

Öğr.Gör. Gülşen Berat Torusdağ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 225 1621](tel:+904322251621) Dahili: 28829

E-posta: gbtorusdag@yyu.edu.tr

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

Posta Adresi: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tuşba/Van

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-0934-5115

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

Yoksis Araştırmacı ID: 334803

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye 2021 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2018 - 2020

Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2018

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

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

Turizm, Culinary Forum Education 2022, Akdeniz Üniversitesi, 2022

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

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

Mesleki Eğitim, Hijyen ve Sanitasyon Eğitimi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi (DPÜSEM), 2020

Sağlık ve Tıp, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Deneysel Tıp Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2019

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Van İlinde Yetişen Rosa × Damascena Miller'in Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleriyle Antosiyanin Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.9, sa.8, ss.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, cilt.46, sa.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, cilt.42, 2022 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Değerlendirilmesi**
Torusdağ G. B., Özkan Önem E., Sami F., Kızıldemir Ö.
JOURNAL OF GASTRONOMY, HOSPITALITY AND TRAVEL, cilt.5, sa.1, ss.66-82, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **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)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

II. Et ve Et Ürünlerinin İşlenmesi ve Kimyası

Ceylan Z., Torusdağ G. B.

Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Prof. Dr. Y. Birol Saygı & Prof. Dr. Semih Ötleş, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.262-293, 2023

III. Veganizmde Etik Kaygılar ve Toplumsal Hareketler

UÇKAN ÇAKIR M., TORUSDAĞ G. B.

Vegan Dünyayı Anlamak: Veganlık Üzerine Toplumsal Araştırmalar, Gürhan, Nazife, Editör, Siyasal Kitabevi, Ankara, ss.123-146, 2023

IV. Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Sürdürülebilir Yenilikçi Yaklaşımlar

Ocak E., Torusdağ G. B.

Sürdürülebilir Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi, Dr. Öğr. Ü. Çinuçen OKAT & Dr. Öğr. Ü. Pelin KOÇ, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.250-277, 2022

V. Sağlıklı ve Sürdürülebilir Gastronomi

Ceylan Z., Torusdağ G. B.

Sürdürülebilir Mutfak, Prof. Dr. Y. Birol SAYGI, Prof. Dr. Şebnem TAVMAN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.139-172, 2022

VI. Su Ürünleri Besin Değerleri

Torusdağ G. B., Meral R.

Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer CEYLAN, Dr. Öğr. Ü. Esra DOĞU BAYKUT, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.211-246, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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

Torusdağ G. B.

Anti Fragile Rural Tourism Entrepreneurship Final Conference , Eskişehir, Türkiye, 26 - 29 Şubat 2024

II. Bütünleştirici Bir İnceleme Süreciyle Van Otlı Peyniri

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

7. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları, Makedonya, 8 - 10 Haziran 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, Türkiye, 8 - 09 Haziran 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, Kolombiya, 7 - 08 Nisan 2022, ss.1-11

V. Dilsel Etkileşim Yönüyle Türk Gastronomisindeki Fransızca Terimler

Torusdağ G. B., Torusdağ G.

Ulusal Dil ve Edebiyat Araştırmaları Sempozyumu, Van, Türkiye, 20 - 22 Ekim 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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 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, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020

VIII. Gül (Rosa spp.) Bitkisine Genel Bir Bakış

Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E.

ISPEC International Conference on Agriculture, Animal Science and Rural Development-III, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.764-776

Ansiklopedide Bölümler

I. Van Gül Reçeli

Torusdağ G. B.

Detay Yayıncılık, ss.1-3, 2024

Desteklenen Projeler

Okat Ç., Ceylan Z., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, 2022 - 2023
Torusdağ G. B., Bakkalbaşı E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van İlinde Yetişen Rosa × Damascena Miller'ın Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleriyle Antosiyanin Ekstraksiyon Koşullarının Belirlenmesi, 2019 - 2020

Metrikler

Yayın: 21

Atıf (WoS): 1

Atıf (Scopus): 1

H-İndeks (WoS): 1

H-İndeks (Scopus): 1

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

Akademi Dışı Deneyim

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