

Doç. Dr. Yağmur Erim Köse

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28118

E-posta: yagmurerim@yyu.edu.tr

Web: <http://yagmurerimkose.com.tr/>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-8008-0009

ScopusID: 57191709448

Yoksis Araştırmacı ID: 17254

Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2018

Yaptığı Tezler

Doktora, STABİLİZASYON YÖNTEMLERİNİN RUŞEYM VE RUŞEYM YAĞININ ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ , Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018

Yüksek Lisans, TULUMBA TATLISININ DERİN YAĞDA KIZARTILMA İŞLEMİNİN EŞZAMANLI ISI VE KÜTLE TRANSFER PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği, 2014

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Araştırma Görevlisi Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - 2018
Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2018

Akademik İdari Deneyim

Dekan Yardımcısı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2021 - Devam Ediyor
Araştırma Enstitüsü Müdürü, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2019 - 2020

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jurisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jurisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Temmuz, 2019
Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez savunma jurisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Temmuz, 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **The nanoemulsions: A new design and fat-reducing strategy for the bakery industry. Their effects on some quality attributes of fat-reduced cakes**
Meral R., Ekin M. M., Kutlu N., Erim Köse Y.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **A new application for the valorisation of pomegranate seed oil: nanoencapsulation of pomegranate seed oil into electrospun nanomats for food preservation**
Kutlu N., Meral R., Ekin M. M., Erim Köse Y., Ceylan Z.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.57, sa.2, ss.1074-1082, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **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)
- IV. **Degradation kinetic modeling of bioactive compounds and enzyme activity in wheat germ during stabilization**
Erim Köse Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.153, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **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)
- VI. **Protective effect of grape seed oil-loaded nanofibers: Limitation of microbial growth and lipid oxidation in kashar cheese and fish meat samples**
Ceylan Z., Kutlu N., Meral R., Ekin M. M., Erim Köse Y.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- VII. **Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked ?sh ?llets stored at 4 C**
Ceylan Z., Meral R., Köse Y. E., Cavidoğlu İ.
Journal Of Food Science And Technology-Mysore, cilt.1, sa.1, ss.1-9, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effect of bread-making process on the antioxidant activity and phenolic profile of enriched breads**
Meral R., Köse Y. E.
Quality Assurance And Safety Of Crops & Foods, cilt.11, ss.171-181, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **A STUDY ON MINERAL CONTENT OF WHEY OBTAINED FROM TURKISH STRAINED YOGURT**
Köse Ş., Köse Y. E., Altun İ.
COMPTEs RENDUS DE L ACADEMIE BULGARE DES SCIENCES, cilt.72, sa.12, ss.1732-1738, 2019 (SCI-Expanded)
- X. **DETERMINATION OF SIMULTANEOUS HEAT AND MASS TRANSFER PARAMETERS OF TULUMBA DESSERT DURING DEEP-FAT FRYING**
Köse Y. E., Dogan I. S.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.4, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Farklı Tahıl Çeşitlerinden Endüstriyel Olarak Üretilmiş Bozaların Antioksidan Aktivite Değerleri ve Besin Element İçeriklerinin Belirlenmesi**
ATABAY S., erim kose y.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.29, sa.1, ss.200-211, 2024 (Hakemli Dergi)

II. 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)

III. 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)

IV. Usage Possibilities of Mathematical Modelling in Drying Technology

Köse Y. E.

international journal of scientific and technological research, sa.4, ss.1-8, 2018 (Hakemli Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. DETERMINATION OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ROASTED WHEAT, A TRADITIONAL SNACK FOOD / GELENEKSEL BİR ÇEREZ OLAN BUĞDAY KAVURGASININ ANTIÖKSİDAN AKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİ

Köse Y. E.

ISPEC 3. ULUSLARARASI TARIM, HAYVANCILIK VE KIRSAL KALKINMA KONGRESİ, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.849-856

II. Dondurarak Kurutulmuş Buğday Ruşeyminden Ekstrakte Edilen Ruşeym Yağının Oksidasyon Parametrelerinin Belirlenmesi

Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.

YABİTED IV. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, ss.67

III. 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

IV. Geleneksel Gıdaların Gastronomi Turizmindeki Rolü

Köse Ş., Köse Y. E.

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

V. PROPERTIES OF COMMERCIAL WHEAT GERM

Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.

II. INTERNATIONAL EURASIAN AGRICULTURE AND NATURAL SCIENCES CONGRESS, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.63

VI. Wheat Germ: Its composition and benefits to health

Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.

International Agriculture Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.316

VII. The Effects of Microwave Treatment and Storage Times on Oxidation of Wheat Germ Oil

Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.

International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.326

VIII. The Contribution of Role And Importance of Food Engineering in Molecular Gastronomy To The Gastronomy Tourism.

Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.

IWACT - 2017 INTERNATIONAL WEST ASIA CONGRESS OF TOURISM RESEARCH, Van, Türkiye, 28 Eylül - 01 Ekim 2017, ss.55

IX. 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

X. 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
- XI. **Fonksiyonel süt ve süt ürünleri**
Köse Ş., Köse Y. E.
I. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.100
- XII. **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
- XIII. **Stabilization Methods of Wheat Bran**
Köse Y. E.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Mayıs 2017, ss.819
- XIV. **Evaluation of Grain Processing Wastes as a Functional Food**
Köse Y. E., Meral R., Cavidoğlu İ.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017),, Nevşehir, Türkiye, 12 - 15 Mayıs 2017, ss.786
- XV. **KONJAC (AMORPHOPHALLUS KONJAC) FLOUR**
Köse Y. E.
1st international congress on medicinal and aromatic plants, Konya, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1628
- XVI. **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
- XVII. **Cereal Based Dairy Products**
Köse Y. E., Köse Ş.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.298
- XVIII. **Evaluation of Cereals for Extraneous Materials**
Köse Y. E.
15th. International Cereal and Bread Congress,, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.348
- XIX. **Kurutma Teknolojisinde Matematiksel Modellemenin Kullanımı ve Önemi**
Köse Y. E., Doğan İ. S.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.127
- XX. **Fonksiyonel Gıda olarak Bulgur**
Köse Y. E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi,, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.104
- XXI. **Fonksiyonel Bir Tatlandırıcı Stevia (Şeker Otu)**
Köse Y. E.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.103
- XXII. **Traditional Turkish Dessert: Tulumba**
Köse Y. E., Doğan İ. S.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.620

Desteklenen Projeler

Erim Köse Y., DEMİRBAĞ M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Patates Köftesinin Kızartma Parametrelerinin Kinetik Olarak Modellenmesi, 2022 - 2023

Erim Köse Y., ATABAY S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Tahıl Çeşitlerinden Endüstriyel Olarak Üretilmiş Bozaların Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

Cavidoğlu İ., Köse Y. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilizasyon Yöntemlerinin Ruşeym Ve Ruşeym Yağının

Özellikleri Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

Meral R., Köse Y. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ekmek Yapım Prosesinin Üzüm Çekirdeği ve Nar Çekirdeği ile Zenginleştirilmiş Ekmeğin Antioksidan Aktivitesi ve Fenolik Profili Üzerine Etkisi, 2013 - 2017

Doğan İ. S., Köse Y. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tulumba Tatısının Derin Yağda Kızartılma İşleminin Eşzamanlı Isı Ve Kütle Transfer Parametrelerinin Belirlenmesi, 2013 - 2014

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

International Journal of Food Science and Biotechnology, Editörler Kurulu Üyesi, 2018 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2019

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2019

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2019

Food and Health, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2019

International Journal of Scientific and Technological Research, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2019

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018

Gıda Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018

Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018

Akademik Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018

Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018

Akademik Gıda, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2018

Metrikler

Yayın: 46

Atıf (WoS): 44

Atıf (Scopus): 122

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 5

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

IFP-2019 Uluslararası Un, Yem, Bakliyat Zirvesi, Davetli Konuşmacı, İstanbul, Türkiye, 2019