



## Kişisel Bilgiler

E-posta: gulsah.koc@usak.edu.tr

Diğer E-posta: gulsahcaliskan86@gmail.com

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

## Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-6542-3093

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

ScopusID: 55786763000

Yoksis Araştırmacı ID: 105550



## Eğitim Bilgileri

Doktora, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (Dr), Türkiye 2012 - 2018

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2005 - 2012

Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

## Yaptığı Tezler

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

Yüksek Lisans, Sumak ekstraktı tozu eldesi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Teknolojisi (YI) (Tezli), 2011

## Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

## Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Uşak Üniversitesi, EŞME MESLEK YÜKSEKOKULU, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Uşak Üniversitesi, EŞME MESLEK YÜKSEKOKULU, Gıda İşleme, 2021 - 2023

Dr. Öğr. Üyesi, Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Sanat Ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018 - 2019

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2011 - 2018

Araştırma Görevlisi, Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2011

## Akademik İdari Deneyim

Uşak Üniversitesi, 2022 - Devam Ediyor

Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, 2018 - 2019

## Verdiği Dersler

Gıdalarda Temel İşlemler I, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Tahıl Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

Gıda Endüstri Makineleri, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Temel Matematik, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıdalarda Temel İşlemler II, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Matematik, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Seminer, Ön Lisans, 2022 - 2023

Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2022 - 2023

Meyve ve Sebze Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

Genel Matematik, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Beslenme, Ön Lisans, 2021 - 2022

Ticari Matematik, Ön Lisans, 2021 - 2022

Fermented Food Products, Lisans, 2018 - 2019

Culinary Calculations, Lisans, 2018 - 2019

Culinary Operations, Lisans, 2018 - 2019

Statistic, Lisans, 2018 - 2019

Nutrition Science, Lisans, 2018 - 2019

Introduction to Gastronomy and Culinary Arts, Lisans, 2018 - 2019

Food and Beverage Management, Lisans, 2018 - 2019

Foods for Special Groups, Lisans, 2018 - 2019

Sensory Analysis and Laboratory Techniques, Lisans, 2018 - 2019

Food Hygiene, Lisans, 2018 - 2019

Industrial Kitchen Design, Lisans, 2018 - 2019

Graduation Project, Lisans, 2018 - 2019

Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Hazır Yemek Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

## Yönetilen Tezler

GÜLŞAH Ç. K., Buğday rüseyminin protein içeriği arttırılmış tarhana üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, N.ÖZÇİRA(Öğrenci), 2019

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

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.89, sa.10, ss.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, cilt.46, sa.5, ss.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, cilt.14, sa.16, ss.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, cilt.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, cilt.55, sa.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, cilt.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, cilt.58, sa.1, ss.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, cilt.53, sa.6, ss.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, cilt.53, sa.6, ss.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, cilt.25, sa.5, ss.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, cilt.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, cilt.52, sa.4, ss.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, cilt.86, sa.10, ss.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, cilt.58, sa.10, ss.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, cilt.45, sa.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**  
Tekgül Y., ÇALIŞKAN KOÇ G., Erten E. S., Akdoğan A.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.45, sa.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, cilt.57, sa.12, ss.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., Tekgül Y., Çoban S.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.14, sa.6, ss.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, cilt.14, sa.6, ss.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, cilt.43, sa.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, cilt.50, sa.4, ss.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, cilt.50, sa.4, ss.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, cilt.56, sa.12, ss.5204-5213, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Spray dried spinach juice: powder properties**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., Dirim S. N.  
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.12, sa.3, ss.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, cilt.82, sa.12, ss.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, cilt.53, sa.6, ss.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, cilt.52, sa.12, ss.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, cilt.287, ss.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, cilt.18, sa.10, ss.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, cilt.27, sa.3, ss.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, cilt.91, sa.4, ss.539-548, 2013 (SCI-Expanded)

### **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- 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, cilt.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, cilt.48, sa.4, ss.888-899, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Farklı Meyve Çekirdekleri Yağlarının Keklerin Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkisi**  
Erdoğan L., TEKGÜL BARUT Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
International Journal of Pure and Applied Sciences, cilt.8, sa.2, ss.342-350, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.65, sa.6, ss.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, cilt.27, sa.7, ss.813-819, 2021 (ESCI)
- VI. **ARAPSAÇI OTUNUN (FOENICULUM VULGARE) KURUMA KİNETİĞİNİN İNCELENMESİ VE KURUMA DAVRANIŞININ MODELLENMESİ**  
TEKGÜL Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
GIDA, cilt.45, sa.3, ss.676-688, 2020 (Hakemli Dergi)
- VII. **KÖPÜK KURUTMA YÖNTEMİ İLE KURUTULMUŞ YUMURTA BEYAZI TOZLARININ KARAKTERİZASYONU**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B.  
GIDA, cilt.45, sa.1, ss.150-160, 2020 (Hakemli Dergi)
- VIII. **İSPANAK TOZU İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ KEKLERİN KALİTE PARAMETRELERİ İLE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., ERBAKAN T., ARICI E., DİRİM S. N.  
GIDA, sa.5, ss.907-918, 2019 (Hakemli Dergi)
- IX. **KIRMIZI PANCAR PÜRESİNİN (BETA VULGARIS ESCULENTACRUENTA) MİKRODALGA FIRINDA KURUMA KİNETİĞİ**

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

GIDA, sa.4, ss.654-671, 2019 (Hakemli Dergi)

- X. **Functional properties of parsley fortified homemade Turkish noodles (Erişte)**  
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
Croatian journal of food science and technology, cilt.11, sa.1, ss.88-96, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.25, sa.7, ss.824-833, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.44, sa.2, ss.328-339, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, sa.4, ss.716-732, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, ss.4-14, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.30, ss.22-32, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVI. **A Survey on the Centrifugal Freeze Concentration Method for Mulberry Molasses**  
BEKTAŞ B., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.  
Journal of Food Physics, cilt.2829, ss.57-69, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2829, ss.80-90, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Dondurularak Kurutulmuş Bazı Meyve Tozlarının Toz Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**  
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ERGÜN K.  
GIDA, cilt.40, sa.2, ss.85-92, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Farklı Unların Ekmeğin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**  
DİRİM S. N., Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., Özalp H., Balkesen N.  
AKADEMİK GIDA, cilt.12, sa.4, ss.27-35, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.37, sa.4, ss.203-210, 2012 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

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

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

- III. **Yapay Et: Beslenme ve Sağlık**  
KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.  
GIDA, BESLENME VE GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER: ALTERNATİF BESİNLER , ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ÇELEBİ YASEMİN, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, ss.405-434, 2024
- IV. **TOZ ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**  
YÜKSEL A. N., ÖZKAN KARABACAK A., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
GIDALARIN MÜHENDİSLİK VE KALİTE ÖZELLİKLERİ, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, SÜFER ÖZGE, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, ss.501-533, 2024
- V. **Yasal Düzenlemeler ve Gelecekteki Eğilimler**  
ÇALIŞKAN G., KOÇ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
GIDA İŞINLAMA TEKNOLOJİSİ, UĞUR FATMA AYSUN, SÜFER ÖZGE, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, Editör, NOBEL AKADEMİK YAYINCILIK EĞİTİM DANIŞMANLIK TİC. LTD. ŞTİ., Ankara, ss.149-170, 2024
- VI. **Plant-Based Food Preservatives**  
TEKGÜL BARUT Y., ERTEN E. S., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
Natural Food Preservatives, Salama Heba H; Bhattacharya Sourish, Editör, Jenny Stanford Publishing Pte. Ltd., ss.207-225, 2023
- VII. **EFFECT OF ROASTING PRETREATMENT ON THE FUNCTIONALCHARACTERISTICS OF PHASEOLUS VULGARIS L.**  
ÇABUK B., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
Academic Studies in Agriculture, Forestry and Aquaculture – II, Ali Bolat, Editör, Gece Yayınları, Ankara, ss.87-103, 2020
- VIII. **HOT-AIR AND MICROWAVE-ASSISTED FOAM-MAT DRYING OF AVOCADO**  
YÜKSEL A. N., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
Theory and Research in Engineering, Prof. Dr. Adnan Hayaloğlu, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.367-382, 2020

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Protein Extraction Methods from the Edible Insects**  
ÇALIŞKAN KOÇ G.  
3rd FOOD CHEMISTRY CONGRESS, Antalya, Türkiye, 29 Şubat - 03 Mart 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, Türkiye, 23 - 25 Şubat 2024, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Şubat 2024, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Aralık 2023, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Aralık 2023, ss.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, Türkiye,  
01 Kasım 2023, ss.263-278

- VII. **The Importance of 3D Printing Technology For The Food Industry**  
ERDOĞAN S. L., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
2nd Food Chemistry Congress, Antalya, Türkiye, 16 Mart 2023
- VIII. **Gluten Free Tarhana: A Review**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., YÜKSEL A. N., TEKGÜL BARUT Y.  
4th International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 28 Eylül 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, Türkiye, 10 - 11 Nisan 2021
- X. **Celiac Disease: Development of Gluten-Free Food Formulations**  
ÇALIŞKAN KOÇ G.  
İzmir Demokrasi University International Congress of Health Sciences 2020 (ICHES-IDU 2020), İzmir, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2020
- XI. **Microwave-Assisted Roasting of Seeds and Grains: A Review**  
TEKGÜL Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
INSAC Natural and Health Sciences (INHS-2020), Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2020, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019
- XIII. **Development of Gluten-Free Erişte Formulations by Using Quinoa, Oat, and Their Combinations**  
ÇALIŞKAN KOÇ G.  
International Science and Academic Congress, Konya, Türkiye, 19 - 20 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Kasım 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, Türkiye, 28 - 30 Kasım 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, Türkiye, 28 Kasım 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, Türkiye, 28 - 30 Kasım 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, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018
- XIX. **Yeni Anadolu Mutfağı**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇABUK B., ÖZÇİRA N.  
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR-2018), Antalya, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018



- XX. **Tarım Atıklarından Musilaj Eldesi**  
ÇALIŞKAN KOÇ G.  
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.273
- XXI. **Meyve Suyu Tozu Üretimi: Köpük Kurutma**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.  
Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 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, Türkiye, 23 - 25 Ekim 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, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.357
- XXVI. **Fluidised Bed Agglomeration of Black Carrot Juice Powders**  
DİRİM S. N., yüksel h., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
21.st International Drying Symposium, Valencia, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 - 14 Eylül 2018, ss.420
- XXXI. **Agglomerasyon Teknolojisi ve Gıda Sanayiinde Kullanımı**  
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.  
10.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 9 - 11 Kasım 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, Almanya, 10 - 12 Mayıs 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, Almanya, 10 - 12 Mayıs 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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs

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 Haziran 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 – INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017
- XXXVII. **Rehydration of Sun Dried Raisin: Characterization and Modelling**  
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.  
FIFTH INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES – INOPTTEP 2017, Vrsac, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017
- XXXVIII. **Üzüm Pekmezinin Santrifüj İle Dondurarak Konsantrasyonu**  
Bektaş B., ÇALIŞKAN G., DİRİM S. N.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Türkiye, 05 Ekim 2016 - 07 Ekim 2016
- XL. **Kuru fasulyenin suda ıslatma ön işlem parametrelerinin optimize edilmesi**  
Türkoğlu T., ÇALIŞKAN G., DİRİM S. N.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XLI. **Gıdaların Dondurulmasında Manyetik Alan Uygulamasının Kullanılabilirliği**  
DİRİM S. N., ÇALIŞKAN G.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 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, Macaristan, 6 - 08 Temmuz 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015

**XLIX. Dondurarak Kurutma Yönteminin Ürünün Kalite Özelliklerine Etkisi**

DİRİM S. N., ERGÜN K., ÇALIŞKAN G.

Pamukkale Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 28 - 30 Nisan 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 Ağustos 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 Ağustos 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, Fransa, 24 - 27 Ağustos 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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 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, Malezya, 24 - 26 Ocak 2014

**LVIII. Mısır Atıklarının Değerlendirilmesi**

AKDOĞAN A., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013

**LIX. Kivi, Ayva Ve Balkabağı Tozlarının Toz Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**

Ergün K., ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.

8. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 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 Ekim 2013 - 26 Mayıs 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 Ekim 2013 - 26 Mayıs 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 Şubat - 01 Mart 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- LXIV. **Powder Properties of Dried Sumac Extract**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.  
IFT, Annual Meeting Food Expo, 25 - 28 Haziran 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 Mayıs 2012
- LXVI. **Antioxidant Activity of Sumac**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.  
6th Central European Congress on Food (CEFood- 2012), 23 - 26 Mayıs 2012
- LXVII. **Sumak Ekstraktı Tozu Kullanılarak Sumak Ekşisi Üretimi**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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 Nisan 2012
- LXIX. **Spray Drying of Sumac Extract**  
ÇALIŞKAN KOÇ G., DİRİM S. N.  
1st North European Congress on Food (NEFood -2012), 22 - 24 Nisan 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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 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, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2010

## **Ansiklopedide Bölümler**

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

## **Metrikler**

Yayın: 135

Atıf (Scopus): 667

H-İndeks (Scopus): 12