agricultural Science and Food Technology, Other Indexed Journal, May 2019
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, May 2019
TUBITAK Project, 1005 - National New Ideas and Products Research Support Program, Kocaeli University, Turkey, May 2019
TÜBİTAK - AB COST Project, Kocaeli University, Turkey, April 2019
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Kocaeli University, Turkey, March 2019
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Kocaeli University, Turkey, January 2019
TUBITAK Project, 1005 - National New Ideas and Products Research Support Program, Kocaeli University, Turkey, January 2019
TUBITAK Project, 3501 - National Young Researcher Career Development Program, Kocaeli University, Turkey, January 2019
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, December 2018
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, November 2018
TUBITAK Project, 4007 - Bilim Şenlikleri Destekleme Programı, Kocaeli University, Turkey, November 2018
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, May 2018
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, May 2018
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, April 2018
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, December 2017
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, December 2017
TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, Kocaeli University, Turkey, November 2017
Journal of Agricultural Science and Food Technology, Other Indexed Journal, February 2017
Current Nutrition & Food Science, Journal Indexed in ESCI, November 2016
Journal of Agricultural Science and Food Technology, Other Indexed Journal, October 2016
TUBITAK Project, 1002 - Quick Support Program, Kocaeli University, Turkey, December 2014

Metrics

Publication: 44
Citation (WoS): 395
Citation (Scopus): 527
H-Index (WoS): 11
H-Index (Scopus): 10

Congress and Symposium Activities

International Marmara Sciences Congress (Imascon Spring) 2022, Attendee, Kocaeli, Turkey, 2022
International Marmara Sciences Congress (Imascon Spring 2022), Attendee, Kocaeli, Turkey, 2022

Scholarships

TÜBİTAK BAYG Yurtiçi Doktora Burs Programı, TUBITAK, 2003 - 2006
TOGTAG-NSF ikili işbirliği proje bursu, University, 2005 - 2005
TÜBİTAK BAYG Yurtiçi Yüksek Lisans Burs Programı, TUBITAK, 2001 - 2003
Başbakanlık Bursu, Other Government Agencies, 1997 - 2001

Non Academic Experience

TUBITAK, Marmara Research Center, Food Institute
TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü