

Dr. Öğr. Üyesi SEMİN ÖZGE KESKİN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 351 328 6127](tel:+903513286127)

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

E-posta: ozge.ozkoc@kocaeli.edu.tr

Diğer E-posta: seminozgekeskin@gmail.com

Web: <https://avesis.kocaeli.edu.tr/1378>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: 3FpWapEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-4727-1508

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-6001-2016

ScopusID: 8375600800

Yoksis Araştırmacı ID: 31568

Eğitim Bilgileri

Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2003 - 2008

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2003

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1997 - 2001

Yabancı Diller

İngilizce, C2 Ustalık

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kişisel Gelişim, Deprem anı ve sonrası, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023

Kişisel Gelişim, Kamu Kurumlarının KVKK ya uyumu, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023

Kişisel Gelişim, Deprem Farkındalık Eğitim Programına Giriş, Uzaktan eğitim kapısı, 2023

Mesleki Eğitim, Akademide Güncel Öğrenme -Öğretme Yaklaşımları ve Uygulamaları, Eskişehir Teknik Üniversitesi, 2023

Kişisel Gelişim, Grup önünde konuşma, Uzaktan eğitim kapısı, 2023

Kişisel Gelişim, Mobbing, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023

Mesleki Eğitim, Yazarlar İçin TÜBİTAK ULAKBİM + WILEY Oku & Yayınla Anlaşması Webinarı: Wiley Dergilerinde Açık

Erişim Makale Yayınlama , Wiley Research Training, 2023

Kişisel Gelişim, İlk Yardım, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023

Kişisel Gelişim, Birey ve aileler için afet bilinci eğitimi, Uzaktan Eğitim Kapısı, 2023

Yaptığı Tezler

Doktora, 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

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

Araştırma Alanları

Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi, 2010 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

Fakülte Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2024 - Devam Ediyor

Fakülte Kurulu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, 2024 - Devam Ediyor

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor

Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Staj Komisyonu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2020 - Devam Ediyor

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2014 - 2016

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2011 - 2013

Verdiği Dersler

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Fonksiyonel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

TAHİL İŞLEME TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıdaların ambalajlanması, Ön Lisans, 2023 - 2024

Staj, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Süt Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Proje, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Biyoteknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

Mesleki Teknik İngilizce, Ön Lisans, 2023 - 2024

Gıda Kalite Kontrolü ve Kalite Yönetim Sistemleri, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Fırıncılık Ürünleri ve Kalite Kontrolü, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Polimer Bilimi ve Teknolojisi Laboratuvarı, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Tarımsal Polimerler, Doktora, 2017 - 2018, 2016 - 2017

Sunum Hazırlama Teknikleri, Ön Lisans, 2017 - 2018

Projelendirme ve Ürün Geliştirme, Ön Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Keskin S. Ö., MİKRODALGA VE ULTRASES UYGULANMIŞ POLİMERLERDEN ELDE EDİLEN YENİLEBİLİR FİLMLEİN KARAKTERİZASYONU VE GLUTENSİZ KEKLERE UYGULANMASI, Yüksek Lisans, LACAR(Öğrenci), 2022

Özkoç S. Ö., GLUTENSİZ KURABİYELERİN DEPOLAMA SÜRESİNCE KALİTELERİNİ İYİLEŞTİRMEDE GLUTENSİZ YENİLEBİLİR FİLMLEİN KULLANIMI , Yüksek Lisans, O.Karakoyun(Öğrenci), 2019

Özkoç S. Ö., FARKLI ISITMA TEKNOLOJİLERİ-NEM UYGULAMASI İLE MODİFİYE EDİLMİŞ NİŞASTALARIN VE BU NİŞASTALARDAN ELDE EDİLEN YENİLEBİLİR FİLMLEİN ÖZELLİKLERİ, Yüksek Lisans, E.Çengelköy(Öğrenci), 2019

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Doktora), Tez Savunma (Doktora), Karaçi Üniversitesi, Mayıs, 2023
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Kocaeli Üniversitesi, Kasım, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kocaeli Üniversitesi, Mayıs, 2019
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Kocaeli Üniversitesi, Mart, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kocaeli Üniversitesi, Ocak, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kocaeli Üniversitesi, Şubat, 2018

Tasarladığı Dersler

Özkoç S. Ö., Fırıncılık Ürünleri ve Kalite Kontrolü, Ön Lisans, 2020 - 2021

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.8, ss.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, cilt.14, ss.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, cilt.115, ss.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, cilt.23, ss.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, cilt.228, ss.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, cilt.79, ss.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, cilt.78, sa.4, ss.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, cilt.224, sa.3, ss.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, cilt.220, ss.546-551, 2005 (SCI-Expanded)

- X. **Usage of enzymes in a novel baking process**
Keskin S. Ö., Sumnu G., Sahin S.
NAHRUNG-FOOD, cilt.48, sa.2, ss.156-160, 2004 (SCI-Expanded)
- XI. **Bread baking in halogen lamp-microwave combination oven**
Keskin S. Ö., Sumnu G., Sahin S.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.37, sa.5, ss.489-495, 2004 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.47, sa.1, ss.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, cilt.47, sa.1, ss.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, cilt.4, sa.e117, ss.1-15, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Kızılötesi, mikrodalga, ultrases teknolojileri ve kombinasyonları kullanılarak modifiye edilmiş doğal biyopolimerlerin çeşitli özellikleri üzerine bir derleme**
Acar L., Keskin S. Ö.
Gıda, cilt.46, sa.4, ss.785-802, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.36, ss.254-258, 2011 (Scopus)
- VI. **Kızılötesi ve kızılötesi kombinasyon ısıtma teknolojilerinin gıda işleme uygulamalarında kullanımı**
Özkoç S. Ö.
GIDA, cilt.35, ss.211-218, 2010 (Hakemli Dergi)
- VII. **Mikrodalga fırında unlu mamüllerin pişirilmesi**
ÖZKOÇ S. Ö., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.24, ss.37-46, 2007 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Functional Properties of Lentils and Its Ingredients in Natural or Processed Form**
KESKİN S. Ö., ŞÜMNÜ S. G.
LENTILS, Ahmed, Jasim; Siddiq, Muhammad; Uebersax, Mark A., Editör, WILEY, ss.115-142, 2023
- II. **Recent Developments in Microwave Heating**
ÖZKOÇ S. Ö., ŞÜMNÜ S. G., ŞAHİN S.
Emerging Technologies In Food Processing 2nd Edition, Da-Wen Sun , Editör, Elsevier, ss.361-400, 2014
- III. **Infrared Baking and Roasting**
ŞÜMNÜ S. G., ÖZKOÇ S. Ö.
Infrared Heating for Food and Agricultural Processing, Z. Pan , Editör, Taylor & Francis Group, CRC Press, ss.203-223, 2010

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Modifiye Nişasta-Zein Kompozit Yenilebilir Filmlerin Fiziksel, Optik ve Mekanik Özellikleri**
Acar L., Keskin S. Ö.
Uluslararası Marmara Fen Bilimleri Kongresi (IMASCON), Kocaeli, Türkiye, 13 - 14 Mayıs 2022, ss.117
- II. **SARI MERCİMEK-PİRİNÇ UNU VE MISIR NIŞASTASI-PİRİNÇ UNU KARIŞIMINDAN ÜRETİLEN GLUTENSİZ KEKLERİN KALİTELERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI**
Acar L., Keskin S. Ö.
IMASCON 2022 SPRING, Kocaeli, Türkiye, 13 - 14 Mayıs 2022, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Eylül 2018, ss.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, İtalya, 16 - 18 Temmuz 2018, ss.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 Mayıs 2018
- VI. **Nişasta-jelatin yenilebilir kompozit filmlerin mekanik,fiziksel ve termal özellikleri**
Karakoyun O., ÖZKOÇ S. Ö.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017
- VII. **Fiziksel yöntemlerle modifiye edilmiş nişastalardan elde edilen yenilebilir filmlerin özellikleri**
Çengelköy E., ÖZKOÇ S. Ö.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 9 - 11 Kasım 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, Almanya, 3 - 06 Ekim 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 Haziran 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, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XI. **Glutensiz Ekmekte Düşük Kalite ve Erken Bayatlama Sorunlarının Azaltılmasında Yeni Yaklaşımlar**
ÖZKOÇ S. Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Yunanistan, 10 - 12 Kasım 2015
- XIII. **Effect of flaxseed concentration on staling of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 Kasım 2014
- XIV. **Influence of flaxseed on the quality of gluten free breads**
SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö.
28th EFFoST Conference, 25 - 28 Kasım 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 Kasım 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, Avusturya, 12 - 14 Haziran 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, Avusturya, 12 - 14 Haziran 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 2012

Desteklenen Projeler

Özkoç S. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi-Mikrodalga Kombinasyon Isıtma Kullanılarak Modifiye Edilmiş Nişastalardan Elde Edilen Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu, 2017 - 2018

Özkoç S. Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, 1000 Üniversite Araştırma Potansiyeli, 2016 - 2017

Özkoç S. Ö., Seyhun N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Glutensiz dondurulmuş hamur elde etme olanaklarının araştırılması ve farklı çözündürme ve pişirme yöntemlerinin bu hamurdan elde edilen ekmeklerin kalitelerine etkisinin belirlenmesi Kocaeli Bilimsel Araştırma Projesi, 2010 - 2012

ÖZKOÇ S. Ö., TÜBİTAK Projesi, 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., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Gıda İşleme Teknolojileri ve Beslenme Endüstriyel Hizmet Projesi TUBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü Tahıl laboratuvarı analizlerinden sorumlu Araştırmacı, 2006

- 2010

Özkoç S. Ö., Seyhan F., Diğer Uluslararası Fon Programları, UNIDO International Training Programme on prevention and control of mycotoxins in foodstuffs, 2008 - 2009

Özkoç S. Ö., Biringen Löker G., 6. Çerçeve Programı Projesi, EUROFIR European Food Information Resource Network FP6 project NoE, 2008 - 2009

Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı fırınlarda pişirilen ekmeklerin akrilamid miktarlarının incelenmesi ODTÜ Bilimsel Araştırma Projesi, 2007 - 2007

Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., TÜBİTAK Projesi, Optimization of multiphase transport and deformation in novel baking process, 2004 - 2005

Özkoç S. Ö., Şümnü S. G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enzimlerin Advantium fırında pişirilen ekmeklerin kaliteleri üzerindeki etkileri ODTÜ Bilimsel Araştırma Projesi, 2003 - 2003

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

LEGUME SCIENCE, Özel Sayı Editörü, 2023 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

LEGUME SCIENCE, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Temmuz 2023

Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2023

LEGUME SCIENCE, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2023

ISI BİLİMİ VE TEKNİĞİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2021

legume Science, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2021

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2020

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2020

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2020

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2020

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2020

TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mart 2020

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2020

TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2019

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2019

International Journal of Food Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2019

AKADEMİK GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2019

TÜBİTAK Projesi, 1507 - TÜBİTAK KOBİ Ar-Ge Başlangıç Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Ekim 2019

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2019

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2019

TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Temmuz 2019
Journal of Agricultural Science and Food Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2019
TÜBİTAK - AB COST Projesi , Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2019
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mart 2019
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2019
TÜBİTAK Projesi, 1005 - Ulusal Yeni Fikirler ve Ürünler Araştırma Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2019
TÜBİTAK Projesi, 3501 - Ulusal Genç Araştırmacı Kariyer Geliştirme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Ocak 2019
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2018
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2018
TÜBİTAK Projesi, 4007 - Bilim Şenlikleri Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2018
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2018
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Mayıs 2018
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2018
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2017
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2017
TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2017
Journal of Agricultural Science and Food Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2017
Current Nutrition & Food Science, ESCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2016
Journal of Agricultural Science and Food Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2016
TÜBİTAK Projesi, 1002 - Hızlı Destek Programı, Kocaeli Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2014

Metrikler

Yayın: 44
Atıf (WoS): 395
Atıf (Scopus): 527
H-İndeks (WoS): 11
H-İndeks (Scopus): 10

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

International Marmara Sciences Congress (Imascon Spring) 2022, Katılımcı, Kocaeli, Türkiye, 2022
International Marmara Sciences Congress (Imascon Spring 2022), Katılımcı, Kocaeli, Türkiye, 2022

Burslar

TÜBİTAK BAYG Yurtiçi Doktora Burs Programı, TÜBİTAK, 2003 - 2006
TOGTAG-NSF ikili işbirliği proje bursu, Üniversite, 2005 - 2005
TÜBİTAK BAYG Yurtiçi Yüksek Lisans Burs Programı, TÜBİTAK, 2001 - 2003

Başbakanlık Bursu, Diğer Resmi Kurumlar, 1997 - 2001

Akademi Dışı Deneyim

TÜBİTAK, Marmara Araştırma Merkezi, Gıda Enstitüsü

TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü