

## **Asst. Prof. SEMİN ÖZGE KESKİN**

### **Personal Information**

**Office Phone:** [+90 351 328 6127](tel:+903513286127)

**Fax Phone:** [+90 0262 351 3288](tel:+9002623513288)

**Email:** [ozge.ozkoc@kocaeli.edu.tr](mailto:ozge.ozkoc@kocaeli.edu.tr)

**Other Email:** [seminozgekeskin@gmail.com](mailto: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 & Yayınla 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 FİLMLEİN KULLANIMI , Postgraduate, O.Karakoyun(Student), 2019

Özkoç S. Ö., FARKLI ISITMA TEKNOLOJİLERİ-NEM UYGULAMASI İLE MODİFİYE EDİLMİŞ NİŞASTALARIN VE BU NİŞASTALARDAN ELDE EDİLEN YENİLEBİLİR FİLMLEİN 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., Koxsel 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 for Turkey 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 Regal 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 laboratuvarı 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, TÜBİTAK, 2003 - 2006

TOGTAG-NSF ikili işbirliği proje bursu, University, 2005 - 2005

TÜBİTAK BAYG Yurtiçi Yüksek Lisans Burs Programı, TÜBİTAK, 2001 - 2003

Başbakanlık Bursu, Other Government Agencies, 1997 - 2001

## **Non Academic Experience**

TÜBİTAK, Marmara Research Center, Food Institute

TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü