

Prof. Dr. Elvan Ocak

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28802

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28175

E-posta: elvanocak@yyu.edu.tr

Web: <https://avesis.yyu.edu.tr/elvanocak>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-4565-2435

ScopusID: 36085158400

Yoksis Araştırmacı ID: 13891

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1996 - 2002

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1994 - 1996

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1988 - 1992

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, Van ili ve İlçelerinde Üretilen İnek Sütlerinin Ağır Metal Kirlilik Düzeyi Ve Bazı Mineral Madde İçerikleri, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2002

Yüksek Lisans, Van Yöresinde Üretilen Kış Yoğurtlarının Duyusal, Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1996

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2014 - 2019

Yrd. Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2003 - 2014

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2003

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Yöresel Gıdalar Araştırma Ve Uygulama Merkezi Müdürlüğü, 2017 - Devam Ediyor
Dekan, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2019 - 2023
Üniversite Yönetim Kurulu Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Rektörlük, 2019 - 2023
Senato Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Rektörlük, 2019 - 2023
Dekan, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2019 - 2023
Bölüm Başkanı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, 2019 - 2021
Merkez Müdür Yardımcısı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Rektörlük, 2017 - 2021
Bölüm Başkanı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2019 - 2020
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Diş Hekimliği Fakültesi, 2018 - 2019
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, 2018 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Tekstil Mühendisliği Tekstil Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanı, 2018 - 2018
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Tekstil Mühendisliği, 2018 - 2018

Verdiği Dersler

Gıda Biyokimyası, Lisans, 2015 - 2016
Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Ambalajlama, Lisans, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Yönetilen Tezler

Ocak E., Ceylan Z., Geleneksel Yoğurt Starter Kültürlerinin Elektroğürme Yöntemiyle Nanoenkapsülasyonu ve Yoğurt Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması , Doktora, A.Demirci(Öğrenci), 2022
Ocak E., Ceylan Z., YOĞURT ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU TOZU İÇEREN ZEİN NANOLİFİNİN YOĞURDUN KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, Yüksek Lisans, E.BOYNO(Öğrenci), 2022
Ocak E., Van Piyasasında Satılan Süt ve Ürünlerinde Flor Miktarının Belirlenmesi, Yüksek Lisans, D.AKGÜN(Öğrenci), 2021
Ocak E., Askorbik Asit ve Potasyum Sorbat ile Yenilebilir Kaplamanın Kaymağın Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması, Yüksek Lisans, A.Baykuş(Öğrenci), 2018
Ocak E., Cevizli, Antep Fıstıklı ve Karamelli Kaymak Üretimi, Yüksek Lisans, E.Bağlayıcı(Öğrenci), 2018
Ocak E., Türkiye ve Avrupa Birliği Çerçevesinde Süt ve Süt Ürünlerine Yönelik Mevzuatların Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, D.Yılmaz(Öğrenci), 2018
Ocak E., FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİYLE ELDE EDİLEN YOĞURT TOZUNUN DEPOLANMASI VE REKONSTITÜE AYRAN ÜRETİMİNDE KULLANIMI, Yüksek Lisans, Ö.SOYSONA(Öğrenci), 2017
Ocak E., Peyniraltı Suyuyla Zenginleştirilen fermente Süt İçeceği Üretimi, Yüksek Lisans, Ş.Nur(Öğrenci), 2016
Ocak E., Determination of Prevalence and Incidence of Salmonella spp. and Shigella spp. in Some Foods in Iraq/Suleymaniyah/Qaladze, Yüksek Lisans, R.Khdir(Öğrenci), 2016
Ocak E., Otlı Peynir Katılan Bazı Otların Peynirin Antimikrobiyal Özellikleri, Antioksidan Kapasitesi ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Etkisi, Doktora, Ş.Köse(Öğrenci), 2015
Ocak E., Farklı Ambalaj Materyallerinin Tulum Peynirinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, N.Bayar(Öğrenci), 2010
Ocak E., Depolama Periyodu Boyunca Sade, Süzme ve Kış Yoğurtlarında Meydana Gelen Değişiklikler, Yüksek Lisans, Ş.Köse(Öğrenci), 2010

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Canan CANDAN'ın Yüksek Lisans Tez Savunma Jüri Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi,

Aralık, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Abdullah Demirci'nin doktora Yeterlilik Sınavı Jüri Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Aralık, 2019

Doktora Yeterlik Sınavı, Neşe BADAĞ'ın doktora Yeterlilik Sınavı Jüri Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Aralık, 2019

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ağustos, 2018

Tez Savunma (Sanatta Yeterlik), Doktora Yeterlilik, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ekim, 2016

Yarışma, 6. Doğu Anadolu Tarım, Hayvancılık ve Gıda Fuarında "Van Otlı Peyniri" yarışması, Van Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Nisan, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Van İlinde Toplu Yemek Üretim Tesislerinde Gıda Güvenliğinin Araştırılması, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Haziran, 2006

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **A new nanobiotechnology material for yogurt samples: Characterized nanotubes-Streptococcus thermophilus and Lactobacillus delbrueckii bulgaricus**
Demirci A., Ocak E., Ceylan Z.
Food Bioscience, cilt.59, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **A Study on Milk Compositions of Hair Goat and Saanen x Hair Goat Crossbreed (F-1) under Semi-Intensive Conditions**
Çak B., Yılmaz O., Ocak E., Demirel A. F.
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCES-TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ, cilt.27, sa.1, ss.83-87, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Determination of antioxidant and antimicrobial activity of Herby cheese**
Köse Ş., Ocak E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, sa.11, 2020 (SCI-Expanded)
- IV. **Mineral composition of herby cheese produced from raw and pasteurized milk**
Köse Ş., Ocak E.
Applied Ecology and Environmental Research, cilt.17, sa.3, ss.7189-7201, 2019 (SCI-Expanded)
- V. **DETERMINATION OF FLUORIDE IN WATER, MILK, AND DAIRY PRODUCTS**
Ocak E., Köse Ş.
FLUORIDE, cilt.51, sa.2, ss.182-192, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **EVALUATION OF ARBUSCULAR MYCORRHIZAL FUNGI (AMF) AND WHEY ON RHIZOCTONIA DISEASE OF POTATO CAUSED BY RHIZOCTONIA SOLANI KUHN**
Demirer Durak E., Demir S., Ocak E.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, ss.8773-8778, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **A research on milk yield, milk composition and body weights of Anatolian buffaloes**
Yılmaz A., Ocak E., Kose Ş.
INDIAN JOURNAL OF ANIMAL RESEARCH, cilt.51, sa.3, ss.564-569, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Physical-Chemical Composition of Milk and Fiber Quality in Hair Goats and the Phenotypic Correlations between Milk Composition and Fiber Traits**
Çak B., Yılmaz O., Ocak E.
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, cilt.37, sa.1, ss.35-38, 2017 (SCI-Expanded)
- IX. **Do consumption of Kargi Tulum cheese meet daily requirements for minerals and trace elements?**
Kirdar S. S., Köse Ş., Gun I., Ocak E., Kursun O.
MLJEKARSTVO, cilt.65, sa.3, ss.203-209, 2015 (SCI-Expanded)
- X. **Volatile compounds of Van Herby cheeses produced with raw and pasteurized milks from different species**
Ocak E., JAVİDİPOUR İ., Tunçtürk Y.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.7, ss.4324-4332, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. **Farklı Tür Sütlerinden Üretilen Van Otlı Peynirlerinde Olgunlaşma Boyunca Meydana Gelen Değişiklikler: II. Mikrobiyolojik Değişiklikler, Lipoliz ve Serbest Yağ Asitleri**

- Ocak E., Tunçtürk Y., Cavidoğlu İ., Köse Ş.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.25, sa.2, ss.164-173, 2015 (SCI-Expanded)
- XII. **Do consumption of kargi tulum cheese meet daily requirements for minerals and trace elements? Može li potrošnja Kargi Tulum sira zadovoljiti dnevne potrebe za mineralima i elementima u tragovima?**
Kirdar S. S., Köse Ş., Gun İ., Ocak E., Kursun Ö.
Mljekarstvo, cilt.65, sa.3, ss.203-209, 2015 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of arbuscular mycorrhizal fungus, humic acid, and whey on wilt disease caused by verticillium dahliae kleb. In three solanaceous crops**
Demir S., Şensoy S., Ocak E., Tüfenkçi Ş., Demirer Durak E., Erdiñ Ç., Ünsal H.
Turkish Journal of Agriculture and Forestry, cilt.39, sa.2, ss.300-309, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **The effect of homogenization, CaCl₂ addition and pasteurization on White cheese and whey composition**
Ocak E., Andiç S., Tunçtürk Y.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.24, sa.1, ss.70-78, 2014 (SCI-Expanded)
- XV. **Seasonal Changes in Mineral and Trace Elements of Canak Cheese**
Kirdar S. S., Ocak E., Kose S., Oezer E.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.25, sa.11, ss.6177-6180, 2013 (SCI-Expanded)
- XVI. **Mineral and trace metal levels of Akçakatik cheese collected from mediterranean region-turkey**
Kirdar S., Ocak E., Köse Ş.
Asian Journal of Chemistry, cilt.25, sa.3, ss.1643-1646, 2013 (SCI-Expanded)
- XVII. **Toprak Verimliliği ve Bitki Gelişiminde Peyniraltı Suyu ve Arbusküler Mikorhizal Fungus (AMF)'un Önemi**
Ocak E., Demir S.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.22, sa.1, ss.48-55, 2012 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of Rhizobium, arbuscular mycorrhiza and whey applications on some properties in chickpea (Cicer arietinum L.) under irrigated and rainfed conditions 1-Yield, yield components, nodulation and AMF colonization**
ERMAN M., Demir S., Ocak E., Tüfenkçi Ş., OGUZ F., Akköprü A.
Field Crops Research, cilt.122, sa.1, ss.14-24, 2011 (SCI-Expanded)
- XIX. **Changes occurring in plain, straining and winter yoghurt during the storage periods**
Köse Ş., Ocak E.
African Journal of Biotechnology, cilt.10, sa.9, ss.1646-1650, 2011 (SCI-Expanded)
- XX. **The effect of quality properties on Tulum cheese using different package materials**
BAYAR N., Özrenk E.
African Journal of Biotechnology, cilt.10, sa.8, ss.1393-1399, 2011 (SCI-Expanded)
- XXI. **Distribution of contaminated heavy metals in milk**
Ocak E.
Asian Journal of Chemistry, cilt.22, sa.8, ss.6335-6340, 2010 (SCI-Expanded)
- XXII. **Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Kaşar Peynirinin Kimyasal, Biyokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., ZORBA O.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.20, sa.2, ss.88-99, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIII. **The effects of fortifying milk with Cu, Fe and Zn minerals on the production and texture of yoghurt**
Ocak E., Köse Ş.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.8, sa.2, ss.122-125, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Set Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., ZORBA O.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi *, cilt.10, sa.1, ss.45-52, 2010 (SCI-Expanded)
- XXV. **The use of transglutaminase in dairy products**

Özrenk E.

International Journal of Dairy Technology, cilt.59, sa.1, ss.1-7, 2006 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of Some Food Preservatives and Different Packaging Materials on The Shelf Life of Kaymak**
Baykuş A., Ocak E., Sarımurat M. Ş.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, sa.9, ss.1507-1515, 2024
(Hakemli Dergi)
- II. **Destination Love Analysis: Lake Van through Photographs and Comments**
Özoğul Balyalı T., Bayram Öz E., Ocak E.
Geographies, Planning & Tourism StudioS, cilt.2, sa.2, ss.77-89, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Storage of Yoghurt Powder Obtained by Different Drying Methods and Its Use in Reconstituted Ayran Production**
Soysona Ar Ö., Ocak E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.32, sa.1, ss.42-56, 2022 (Scopus)
- IV. **Storage of Yoghurt Powder Obtained by Different Drying Methods and Its Use in Reconstituted Ayran Production Farklı Kurutma Yöntemleriyle Elde Edilen Yoğurt Tozunun Depolanması ve Rekonstitüe Ayran Üretiminde Kullanımı**
Soysona Ar Ö., Ocak E.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.32, sa.1, ss.42-56, 2022 (Scopus)
- V. **Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi**
Ocak E., Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.4, ss.2655-2669, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **COVID-19 (YENİ KORONAVİRÜS) SALGINININ NEDEN OLDUĞU KRİZİN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**
Okat Ç., Bahçeci V., Ocak E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF CONTEMPORARY TOURISM RESEARCH, cilt.4, sa.2, ss.201-218, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **Antimicrobial and antioxidant properties of Sirmo (*Allium vineale* L.), Mendi (*Chaerophyllum macropodum* Boiss.) and Siyabo (*Ferula rigidula* DC.).**
Köse Ş., Ocak E.
Gıda, sa.43, ss.294-302, 2018 (Hakemli Dergi)
- VIII. **A Survey on The Microbiological And Chemical Characteristics of Akçakatık Cheese in The West Mediterranean Region**
Kırdar S. S., Köse Ş., Yurdakul Ö., Ocak E.
European International Journal of Science and Technology, cilt.6, ss.25-35, 2017 (Hakemli Dergi)
- IX. **A Survey on the Microbiological and Chemical Characteristics of Akçakatık Cheese in West Mediterranean Region**
KIRDAR S. S., Köse Ş., Yurdakul Ö., Ocak E.
EUROPEAN JOURNAL OF SCIENCE AND THEOLOGY, sa.6, ss.25-35, 2017 (Scopus)
- X. **Prebiyotikler: Prebiyotikler ve Kullanım Alanları**
Ocak E.
Türkiye Klinikleri J Anim Nutr& Nutr Dis-Special Topics, cilt.3, sa.1, ss.45-51, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Van Otlı peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği**
Ocak E., Köse Ş.
Gıda, cilt.40, sa.6, ss.343-348, 2015 (Hakemli Dergi)
- XII. **Geleneksel Sürk peynirinde bazı karakteristik özelliklerin belirlenmesi**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, cilt.13, sa.2, ss.135-139, 2015 (Hakemli Dergi)

- XIII. **Van Otlu Peynirinin Üretimi ve Mineral Madde İçeriği**
Ocak E., Köse Ş.
Gıda Dergisi, cilt.40, sa.6, ss.343-348, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Farklı Tür Sütlerinden Üretilen Van Otlu Peynirlerinde Olgunlaşma Boyunca Meydana Gelen Değişiklikler: II. Mikrobiyolojik Değişiklikler, Lipoliz ve Serbest Yağ Asitleri**
Ocak E., Tunçtürk Y., Cavidoğlu İ., Köse Ş.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.25, sa.2, ss.164-173, 2015 (Hakemli Dergi)
- XV. **Yoğurttaki lezzet bileşenlerinin oluşumu ve bu oluşum üzerine etki eden faktörler**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.2, ss.101-107, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Farklı süt türlerinden üretilen Van otlu peynirlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile proteoliz profillerinde olgunlaşma sürecinde meydana gelen değişimler**
Tunçtürk Y., Ocak E., Köse Ş.
Gıda, cilt.39, sa.3, ss.163-170, 2014 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Süt ve Süt Ürünlerinde Pestisit Kalıntıları**
KÖSE S., Ocak E.
Hasad gıda Dergisi, cilt.298, ss.26-29, 2010 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Set Yoğurtlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi**
Tunçtürk Y., ZORBA O., Ocak E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.10, sa.1, ss.45-52, 2010 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Çevresel gıda kirleticisi; Dioksin ve insan sağlığına etkileri**
Köse Ş., Ocak E.
Dünya Gıda, cilt.2010, sa.6, ss.84-88, 2010 (Hakemli Dergi)
- XX. **Süt ve süt ürünlerinde pestisit kalıntıları**
Köse Ş., Ocak E.
Hasad Gıda, cilt.25, sa.298, ss.26-29, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Homojenizasyon ve Pastörizasyonun Beyaz Peynir ve Peyniraltı Suyu Bileşimine Etkisi**
Tunçtürk Y., Ocak E., Andiç S.
Gıda, cilt.35, sa.6, ss.423-430, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Van Yöresinde Yetiştirilen Norduz Koyunlarının Süt Bileşimi ve Süt Verim Özellikleri**
Ocak E., Bingöl M., Gökdal Ö.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.19, sa.2, ss.85-89, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum Ribes L.)**
Andiç S., Tunçtürk Y., Ocak E., Köse Ş.
Research Journal of Agriculture and Biological Sciences, cilt.5, sa.6, ss.973-977, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Süt Protein Alerjisi**
Ocak E., KÖSE S.
Hasad Gıda Dergisi, cilt.292, ss.40-43, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Süt ve ürünlerinde Ağır Metal Kirliliği**
KÖSE S., Ocak E.
Akademik Gıda Dergisi, cilt.9, ss.22-26, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Peyniraltı Suyu Uygulaması İle Glomus intraradices ve Rhizobium cicer İnokulasyonlarının Nohut Bitkisinde Bazı Gelişim Parametrelerine Etkileri**
Ocak E., Demir S., Tüfenkçi Ş.
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.13, sa.2, ss.127-132, 2003 (Scopus)
- XXVII. **Yoğurt Dondurması Üretimi**
Ocak E., Akyüz N.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.7, sa.1, ss.43-48, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Van ve Yöresinde Üretilen Çökeleklerin Mikrobiyolojik, Kimyasal, Fiziksel ve Duyusal Nitelikleri Üzerinde Bir Araştırma**

Ağaoğlu S., Ocak E., Mengel Z.

ANKARA UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.44, sa.1, ss.7-12, 1998 (Hakemli Dergi)

XXIX. Kazan Sütlerinin Bazı Kalite Özellikleri

Coşkun H., Bakırcı İ., Mengel Z., Ocak E.

Süt Teknolojisi Dergisi, cilt.1, sa.4, ss.15-19, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Van Mutfak Kültürü**
Ocak E. (Editör)
Matbus Basımevi, Ankara, 2016
- II. **. Fortification of Milk with Mineral Elements**
Ocak E., Rajendram R.
Handbook of Food Fortification and Health, Preevey V.R., Srirajaskanthan R., Patel V.B. , Editör, Springer, London/Berlin , London, ss.213-224, 2013
- III. **Van Gölü İncisi: İnci Kefali. Endüstriyel Olarak İşlenme Olanakları**
Güllü K., Ocak E., Eke S., Bora G.
Sas Ajans- Ermat Matbaacılık, İzmir, 2011
- IV. **Van İli Geleneksel Gıdaların Envanterinin Çıkarılması ve Bunların Gıda Sanayimize Yeni Ürünler Olarak Kazandırılması**
Çoksöyler F. N., Özgökçe F., Ocak E., Özkarlı Ş., Öndül E., Akbay M., Gülbay S., Özok G., Çıplak E.
İyi İşler Matbaacılık, İstanbul, 2007

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Van Gölü Sevgisi: Sosyal Medya Aracılığıyla Sevgi Gösterisi Yapmak**
Bayram Öz E., Özoğul Balyalı T., Ocak E.
Van Gölü Sempozyumu, Van, Türkiye, 1 - 03 Haziran 2021, ss.52
- II. **CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS OF LAVENDER**
Alaca K., Baştürk A., Soysana Ar Ö., Ocak E.
ISPEC 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, Ankara, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2020, ss.76
- III. **LIPOSOMES STRUCTURE, CHARACTERISTIC AND USE IN FOOD**
Soysana Ar Ö., Ocak E., Alaca K., Baştürk A.
ISPEC 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, Ankara, Türkiye, 13 - 15 Kasım 2020, ss.304-325
- IV. **FARKLI KURUTMA YÖNTEMLERİYLE ELDE EDİLEN YOĞURT TOZUNUN DEPOLANMASI VE REKONSTİTÜE AYRAN ÜRETİMİNDE KULLANIMI**
Soysana Ar Ö., Ocak E.
ISPEC 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE and RURAL DEVELOPMENT, 13 - 15 Kasım 2020, ss.78-79
- V. **Use of Casein in Various Fields**
Şirin Ş., Ocak E.
I. International Congress of the Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, Antalya, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, ss.815
- VI. **Some Quality Criteria of Van Herby Cheeses Produced from Different Variety of Milk and Maturated with Different Methods**
Ocak E., Tunçtürk Y., Köse Ş.
3rd International and 26 th National Iranian Food Science and Technology Conferences, Tahrán, İran, 17 - 19 Eylül

2019, ss.1398

- VII. **Süt Proteinlerinin Yağ İkame Maddesi Olarak Süt Ürünlerinde Kullanımı.**
Ocak E., DEMİRCİ A.
2. Ulusal Sütçülük kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.160
- VIII. **UHT Sütlerde Sıcaklık İndikatörleri.**
Ocak E., DEMİRCİ A.
2. Ulusal Sütçülük kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.161
- IX. **The Effect of Different Doses of Whey on Some Fungi in Vitro Conditions**
BOYNO E., Boyno G., Ocak E., Demir S.
International Erciyes Agriculture, Animal & Food Sciences Conference, Kayseri, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019, ss.169
- X. **Lactose, Lactose derivatives and usage areas**
Soysona Ar Ö., Ocak E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.346
- XI. **Antifreeze Proteins**
Soysona Ar Ö., Ocak E.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.288
- XII. **The FFA contents of Tulum cheese using different package materials**
Ocak E.
10th Cheese Symposium, Paris, Fransa, 4 - 06 Nisan 2018, ss.100
- XIII. **Effect of commercial adjunct cultures on microbiological, lipolysis and FFA in Herby cheese**
Ocak E., Tunçtürk Y., Köse Ş.
6th International Conference on Engineering, Technology, Management and Science 2017, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 27 - 28 Kasım 2017, ss.22
- XIV. **Peyniraltı Suyuyla Zenginleştirilmiş fermente Süt İçeceği Üretimi**
Saçkesen Ş. N., Ocak E.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017, ss.461
- XV. **THE CONTROL OF SCLEROTINIA SCLEROTIUM AND SCLEROTINIA MINOR ON MELON PLANTS WITH WHEY AND ARBUSCULAR MYCORRHIZAL FUNGUS**
Demirer Durak E., Koruçi S., Ocak E., Demir S.
IV. INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY CONGRESS OF EURASIA (IMCOFE), Roma, İtalya, 23 - 25 Ağustos 2017, ss.1
- XVI. **Kıl Keçisi Sütünün Kimyasal Bileşimi ile Kıl Keçisi Kılının Morfolojik ve Fiziksel Özelliklerinin Araştırılması**
ÇAK B., Yılmaz O., Ocak E.
VI. Ulusal Veteriner Zootekni Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 1 - 04 Haziran 2016, ss.9-10
- XVII. **Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Different Cultures**
Ocak E., Tunçtürk Y., Cavidoğlu İ.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 03 Ekim 2015, ss.801
- XVIII. **Traditional herby cheese and use of whey occurred from it on the plant growth**
Demir S., Ocak E.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.254
- XIX. **Effect of commercial adjunct cultures on different properties of Herby cheese.**
Ocak E., Tunçtürk Y., Köse Ş.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.223
- XX. **Süt ve Ürünlerinde Püskürtmeli Kurutma Teknolojisi.**
Köse Ş., Ocak E.
Gıda III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar" Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.129-130
- XXI. **Gıda ve Tarımsal Ürünlerde Mikotoksinler ve Diğer Fungal Sorunlar.**

- Çoksöyler F. N., Ocak E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.23
- XXII. **Van Yöresi Süt ve Süt Ürünlerinde Florozis.**
Ocak E., Köse Ş.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.168
- XXIII. **Sütün doğal bir hormonu; Melatonin**
Köse Ş., Ocak E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.139
- XXIV. **Effects of Arbuscular Mycorrhizal Fungi (AMF) and whey on Rhizoctonia disease caused by Rhizoctonia solani in potato**
Demirer Durak E., Demir S., Ocak E.
International Congress on Mycorrhizae: Mycorrhizal Symbiosis a Key Factor for Improving Plant Productivity and Ecosystem Restoration, Marakeş, Fas, 15 - 17 Ekim 2014, ss.165
- XXV. **Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Different Cultures**
Cavidoğlu İ., Ocak E., Tunçtürk Y.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus;, Sarayova, Bosna-Hersek, 1 Ekim - 04 Kasım 2014, ss.227
- XXVI. **Geleneksel Gıdalara Toplumun Bakış Açısı**
Ocak E., Habiboğlu F., Akkol S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.563
- XXVII. **Farklı Çayların (Siyah Çay, Yeşil Çay, Beyaz Çay, Kırmızı Çay) Üretimi Sırasındaki İşleme Farklılıkları ve Bu Farklılıkların İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri ve Fonksiyonel Özellikleri.**
Ocak E., Çiçekçi H., Günaslan E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.556
- XXVIII. **Peyniraltı Suyunun Toprak Kökenli Bazı Funguslara İn-Vitro Şartlarda Etkisi.**
Demirer Durak E., Demir S., Ocak E.
Türkiye V. Bitki Koruma Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Şubat 2014, ss.296
- XXIX. **Arbusküler Mikorhizal Fungus (AMF), Peyniraltı Suyu ve Humik Asit Uygulamalarının Verticillium dahliae Kleb'ın Neden Olduğu Solgunluk Hastalığına Etkileri**
Demir S., Şensoy S., Ocak E., Tüfenkçi Ş., Demirer Durak E., Erdiñ Ç., Ünsal H.
Türkiye V. Bitki Koruma Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 05 Şubat 2014, ss.316
- XXX. **Peyniraltı suyu bileşenlerinin fonksiyonel özellikleri.**
Köse Ş., Ocak E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.99
- XXXI. **Peynirlerde Biyojen Amin Oluşumu ve Bu Oluşum Üzerine Etki Eden Faktörler.**
Köse Ş., Ocak E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.100
- XXXII. **Kargı Tulum peynirinin olgunlaşma süresince mineral madde ve ağır metal içeriğinin belirlenmesi**
KIRDAR S. S., Gün İ., Kurşun Ö., Ocak E., Köse Ş.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.215
- XXXIII. **Volatile Compounds of Van Herby Cheese Produced with Raw and Pasteurized Milks from Different Species**
Ocak E., Cavidoğlu İ., TUNÇTURK Y.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus; Macedonia, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.26
- XXXIV. **Some Chemical and Mineral Contents of Surk Cheese Collected from Hatay**
Köse Ş., Ocak E.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.110
- XXXV. **Volatile Compounds of Van Herby Cheeses Produced with Raw and Pasteurized Milks from different Species**

Ocak E., Cavidoğlu İ., Tunçtürk Y.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.26

XXXVI. Toprak Verimliliği ve Bitki Gelişiminde Peyniraltı Suyu ve Arbusküler Mikorhizal Fungus (AMF)'un Önemi

Ocak E., Demir S.

Uluslararası Katılımlı 1. Ali Numan KIRAÇ Tarım Kongresi Ve Fuarı,, Eskişehir, Türkiye, 27 - 30 Nisan 2011, ss.47

XXXVII. Süt ve süt ürünlerinde florozis

Köse Ş., Özkan E., Ocak E.

2. Gıda Güvenliđi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.46

XXXVIII. Süt ve süt ürünlerinde aflatoksinler

Köse Ş., Ocak E.

2. Gıda Güvenliđi Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.62

XXXIX. Organik ve Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Gıdalarda Sekonder Metabolitler

Dođan İ. S., Yıldız Ö., Ocak E.

International Conference on Organic Agriculture in Scope of Environmental Problem, Famagusta, Kıbrıs (Kkct), 3 Temmuz - 07 Ekim 2010, ss.156

XL. Van Piyasasında Satılan Otlu Peynirlerin Mineral Madde İçeriği

Ocak E., Köse Ş.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.328

XLI. Aynı Coğrafyanın Kardeş Mutfakları: Van'da Ermeni ve Türk Mutfakları.

Ocak E., Yeltekin F., Altun T.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.765-767

XLII. Hamsiköy Sütü.

Köse Ş., Ocak E.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.883-884

XLIII. Depolama Süresi Boyunca Kış Yoğurtlarında Meydana Gelen Değişiklikler.

Köse Ş., Ocak E.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.327

XLIV. Determination of Some Quality Properties of Akçakatık Cheese.

KIRDAR S. S., KURSUN Ö., Ocak E., Gürsoy A.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.313-314

XLV. Ramazan Bayramı Tatlısı: Kömbe.

Köse Ş., Ocak E.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.881-882

XLVI. Harmonious Partnership in the Organic Farming: Whey and Arbuscular Mycorrhizal Fungus (AMF).

Demir S., Ocak E.

International Conference on Organic Agriculture in Scope of Environmental Problems, Magosa, Kıbrıs (Kkct), 3 - 07 Ocak 2010, ss.77

XLVII. Çevresel Gıda Kirleticisi: Dioksin.

Köse Ş., Ocak E.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.533-535

XLVIII. Keş Peynirinin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.

KIRDAR S. S., KURSUN Ö., Ocak E.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.130

- XLIX. Geleneksel Çanak Peyniri Üretim Teknolojisi ve Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.**
KIRDAR S. S., KURSUN Ö., Ocak E., Köse Ş.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.143-146
- L. Van Piyasasında Satılan Otlu Peynirlerin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Enerji Değerleri.**
Ocak E., Köse Ş., Ekin M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.719-723
- LI. Farklı Ambalaj Materyallerinin Tulum Peynirinin Çeşitli Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi.**
BAYAR N., Ocak E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.14-15
- LII. Van ve Çevresinde Halkın Gıda Olarak Kullandığı Bitkiler,**
Özgökçe F., Çoksöyler F. N., Ocak E., Yılmaz Özkarslı Ş., Öndül E., Akbay M., Gülbay S., Özok G., Çıplak E.
10. Türkiye Gıda Kongresi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.68-69
- LIII. Van İli Geleneksel Gıdaların Envanterinin Çıkarılması ve Bunların Gıda Sanayimize Yeni Ürünler Olarak Kazandırılması,**
Çoksöyler F. N., Özgökçe F., Ocak E., Yılmaz Özkarslı Ş., Öndül E., Akbay M., Gülbay S., Özok G., Çıplak E.
10. Türkiye Gıda Kongresi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.48
- LIV. Konya Yöresine Ait Sütlerin Bazı Kalite Özellikleri**
Ocak E., BAYAR N.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.695
- LV. Süt Orijininin Belirlenmesinde Kullanılan Yöntemler Üzerine Bir Değerlendirme**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ocak E.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, Erzurum, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2008, ss.791-794
- LVI. Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum ribes L.)**
Andiç S., Tunçtürk Y., Ocak E., Köse Ş.
II. International Food and Nutrition Congress, İstanbul, Türkiye, İstanbul, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.198
- LVII. The Effect of Homogenization and Pasteurization on White Cheese and Whey Composition**
Tunçtürk Y., Andiç S., Ocak E.
II. International Food and Nutrition Congress, (TÜBİTAK MAM), İstanbul, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.168
- LVIII. Sütün Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurularak Depolanmasının Peynir Yapım Özellikleri Üzerine Etkisi.**
Andiç S., Ocak E., Tunçtürk Y.
9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, ss.907
- LIX. Peyniraltı Suyu Uygulaması İle Glomus intraradices ve Rhizobium cicer İnokulasyonlarının Nohut Bitkisinde Bazı Gelişim Parametrelerine Etkileri**
Ocak E., Demir S., Tüfenkçi Ş.
Gıda Kongresi, İzmir, Türkiye, 9 - 21 Nisan 2005, ss.216
- LX. Kurutulmuş ve Koyulaştırılmış Yoğurtlar**
Ocak E.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 23 - 24 Eylül 2004, ss.122-127
- LXI. Van İli ve İlçelerinde Üretilen İnek Sütlerinin Ağır Metal Kirlilik Düzeyi ve Bazı Mineral Madde İçerikleri.**
Ocak E., Akyüz N.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.167-171
- LXII. Farklı Basınç Derecelerinde Homojenize Edilmiş Sütlerden Yapılan Kaşar Peynirlerinin Bazı Kimyasal, Biyokimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özellikleri**
Tunçtürk Y., Ocak E., ZORBA O.
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 19 - 22 Ekim 1999, ss.17
- LXIII. Van ve Yöresinde Üretilen Kış Yoğurtlarının Duyusal, Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma.**

Ocak E., Akyüz N.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.244-257

LXIV. Örgü Peynirinin Üretim Tekniği, Bazı Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri.

Akyüz N., Tutuş M., Mengen Z., Ocak E., Altun İ.

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 21 - 22 Mayıs 1998, ss.328-337

Desteklenen Projeler

- Ocak E., KUŞAN H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrases Uygulamasının Kaymağın Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, 2020 - 2022
- Ocak E., AĞÜN D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Piyasasında Satılan Süt ve Ürünlerinde Flor Miktarının Belirlenmesi, 2019 - 2021
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Toz ayran üretimi, 2019 - 2021
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Karamelli Kaymak Üretimi, 2019 - 2021
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Yöntemlerle Muhafaza Edilen Van Otlu Peynirinin Çeşitli Özelliklerinin İncelenmesi, 2019 - 2020
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda Mühendisliği Bölümü Süt Teknolojisi Anabilim Dalı'nda Yürütülen Bilimsel ve Akademik Faaliyetlerin Desteklenmesi, 2018 - 2019
- Ocak E., BAĞLAYICI E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Cevizli Antep fıstıklı ve Karamelli Kaymak Üretimi, 2018 - 2019
- Ocak E., MALAK B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Antimikrobiyel Maddelerin ve Farklı Ambalaj Materyallerinin Kaymağın Raf Ömrü Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2017 - 2019
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu Peynirde Mikrobiyolojik, Lipolisiz ve Serbest Yağ Asitleri Gelişimine Kullanılan Adjunct Kültürlerin Etkisi, 2017 - 2018
- Ocak E., AR Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kurutma Yöntemleriyle Elde Edilen Yoğurt Tozunun Pratik Şekilde Paketlenmesi ve Kullanımı, 2017 - 2018
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Süt Teknolojisi Anabilim Dalında Yürütülen Bilimsel ve Akademik Faaliyetlerin Desteklenmesi, 2016 - 2017
- Çak B., Yılmaz O., Ocak E., Demirel A. F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğu Anadolu Bölgesi Koşullarında Yetiştirilen Kıl ve Saanen Keçilerinin Süt Verimleri ile Süt Bileşenlerinin Karşılaştırmalı Olarak Araştırılması, 2016 - 2017
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Mutfak Kültürü, 2016 - 2016
- Andiç S., Köse Ş., Ocak E., AÇAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Cacığı İçin Uygun Ambalaj Materyali ve Depolama Süresinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
- Çak B., Ocak E., Yılmaz O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kıl keçisi sütünün kimyasal bileşimi ile kıl keçisi kılının morfolojik ve fiziksel özelliklerinin araştırılması, 2014 - 2015
- Ocak E., Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu Peynire Katılan Bazı Otların Peynirin Antimikrobiyal Özellikleri, Antioksidan Kapasitesi ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Etkisi, 2012 - 2015
- Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Yöresi Süt ve Süt Ürünlerinde Florozis, 2010 - 2015
- Ocak E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Olgunlaşma Süresince Kargı Tulum Peynirinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2012 - 2013
- Oto G., Demir S., Oto M. M., Ocak E., Kılıç S., Sarı M., Aygün T., Kulaz M., Tüfenkçi Ş., Çelikyürek H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Külliyyatı, 2009 - 2013
- Ocak E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Akçakatık Peynirinin Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2011 - 2012
- Ocak E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Kadın Çiftçiler Eğitim Projesi, 2007 - 2008
- Ocak E., BAYAR N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tulum Peynirinin Geleneksel Üretimle Karşılaştırılarak ve Farklı Ambalaj Materyalleri Kullanılarak Teknolojik Olarak Üretilmesi, 2007 - 2008
- Ocak E., Tunçtürk Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Otlu Peynirinin Geleneksel Üretimle Karşılaştırarak teknolojik Olarak Üretimi ve Standardize Edilmesi, 2006 - 2008
- Ocak E., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Van'da Geleneksel Gıdaların Envanterinin Çıkarılması ve Bunların

Gıda Sanayimize Yeni Ürünler Olarak Kazandırılması Olanaklarının Araştırılması Projesi, 2005 - 2007
Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ağır metallerin süt ve süt ürünlerinde dağılımı, 2005 - 2007
Demir S., Tüfenkçi Ş., Ocak E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, PEYNİR ALTI SUYU VE VESİKÜLER- ARBUSKÜLER MİKORRHİZA(VAM) NİN NOHUT VE MERCİMEK BİTKİLERİNİN GELİŞİMİNE ETKİSİ, 2001 - 2003
Ocak E., TÜBİTAK Projesi, Van ve yöresinde üretilen kış yoğurtlarının duyu, mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal nitelikleri üzerine bir araştırma, 1995 - 1996

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

British Journal of Applied Science and Technology, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2017 - Devam Ediyor
Turkish Journal of Agriculture -Food Science and Technology, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2014 - Devam Ediyor
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2018 - 2018

Bilimsel Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, Aralık 2019
Current Research and Assesments for Agricultural Sciences, Tanınmış Yayınevleri tarafından basılan bilimsel/mesleki kitap, Ekim 2019
Atatürk Üniversitesi , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2019
Van YYÜ Tarım Bilimleri Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2019
international journal of dairy technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2019
Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mayıs 2019
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mayıs 2019
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aralık 2018
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2018
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2018
International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2018
TÜBİTAK Projesi, Mayıs 2018
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Mayıs 2018
Current Journal of Applied Science and Technology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ocak 2018
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ocak 2018
Journal of Dairy Science, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2017
Journal of Advances in Microbiology, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Haziran 2017
Microbiology Research Journal International, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2017
Advanced in Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2017
Advanced in Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Nisan 2017
african Journal of Microbiology Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2017
Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aralık 2016
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2016
British Microbiology Research Journal, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Ekim 2016
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2016
International Journal of Food Properties , SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016
Small Ruminant Research, SCI Kapsamındaki Dergi, Mayıs 2016
International Journal of Biochemistry Research and Review, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Mart 2016
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2016
TÜBİTAK Projesi, Mart 2016
Journal of Basic and Applied Research international, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016
Mljekarstvo , SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016

Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2015
American Journal of Experimental Agriculture , Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Eylül 2015
International Journal of Physical Sciences, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2015
Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2015
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2014
International Journal of Dairy Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014
Journal of Advances in Food Science & Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2013

Metrikler

Yayın: 137
Atf (WoS): 166
Atf (Scopus): 277
H-İndeks (WoS): 6
H-İndeks (Scopus): 7

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

3rd International and 26 th National Iranian Food Science and Technology Conferences, Katılımcı, Tehran, İran, 2019
I. International Agricultural Science Congress, Moderatör, Van, Türkiye, 2018
I. International Agricultural Science Congress, Oturum Başkanı, Van, Türkiye, 2018
I. International Agricultural Science Congress, Katılımcı, Van, Türkiye, 2018
6th International Conference on Engineering, Technology, Management and Science, Katılımcı, Dubayy, Birleşik Arap Emirlikleri, 2017
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, Katılımcı, Sivas, Türkiye, 2017
IV. International Multidisciplinary Congress of Eurasia (Imcofe), Katılımcı, Roma, İtalya, 2017
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2015
. International Congress on Mycorrhizae: Mycorrhizal Symbiosis a Key Factor for Improving Plant Productivity and Ecosystem Restoration, Katılımcı, Marrâkush, Fas, 2014
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Adana, Türkiye, 2014
Türkiye V. Bitki Koruma Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2014
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Ankara, Türkiye, 2013
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Ohrid, Makedonya, 2013
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 2010
International Conference on Organic Agriculture in Scope of Environmental Problems, Katılımcı, Gazimagusa, Kıbrıs (Kktc), 2010
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2009
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Denizli, Türkiye, 2009
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2009
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2008
2nd International Congress On Food And Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Katılımcı, Bolu, Türkiye, 2006
Gıda Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2005
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Katılımcı, Van, Türkiye, 2004
. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2003
2000'li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 1999

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Katılımcı, Tekirdağ, Türkiye, 1998

Yayıncılık Etkinlikleri

Ocak E., TV Programı , 2016 - 2016

Akademi Dışı Deneyim

Diğer Kamu Kurumu, Valilik, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Diğer Kamu Kurumu, Van Valiliği

Diğer Kamu Kurumu, Van Ticaret Ve Sanayi Odası Başkanlığı