

**Assoc. Prof. GÜLŞAH ÇALIŞKAN
KOÇ**



Personal Information

Email: gulsah.koc@usak.edu.tr

Other Email: gulsahcaliskan86@gmail.com

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/UA1164>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-6542-3093

Publons / Web Of Science ResearcherID: N-6008-2015

ScopusID: 55786763000

Yoksis Researcher ID: 105550



Education Information

Doctorate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (Dr), Turkey 2012 - 2018

Postgraduate, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), Turkey 2009 - 2012

Undergraduate, Anadolu University, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Turkey 2005 - 2012

Undergraduate, Manisa Celal Bayar University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2004 - 2008

Dissertations

Doctorate, Püskürtmeli kurutucu ile ıspanak ve havuç sularının kurutulması ve örnek gıda sisteminde denenmesi, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (Dr), 2018

Postgraduate, Sumak ekstraktı tozu eldesi, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), 2011

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Usak University, EŞME MESLEK YÜKSEKOKULU, Gıda İşleme, 2023 - Continues

Assistant Professor, Usak University, EŞME MESLEK YÜKSEKOKULU, Gıda İşleme, 2021 - 2023

Assistant Professor, Alanya Hamdullah Emin Pasa University, Sanat Ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018 - 2019

Research Assistant, Ege University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2011 - 2018

Research Assistant, Bayburt University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2011

Academic and Administrative Experience

Usak University, 2022 - Continues

Alanya Hamdullah Emin Pasa University, 2018 - 2019

Courses

Gıdalarda Temel İşlemler I, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tahıl Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023
Gıda Endüstri Makineleri, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Temel Matematik, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıdalarda Temel İşlemler II, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Matematik, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Seminer, Associate Degree, 2022 - 2023
Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2022 - 2023
Meyve ve Sebze Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023
Genel Matematik, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Beslenme, Associate Degree, 2021 - 2022
Ticari Matematik, Associate Degree, 2021 - 2022
Fermented Food Products, Undergraduate, 2018 - 2019
Culinary Calculations, Undergraduate, 2018 - 2019
Culinary Operations, Undergraduate, 2018 - 2019
Statistic, Undergraduate, 2018 - 2019
Nutrition Science, Undergraduate, 2018 - 2019
Introduction to Gastronomy and Culinary Arts, Undergraduate, 2018 - 2019
Food and Beverage Management, Undergraduate, 2018 - 2019
Foods for Special Groups, Undergraduate, 2018 - 2019
Sensory Analysis and Laboratory Techniques, Undergraduate, 2018 - 2019
Food Hygiene, Undergraduate, 2018 - 2019
Industrial Kitchen Design, Undergraduate, 2018 - 2019
Graduation Project, Undergraduate, 2018 - 2019
Gastronomide Duyusal Analiz, Postgraduate, 2018 - 2019
Hazır Yemek Teknolojisi, Postgraduate, 2018 - 2019

Advising Theses

GÜLŞAH Ç. K., Buğday rüşeyminin protein içeriği arttırılmış tarhana üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, Postgraduate, N.ÖZÇİRA(Student), 2019

GÜLŞAH Ç. K., Farklı tahıl ve baklagil unlarının glutensiz tarhana üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, Postgraduate, S.LUBABE(Student), 2019

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Evaluation of the Effect of Sustainable Drying Techniques and Intensification Technologies on Color Profile of Dehydrated Fruits and Vegetables**
Süfer Ö., Koç G., Öztekin S., Karabacak A., Su D., Wang D., Eroglu S., Malcok S., Üslü U., Adal S., et al.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, 2024 (SCI-Expanded)
- Exploring the chemical composition of granola formulated with different sweeteners and produced via oven and microwave baking**
Erdoğan S. L., Çetintaş Y., Tekgül Barut Y., Süfer Ö., ÇALIŞKAN KOÇ G., Yüksel A. N.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.89, no.10, pp.6455-6464, 2024 (SCI-Expanded)

- III. **Impact of Ozone Treatment on Lipid Oxidation in Foods: A Critical Review**
ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G., Süfer Ö., Tekgöl barut Y., Şahin Ercan S., Yüksel A. N., SEZER S., Ramniwas S., Rastogi S., Chandra Khanashyam A., et al.
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, vol.46, no.5, pp.430-454, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of ultrasound pretreatment and drying air temperature on the drying characteristics, physicochemical properties, and rehydration capacity of raisins**
Candemir A., Çalışkan Koç G., Dirim S. N., Pandiselvam R.
BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY, vol.14, no.16, pp.19623-19635, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Advanced technologies for the collagen extraction from food waste - A review on recent progress**
DELİKANLI KIYAK B., İnan Çinkır N., ÇELEBİ Y., Durgut Malçok S., ÇALIŞKAN KOÇ G., Adal S., Yüksel A. N., Süfer Ö., ÖZKAN KARABACAK A., Ramniwas S., et al.
MICROCHEMICAL JOURNAL, vol.201, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **Storage of spinach juice agglomerates: Physical, flow, structural, and thermal properties**
Çalışkan Koç G., Yüksel Sarıoğlu H., Dirim S. N., Pandiselvam R.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, vol.55, no.1, 2024 (SCI-Expanded)
- VII. **Enhancing the bioconversion rate and end products of black soldier fly (BSF) treatment - A comprehensive review**
Siddiqui S. A., Süfer Ö., ÇALIŞKAN KOÇ G., Lutuf H., Rahayu T., Castro-Muñoz R., Fernando I.
ENVIRONMENT DEVELOPMENT AND SUSTAINABILITY, 2024 (SCI-Expanded)
- VIII. **The Effect of Drying Temperature and Thickness on the Drying Kinetic, Antioxidant Activity, Phenolic Compounds, and Color Values of Apple Slices**
Demiray E., Yazar J. G., Aktok Ö., Çulluk B., Çalışkan Koç G., Pandiselvam R.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, vol.2023, 2023 (SCI-Expanded)
- IX. **Effect of different roasting methods on the proximate by composition, flow properties, amino acid compositions, colour, texture, and sensory profile of the chickpeas**
Tekgöl Barut Y., Çalışkan Koç G., Rayman Ergün A., Bozkır H., Pandiselvam R.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.58, no.1, pp.482-492, 2023 (SCI-Expanded)
- X. **Advanced osmotic dehydration techniques combined with emerging drying methods for sustainable food production: Impact on bioactive components, texture, color, and sensory properties of food**
Pandiselvam R., Tak Y., OLUM E., Sujayasree O., Tekgöl Y., Çalışkan Koç G., Kaur M., Nayi P., Kothakota A., Kumar M.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, vol.53, no.6, pp.737-762, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluation of the impact of UV radiation on rheological and textural properties of food**
Pandiselvam R., Barut Gök S., Yüksel A. N., Tekgöl Y., Çalışkan Koç G., Kothakota A.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, vol.53, no.6, pp.800-808, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Recent development in foam-mat drying process: Influence of foaming agents and foam properties on powder properties**
Çalışkan Koç G., Tekgöl Y., Yüksel A. N., Khanashyam A. C., Kothakota A., Pandiselvam R.
JOURNAL OF SURFACTANTS AND DETERGENTS, vol.25, no.5, pp.539-557, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Evaluation of Physicochemical, Functional, and Sensorial Characteristics of Gluten-Free Turkish Noodle "erişte" Formulated with Oat and Quinoa Flours**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Pandiselvam R.
Journal of Food Quality, vol.2022, 2022 (SCI-Expanded)
- XIV. **UTILIZATION OF DIFFERENT LEGUME AND CEREAL FLOURS IN THE PRODUCTION OF GLUTEN-FREE TARHANA**
Erdoğan S., Koç G.
Latin American Applied Research, vol.52, no.4, pp.393-400, 2022 (SCI-Expanded)
- XV. **Mineral content, fatty acid composition, and volatile compounds of gluten-free tarhana formulated with different cereal and pulse flours**
Çalışkan Koç G., Tekgöl Y., Erten E. S., Akdoğan A.
Journal of Food Science, vol.86, no.10, pp.4376-4392, 2021 (SCI-Expanded)

- XVI. **Physicochemical, reconstitution, and morphological properties of red pepper juice (*Capsicum annuum* L.) powder**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
Journal of Food Science and Technology, vol.58, no.10, pp.4011-4023, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effect of vacuum drying temperature and pressure on the drying and desorption characteristics, and lovastatin content of the oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) slices**
Demiray E., ÇALIŞKAN KOÇ G.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.45, no.3, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Determination of the effect of wheat germ on the mineral and fatty acid composition and aroma compounds of tarhana: A traditional fermented cereal food**
Tekgöl Y., ÇALIŞKAN KOÇ G., Erten E. S., Akdoğan A.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.45, no.2, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of different drying techniques and microwave finish drying on the powder properties of the red pepper powder (*Capsicum annuum* L.)**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
Journal of Food Science and Technology, vol.57, no.12, pp.4576-4587, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. **Physicochemical properties, fatty acid composition, cooking quality, and sensory evaluation of pasta enriched with different oleiferous powders**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Tekgöl Y., Çoban S.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.14, no.6, pp.3048-3057, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. **Textural and sensorial characteristics of set-type yogurt containing *Bifidobacterium animalis* subsp. lactis Bb-12 and quince powder**
Burak Çınar Ş., ÇALIŞKAN KOÇ G., Dirim S. N., ÜNAL G., Akalın A. S.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.14, no.6, pp.3067-3077, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. **Foam mat drying of taro (*Colocasia esculenta*): The effect of ultrasonic pretreatment and drying techniques on the drying behavior, flow, and reconstitution properties of taro flour**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Yüksel A. N., Baş E., Erdoğan S. L.
Journal of Food Process Engineering, vol.43, no.11, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. **FOAM-MAT CONVECTIVE AND MICROWAVE DRIED AVOCADO POWDER: PHYSICAL, FUNCTIONAL, AND POWDER PROPERTIES**
ÇALIŞKAN KOÇ G., YÜKSEL A.
Latin American Applied Research, vol.50, no.4, pp.291-297, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. **DETERMINATION OF THE DRYING KINETICS AND ENERGY EFFICIENCY OF RED PEPPER (*CAPSICUM ANNUUM* L.) USING DIFFERENT DRYING METHODS AND MICROWAVE FINISH DRYING**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
Latin American Applied Research, vol.50, no.4, pp.299-307, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. **Chemical composition, functional, powder, and sensory properties of tarhana enriched with wheat germ**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Özçira N.
Journal of Food Science and Technology, vol.56, no.12, pp.5204-5213, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Spray dried spinach juice: powder properties**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Dirim S. N.
Journal of Food Measurement and Characterization, vol.12, no.3, pp.1654-1668, 2018 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Spray Drying of Spinach Juice: Characterization, Chemical Composition, and Storage**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Nur Dirim S.
Journal of Food Science, vol.82, no.12, pp.2873-2884, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Drying characteristics of pumpkin (*Cucurbita moschata*) slices in convective and freeze dryer**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Dirim S. N.
Heat and Mass Transfer/Waerme- und Stoffuebertragung, vol.53, no.6, pp.2129-2141, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Determination of the drying and rehydration kinetics of freeze dried kiwi (*Actinidia deliciosa*) slices**
Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., Dirim S. N.

- Heat and Mass Transfer/Waerme- und Stoffuebertragung, vol.52, no.12, pp.2697-2705, 2016 (SCI-Expanded)
- XXX. **The effect of different drying processes and the amounts of maltodextrin addition on the powder properties of sumac extract powders**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Dirim S. N.
Powder Technology, vol.287, pp.308-314, 2016 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Beta-carotene stability in extruded snacks produced using interface engineered emulsions**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Lim A. S., Roos Y. H.
International Journal of Food Properties, vol.18, no.10, pp.2256-2267, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Freeze drying of kiwi (Actinidia deliciosa) puree and the powder properties**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Ergün K., Dirim S. N.
Italian Journal of Food Science, vol.27, no.3, pp.385-396, 2015 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **The effects of the different drying conditions and the amounts of maltodextrin addition during spray drying of sumac extract**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Nur Dirim S.
Food and Bioproducts Processing, vol.91, no.4, pp.539-548, 2013 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Applications of electrolyzed water in the food industry: A comprehensive review of its effects on food texture**
Adal S., DELİKANLI KIYAK B., ÇALIŞKAN KOÇ G., Süfer Ö., ÖZKAN KARABACAK A., İnan Çınkır N., ÇELEBİ Y., Jeevarathinam G., Rustagi S., Pandiselvam R.
FUTURE FOODS, vol.9, 2024 (Scopus)
- II. **ZEYTİN PİRİNASININ MİKRODALGA KURUTULMASINDA ULTRASES ÖN İŞLEMİNİN ÜRÜNÜN BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
ALTAY K., ÇALIŞKAN KOÇ G., AKDOĞAN A.
GIDA, vol.48, no.4, pp.888-899, 2023 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The Effect of Different Fruit Seed Oils on Quality Characteristics of Cakes**
Erdoğan L., TEKGÜL BARUT Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.
International Journal of Pure and Applied Sciences, vol.8, no.2, pp.342-350, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Properties of Novel Ultra-Filtrated Soft Cheese Supplemented with Sumac Extract**
Salama H. H., Kholif A. M., Fouad M. T., Koç G.
Egyptian Journal of Chemistry, vol.65, no.6, pp.219-231, 2022 (ESCI)
- V. **The effect of freeze dried fruit powders on some of the physicochemical properties of the layer cake**
Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSİTESİ MUHENDİSLİK BİLİMLERİ DERGİSİ, vol.27, no.7, pp.813-819, 2021 (ESCI)
- VI. **ARAPSAÇI OTUNUN (FOENICULUM VULGARE) KURUMA KİNETİĞİNİN İNCELENMESİ VE KURUMA DAVRANIŞININ MODELLENMESİ**
TEKGÜL Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.
GIDA, vol.45, no.3, pp.676-688, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **KÖPÜK KURUTMA YÖNTEMİ İLE KURUTULMUŞ YUMURTA BEYAZI TOZLARININ KARAKTERİZASYONU**
ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B.
GIDA, vol.45, no.1, pp.150-160, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **İSPANAK TOZU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KEKLERİN KALİTE PARAMETRELERİ İLE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**
ÇALIŞKAN KOÇ G., ERBAKAN T., ARICI E., DİRİM S. N.
GIDA, no.5, pp.907-918, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **KIRMIZI PANCAR PÜRESİNİN (BETA VULGARIS ESCULENTACRUENTA) MİKRODALGA FIRINDA KURUMA KİNETİĞİ**

DİRİM S. N., TALİH M., ÇALIŞKAN KOÇ G.

GIDA, no.4, pp.654-671, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

- X. **Functional properties of parsley fortified homemade Turkish noodles (Erişte)**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.
Croatian journal of food science and technology, vol.11, no.1, pp.88-96, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Physical characterization of spray-dried milk powders and their agglomerates with the addition of carob, cinnamon, and ginger powders**
YÜKSEL H., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
PAMUKKALE UNIVERSITY JOURNAL OF ENGINEERING SCIENCES-PAMUKKALE UNIVERSITESI MUHENDISLIK BILIMLERI DERGISI, vol.25, no.7, pp.824-833, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **FARKLI MİKRODALGA GÜÇLERİNİN KÖPÜK KURUTMA YÖNTEMİ İLE KURUTULMUŞ YUMURTA BEYAZI TOZLARININ KURUMA KİNETİĞİ VE TOZ ÜRÜN ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ**
ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B.
GIDA, vol.44, no.2, pp.328-339, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **THE PROPERTIES OF CINNAMON, CAROB AND GINGER ENRICHED GOAT MILK POWDER ENRICHED GOAT MILK POWDER**
BAYKAL H., KARAİS K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
GIDA, no.4, pp.716-732, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Enhancement of the Functional Properties of Home-Made Style Turkish Noodles (Erişte) with the Addition of Fresh Mints.**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.
Journal of Food Physics, vol.30, pp.4-14, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Determination of the Drying Characteristics of Black Carrot Pulp During Drying in a Microwave Oven**
TALİH M., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
Journal of Food Physics, vol.30, pp.22-32, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **A Survey on the Centrifugal Freeze Concentration Method for Mulberry Molasses**
BEKTAŞ B., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
Journal of Food Physics, vol.2829, pp.57-69, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **The Determination of The Effects of Soaking as a Pretreatment for Soybeans**
TÜRKOĞLU T., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
Journal of Food Physics, vol.2829, pp.80-90, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Dondurularak Kurutulmuş Bazı Meyve Tozlarının Toz Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ERGÜN K.
GIDA, vol.40, no.2, pp.85-92, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Farklı Unların Ekmeğin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
DİRİM S. N., Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., Özalp H., Balkesen N.
AKADEMİK GIDA, vol.12, no.4, pp.27-35, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Determination Of The Effect Of Freeze Drying Process On The Production Of Pumpkin Cucurbita Moschata Puree Powder And The Powder Properties**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.
GIDA, vol.37, no.4, pp.203-210, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **GİRİŞ GIDALARIN KALİTE VE MÜHENDİSLİK ÖZELLİKLERİ**
ÇALIŞKAN KOÇ G., SÜFER Ö.
in: GIDALARIN MÜHENDİSLİK VE KALİTE ÖZELLİKLERİ, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, pp.1-16, 2024
- II. **Yapay Et: Gıda İşleme**
ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

in: GIDA, BESLENME VE GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER: ALTERNATİF BESİNLER, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ÇELEBİ YASEMİN, Editor, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, pp.369-404, 2024

III. Yapay Et: Beslenme ve Sağlık

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

in: GIDA, BESLENME VE GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER: ALTERNATİF BESİNLER , ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ÇELEBİ YASEMİN, Editor, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, pp.405-434, 2024

IV. TOZ ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

YÜKSEL A. N., ÖZKAN KARABACAK A., ÇALIŞKAN KOÇ G.

in: GIDALARIN MÜHENDİSLİK VE KALİTE ÖZELLİKLERİ, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, pp.501-533, 2024

V. Yasal Düzenlemeler ve Gelecekteki Eğilimler

ÇALIŞKAN G., KOÇ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

in: GIDA İŞİNLAMA TEKNOLOJİSİ, UĞUR FATMA AYSUN, SÜFER ÖZGE, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, Editor, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, pp.149-170, 2024

VI. Plant-Based Food Preservatives

TEKGÜL BARUT Y., ERTEN E. S., ÇALIŞKAN KOÇ G.

in: Natural Food Preservatives, Salama Heba H; Bhattacharya Sourish, Editor, Jenny Stanford Publishing Pte. Ltd., pp.207-225, 2023

VII. EFFECT OF ROASTING PRETREATMENT ON THE FUNCTIONAL CHARACTERISTICS OF PHASEOLUS VULGARIS L.

ÇABUK B., ÇALIŞKAN KOÇ G.

in: Academic Studies in Agriculture, Forestry and Aquaculture – II, Ali Bolat, Editor, Gece Yayınları, Ankara, pp.87-103, 2020

VIII. HOT-AIR AND MICROWAVE-ASSISTED FOAM-MAT DRYING OF AVOCADO

YÜKSEL A. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.

in: Theory and Research in Engineering, Prof. Dr. Adnan Hayaloğlu, Editor, Gece Kitaplığı, Ankara, pp.367-382, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Protein Extraction Methods from the Edible Insects

ÇALIŞKAN KOÇ G.

3rd FOOD CHEMISTRY CONGRESS, Antalya, Turkey, 29 February - 03 March 2024

II. WHEY: FUNCTIONAL PROPERTIES, POTENTIAL HEALTH BENEFITS, AND FOOD APPLICATIONS

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

9th International Aegean Congress on Natural & Medical Sciences, İzmir, Turkey, 23 - 25 February 2024, pp.97-108

III. AN INNOVATIVE TECHNOLOGICAL APPROACH: PLANT-BASED COLLAGEN

KARAKUŞ Z. N., ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

9th International Aegean Congress on Natural & Medical Sciences, İzmir, Turkey, 23 - 25 February 2024, pp.109-122

IV. KIZILCIK: BESİN DEĞERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ

KARAKUŞ Z. N., ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCHES, Bolu, Turkey, 28 - 30 December 2023, pp.1537-1547

V. SUMAK: BESİN DEĞERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCHES DECEMBER, Bolu, Turkey, 28 - 30 December 2023, pp.1548-1558

VI. RESEARCH ON THE UTILIZATION OF WHEY IN KEFIR PRODUCTION

ÇALIŞKAN KOÇ G., Ekinci Akpınar C., Boyacı S., DİRİM S. N.

100th ANNIVERSARY OF THE REPUBLIC TURKEY INTERNATIONAL EGE AGRICULTURE CONGRESS, İzmir, Turkey, 01 November 2023, pp.263-278

VII. The Importance of 3D Printing Technology For The Food Industry

ERDOĞAN S. L., ÇALIŞKAN KOÇ G.

2nd Food Chemistry Congress, Antalya, Turkey, 16 March 2023

VIII. Gluten Free Tarhana: A Review

ÇALIŞKAN KOÇ G., YÜKSEL A. N., TEKGÜL BARUT Y.

4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Turkey, 28 September 2022

IX. FARKLI UN ÇEŞİTLERİ İLE ÜRETİLEN TARHANA CORBALARININ REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ

ALTAY K., ÇALIŞKAN KOÇ G., HAYALOĞLU A. A.

IV. International Ankara Conference On Scientific Research, Ankara, Turkey, 10 - 11 April 2021

X. Celiac Disease: Development of Gluten-Free Food Formulations

ÇALIŞKAN KOÇ G.

Izmir Demokrasi University International Congress of Health Sciences 2020 (ICHES-IDU 2020), İzmir, Turkey, 20 - 21 June 2020

XI. Microwave-Assisted Roasting of Seeds and Grains: A Review

TEKGÜL Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

INSAC Natural and Health Sciences (INHS-2020), Turkey, 22 - 23 May 2020, pp.522-523

XII. Utilization of different bean flour and rice flour combinations in the gluten-free tarhana formulation.

Güvener S., Erdoğan S. L., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B.

International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (AgroFood), İstanbul, Turkey, 20 - 21 June 2019

XIII. Development of Gluten-Free Erişte Formulations by Using Quinoa, Oat, and Their Combinations

ÇALIŞKAN KOÇ G.

International Science and Academic Congress, Konya, Turkey, 19 - 20 April 2019, pp.117

XIV. Gıda Katkısı Olarak Muz Kabuğunun Kullanımı

ÇABUK B., ÇALIŞKAN KOÇ G., Aslan U., Karagöl K.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018

XV. Glutensiz Tarhana Üretimi

ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B., ERDOĞAN S. L.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018

XVI. Microwave Heat Treatment Impact On Proximate, Powder and Functional Properties of Bean Flour

ÇABUK B., ÇALIŞKAN KOÇ G., Serbest D.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Turkey, 28 November 2018

XVII. Foam Mat Dried Egg White Powder: Drying Kinetic, Physical, Powder and Functional Properties

ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B., Sivri M. B.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018

XVIII. Duyusal Algıların Etkisi: Gastrofizik

ÇABUK B., ÇALIŞKAN KOÇ G., KISA H., YILMAZ M. B., BAŞ E., TARHAN A.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018

XIX. Yeni Anadolu Mutfağı

ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B., ÖZÇİRA N.

International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Turkey,

28 - 30 November 2018

- XX. **Tarım Atıklarından Musilaj Eldesi**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.273
- XXI. **Meyve Suyu Tozu Üretimi: Köpük Kurutma**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.253-254
- XXII. **The Effect of different drying Processes on the Powder Properties of Red beet Puree Powders**
DİRİM S. N., RUOFF D. A., ÇALIŞKAN KOÇ G.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018, pp.112
- XXIII. **The Effect of Different Drying Processes on the Drying Characteristics, Physical and Powder Properties of Red Pepper Pulp**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
XIIIth International Conference of Food Physicists (ICFP), Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018
- XXIV. **The Effect of Ultrasound Pretreatment on Color Properties of Raisins**
Candemir A., DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.
XIIIth International Conference of Food Physicists, Antalya, Turkey, 23 - 25 October 2018
- XXV. **The Intermittent Drying of Wheat by Microwave and Fluidized Bed Drying**
Türkoğlu T., Baykal H., YÜKSEL H., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
21.st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, pp.357
- XXVI. **Fluidised Bed Agglomeration of Black Carrot Juice Powders**
DİRİM S. N., yüksel h., ÇALIŞKAN KOÇ G.
21.st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, pp.421
- XXVII. **Agglomeration of Spray Dried Milk Powder With The Addition of Carob, Cinnamon And Ginger Powders**
DİRİM S. N., YÜKSEL H., ÇALIŞKAN KOÇ G.
21. st Internatinal Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, pp.329
- XXVIII. **The Effect of Intermittent: Microwave and Fluidized Bed Drying on Quality and Energy Consumption of Buckwheat**
KIZILALP G., Türkoğlu T., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
21.st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, pp.357
- XXIX. **Freeze Dried Quince (Cydonia oblonga) Puree with The Addition of Different Amounts of Maltodextrin: Physical and Powder Properties**
ÜNLÜEROĞLUGİL Ö., yüksel h., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
21. st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, pp.300
- XXX. **Agglomeration of Spray Dried Spinach Juices Powder: Powder Properties**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N., yüksel h.
21.st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 - 14 September 2018, pp.420
- XXXI. **Aglomerasyon Teknolojisi ve Gıda Sanayiinde Kullanımı**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 9 - 11 November 2017
- XXXII. **Enhancement of the Functional Properties of Home-Made Style Turkish Noodles (Erişte) with the Addition of Fresh Dills**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.
Innovations in Food Science & Technology IFST 2017, Munich, Germany, 10 - 12 May 2017
- XXXIII. **Influence of the Different Drying Agents on the Production of Spinach Powder by Spray Drying**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
Innovations in Food Science & Technology IFST 2017, Munich, Germany, 10 - 12 May 2017
- XXXIV. **Antimicrobial Activity of Spray Dried Sumac Extract Powder on Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium**
ÇALIŞKAN G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.

I. International Congress on Medicinal and Aromatic Plants 'Natural and Healthy Life', Konya, Turkey, 9 - 12 May 2017

- XXXV. **The effect of different drying processes and the amounts of maltodextrin addition on the physical and powder properties of carrot juice powders**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE), 1 - 04 June 2017
- XXXVI. **Enhancement of the Spray Dried Cow Milk Powder with the Addition of Carob, Cinnamon, and Ginger Powders**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES – INOPTEP 2017, Vrsac, Serbia, 23 - 28 April 2017
- XXXVII. **Rehydration of Sun Dried Raisin: Characterization and Modelling**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES – INOPTEP 2017, Vrsac, Serbia, 23 - 28 April 2017
- XXXVIII. **Üzüm Pekmezinin Santrifüj İle Dondurarak Konsantrasyonu**
Bektaş B., ÇALIŞKAN G., DİRİM S. N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXXIX. **Farklı Mikrodalga Güçlerinin ve Ürün Kalınlıklarının Kırmızı Pancar Püresinin Kuruma Süresi ve Toz Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi**
Talih M., ÇALIŞKAN G., DİRİM S. N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016 - 07 October 2016
- XL. **Kuru fasulyenin suda ıslatma ön işlem parametrelerinin optimize Edilmesi**
Türkoğlu T., ÇALIŞKAN G., DİRİM S. N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XLI. **Gıdaların Dondurulmasında Manyetik Alan Uygulamasının Kullanılabilirliği**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XLII. **Determination of the Drying Characteristics of Black Carrot Pulp During Microwave Drying**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., Talih M.
XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016
- XLIII. **Determination the Effects of the Soaking Pretreatment of The Soybeans**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., Türkoğlu T.
XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016
- XLIV. **Enhancement of the Functional Properties of Home Made Style Turkish Noodles (Erişte) with the Addition of Fresh Mints**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.
XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016
- XLV. **A Survey on the Centrifugal Freeze Concentration Method for Mulberry Molasses**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., Bektaş B.
XIIth International Conference of Food Physicists, Debrecen, Hungary, 6 - 08 July 2016
- XLVI. **Investigation of the Quality Characteristics of Bread Prepared by the Addition of Microwave Dried Spinach Powder**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., BEKTAŞ B., TALİH M., TUNCER A.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAY BOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XLVII. **Determination Of The Rehydration Behaviour Of Some Sun Dried Fruit Slices**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., BEKTAŞ B., TALİH M., TUNCER A.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAY BOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XLVIII. **Investigation of the Quality Characteristics of Cakes Prepared by the Addition of Microwave Dried**

Spinach Powder

DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., TÜRKOĞLU T., BAŞARAN E.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, SARAY BOSNA, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015

- XLIX. **Dondurarak Kurutma Yönteminin Ürünün Kalite Özelliklerine Etkisi**
DİRİM S. N., ERGÜN K., ÇALIŞKAN G.
Pamukkale Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.83-84
- L. **Farklı Mikrodalga Güçlerinin ve Ürün Kalınlıklarının Ispanak Posasının Kuruma Süresi ve Toz Ürün Özellikleri Üzerine Etkisi**
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G., Talih M., BEKTAŞ B.
Pamukkale Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.81-82
- LI. **Dondurarak Kurutulmuş Karadut Meyvesinin Bazı Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Değerlendirilmesi**
ÇALIŞKAN G., DİRİM S. N.
Pamukkale Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.33
- LII. **Kahvaltılık Gevreklerde Yaygın Olarak Kullanılan Kuru Meyvelerin Farklı Ortamlar Ve Sıcaklıklarda Rehidrasyon Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015
- LIII. **Determination Of The Freeze Drying Kinetics Of Kiwi (Actinidia Deliciosa) Puree With And Without The Addition Of Maltodextrin**
Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
19th International Drying Symposium, 24 - 27 August 2014
- LIV. **Determination Of The Freeze Drying Kinetics Of Pumpkin (Cucurbita Moschata) Puree**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
19th International Drying Symposium, 24 - 27 August 2014
- LV. **The Effect of Selected Microwave Powers on the Drying Kinetics of Corn Husk**
AKDOĞAN A., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
19th International Drying Symposium, Lyon, France, 24 - 27 August 2014
- LVI. **Determination of the Freeze Drying Kinetics of Persimmon (Diospyros kaki L.) Puree**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry NAFI 2014, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2014
- LVII. **Beta carotene stability in extruded snacks produced using interface engineered emulsions**
Lim A. S., ÇALIŞKAN KOÇ G., Roos Y. H.
International Conference on Food Properties, Kuala-Lumpur, Malaysia, 24 - 26 January 2014
- LVIII. **Mısır Atıklarının Değerlendirilmesi**
AKDOĞAN A., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- LIX. **Kivi, Ayva Ve Balkabağı Tozlarının Toz Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**
Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 7 - 09 November 2013
- LX. **Investigation of the Quality Characteristics of Cakes Prepared by the Addition of Freeze Dried Fruits Puree Powder**
Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2013 - 26 May 2012
- LXI. **Investigation of the Effect of Different Amounts of Water and Cooking Processes on the Cooking Time of Turkish Homemade Pasta Erişte**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N., AKDOĞAN A.
2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 October 2013 - 26 May 2012
- LXII. **Production of Corn Husk Powder That Containing High Fiber A Feasibility Survey**
AKDOĞAN A., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.

4th MoniQA International Conference, 26 February - 01 March 2013

- LXIII. **Dondurarak Kurutulmuş Kivi Dilimlerinin Kurutma Kinetiklerinin ve Rehidrasyon Davranışlarının Belirlenmesi**
Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N., BENZER D., Yüksek A. E.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, İzmir, Turkey, 10 - 12 October 2012
- LXIV. **Powder Properties of Dried Sumac Extract**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
IFT, Annual Meeting Food Expo, 25 - 28 June 2012
- LXV. **Determination of the Drying Kinetics of Pumpkin Puree Powder and the Powder Properties**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
6th Central European Congress on Food (CEFood- 2012), 23 - 26 May 2012
- LXVI. **Antioxidant Activity of Sumac**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
6th Central European Congress on Food (CEFood- 2012), 23 - 26 May 2012
- LXVII. **Sumak Ekstraktı Tozu Kullanılarak Sumak Ekşisi Üretimi**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012
- LXVIII. **Determination of the Drying Kinetics During Freeze Drying of Pumpkin Slices**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
1st North European Congress on Food (NEFood -2012), 23 - 25 April 2012
- LXIX. **Spray Drying of Sumac Extract**
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.
1st North European Congress on Food (NEFood -2012), 22 - 24 April 2012
- LXX. **Dondurarak Kurutulmuş Kivi Püresi Tozunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÇALIŞKAN KOÇ G., Ergün K., DİRİM S. N.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011
- LXXI. **Freeze Drying of Sumac Extract and Determination of Its Antimicrobial Properties**
ÇALIŞKAN KOÇ G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.
International Food Congress Novel Approaches In Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011
- LXXII. **Potential Use of Spray Dried Sumac Extract as an Antimicrobial Agent Feasibility Survey**
ÇALIŞKAN KOÇ G., GÜNDÜZ G., DİRİM S. N.
ICAST-The 4th International Student Conference on Advanced Science and Technology, İzmir, Turkey, 25 - 26 May 2010

Episodes in the Encyclopedia

- I. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
Detay Yayıncılık, pp.1-2, 2022
- II. **Türkiye Turizm Ansiklopedisi**
ÇALIŞKAN KOÇ G.
Detay Yayınevi, pp., 2019

Metrics

Publication: 135

Citation (Scopus): 667

H-Index (Scopus): 12