

Assoc. Prof. Şenol Köse

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 28160

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065)

Email: senolkose@yyu.edu.tr

Other Email: senolkose28@gmail.com

Web: <https://scholar.google.com.tr/citations?user=h2Y6Qy4AAAAJ&hl=tr>

Address: YYÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ KAT:3 KAMPÜS/VAN

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-0599-6030

ScopusID: 36051823200

Yoksis Researcher ID: 21576

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 2009 - 2015

Postgraduate, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Turkey 2007 - 2009

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2002 - 2006

Foreign Languages

English, B1 Intermediate

Dissertations

Doctorate, OTLU PEYNİRE KATILAN BAZI OTLARIN PEYNİRİN ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİ, ANTİOKSİDAN KAPASİTESİ VE FENOLİK BİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 2015

Postgraduate, DEPOLAMA SÜRESİ BOYUNCA KIŞ YOĞURTLARINDA MEYDANA GELEN DEĞİŞİKLİKLER, Van Yüzüncü Yil University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 2009

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Continues

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2021

Assistant Professor, Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2018

Research Assistant, Van Yüzüncü Yil University, Gıda Mühendisliği, 2007 - 2016

Academic and Administrative Experience

Van Yüzüncü Yil University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2019

Courses

Süt ürünlerinde kalite kontrol uygulamaları, Postgraduate, 2021 - 2022

Süt Ürünlerinde Laboratuvar Uygulamaları, Postgraduate, 2021 - 2022

Fermentasyon Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Muhafaza Teknikleri, Undergraduate, 2019 - 2020

Biyoteknoloji, Undergraduate, 2019 - 2020

Süt Ürünlerinde Kalite Kontrolü I, Postgraduate, 2016 - 2017

Gıda Kalite Kontrolü, Undergraduate, 2016 - 2017

Hazır Yemek Endüstrisi, Undergraduate, 2016 - 2017

Gıda Bilimi ve Biyoteknolojisi, Undergraduate, 2015 - 2016

Gıda ve ekoloji, Undergraduate, 2016 - 2017

Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2016 - 2017

Advising Theses

Köse Ş., ENDÜSTRİYEL OLARAK ÜRETİLEN SÜT REÇELLERİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, Postgraduate, S.ÖZTOK(Student), 2023

Köse Ş., Söğle tulum peynirinin bazı karakteristik özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, H.GÜLERYÜZ(Student), 2023

Köse Ş., Determination Of Some Quality Properties Of Bitlis Tulum Cheese Produced By Traditional Method, Postgraduate, H.AÇAR(Student), 2023

Köse Ş., Ambalaj çeşidi, depolama süresi ve sıcaklığının geleneksel yöntemle üretilen malatya peynirinin bazı karakteristik özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, D.YAŞAR(Student), 2021

Köse Ş., Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemle Üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin Bazı Karakteristik Özelliklerinin Karşılaştırılması, Postgraduate, C.Canözer(Student), 2020

Köse Ş., Geleneksel Yöntemle Üretilen Otlı Peynirlerin Bazı Kalite Özelliklerinin ve Biyoaktivitesinin Belirlenmesi, Postgraduate, S.KARA(Student), 2019

Jury Memberships

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, December, 2018

Post Graduate, Yüksek Lisans Tez Savunma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, August, 2018

Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, October, 2016

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Determination of some basic properties of traditional malatya cheese**
Köse Ş., Ceylan M. M., Altun İ., Erim Köse Y.
Food Science and Technology (Brazil), vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Comparison of some characteristic properties of Diyarbakir Orgu cheese produced by traditional and industrial method**
Canozer C., Köse Ş.
Food Science and Technology (Brazil), vol.42, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Kinetic modeling of macroelement concentration of Malatya cheese produced by traditional method**

Yasar D., Erim Köse Y., Köse Ş.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.45, no.12, 2021 (SCI-Expanded)

- IV. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Sengor G., Aknay Y., DURMUŞ M., UÇAR Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.134, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **Determination of antioxidant and antimicrobial activity of Herby cheese**
Köse Ş., Ocak E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.44, no.11, 2020 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of sugar type and concentration on pasting and textural properties of corn starch in water and skim milk**
Köse Ş.
CEREAL CHEMISTRY, vol.97, no.5, pp.921-929, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Limitation of microbial spoilage of rainbow trout fillets using characterized thyme oil antibacterial nanoemulsions**
Meral R., Ceylan Z., Köse Ş.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, vol.39, no.4, 2019 (SCI-Expanded)
- VIII. **Mineral composition of herby cheese produced from raw and pasteurized milk**
Köse Ş., Ocak E.
Applied Ecology and Environmental Research, vol.17, no.3, pp.7189-7201, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **A STUDY ON MINERAL CONTENT OF WHEY OBTAINED FROM TURKISH STRAINED YOGURT**
Köse Ş., Köse Y. E., Altun I.
COMPTES RENDUS DE L ACADEMIE BULGARE DES SCIENCES, vol.72, no.12, pp.1732-1738, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **DETERMINATION OF FLUORIDE IN WATER, MILK, AND DAIRY PRODUCTS**
Ocak E., Köse Ş.
FLUORIDE, vol.51, no.2, pp.182-192, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **A research on milk yield, milk composition and body weights of Anatolian buffaloes**
Yilmaz A., Ocak E., Kose Ş.
INDIAN JOURNAL OF ANIMAL RESEARCH, vol.51, no.3, pp.564-569, 2017 (SCI-Expanded)
- XII. **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, vol.65, no.3, pp.203-209, 2015 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effects of Potassium Sorbate Application on Shelf Life and Biogenic Amines of Pearl Mullet (Chalcalburnus tarichi Pallas, 1811) Fillets Packaged With Vacuum**
Gençcelep H., Andiç S., Köse Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.23, no.4, pp.347-357, 2014 (SCI-Expanded)
- XIV. **Seasonal Changes in Mineral and Trace Elements of Canak Cheese**
Kirdar S. S., Ocak E., Kose S., Oezer E.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.25, no.11, pp.6177-6180, 2013 (SCI-Expanded)
- XV. **Mineral and trace metal levels of Akçakatik cheese collected from mediterranean region-turkey**
Kirdar S., Ocak E., Köse Ş.
Asian Journal of Chemistry, vol.25, no.3, pp.1643-1646, 2013 (SCI-Expanded)
- XVI. **A STUDY ON DETERMINATION OF FUNCTIONAL FOOD CONSUMPTION HABITS AND AWARENESS OF CONSUMERS IN TURKEY**
Dogan I. S., YILDIZ O., EYDURAN E., Köse Ş.
BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, vol.17, no.2, pp.246-257, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **Changes occurring in plain, straining and winter yoghurt during the storage periods**
Köse Ş., Ocak E.
African Journal of Biotechnology, vol.10, no.9, pp.1646-1650, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., GENÇCELEP H., Tunçtürk Y., Köse Ş.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.93, no.3, pp.849-859, 2010 (SCI-Expanded)

XIX. DETERMINATION OF BIOGENIC AMINES IN HERBY CHEESE

Andiç S., Genccelep H., Köse Ş.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.13, no.6, pp.1300-1314, 2010 (SCI-Expanded)

XX. 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, vol.8, no.2, pp.122-125, 2010 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. The Effect of Packaging Methods and Storage Temperatures on The Antioxidant and Antimicrobial Activities of Malatya Cheese

Yaşar D., Köse Ş.

GIDA, vol.49, no.5, pp.960-967, 2024 (Peer-Reviewed Journal)

II. The Effect of Different Storage Conditions and Herbs on Lipolysis and Proteolysis Values of Herby Cheese Samples

Köse Ş., Ocak E.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.27, no.3, pp.595-611, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

III. The Effect of Packaging Type and Different Storage Conditions on Some Chemical and Biochemical Properties of Malatya Cheese Produced by Traditional Method

Yaşar D., Köse Ş.

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.12, no.4, pp.2237-2248, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. The measures to be taken against Covid-19 in food industries: A review

Köse Ş., Erim Köse Y., Altun İ.

AGRICULTURAL REVIEWS, vol.43, no.3, pp.379-382, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

V. Investigation of Changes in Proteolysis and Lipolysis of Traditional Çanak Cheese Maturing Under the Soil

Kırdar S. S., Köse Ş.

Bilge International Journal of Science and Technology Research, vol.6, no.2, pp.91-98, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VI. Determination of Antimicrobial and Antioxidant Activity of Some Spices Widely Consumed in Turkey

Köse Ş.

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.10, no.4, pp.2574-2582, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VII. DETERMINATION OF SOME QUALITY PARAMETERS AND BIOACTIVITY OF HERBY CHEESE PRODUCED BY TRADITIONAL METHOD

Kara S., Köse Ş.

Gıda, vol.45, no.5, pp.942-953, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. Impact of Sodium Chloride and Ascorbic Acid on Pasting and Textural Parameters of Corn Starch-Water and Milk Systems.

Köse Ş., Köse Y. E., ceylan m. m.

International Journal of Agriculture and Biological Sciences, vol.10, pp.9-16, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

IX. Determination of Texture Profile Analysis of Yogurt Produced By Industrial and Traditional Method

Köse Y. E., Altun İ., Köse Ş.

International Journal of Scientific and Technological Research, vol.4, no.8, pp.-66--70, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

X. Kış Yoğurdu

Köse Ş.

İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, vol.8, no.2, pp.115-121, 2018 (Peer-Reviewed Journal)

XI. Antimicrobial and antioxidant properties of Sirmo (*Allium vineale* L.), Mendi (*Chaerophyllum macropodium* Boiss.) and Siyabo (*Ferula rigidula* DC.).

- Köse Ş., Ocak E.
Gıda, no.43, pp.294-302, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **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, no.6, pp.25-35, 2017 (Scopus)
- XIII. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
Altun İ., Köse Ş.
YYÜ TAR BİL DERG, vol.4, no.26, pp.642-647, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Van Otlu peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği**
Ocak E., Köse Ş.
Gıda, vol.40, no.6, pp.343-348, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Geleneksel Sürk peynirinde bazı karakteristik özelliklerin belirlenmesi**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, vol.13, no.2, pp.135-139, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **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 *, vol.25, no.2, pp.164-173, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Yoğurttaki lezzet bileşenlerinin oluşumu ve bu oluşum üzerine etki eden faktörler**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, vol.12, no.2, pp.101-107, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **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, vol.39, no.3, pp.163-170, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Çevresel gıda kirleticisi; Dioksin ve insan sağlığına etkileri**
Köse Ş., Ocak E.
Dünya Gıda, vol.2010, no.6, pp.84-88, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Süt ve süt ürünlerinde pestisit kalıntıları**
Köse Ş., Ocak E.
Hasad Gıda, vol.25, no.298, pp.26-29, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **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, vol.5, no.6, pp.973-977, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Süt protein alerjisi**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Hasad Gıda, vol.25, no.292, pp.40-43, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **The Effect of Packaging Type and Storage Conditions on Microelement Content of Traditionally Produced Malatya Cheese**
Yaşar D., Köse Ş.
5. INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, Kars, Turkey, 17 - 19 March 2023, pp.465-471
- II. **The Use of Electronic Nose in Foods**
Canözer C., Köse Ş.
5. INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, Kars, Turkey, 17 - 19 March 2023, pp.823-834

- III. **DETERMINATION OF MINERAL MATTER CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF KEFIR SAMPLES PRODUCED BY INDUSTRIAL METHOD**
Köse Ş., Erim Köse Y., Yaşar D.
ISPEC 7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT, Muş, Turkey, 18 - 19 September 2021, pp.1246-1256
- IV. **Gıdalarda İnülinin Kullanımı**
Köse Ş., YAŞAR D.
3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.8
- V. **Endüstriyel Yöntemle üretilen Ayrannların Mineral İçeriği ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi**
Köse Ş., YAŞAR D.
3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, pp.242-243
- 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, Tahran, Iran, 17 - 19 September 2019, pp.1398
- VII. **Antioksidan Gıda Kaynağı Olarak Tavuk Yumurtası**
Köse Ş., Altun İ., Köse Y. E.
I. INTERNATIONAL İĞDIR CONGRESS ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, İğdır, Turkey, 6 - 08 November 2018, pp.345
- VIII. **Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurt Üretimi Sırasında Elde Edilen Serumların Antioksidan Aktivitenin Belirlenmesi**
Altun İ., Kose Ş.
İğdir International Congress On Multidisciplinary studies, İğdir, Turkey, 6 - 07 November 2018, pp.250-254
- IX. **Geleneksel Peynirler ve Gastronomi Turizmi**
Köse Ş.
2. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 27 - 30 September 2018, pp.238
- X. **Geleneksel Gıdaların Gastronomi Turizmindeki Rolü**
Köse Ş., Köse Y. E.
2. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 27 - 30 September 2018
- XI. **Süt Reçeli; Üretimi ve Bazı Özellikleri**
Köse Ş., Altun İ.
Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Van, Turkey, 25 - 26 August 2018, pp.15
- XII. **Irradiated Food**
Köse Ş.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.327
- XIII. **Antioxidant Activities of UHT Treated Milk Samples**
Köse Ş., AYDOĞAN M., ARSLAN C.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.347
- XIV. **Hydroxymethylfurfural (HMF) Formation in Food and Its Effects on Human Health**
Köse Ş.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.328
- XV. **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, United Arab Emirates, 27 - 28 November 2017, pp.22
- XVI. **The Importance of Giresun Cuisine for Gastronomy Tourism**
Köse Ş.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.356

- XVII. The Importance of Geographical Indication Foods in Gastronomy Tourism**
Köse Ş., Erim Köse Y. E.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.60
- XVIII. The Characteristics of Traditional Van Herby Cheese and importance in Gastronomy Tourism**
Köse Ş.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Turkey, 28 September - 01 October 2017, pp.284
- XIX. Arı Sütü ve Fonksiyonel Özellikleri**
Köse Ş., Erim Köse Y. E., ASLAN H.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.104
- XX. Fonksiyonel süt ve süt ürünleri**
Köse Ş., Köse Y. E.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.100
- XXI. Otlı Peynir Üretiminde Kullanılan Otlar ve Özellikleri**
Köse Ş.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017, pp.101
- XXII. Production and Functionality of Lactulose**
Köse Ş., Erim Köse Y. E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.809
- XXIII. Bioactive Peptides in Milk and Dairy Products**
Köse Ş.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Turkey, 15 - 17 May 2017, pp.795
- XXIV. Antimicrobial Activity of Some Spices**
Köse Ş.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2017, pp.1599
- XXV. The Cherry Laurel: Composition and Impact on Human Health**
Köse Ş., Erim Köse Y. E.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017, pp.1623
- XXVI. Cereal Based Dairy Products**
Köse Y. E., Köse Ş.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.298
- XXVII. 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, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.223
- XXVIII. Süt ve Ürünlerinde Püskürtmeli Kurutma Teknolojisi.**
Köse Ş., Ocak E.
Gıda III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar" Sempozyumu, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.129-130
- XXIX. Van Yöresi Süt ve Süt Ürünlerinde Florozis.**
Ocak E., Köse Ş.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.168
- XXX. Sütün doğal bir hormonu; Melatonin**
Köse Ş., Ocak E.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.139
- XXXI. Kahramanmaraş-Elbistan bölgesinde üretilen Kelle peynirinin kimyasal ve biyokimyasal özellikleri**
Altun İ., Köse Ş.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.270
- 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, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.215

- XXXIII. **Peyniraltı suyu bileşenlerinin fonksiyonel özellikleri.**
Köse Ş., Ocak E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.99
- XXXIV. **Peynirlerde Biyojen Amin Oluşumu ve Bu Oluşum Üzerine Etki Eden Faktörler.**
Köse Ş., Ocak E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013, pp.100
- XXXV. **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, Macedonia, 24 - 26 October 2013, pp.110
- XXXVI. **Süt ve süt ürünlerinde florozis**
Köse Ş., Özkan E., Ocak E.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 9 - 10 December 2010, pp.46
- XXXVII. **Süt ve süt ürünlerinde aflatoksinler**
Köse Ş., Ocak E.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 9 - 10 December 2010, pp.62
- XXXVIII. **Depolama Süresi Boyunca Kış Yoğurtlarında Meydana Gelen Değişiklikler.**
Köse Ş., Ocak E.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.327
- XXXIX. **Van Piyasasında Satılan Otlu Peynirlerin Mineral Madde İçeriği**
Ocak E., Köse Ş.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.328
- XL. **Ramazan Bayramı Tatlısı: Kömbe.**
Köse Ş., Ocak E.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.881-882
- XLI. **Hamsiköy Sütü.**
Köse Ş., Ocak E.
The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.883-884
- XLII. **Çevresel Gıda Kirleticisi: Dioksin.**
Köse Ş., Ocak E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Turkey, 6 - 08 November 2009, pp.533-535
- XLIII. **Van Piyasasında Satılan Otlu Peynirlerin Bazı Kimyasal Özellikleri ve Enerji Değerleri.**
Ocak E., Köse Ş., Ekin M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.719-723
- XLIV. **Geleneksel Çanak Peyniri Üretim Teknolojisi ve Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri.**
KIRDAR S. S., KURSUN Ö., Ocak E., Köse Ş.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 - 29 May 2009, pp.143-146
- XLV. **İnek sütü alerjisi**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.114
- XLVI. **Yüzüncü Yıl Üniversitesi öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıkları**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 - 23 May 2009, pp.113
- XLVII. **Bazı ağır metal ilavelerinin yoğurt ve benzeri ürünlerdeki etkisi**
ÖZRENK E., Köse Ş.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008, pp.681
- XLVIII. **Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum ribes L.)**

Supported Projects

Köse Ş., AÇAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Yöntemle Üretilen Bitlis Tulum Peynirinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

Köse Ş., YAŞAR D., Project Supported by Higher Education Institutions, Ambalaj Çeşidi, Depolama Süresi ve Sıcaklığının Geleneksel Yöntemle Üretilen Malatya Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri Üzerine Etkisi, 2020 - 2021

Köse Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Yöntemle Üretilen Malatya Peynirlerinin Bazı Kimyasal ve Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020

Köse Ş., CANÖZER C., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemle Üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin Bazı Karakteristik Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2019 - 2020

Köse Ş., KARA S., Project Supported by Higher Education Institutions, Geleneksel Yöntemle Üretilen Otlı Peynirlerin Bazı Kalite Özelliklerinin ve Biyoaktivitesinin Belirlenmesi, 2018 - 2019

Köse Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Van piyasasından temin edilen endüstriyel yoğurtların serumlarının mineral madde içeriğinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Meral R., Köse Ş., Ceylan Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Kekik Esansiyel Yağıyla Oluşturulan Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisi, 2018 - 2018

Köse Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Piyasasından Temin Edilen Bazı Gıdaların Hidroksimetilfurfural (HMF) İçeriğinin Belirlenmesi, 2017 - 2017

Andiç S., Köse Ş., Ocak E., AÇAR H., Project Supported by Higher Education Institutions, Van Cacığı İçin Uygun Ambalaj Materyali ve Depolama Süresinin Belirlenmesi, 2015 - 2016

Ocak E., Köse Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Otlı Peynir Katılan Bazı Otların Peynirin Antimikrobiyal Özellikleri, Antioksidan Kapasitesi ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Etkisi, 2012 - 2015

Andiç S., Köse Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Otlı Peynirde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Starter Kültür ve Otların Etkileri, 2008 - 2010

Activities in Scientific Journals

SCIERA Journal of Food, Publication Committee Member, 2019 - Continues

International Journal of Food Science and Biotechnology (IJFSB), Publication Committee Member, 2018 - Continues

Scientific Refereeing

International Journal of Scientific and Technological Research, National Scientific Refreed Journal, December 2018

International Journal of Scientific and Technological Research, National Scientific Refreed Journal, July 2018

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, National Scientific Refreed Journal, February 2018

Food Science and Biotechnology, National Scientific Refreed Journal, September 2017

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, National Scientific Refreed Journal, February 2017

Metrics

Publication: 90

Citation (WoS): 164

Citation (Scopus): 260

H-Index (WoS): 7

H-Index (Scopus): 7

Congress and Symposium Activities

- ISPEC 3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi, Attendee, Van, Turkey, 2019
- I. International Iğdır Congress on Multidisciplinary Studies, Attendee, Iğdır, Turkey, 2018
- II. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Attendee, Van, Turkey, 2018
- Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Attendee, Van, Turkey, 2018
- I. International Agricultural Science Congress, Attendee, Van, Turkey, 2018
- I. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Attendee, Van, Turkey, 2017
- International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2017
- 15th International Cereal and Bread Congress, Attendee, İstanbul, Turkey, 2016
- The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015
- Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Attendee, Denizli, Turkey, 2015
- İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Attendee, Nevşehir, Turkey, 2015
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Adana, Turkey, 2014
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Attendee, Ankara, Turkey, 2013
- The 2nd International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Attendee, Macedonia, 2013
2. Gıda Güvenliği Kongresi, Attendee, İstanbul, Turkey, 2010
- The 1st International Symposium on "Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Attendee, Tekirdağ, Turkey, 2010
- Gıda Mühendisliği 6. Kongresi, Attendee, Antalya, Turkey, 2009
2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Attendee, Van, Turkey, 2009
- Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Attendee, Denizli, Turkey, 2009
- Türkiye 10. Gıda Kongresi, Attendee, Erzurum, Turkey, 2008
- 2nd International Congress on Food and Nutrition, Attendee, İstanbul, Turkey, 2007