

Doç.Dr. Şenol Köse

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28160

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

E-posta: senolkose@yyu.edu.tr

Diğer E-posta: senolkose28@gmail.com

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

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2009 - 2015
Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2007 - 2009

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2006

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, OTLU PEYNİRE KATILAN BAZI OTLARIN PEYNİRİN ANTİMİKROBİYAL ÖZELLİKLERİ, ANTIÖKSİDAN KAPASİTESİ VE FENOLİK BİLEŞİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 2015

Yüksek Lisans, DEPOLAMA SÜRESİ BOYUNCA KIŞ YOĞURTLARINDA MEYDANA GELEN DEĞİŞİKLİKLER, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği/Süt Teknolojisi, 2009

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2021

Yrd.Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - 2018

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, 2007 - 2016

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2017 - 2019

Verdiği Dersler

Süt ürünlerinde kalite kontrol uygulamaları, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Süt Ürünlerinde Laboratuvar Uygulamaları, Yüksek Lisans, 2021 - 2022
Fermentasyon Teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020
Gıda Muhafaza Teknikleri, Lisans, 2019 - 2020
Biyoteknoloji, Lisans, 2019 - 2020
Süt Ürünlerinde Kalite Kontrolü I, Yüksek Lisans, 2016 - 2017
Gıda Kalite Kontrolü, Lisans, 2016 - 2017
Hazır Yemek Endüstrisi, Lisans, 2016 - 2017
Gıda Bilimi ve Biyoteknolojisi, Lisans, 2015 - 2016
Gıda ve ekoloji, Lisans, 2016 - 2017
Beslenme İlkeleri, Lisans, 2016 - 2017

Yönetilen Tezler

Köse Ş., Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemle Üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin Bazı Karakteristik Özelliklerinin Karşılaştırılması, Yüksek Lisans, C.Canözer(Öğrenci), 2020
Köse Ş., Geleneksel Yöntemle Üretilen Otlı Peynirlerin Bazı Kalite Özelliklerinin ve Biyoaktivitesinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.KARA(Öğrenci), 2019

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Aralık, 2018
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yüksek Lisans Tez Savunma, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ağustos, 2018
Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ekim, 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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), cilt.42, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Comparison of some characteristic properties of Diyarbakır Orgu cheese produced by traditional and industrial method**
Canozer C., Köse Ş.
Food Science and Technology (Brazil), cilt.42, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout filets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Sengor G., Aknay Y., DURMUŞ M., UÇAR Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.134, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effect of sugar type and concentration on pasting and textural properties of corn starch in water and skim milk**
Köse Ş.
CEREAL CHEMISTRY, cilt.97, sa.5, ss.921-929, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Determination of antioxidant and antimicrobial activity of Herby cheese**
Köse Ş., Ocak E.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- 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, cilt.39, sa.4, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Mineral composition of herby cheese produced from raw and pasteurized milk**
Kose Ş., Ocak E.
Applied Ecology and Environmental Research, cilt.17, sa.3, ss.7189-7201, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.72, sa.12, ss.1732-1738, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **DETERMINATION OF FLUORIDE IN WATER, MILK, AND DAIRY PRODUCTS**
Ocak E., Köse Ş.
FLUORIDE, cilt.51, sa.2, ss.182-192, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.51, sa.3, ss.564-569, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.65, sa.3, ss.203-209, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Effects of Potassium Sorbate Application on Shelf Life and Biogenic Amines of Pearl Mullet (Chalcalburnus tarichi Pallas, 1811) Fillets Packaged With Vacuum**
Genccelep H., Andiç S., Köse Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.23, sa.4, ss.347-357, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.17, sa.2, ss.246-257, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., GENCCELEP H., Tunçtürk Y., Köse Ş.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.93, sa.3, ss.849-859, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **DETERMINATION OF BIOGENIC AMINES IN HERBY CHEESE**
Andiç S., Genccelep H., Köse Ş.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.6, ss.1300-1314, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.8, sa.2, ss.122-125, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- I. **Determination of Antimicrobial and Antioxidant Activity of Some Spices Widely Consumed in Turkey**
Köse Ş.
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.10, sa.4, ss.2574-2582, 2020 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- II. **GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN OTLU PEYNİRLERİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN VE BİYOAKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ**
Kara S., Köse Ş.
Gıda, cilt.45, sa.5, ss.942-953, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **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, cilt.10, ss.9-16, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **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, cilt.4, sa.8, ss.-66--70, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Kış Yoğurdu**
Köse Ş.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.8, sa.2, ss.115-121, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- VI. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
Altun İ., Köse Ş.
YYÜ TAR BİL DERG, cilt.4, sa.26, ss.642-647, 2016 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- IX. **Van Otlı peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği**
Ocak E., Köse Ş.
Gıda, cilt.40, sa.6, ss.343-348, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Geleneksel Sürk peynirinde bazı karakteristik özelliklerin belirlenmesi**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, cilt.13, sa.2, ss.135-139, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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 YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, cilt.25, sa.2, ss.164-173, 2015 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XII. **Yoğurtta lezzet bileşenlerinin oluşumu ve bu oluşum üzerine etki eden faktörler**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.2, ss.101-107, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **Farklı süt türlerinden üretilen Van otlı 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Çevresel gıda kirleticisi; Dioksin ve insan sağlığına etkileri**
Köse Ş., Ocak E.

Dünya Gıda, cilt.2010, sa.6, ss.84-88, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XV. Süt ve süt ürünlerinde pestisit kalıntıları

Köse Ş., Ocak E.

Hasad Gıda, cilt.25, sa.298, ss.26-29, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XVI. 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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

XVII. Süt protein alerjisi

Köse Ş., ÖZRENK E.

Hasad Gıda, cilt.25, sa.292, ss.40-43, 2009 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. ENDÜSTRİYEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN KEFİR ÖRNEKLERİNİN MİNERAL MADDE İÇERİĞİ VE ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ

Köse Ş., Erim Köse Y., Yaşar D.

ISPEC 7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCES AND RURAL DEVELOPMENT, Muş, Türkiye, 18 - 19 Eylül 2021, ss.1246-1256

II. Endüstriyel Yöntemle üretilen Ayrınların Mineral İçeriği ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi

Köse Ş., YAŞAR D.

3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.242-243

III. Gıdalarda İnülinin Kullanımı

Köse Ş., YAŞAR D.

3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK ve KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.8

IV. 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

V. Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurt Üretimi Sırasında Elde Edilen Serumların Antioksidan Aktivitenin Belirlenmesi

Altun İ., Kose Ş.

Iğdır International Congress On Multidisciplinary studies, Iğdır, Türkiye, 6 - 07 Kasım 2018, ss.250-254

VI. Antioksidan Gıda Kaynağı Olarak Tavuk Yumurtası

Köse Ş., Altun İ., Köse Y. E.

I. INTERNATIONAL IĞDIR CONGRESS ON MULTIDISCIPLINARY STUDIES, Iğdır, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2018, ss.345

VII. Geleneksel Peynirler ve Gastronomi Turizmi

Köse Ş.

2. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2018, ss.238

VIII. Geleneksel Gıdaların Gastronomi Turizmindeki Rolü

Köse Ş., Köse Y. E.

2. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 27 - 30 Eylül 2018

IX. Süt Reçeli; Üretimi ve Bazı Özellikleri

Köse Ş., Altun İ.

Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Van, Türkiye, 25 - 26 Ağustos 2018, ss.15

X. Hydroxymethylfurfural (HMF) Formation in Food and Its Effects on Human Health

Köse Ş.

I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.328

- XI. Irradiated Food**
Köse Ş.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.327
- XII. Antioxidant Activities of UHT Treated Milk Samples**
Köse Ş., AYDOĞAN M., ARSLAN C.
I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.347
- 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. The Importance of Geographical Indication Foods in Gastronomy Tourism**
Köse Ş., Erim Köse Y. E.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.60
- XV. The Characteristics of Traditional Van Herby Cheese and importance in Gastronomy Tourism**
Köse Ş.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.284
- XVI. The Importance of Giresun Cuisine for Gastronomy Tourism**
Köse Ş.
Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.356
- XVII. Otlı Peynir Üretiminde Kullanılan Otlar ve Özellikleri**
Köse Ş.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.101
- XVIII. Arı Sütü ve Fonksiyonel Özellikleri**
Köse Ş., Erim Köse Y. E., ASLAN H.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.104
- XIX. Fonksiyonel süt ve süt ürünleri**
Köse Ş., Köse Y. E.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.100
- XX. Production and Functionality of Lactulose**
Köse Ş., Erim Köse Y. E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.809
- XXI. Bioactive Peptides in Milk and Dairy Products**
Köse Ş.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.795
- XXII. Antimicrobial Activity of Some Spices**
Köse Ş.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1599
- XXIII. The Cherry Laurel: Composition and Impact on Human Health**
Köse Ş., Erim Köse Y. E.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1623
- XXIV. Cereal Based Dairy Products**
Köse Y. E., Köse Ş.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.298
- XXV. 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
- XXVI. 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
- XXVII. **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
- XXVIII. **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
- XXIX. **Kahramanmaraş-Elbistan bölgesinde üretilen Kelle peynirinin kimyasal ve biyokimyasal özellikleri**
Altun İ., Köse Ş.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.270
- 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. **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
- XXXIV. **Süt ve süt ürünlerinde florozis**
Köse Ş., Özkan E., Ocak E.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.46
- XXXV. **Süt ve süt ürünlerinde aflatoksinler**
Köse Ş., Ocak E.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.62
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Van Piyasasında Satılan Otlı 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
- 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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.327
- XXXIX. **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
- XL. **Çevresel Gıda Kirleticisi: Dioksin.**
Köse Ş., Ocak E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.533-535
- XLI. **Van Piyasasında Satılan Otlı 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

- XLII. 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
- XLIII. Yüzüncü Yıl Üniversitesi öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıkları**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.113
- XLIV. İnek sütü alerjisi**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.114
- XLV. Bazı ağır metal ilavelerinin yoğurt ve benzeri ürünlerdeki etkisi**
ÖZRENK E., Köse Ş.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.681
- XLVI. 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

Desteklenen Projeler

- Köse Ş., AÇAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Yöntemle Üretilen Bitlis Tulum Peynirinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor
- Köse Ş., YAŞAR D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ambalaj Çeşidi, Depolama Süresi ve Sıcaklığının Geleneksel Yöntemle Üretilen Malatya Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri Üzerine Etkisi, 2020 - 2021
- Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Yöntemle Üretilen Malatya Peynirlerinin Bazı Kimyasal ve Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2020
- Köse Ş., CANÖZER C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel ve Endüstriyel Yöntemle Üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin Bazı Karakteristik Özelliklerinin Karşılaştırılması, 2019 - 2020
- Köse Ş., KARA S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Yöntemle Üretilen Otlu Peynirlerin Bazı Kalite Özelliklerinin ve Biyoaktivitesinin Belirlenmesi, 2018 - 2019
- Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van piyasasından temin edilen endüstriyel yoğurtların serumlarının mineral madde içeriğinin belirlenmesi, 2018 - 2019
- Meral R., Köse Ş., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kekik Esansiyel Yağıyla Oluşturulan Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisi, 2018 - 2018
- Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Piyasasından Temin Edilen Bazı Gıdaların Hidroksimetilfurfural (HMF) İçeriğinin Belirlenmesi, 2017 - 2017
- Andiç S., Köse Ş., Ocak E., AÇAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Van Cacığı İçin Uygun Ambalaj Materyali ve Depolama Süresinin Belirlenmesi, 2015 - 2016
- Ocak E., Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu Peynir Katılan Bazı Otların Peynirin Antimikrobiyal Özellikleri, Antioksidan Kapasitesi ve Fenolik Bileşikleri Üzerine Etkisi, 2012 - 2015
- Andiç S., Köse Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlu Peynirde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Starter Kültür ve Otların Etkileri, 2008 - 2010

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

- SCIERA Journal of Food, Yayın Kurul Üyesi, 2019 - Devam Ediyor
- International Journal of Food Science and Biotechnology(IJFSB), Yayın Kurul Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

International Journal of Scientific and Technological Research, Hakemli Bilimsel Dergi, Aralık 2018
International Journal of Scientific and Technological Research, Hakemli Bilimsel Dergi, Temmuz 2018
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2018
Food Science and Biotechnology, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2017
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2017

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):144

h-indeksi (WOS):7