

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0599-6030

ScopusID: 36051823200

Yoksis Araştırmacı ID: 21576

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, ANTİOKSİDAN 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

Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

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., ENDÜSTRİYEL OLARAK ÜRETİLEN SÜT REÇELERİNİN BAZI ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ, Yüksek Lisans, S.ÖZTOK(Öğrenci), 2023

Köse Ş., Söğle tulum peynirinin bazı karakteristik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.GÜLERYÜZ(Öğrenci), 2023

Köse Ş., Geleneksel yöntemle üretilen Bitlis tulum peynirinin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, H.AÇAR(Öğrenci), 2023

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

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 Otlu 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 Snavı, 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-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), cilt.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, cilt.45, sa.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, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **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-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, cilt.39, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)
- 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)
- 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-Expanded)
- X. **DETERMINATION OF FLUORIDE IN WATER, MILK, AND DAIRY PRODUCTS**
Ocak E., Köse Ş.
FLUORIDE, cilt.51, sa.2, ss.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, cilt.51, sa.3, ss.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, cilt.65, sa.3, ss.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**
Gencelep H., Andiç S., Köse Ş.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.23, sa.4, ss.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, cilt.25, sa.11, ss.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, cilt.25, sa.3, ss.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, cilt.17, sa.2, ss.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, cilt.10, sa.9, ss.1646-1650, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., GENCCLEP H., Tunçtürk Y., Köse Ş.

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.93, sa.3, ss.849-859, 2010 (SCI-Expanded)

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-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, cilt.8, sa.2, ss.122-125, 2010 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The Effect of Packaging Methods and Storage Temperatures on The Antioxidant and Antimicrobial Activities of Malatya Cheese**
Yaşar D., Köse Ş.
GIDA, cilt.49, sa.5, ss.960-967, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Otlı Peynir Örneklerinin Lipoliz ve Proteoliz Değerleri Üzerine Farklı Depolama Koşullarının ve Otların Etkisi**
Köse Ş., Ocak E.
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.27, sa.3, ss.595-611, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Geleneksel Yöntemle Üretilen Malatya Peynirinin Bazı Kimyasal ve Biyokimyasal Özellikleri Üzerine Ambalaj Çeşidi ve Farklı Depolama Koşullarının Etkisi**
Yaşar D., Köse Ş.
İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.12, sa.4, ss.2237-2248, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **The measures to be taken against Covid-19 in food industries: A review**
Köse Ş., Erim Köse Y., Altun İ.
AGRICULTURAL REVIEWS, cilt.43, sa.3, ss.379-382, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.2, ss.91-98, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Determination of Antimicrobial and Antioxidant Activity of Some Spices Widely Consumed in Turkey**
Köse Ş.
İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.10, sa.4, ss.2574-2582, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİLEN OTLU PEYNİRLERİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNİN VE BİYOAKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ**
Kara S., Köse Ş.
Gıda, cilt.45, sa.5, ss.942-953, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.10, ss.9-16, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.4, sa.8, ss.-66--70, 2018 (Hakemli Dergi)
- X. **Kış Yoğurdu**
Köse Ş.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ DERGİSİ, cilt.8, sa.2, ss.115-121, 2018 (Hakemli Dergi)
- XI. **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)

- 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, sa.6, ss.25-35, 2017 (Scopus)
- XIII. **Geleneksel Kelle Peynirinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**
Altun İ., Köse Ş.
YYÜ TAR BİL DERG, cilt.4, sa.26, ss.642-647, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Van Otlu peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği**
Ocak E., Köse Ş.
Gıda, cilt.40, sa.6, ss.343-348, 2015 (Hakemli Dergi)
- XV. **Geleneksel Sürk peynirinde bazı karakteristik özelliklerin belirlenmesi**
Köse Ş., Ocak E.
AKADEMİK GIDA, cilt.13, sa.2, ss.135-139, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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 *, cilt.25, sa.2, ss.164-173, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Yoğurta 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)
- 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, cilt.39, sa.3, ss.163-170, 2014 (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. **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)
- XXII. **Süt protein alerjisi**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Hasad Gıda, cilt.25, sa.292, ss.40-43, 2009 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Söğle Tulum Peynirinin Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi**
Güleryüz H., Köse Ş.
Anadolu 15.Uluslararası Uygulamalı Bilimler Kongresi, Diyarbakır, Türkiye, 12 Temmuz - 14 Aralık 2024, ss.115-125
- II. **Ambalaj Çeşidi ve Depolama Koşullarının Geleneksel Yöntemle Üretilen Malatya Peynirinin Mikroelement İçeriği Üzerine Etkisi**
Yaşar D., Köse Ş.
5. INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, Kars, Türkiye, 17 - 19 Mart 2023, ss.465-471
- III. **Gıdalarda Elektronik Burunun Kullanımı**
Canözer C., Köse Ş.

5. INTERNATIONAL FOOD, AGRICULTURE AND VETERINARY SCIENCES CONGRESS, Kars, Türkiye, 17 - 19 Mart 2023, ss.823-834

IV. 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

V. Gıdalarda İnülinin Kullanımı

Köse Ş., YAŞAR D.

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

VI. Endüstriyel Yöntemle üretilen Ayranların 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

VII. 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, İran, 17 - 19 Eylül 2019, ss.1398

VIII. 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

IX. 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

X. Geleneksel Peynirler ve Gastronomi Turizmi

Köse Ş.

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

XI. Geleneksel Gıdaların Gastronomi Turizmindeki Rolü

Köse Ş., Köse Y. E.

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

XII. Süt Reçeli; Üretimi ve Bazı Özellikleri

Köse Ş., Altun İ.

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

XIII. 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

XIV. Irradiated Food

Köse Ş.

I. International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.327

XV. 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

XVI. 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

XVII. 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

- XVIII. 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
- XIX. 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
- XX. Fonksiyonel süt ve süt ürünleri**
Köse Ş., Köse Y. E.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.100
- XXI. 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
- XXII. Otlı Peynir Üretiminde Kullanılan Otlar ve Özellikleri**
Köse Ş.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.101
- XXIII. 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
- XXIV. 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
- XXV. Antimicrobial Activity of Some Spices**
Köse Ş.
I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2017, ss.1599
- XXVI. 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
- XXVII. Cereal Based Dairy Products**
Köse Y. E., Köse Ş.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.298
- XXVIII. 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
- XXIX. 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
- XXX. 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
- XXXI. 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
- XXXII. 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
- XXXIII. 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

- XXXIV. **Peyniraltı suyu bileşenlerinin fonksiyonel özellikleri.**
Köse Ş., Ocak E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.99
- XXXV. **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
- XXXVI. **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
- XXXVII. **Süt ve süt ürünlerinde aflatoksinler**
Köse Ş., Ocak E.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.62
- XXXVIII. **Süt ve süt ürünlerinde florozis**
Köse Ş., Özkan E., Ocak E.
2. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 9 - 10 Aralık 2010, ss.46
- XXXIX. **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
- XL. **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
- XLI. **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
- XLII. **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
- XLIII. **Çevresel Gıda Kirleticisi: Dioksin.**
Köse Ş., Ocak E.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.533-535
- XLIV. **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
- XLV. **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
- XLVI. **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
- XLVII. **İnek sütü alerjisi**
Köse Ş., ÖZRENK E.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.114
- XLVIII. **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
- XLIX. **Some Chemical Characteristics of Edible Wild Rhubarb Species (Rheum ribes L.)**

Desteklenen Projeler

Köse Ş., AÇAR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Geleneksel Yöntemle Üretilen Bitlis Tulum Peynirinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

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 Peynire 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

Metrikler

Yayın: 92

Atf (WoS): 164

Atf (Scopus): 260

H-İndeks (WoS): 7

H-İndeks (Scopus): 7

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