

## Lect. Gülşen Berat Torusdağ

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 432 225 1621](tel:+904322251621) Extension: 28829

**Email:** [gbtorusdag@yyu.edu.tr](mailto:gbtorusdag@yyu.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.yyu.edu.tr/gbtorusdag>

**Address:** Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tuşba/Van

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-0934-5115

Publons / Web Of Science ResearcherID: IQW-7996-2023

Yoksis Researcher ID: 334803

### Education Information

Doctorate, Istanbul Gelisim University, Institute Of Graduate Studies, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turkey 2021 - Continues

Postgraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Turkey 2018 - 2020

Undergraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2014 - 2018

### Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

### Certificates, Courses and Trainings

Other, Van'ın Geleceği Çalıştayı, Van Valiliği & Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2022

Tourism, Culinary Forum Education 2022, Akdeniz Üniversitesi, 2022

Tourism, Van'ın Tarihi, Kültürü, Sanatı ve Arkeolojisi Eğitim Programı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi & Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2021

Tourism, Tourism Technologies and Research , University of South Florida M3 Center & IFITT Turkey Chapter, 2021

Vocational Training, Hijyen ve Sanitasyon Eğitimi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi (DPÜSEM), 2020

Health&Medicine, Deneysel Hayvanları Kullanım Sertifikası, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Deneysel Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2019

### Dissertations

Postgraduate, DETERMINATION OF SOME PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES AND ANTHOCYANIN EXTRACTION CONDITIONS OF Rosa × damascena MILLER GROWING IN VAN PROVINCE, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

### Research Areas

Social Sciences and Humanities, Food Science, Food Technology

## Academic Titles / Tasks

Lecturer, Van Yüzüncü Yil University, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2021 - Continues

## Courses

Mesleki İngilizce IV , Undergraduate, 2023 - 2024  
Duyusal Analiz , Undergraduate, 2023 - 2024  
Mesleki İngilizce II, Undergraduate, 2022 - 2023  
Gıda Coğrafyası, Undergraduate, 2023 - 2024  
Mesleki İngilizce III, Undergraduate, 2023 - 2024  
Güncel Gastronomi Trendleri, Undergraduate, 2022 - 2023  
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2021 - 2022  
Mesleki İngilizce I, Undergraduate, 2022 - 2023  
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Undergraduate, 2022 - 2023  
Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Undergraduate, 2022 - 2023  
Mesleki Etik, Undergraduate, 2021 - 2022

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Combined Effects of Zein Nanofiber Coating Containing Laurel (*Laurus nobilis*) and Air Fryer Cooking on Quality Properties of Fish Fillets during Cold Storage**  
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Torusdağ G. B., Bildik F., Altay F.  
ACS Omega, vol.9, no.8, pp.8940-8946, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of some physicochemical properties and anthocyanin extraction conditions of *Rosa damascena* Mill.**  
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.  
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.46, no.2, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of gelatin-based active coatings formulated with rosemary extract on quality of cold stored meatballs**  
Torusdağ G. B., Gumus S., Boran G.  
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.42, 2022 (SCI-Expanded)

## Articles Published in Other Journals

- I. **Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Değerlendirilmesi**  
Torusdağ G. B., Özkan Önem E., Sami F., Kızıldemir Ö.  
JOURNAL OF GASTRONOMY, HOSPITALITY AND TRAVEL, vol.5, no.1, pp.66-82, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Within the Scope of the Sustainability of Local Culinary Culture Van Gastronomy Route Proposal**  
Ocak E., Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.4, pp.2655-2669, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

## Books & Book Chapters

- I. **Nanoemülsiyonlar**  
Tatlısu N. B., Torusdağ G. B.  
in: Gıda Nanobiyoteknolojisi, Doç. Dr. Zafer Ceylan, Doç. Dr. Raciye Meral, Prof. Dr. Y. Birol Saygı, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.111-128, 2023

## II. Et ve Et Ürünlerinin İşlenmesi ve Kimyası

Ceylan Z., Torusdağ G. B.

in: Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Prof. Dr. Y. Birol Saygı & Prof. Dr. Semih Ötles, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.262-293, 2023

## III. Veganizmde Etik Kaygılar ve Toplumsal Hareketler

UÇKAN ÇAKIR M., TORUSDAĞ G. B.

in: Vegan Dünyayı Anlamak: Veganlık Üzerine Toplumsal Araştırmalar, Gürhan, Nazife, Editor, Siyasal Kitabevi, Ankara, pp.123-146, 2023

## IV. Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Sürdürülebilir Yenilikçi Yaklaşımlar

Ocak E., Torusdağ G. B.

in: Sürdürülebilir Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Dr. Öğr. Ü. Çinuçen OKAT & Dr. Öğr. Ü. Pelin KOÇ, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.250-277, 2022

## V. Sağlıklı ve Sürdürülebilir Gastronomi

Ceylan Z., Torusdağ G. B.

in: Sürdürülebilir Mutfak, Prof. Dr. Y. Birol SAYGI, Prof. Dr. Şebnem TAVMAN, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.139-172, 2022

## VI. Su Ürünleri Besin Değerleri

Torusdağ G. B., Meral R.

in: Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer CEYLAN, Dr. Öğr. Ü. Esra DOĞU BAYKUT, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.211-246, 2021

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

### I. Local Culinary Culture in Rural Tourism Literature: A Bibliometric Analysis

Torusdağ G. B.

Anti Fragile Rural Tourism Entrepreneurship Final Conference , Eskişehir, Turkey, 26 - 29 February 2024

### II. Bütünleştirici Bir İnceleme Süreciyle Van Otlı Peyniri

BAYRAM ÖZ E., TORUSDAĞ G. B., UÇKAN ÇAKIR M.

7. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları, Macedonia, 8 - 10 June 2023

### III. Afet Dönemlerinde Gıda Güvencesi ve Güvenli Gıda

Torusdağ G. B.

IV. Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumu (Afet Dönemlerinde Gastronomi ve Beslenme), İzmir, Turkey, 8 - 09 June 2023

### IV. The Social Life of Coffee: Turkey's Local Coffees

Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Okat Ç.

2nd International Anatolian Conference on Coffee & Cocoa, Bogota, Colombia, 7 - 08 April 2022, pp.1-11

### V. Dilsel Etkileşim Yönüyle Türk Gastronomisindeki Fransızca Terimler

Torusdağ G. B., Torusdağ G.

Ulusal Dil ve Edebiyat Araştırmaları Sempozyumu, Van, Turkey, 20 - 22 October 2021

### VI. Van Gölü Havzasında Yetişen Gül Türleri ve Bunlardan Rosa × Damascena Miller'in Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020

### VII. Yenilebilir Aktif Kaplamaların +4 °C'de Depolanan Köfte Kalitesi Üzerine Etkisinin Araştırılması

Torusdağ G. B., Gümüş S., Boran G.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020

### VIII. An Overview of the Rose (Rosa spp.) Plant

Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.

ISPEC International Conference on Agriculture, Animal Science and Rural Development-III, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.764-776

## Episodes in the Encyclopedia

### I. Van Gül Reçeli

Torusdağ G. B.

Detay Yayıncılık, pp.1-3, 2024

## Supported Projects

Okat Ç., Ceylan Z., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Balığı ve Norduz Koyunu Kaburgasından Farklı Pişirme Teknikleri ile Elde Edilen Ürünlerin Duyusal Algıya Etkisi, 2022 - 2024  
Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Ünal K., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Project Supported by Higher Education Institutions, Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, 2022 - 2023  
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E., Project Supported by Higher Education Institutions, Van İlinde Yetişen Rosa × Damascena Miller'ın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri ile Antosiyanin Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2019 - 2020

## Metrics

Publication: 21

Citation (WoS): 1

Citation (Scopus): 1

H-Index (WoS): 1

H-Index (Scopus): 1

## Congress and Symposium Activities

I. Uluslararası Sağlık Bilimleri Kongresi ile Van Sağlık ve Yaşam Fuarı - "Gastronomi Üzerine" Fransız Pişirme Tekniği: Sous Vide Cooking, Panelists, Van, Turkey, 2022

## Non Academic Experience

University, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Yöresel Gıdalar Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürlüğü