

Prof. Dr. SEVİM KÖSE

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 462 752 2805](tel:+904627522805) Dahili: 8063

İş Telefonu: [+90 462 377 8063](tel:+904623778063)

Fax Telefonu: [+90 462 752 2158](tel:+904627522158)

E-posta: sevimk@ktu.edu.tr

Diğer E-posta: kosesevim@gmail.com

Web: <https://avesis.ktu.edu.tr//sevimk>

Posta Adresi: KTÜ Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, 61530, Çamburnu, Trabzon

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Loughborough University of Technology, Chemical Engineering, Chemical Engineering, Birleşik Krallık 1990 - 1993

Yüksek Lisans, University of Lincoln, Humberside College Of Higher Education, Food Studies /Post Harvest Technology , Birleşik Krallık 1988 - 1989

Lisans, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fatih Eğitim Fakültesi, Fen Bilimleri Eğitimi/Biyoloji, Türkiye 1981 - 1985

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Fransızca, A1 Başlangıç

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Kurs, AOAC Method Validation Training Course, AOAC Research Institute, 2021

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Chromatografi Analiz Kursu, ANT TEKNİK, 2007

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Biyoistatistik Kursu, KTÜ Tıp Fakültesi, 2005

Yaptığı Tezler

Doktora, Investigation into Toxins and Pathogens Implicated in Fish Meal Production, Loughborough University of Technology, Chemical Engineering, Chemical Engineering, 1993

Yüksek Lisans, Post Process Recontamination in Canning', University of Lincoln, Humberside College Of Higher Education, Food Studies /Post Harvest Technology, 1989

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 2010 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 2005 - 2010

Yrd. Doç. Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 1994 - 2005

Araştırma Görevlisi Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 1993 - 1994

Araştırma Görevlisi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 1986 - 1993

Akademik İdari Deneyim

Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 2014 - Devam Ediyor

Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor

Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sürmene Deniz Bilimleri Fakültesi, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği, 1998 - 2002

Verdiği Dersler

Biyoloji, Lisans, 2014 - 2015

Bitirme Çalışması, Lisans, 2014 - 2015

Seafood Preservation and Transportation, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Su Ürünleri İşleminde Alet ve Ekipmanlar, Lisans, 2014 - 2015

Ekonomi ve Pazarlama, Lisans, 2014 - 2015

Balıkçılık İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon, Lisans, 2014 - 2015

Su Ürünleri Özel İşleme Yöntemleri, Lisans, 2014 - 2015

Biyoloji, Lisans, 2014 - 2015

Doktora Tezi, Doktora, 2014 - 2015

Kabuklu Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Yüksek Lisans Tezi, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Genel Biyoloji, Lisans, 1994 - 1995

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. The Effect of Freezing Raw Material on the Quality Changes and Safety of Salted Anchovies (*Engraulis encrasicolus*, Linnaeus, 1758) at Cold Storage Conditions**
Koral S., KÖSE S., Pompe M., Koçar D.
Applied Sciences (Switzerland), cilt.13, sa.10, 2023 (SCI-Expanded)
- II. Analysis of Biogenic Amines Using Immunoassays, HPLC, and a Newly Developed IC-MS/MS Technique in Fish Products-A Comparative Study**
Kocar D., KÖSE S., Koral S., TUFAN B., Scavnicar A., Pompe M.
MOLECULES, cilt.26, sa.20, 2021 (SCI-Expanded)
- III. Determination of Biogenic Amines in Fresh Fish and Processed Fish Products Using IC-MS/MS**
Kocar D., KÖSE S., TUFAN B., Scavnicar A., Pompe M.
FOODS, cilt.10, sa.8, 2021 (SCI-Expanded)
- IV. Production of a Nutritious Canned Salmon Soup Suitable for Human Consumption from Filleting By-**

products Using Plant Processing Conditions

TUFAN B., KÖSE S.

JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.30, ss.954-967, 2021 (SCI-Expanded)

- V. **Determination of Biogenic Amines in Cheese by Ion Chromatography with Tandem Mass Spectrometry Detection**
Scavnicar A., ROGELJ I., Kocar D., KÖSE S., Pompe M.
JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL, cilt.101, sa.5, ss.1542-1547, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Comparison of proximate composition and fatty acid profile of on-growing and wild Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*)**
TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.8, ss.1284-1300, 2016 (SCI-Expanded)
- VII. **Quality changes and shelf-life of cultured and wild hot-smoked Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) at refrigerated ($4\pm 1^\circ\text{C}$) conditions**
Koral S., TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.7, ss.1021-1033, 2016 (SCI-Expanded)
- VIII. **Quality changes and shelf-life of cultured and wild hot-smoked Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) at refrigerated ($4\pm 1^\circ\text{C}$) conditions**
Koral S., TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.7, ss.1021-1033, 2016 (SCI-Expanded)
- IX. **Variations in Total Lipid and Fatty Acid Contents of Edible Muscle Liver and Roes of Spotless Shad *Alosa immaculata* During Catching Season in Black Sea title**
BALÇIK MISIR G., TUFAN B., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.1, ss.2-14, 2016 (SCI-Expanded)
- X. **QUALITY CHANGES of SPOTLESS SHAD DURING STORAGE at DIFFERENT CONDITIONS**
KORAL S., KÖSE S., YAVUZ E., ŞEN Y. E.
Italian Journal of Food Science, cilt.28, sa.2, ss.230-247, 2016 (SCI-Expanded)
- XI. **Variations in Total Lipid and Fatty Acid Contents of Edible Muscle, Liver, and Roes of Spotless Shad, *Alosa immaculata*, During Catching Season in Black Sea**
Misir G. B., TUFAN B., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.1, ss.2-14, 2016 (SCI-Expanded)
- XII. **Comparison of Proximate Composition and Fatty Acid Profile of On-Growing and Wild Mediterranean Horse Mackerel (*Trachurus mediterraneus*)**
TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.8, ss.1284-1300, 2016 (SCI-Expanded)
- XIII. **Quality Changes and Shelf-Life of Cultured and Wild Hot-Smoked Mediterranean Horse Mackerel (*Trachurus mediterraneus*, Steindachner, 1868) at Frozen Storage ($-20\pm 2^\circ\text{C}$)**
Koral S., TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.15, ss.501-510, 2015 (SCI-Expanded)
- XIV. **Quality Changes and Shelf-Life of Cultured and Wild Hot-Smoked Mediterranean Horse Mackerel (*Trachurus mediterraneus*, Steindachner, 1868) at Frozen Storage (-20 ± 2 degrees C)**
Koral S., TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.15, ss.495-504, 2015 (SCI-Expanded)
- XV. **Monthly variation of total lipid and fatty acid contents of Atlantic bonito, *Sarda sarda* (Bloch, 1793) of Black Sea**
Misir G. B., TUFAN B., KÖSE S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.12, ss.2668-2677, 2014 (SCI-Expanded)
- XVI. **Variations in lipid and fatty acid contents in different body parts of Black Sea whiting, *Merlangius merlangus euxinus* (Nordmann, 1840)**
TUFAN B., KÖSE S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.2, ss.373-384, 2014 (SCI-Expanded)

- XVII. **Fish Processing Installations: Sustainable Operation**
Hall G. M., KÖSE S.
SEAFOOD PROCESSING: TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY, ss.311-342, 2014 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Investigation of the contents of biogenic amines and some food safety parameters of various commercially salted fish products**
Koral S., TUFAN B., Scavnicar A., Kocar D., Pompe M., KÖSE S.
FOOD CONTROL, cilt.32, sa.2, ss.597-606, 2013 (SCI-Expanded)
- XIX. **Seasonal Changes in Proximate Composition and Fatty Acid Profile of Pufferfish (*Lagocephalus sceleratus* Gmelin, 1789) from the Mediterranean Sea of Turkey**
Aydin M., TUFAN B., Sevgili H., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.22, sa.2, ss.178-191, 2013 (SCI-Expanded)
- XX. **The Variations in Proximate Chemical Composition and Fatty Acid Profile in Different Parts of the Thornback Ray (*Raja clavata*) Caught from Black Sea, Turkey**
TUFAN B., Koral S., KÖSE S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.22, sa.1, ss.83-95, 2013 (SCI-Expanded)
- XXI. **Biogenic amine contents of commercially processed traditional fish products originating from European countries and Turkey**
KÖSE S., Koral S., TUFAN B., Pompe M., Scavnicar A., Kocar D.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.235, sa.4, ss.669-683, 2012 (SCI-Expanded)
- XXII. **The effect of filleting and ice application on the quality and safety of Atlantic bonito (*Sarda sarda*) at refrigerated storage**
Koral S., KÖSE S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.47, sa.1, ss.210-220, 2012 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Evaluation of Meat Yield, Proximate Composition and Fatty Acid Profile of Cultured Brook Trout (*Salvelinus fontinalis* Mitchell, 1814) and Black Sea Trout (*Salmo trutta labrax* Pallas, 1811) in Comparison with their Hybrid**
Sahin S. A., BAŞÇINAR N., KOCABAŞ M., TUFAN B., KÖSE S., Okumus I.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.11, sa.2, ss.261-271, 2011 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Commercial test kits and the determination of histamine in traditional (ethnic) fish products- evaluation against an EU accepted HPLC method**
KÖSE S., KAKLIKKAYA N., KORAL S., TUFAN B., BURUK K. C., AYDIN F.
FOOD CHEMISTRY, cilt.125, sa.4, ss.1490-1497, 2011 (SCI-Expanded)
- XXV. **Changes during fishing season in the fat content and fatty acid profile of edible muscle, liver and gonads of anchovy (*Engraulis encrasicolus*) caught in the Turkish Black Sea**
TUFAN B., Koral S., KÖSE S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.4, ss.800-810, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Proximate composition and fatty acid profile of three different fresh and dried commercial sea cucumbers from Turkey**
Aydin M., Sevgili H., TUFAN B., Emre Y., KÖSE S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.46, sa.3, ss.500-508, 2011 (SCI-Expanded)
- XXVII. **The Effect of Storage Temperature on the Chemical and Sensorial Quality of Hot Smoked Atlantic Bonito (*Sarda sarda*, Bloch, 1838) Packed in Aluminium Foil**
Koral S., KÖSE S., TUFAN B.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.10, sa.4, ss.439-443, 2010 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Fatty acid profile and proximate composition of Pacific mullet (*Mugil so-iuy*) caught in the Black Sea**
KÖSE S., Koral S., ÖZOĞUL Y., TUFAN B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.8, ss.1594-1602, 2010 (SCI-Expanded)
- XXIX. **Non-ionic micellar electrokinetic chromatography with laser-induced fluorescence: A new method tested with biogenic amines in brined and dry-salted fish**
Baskan S., Tezcan F., KÖSE S., Öztekin N., Erim F. B.

- ELECTROPHORESIS, cilt.31, sa.13, ss.2174-2179, 2010 (SCI-Expanded)
- XXX. **Evaluation of Seafood Safety Health Hazards for Traditional Fish Products: Preventive Measures and Monitoring Issues**
Kose S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.10, sa.1, ss.139-160, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXI. **The effect of mincing method on the quality of refrigerated whiting burgers**
Koese S., Balaban M. O., BORAN M., Boran G.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.44, sa.8, ss.1649-1660, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Investigating the Quality Changes of Raw and Hot Smoked Garfish (*Belone belone euxini*, Gunther, 1866) at Ambient and Refrigerated Temperatures**
Koral S., KÖSE S., TUFAN B.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.9, sa.1, ss.53-58, 2009 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Storage properties of refrigerated whiting mince after mincing by three different methods**
Kose S., Boran M., Boran G.
FOOD CHEMISTRY, cilt.99, sa.1, ss.129-135, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Biochemical, sensory and microbiological attributes of wild turbot (*Scophthalmus maximus*), from the Black Sea, during chilled storage**
Ozogul Y., Ozogul F., Kuley E., Ozkutuk A., Gokbulut C., Kose S.
FOOD CHEMISTRY, cilt.99, sa.4, ss.752-758, 2006 (SCI-Expanded)
- XXXV. **High docosahexaenoic acid levels in both neutral and polar lipids of a highly migratory fish: *Thunnus tonggol* (Bleeker)**
Saito H., Seike Y., Ioka H., Osako K., Tanaka M., Takashima A., Keriko J., Kose S., Souza J.
LIPIDS, cilt.40, sa.9, ss.941-953, 2005 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **An investigation of quality changes in anchovy (*Engraulis encrasicolus*, L. 1758) stored at different temperatures**
Kose S., Erdem M. E.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.28, sa.3, ss.575-582, 2004 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Changes in the levels of histamine during processing and storage of fish meal**
Kose S., Quantick P., Hall G.
ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.107, ss.161-172, 2003 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **Effect of salt concentrations and temperature on the quality and shelf-life of brined anchovies**
Karacam H., Kutlu S., Kose S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, sa.1, ss.19-28, 2002 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **Comparison of chemical contents and consumer acceptance of albino rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*, Walbaum, 1782) with brook trout (*Salvelinus fontinalis*, Mitchell, 1814) and normal pigmented rainbow trout.**
KÖSE S., Erkebay C., Kurtoğlu İ. Z., BAŞÇINAR N., Değirmenci A.
Su Ürünleri Dergisi, cilt.18, ss.81-86, 2001 (SCI-Expanded)
- XL. **Investigating the shelf-life of the anchovy dish called 'hamsikusu' in frozen storage at -18 +/- 1 degrees C**
Kose S., Karacam H., Kutlu S., Boran M.
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY & ANIMAL SCIENCES, cilt.25, sa.5, ss.651-656, 2001 (SCI-Expanded)
- XLI. **Levels of Heavy Metals in Blue Whiting Caught From the Eastern Black Sea Coast of Turkey**
BORAN M., KARAÇAM H., ÇELİKKALE M. S., KÖSE S., FEYZİOĞLU A. M., Kutlu S.
TOXICOLOGICAL AND ENVIRONMENTAL CHEMISTRY, cilt.75, ss.67-73, 2000 (SCI-Expanded)
- XLII. **Some quality changes of surimi produced from anchovy (*Engraulis encrasicolus* Linnaeus, 1758) during frozen storage at -20°C for five months**
KÖSE S., UZUNCAN Y.
Su Ürünleri Dergisi, cilt.17, ss.119-127, 2000 (SCI-Expanded)
- XLIII. **Modification of a colorimetric method for histamine analysis in fish meal**

Kose S., Hall G.

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.33, sa.10, ss.839-845, 2000 (SCI-Expanded)

XLIV. Solar drying of rainbow trout

Olgun H., Kose S.

INTERNATIONAL JOURNAL OF ENERGY RESEARCH, cilt.23, sa.11, ss.941-948, 1999 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Gökkuşuğu Alabalığından elde edilen balık çorbasının besin değeri (Oncorhynchus mykiss, Walbaum, 1792)**
TUFAN B., Pompe M., Veber M., Koçar D., KÖSE S.
JOURNAL OF ANATOLIAN ENVIRONMENTAL AND ANIMAL SCIENCES, cilt.7, sa.3, ss.289-296, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Nutritional value of fish soup from cultured brook trout (Salvelinus fontinalis, Mitchell, 1814)**
KÖSE S., Pompe M., TUFAN B., Veber M., Koçar D., Petkovsek E.
UKRAINIAN FOOD JOURNAL, cilt.10, sa.1, ss.112-123, 2021 (ESCI)
- III. **THE EFFECT OF USING FROZEN RAW MATERIAL AND DIFFERENT SALT RATIOS ON THE QUALITY CHANGES OF DRY SALTED ATLANTIC BONITO (LAKERDA) AT TWO STORAGE CONDITIONS**
KORAL S., KÖSE S.
Food and Health, cilt.4, sa.4, ss.213-230, 2018 (Hakemli Dergi)
- IV. **Su Ürünleri Gıda Güvenliği Hala Sağlanmadı**
KÖSE S.
Dünya Gıda, sa.8, ss.26-29, 2018 (Hakemsiz Dergi)
- V. **Comparison of Seasonal Fatty Acid Composition in Relation to Nutritional Value of Three Commercial Fish Species Caught From Different Zones of Eastern Black Sea**
TUFAN B., Misir G. B., KÖSE S.
AQUATIC SCIENCES AND ENGINEERING, cilt.33, sa.1, ss.11-19, 2018 (ESCI)
- VI. **EVALUATION OF BIOGENIC AMINE DEVELOPMENT OF ANCHOVY *Engraulis encrasicolus* MUSCLE COMPARED TO ITS QUALITY CHANGES AT DIFFERENT CHILLING CONDITIONS**
KORAL S., KÖSE S.
Journal of Food and Health Science, cilt.1, sa.3, ss.150-165, 2015 (Hakemli Dergi)
- VII. **Storage Properties of Three Types of Fried Whiting Balls at Refrigerated Temperatures**
BORAN M., KÖSE S.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.7, ss.65-70, 2007 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Tütsülenmiş hamsinin *Engraulis encrasicolus* L 1758 buzdolabı koşullarında 4 C 1 depolanması esnasında kalite değişimlerinin belirlenmesi**
KORAL S., KÖSE S.
Türk Sucul Yaşam Dergisi, cilt.3, sa.4, ss.551-554, 2005 (Hakemsiz Dergi)
- IX. **Quality Changes of Whiting *Merlangius merlangus euxinus* N 1840 Stored at Ambient and Refrigerated Temperatures**
KÖSE S., Erdem M. E.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, cilt.1, ss.59-65, 2001 (Hakemli Dergi)
- X. **Comparison of chemical contents and consumer acceptance of albino rainbow trout *Onchorhynchus mykiss* Walbaum 1792 with brook trout *Salvelinus fontinalis* Mitchell 1814**
KÖSE S., ERKEBAY C., KURTOĞLU İ. Z., BAŞÇINAR N.
Ege University Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.16, ss.81-86, 2001 (Hakemli Dergi)
- XI. **Mezgit *Merlangius merlangus* L 1758 ten yarı manuel yöntemle surimi eldesi ve donmuş depolama esnasındaki kalite değişimleri üzerine bir araştırma**
KÖSE S., Uzuncan Y.
Gıda, cilt.6, ss.84-89, 2001 (Hakemli Dergi)
- XII. **Levels of heavy metals in blue whiting caught from the eastern Black Sea area of Turkey**

BORAN M., KARAÇAM H., Çelikkale M. S., KÖSE S., Kutlu S., Feyzioğlu A. M.

TOXICOLOGICAL AND ENVIRONMENTAL CHEMISTRY, cilt.75, ss.67-73, 2000 (Scopus)

- XIII. **Some quality changes of surimi produced from anchovy (*Engraulis encrasicolus*, Linnaeus, 1758) during frozen storage at -20oC for five months**
KÖSE S., Uzuncan Y.
Ege Su Ürünleri Dergisi, cilt.17, ss.119-127, 2000 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Trabzon da satılan bazı balık türlerinin buzdolabı koşullarında depolanmalarında meydana gelen kimyasal ve duyuşal kalite değişimleri üzerine bir araştırma**
KÖSE S., Ay S., Yücel U.
Ege Su Ürünleri Dergisi, cilt.17, sa.3-4, ss.35-48, 2000 (Hakemli Dergi)
- XV. **Hamsinin *Engraulis encrasicolus* Cuvier 1839 Alabalık *Onchrychus mykiss* Walbaum 1792 Yetiştiriciliğinde Protein Kaynağı Olarak Kullanılmasının Ekonomik Kayıp Açısından Deęerlendirilmesi**
KÖSE S., Zengin M., KURTOĞLU İ. Z., BORAN M.
Ege Su Ürünleri Dergisi, cilt.16, ss.121-129, 1999 (Hakemli Dergi)
- XVI. **An investigation into quality changes of surimi produced from horse mackerel *Trachurus mediterraneus* L 1758 during frozen storage at 20 C for five months**
KÖSE S., Uzuncan Y.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.16, sa.3-4, ss.269-278, 1999 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Gökkuşuğı alabalığının *Oncorhynchus mykiss* kurutulması**
OLGUN H., Rzayev P., KÖSE S., Kutlu S.
Termodinamik, cilt.6, sa.64, ss.114-124, 1997 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Anchovies as Food**
KÖSE S., TUFAN B.
ANCHOVIES OF THE WORLD, Seyhan Kadir, Khan Umar, Editör, RİBİAD, İstanbul, ss.114-141, 2022
- II. **Biogenic Amines**
KÖSE S.
Toxins and Other Harmful Compounds in Foods, Agatha Witczak, Zdzisław Sikorski, Editör, CRC Press, Londrina, ss.85-152, 2017
- III. **Seafood Processing Industry in the Turkish Black Sea**
KÖSE S.
Turkish Fisheries in the Black Sea, Düzgüneş E, Öztürk B, Zengin M, Editör, Tüday, İstanbul, ss.575-590, 2014
- IV. **Fish Processing, Installations: Sustainable Operation**
Hall G. M., KÖSE S.
Seafood Processing Technology Quality and Safety, Ioannis S. Bozaris, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , West Sussex, ss.311-342, 2014
- V. **Seafood Processing Industry in the Turkish Black Sea**
KÖSE S.
Turkish Fisheries in the Black Sea, Düzgüneş Ertuğ, Öztürk Bayram, Zengin Mustafa, Editör, TÜDAV, İstanbul, ss.575-590, 2014
- VI. **Quality Aspects of Onboard Processing**
KÖSE S.
Fish Processing, Sustainability and New Opportunities, Hall GM, Editör, John Wiley & Sons, West Sussex, UK , West Sussex, ss.167-206, 2011
- VII. **Quality of Fermented Fish Products**
Hall G., KÖSE S.
Fish Processing Sustainability and New Opportunities, George M HALL, Editör, John Wiley and Sons Ltd Wiley-Blackwell, West Sussex, ss.138-166, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Su Ürünlerinde Biyojenik Aminler ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi**
Köse S.
Gıda Allerjenleri, Bulaşanları ve Halk Sağlığı Açısından Önemi, Trabzon, Türkiye, 24 - 25 Haziran 2021, ss.1-16
- II. **Doğu Karadeniz Bölgesi'xxnde 0-6 yaş grubundaki çocukların balık tüketim alışkanlığının araştırılması**
ÖZŞEKER S., KÖSE S.
4 T H INTERNATIONAL CONGRESS ONWOMAN AND CHILD HEALTH AND EDUCATION, Ankara, Türkiye, 12 Aralık 2019 - 13 Mart 2020, cilt.1, ss.454
- III. **Black Sea Food: Developments,Trends, Problems, Solutions**
KÖSE S.
International Conference on Fisheries and Blue Growth, İstanbul, Türkiye, 30 Eylül - 01 Kasım 2017, ss.1
- IV. **The social approach of fish consumption in children**
ÖZŞEKER S., KÖSE S.
XIII. Congress of Ecology and Environment with International Participation, Edirne, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.1
- V. **Consumer response on fish soup from brook trout (Salvelinus fontinalis Mitchill, 1814)aft er addition of lavitol V as natural antioxidant.**
KÖSE S., TUFAN B., Pompe M., Veber M.
52nd CROATIAN AND12th INTERNATIONALSYMPOSIUM ONAGRICULTURE, Dubrovnik, Hırvatistan, 12 - 17 Şubat 2017, ss.1
- VI. **Nutritional value of fi sh soup from brook trout (Salvelinus fontinalis Mitchill 1814).**
KÖSE S., TUFAN B., Pompe M., Veber M., Petrovsek E., Kristl A.
52nd CROATIAN AND12th INTERNATIONALSYMPOSIUM ONAGRICULTURE, Dubrovnik, Hırvatistan, 12 - 17 Şubat 2017, ss.1
- VII. **CONSUMERS` SURVEY OF INDUSTRIAL FISH SOUP PRODUCED FROM THREE DIFFERENT FISH SPECIES**
TUFAN B., KÖSE S., POMPE M., VEBER M.
Agrosym 2016-VII International Scientific Agriculture Symposium'unda, Saraybosna, Bosna-Hersek, 6 - 09 Ekim 2016, ss.21
- VIII. **NUTRITIONAL VALUE OF FISH SOUP FROM CULTURED TROUT (Oncorhynchus mykiss)**
KÖSE S., TUFAN B., POMPE M., VEBER M., Petkovsek E.
Agrosym 2016-VII International Scientific Agriculture Symposium'unda, Saraybosna, Bosna-Hersek, 6 - 09 Ekim 2016, ss.27
- IX. **A HACCP plan aid for seafood processing companies**
KÖSE S.
World Seafood Congress, Grimsby, Birleşik Krallık, 5 - 09 Eylül 2015, ss.1
- X. **Determining the quality changes of salted anchovies produced from previously frozen raw material for a year**
KÖSE S., Koral S., TUFAN B.
World Seafood Congress, Grimsby, Birleşik Krallık, 5 - 09 Eylül 2015, ss.1
- XI. **Seafood trade of Turkish Black Sea Region**
KÖSE S.
World Seafood Congress, Grimsby, Birleşik Krallık, 5 - 09 Eylül 2015, ss.1
- XII. **Comparison of Quality Changes and Biogenic Amine Contents of Dry Salted Bonito at Different Storage Temperatures and to Identify the Effect of Salt Ratio and Using Previously Frozen Raw Material on the Storage Quality**
KÖSE S., KORAL S.
FABA 2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014
- XIII. **Comparison of Seasonal Fatty Acid Composition of Three Fish Species Living in Different Zones of**

Eastern Black Sea

TUFAN B., Balçık Mısır G., KÖSE S.

FABA 2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014

- XIV. **Quality changes and shelf life of cultured and wild hot-smoked Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) during frozen storage (-20 ± 2 °C)**
Koral S., TUFAN B., BAŞÇINAR N., KÖSE S.
FABA2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.157
- XV. **Comparison of lipid and fatty acid contents of cultured and wild mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*)**
KÖSE S., TUFAN B., BAŞÇINAR N.
65th Pacific Fisheries Technologists Conference, Monterey, Amerika Birleşik Devletleri, 23 - 26 Şubat 2014, ss.7
- XVI. **Quality changes and shelf life of cultured and wild hot-smoked Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) at refrigerated (4 ± 1 °C) conditions**
KÖSE S., Koral S., TUFAN B., BAŞÇINAR N.
65th Pacific Fisheries Technologists Conference, Monterey, Amerika Birleşik Devletleri, 23 - 26 Şubat 2014, ss.42
- XVII. **Ready-to-eat Fish Soup From Processing By-Product**
TUFAN B., KÖSE S.
65th Pasific Fisheries Technologists Conference, California, Amerika Birleşik Devletleri, 23 - 26 Şubat 2014, ss.57
- XVIII. **Black Sea people's fish preservation techniques**
KÖSE S.
SLOWFISH, İstanbul, Türkiye, 17 - 20 Ekim 2013, ss.1
- XIX. **Determination of biogenic amines in fish and fisheries products using IC-MS/MS**
Scavnicar A., Pompe M., Kocar D., TUFAN B., KÖSE S.
5th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS, Prague, Çek Cumhuriyeti, 1 - 04 Kasım 2011, ss.1
- XX. **Histamine Poisoning**
KÖSE S.
The First International Food Safety and Sanitation Symposium, Kahire, Mısır, 31 Ekim - 01 Kasım 2011, ss.1
- XXI. **Hamsi balığının buzsuz, buzlu ve su-buz karışımı ile soğuk muhafaza (4 ± 1 oC) koşullarında depolanması esnasındaki kalite değişimlerinin belirlenmesi**
Koral S., KÖSE S., TUFAN B.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumunu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1
- XXII. **Doğu Karadeniz Bölgesinde ticari olarak avcılığı yapılan Mezgit (*Merlangius merlangus euxinus*, Normdan, 1840) balığının mevsimsel olarak yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi.**
TUFAN B., KÖSE S., Koral S.
16. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumunu, Antalya, Türkiye, 25 - 27 Ekim 2011, ss.1
- XXIII. **For your HACCP aid for traditional fish, we have TRUEFISH, which is a guidance to identify seafood health hazards for traditional fish products.**
KÖSE S.
40th WEFTA ANNUAL MEETING, İzmir, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2010, ss.1
- XXIV. **Biogenic amine contents of traditional fish products of European and Turkish origin.**
KÖSE S., Koral S., Pompe M., TUFAN B., Scavnicar A.
2nd International congress on seafood technology, 10 - 13 Mayıs 2010, ss.1
- XXV. **Determining the quality changes of salted anchovies produced from raw material previously frozen for a year**
KÖSE S., Koral S., TUFAN B.
2nd International congress on seafood technology, 10 - 13 Mayıs 2010, ss.1
- XXVI. **Türkiye'deki su ürünleri işleme sektörünün durumu, sorunları ve çözüm önerileri**
KÖSE S., Gökoğlu N., Mol Tokay S., Baygar T., Özer N. P., Meriç İ., Alçiçek Z.
Türkiye Ziraat Mühendisleri Odası VII. Teknik Kongresi, Ankara, Türkiye, 11 - 15 Ocak 2010, cilt.II, ss.821-852

- XXVII. **Investigating some quality parameters of salted and fermented fish products of EU and Turkish origin in relation to food safety**
KÖSE S., Koral S., YAŞAR A., YAYLI N., TUFAN B., Uzen F., Genç S., BORAN M.
Recent advances in food analysis, Prague, Çek Cumhuriyeti, 7 - 09 Kasım 2009, ss.4-12
- XXVIII. **Geleneksel Su Ürünlerinde Nitrosamin Miktarlarının Araştırılması**
KÖSE S., YAYLI N., YAŞAR A., Koral S., Pompe M., TUFAN B., Scavnicar A.
Kromatografi Kongresi, Trabzon, Türkiye, 26 - 29 Eylül 2009, ss.1
- XXIX. **Doğu Karadeniz bölgesinde üretilen balık unu ve balık yağının biyokimyasal ve yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**
TUFAN B., KÖSE S., Koral S., ŞİRİN C.
15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumunu, Rize, Türkiye, 1 - 04 Temmuz 2009, ss.1
- XXX. **Investigating suitability of commercial histamine test kits for monitoring histamine in traditional fish products**
KÖSE S., Koral S., KAKLIKKAYA N., BURUK C. K., TUFAN B., AYDIN F.
IFT Conference 2009, Anaheim, Amerika Birleşik Devletleri, 5 - 10 Haziran 2009, ss.1
- XXXI. **AB Truefood Projesinin Tanıtımı ve Karadeniz Teknik Üniversitesinin bu projedeki rolü: Panel Konuşması: Geleneksel Gıdaların Önemi ve Geleceği**
KÖSE S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.1
- XXXII. **Geleneksel yöntemlerle işlenen su ürünlerinde karşılaşılabilecek tehlikeler ve HACCP planı için bazı öneriler**
KÖSE S.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.1
- XXXIII. **Consumer Attitudes towards Unfamiliar Traditional Fish Products - A Marketing Survey Smoked Fish in Turkey**
KÖSE S.
60th Pacific Fisheries Technologists Conference, Portland, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 25 Şubat 2009, ss.1
- XXXIV. **Bitkisel ve hayvansal kökenli histamin zehirlenmesi ve histamin analiz metotlarının karşılaştırılması**
KÖSE S.
19. Biyoloji Kongresi, Trabzon, Türkiye, 23 - 27 Haziran 2008, ss.1
- XXXV. **Deniz Canlıları Zehirlenmeleri.**
KÖSE S.
Klinik Toksikoloji Semineri, Trabzon, Türkiye, 16 - 18 Mayıs 2008, ss.1
- XXXVI. **Investigating Some Quality Parameters of Several Traditional Fish Products in Relation to Food Safety**
KÖSE S., Uzen F., TUFAN B., Koral S., GENÇ S., YAŞAR A.
59th Pacific Fisheries Technologists Conference, San Fransisco, Amerika Birleşik Devletleri, 3 - 06 Şubat 2008, ss.1
- XXXVII. **Comparison of seven commercial test kits and HPLC analytical methods for application to salted and fermented fish products**
KÖSE S., KAKLIKKAYA N., Koral S., TUFAN B., GENÇ S., BURUK C. K., AYDIN F.
Recent Advances in Food Analysis (RAFA conference), Prague, Çek Cumhuriyeti, 7 - 09 Kasım 2007, ss.1
- XXXVIII. **Taze balık sevkiyatında alternatif bir yöntemin denenmesi ve normal yöntemlerle karşılaştırılması**
TUFAN B., KÖSE S., Koral S., Ayaydın İ.
XIV. Su ürünleri Sempozyumu, Muğla, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.1
- XXXIX. **An update on histamine and biogenic amines in relation to current problems in the fisheries industry**
KÖSE S.
Marine and Freshwater Toxins Task Force, AOAC International, Seattle, Amerika Birleşik Devletleri, 23 - 24 Haziran 2005, ss.1
- XL. **A survey to investigate the knowledge of young generation in Turkey relating to health aspects of fish consumption**

- KÖSE S., KORAL S.
Pacific Fisheries Technologists Meeting, Vancouver, Kanada, 20 - 23 Şubat 2005
- XLII. **survey to investigate the knowledge of young generation in Turkey relating to health aspects of fish consumption**
KÖSE S., ÇAN G., Koral S.
Pacific Fisheries Technologists Meeting, Vancouver, Kanada, 20 - 23 Şubat 2005, ss.1
- XLIII. **A survey on the seafood consumption and marketing in Turkey**
KÖSE S., ÖĞÜT H.
Fisheries Technologists, 55th Annual Meeting, Seattle, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Şubat - 03 Mart 2004, ss.1
- XLIV. **The Effect of Processing Techniques Used on Whiting Burgers Stored at Refrigerated Conditions in Relation to its Quality**
KÖSE S., BORAN M., Boran G.
Pacific Fisheries Technologists 55th Annual Meeting, Seattle, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Şubat - 03 Mart 2004
- XLV. **Present state of seafood processing, marketing and HACCP application in Turkey**
KÖSE S.
Pacific Fisheries Technologists, 54th Annual Meeting, Astoria, Amerika Birleşik Devletleri, 23 - 26 Şubat 2003, ss.1
- XLVI. **Farklı sıcaklıklarda depolanan mezzit burgerlerin kalite değişimleri.**
Kutlu S., KÖSE S.
Sinop Su Ürünleri Kongresi, Sinop, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2000, ss.546-555
- XLVII. **Present State of Pollution in the Black Sea**
BORAN M., KARAÇAM H., KÖSE S.
First International Symposium on Fisheries and Ecology, Trabzon, Türkiye, 2 - 04 Eylül 1998
- XLVIII. **., Comparison of the Biochemical Contents and consumer Acceptance of Albino Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) and Brook Trout (Salvelinus fontinalis) with Normal Trout**
KÖSE S., Erkebay C., Kurtoğlu İ. Z., BAŞÇINAR N., Değirmenci A.
First International Symposium on Fisheries and Ecology, Trabzon, Türkiye, 2 - 04 Eylül 1998, ss.328-332
- XLIX. **A preliminary study on the epidemiology of seafood poisoning in Turkey**
KÖSE S., KARAÇAM H., KOBYA BULUT H.
First International Symposium on Fisheries and Ecology, Trabzon, Türkiye, 2 - 04 Eylül 1998, ss.304-312
- L. **The Possibility of Surimi Production from Horse Mackerel (Trachurus mediterraneus) and Its Quality Changes During Frozen Storage at -20°C for 5 Months**
KÖSE S., UZUNCAN Y., BORAN M.
First International Symposium on Fisheries and Ecology, Trabzon, Türkiye, 2 - 04 Eylül 1998
- L. **Temporal and Spatial Distribution of Anionic Surfactant and Phenol on the Eastern Black Sea Coast**
BORAN M., KARAÇAM H., KÖSE S.
First International Symposium on Fisheries and Ecology, Trabzon, Türkiye, 2 - 04 Eylül 1998
- LI. **Trabzon bölgesinde yaygın olarak avlanan bazı balık türlerinin buzdolabı koşullarında depolama sonucu meydana gelen kimyasal ve duyuşal değişimler üzerine değişimler**
KÖSE S., Ay S., Kutlu S.
Doğu Anadolu Bölgesi III. Su Ürünleri Sempozyumu, Erzurum, Türkiye, 10 - 12 Haziran 1998, ss.383-394
- LII. **Trabzon Sahillerindeki Midyelerde (Mytilus galloprovincialis) Bakteriyal Kontaminasyon**
KARAÇAM H., BORAN M., KÖSE S.
Akdeniz Balıkçılık Kongresi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Nisan 1997
- LIII. **Su Ürünlerinden Kaynaklanan Histamin Zehirlenmesi ve Önemi**
KÖSE S.
II. D. Anadolu Su Ürünleri Sempozyumu,, Erzurum, Türkiye, 14 - 17 Haziran 1995, ss.503-514
- LIV. **Investigation into presence of Salmonella and comparison of four analytical methods used for Salmonella detection in terms of simplicity, reliability, cost and analytical time in fish meal production**
KÖSE S., Quantick P.
Kükem Dergisi, Kükem Kongresi, Ankara, Türkiye, 01 Eylül 1993 - 03 Eylül 1992, cilt.16, sa.2, ss.1

- LV. Analysis of Fish Meal for Histamine and Related Biogenic Amines, Possibly Associated with Histamine Poisoning or Gizzard Erosion in Poultry**
KÖSE S., Knowles M., Miskin D., Quantick P.
3rd World Congress Foodborne Infections and Intoxications, Berlin, Almanya, 16 - 19 Haziran 1992, cilt.2, ss.1357-1360

Diğer Yayınlar

- I. **Su Ürünleri Gıda Güvenliği Hala Sağlanmadı**
KÖSE S.
Diğer, ss.4, 2018
- II. **Balık unu-yağı fabrikalarının sürdürülebilir balıkçılık üzerine etkisi.**
KÖSE S.
Diğer, ss.25, 2013
- III. **Omega 3 yağ asitlerinin kanser hastalarına yararlı etkileri.**
KÖSE S.
Sunum, ss.2, 2004
- IV. **Su Ürünlerinde Kalite ve Kalitenin Pazara Etkisi. Türkiye’de Su Ürünlerinin Pazarlama Durumu ve Geleceğe Yönelik Projeksiyonlar**
KÖSE S.
Diğer, ss.2, 2002
- V. **Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri İşleme, Değerlendirme ve Pazarlama Sorunları**
KÖSE S.
Sunum, ss.2, 1997

Bilirkişi Raporları

- I. **Bilirkişi raporu**
KÖSE S.
T.C. Sürmene Asliye Ceza Mahkemesi, ss.5, Trabzon, 2017

Desteklenen Projeler

TUFAN B., KÖSE S., TÜBİTAK Projesi, Balık Çorbasının Raf Ömrünü İyileştirmede Doğal Antioksidan ve Antimikrobiyal Bileşiklerin Kullanılmasının Etkilerinin Araştırılması, 2014 - 2017
KÖSE S., TÜBİTAK Projesi, Geleneksel Balık Ürünlerinde Biyojenik Amin ve Nitrosaminlerin Kontrol ve İzleme Sistemleri (Systems of control and traceability of biogenetic amines and nitrosamines in traditional fish products), 2008 - 2011
KÖSE S., TÜBİTAK Projesi, Amino Asitlerin, Karal Amino Asitlerin ve Biyojenik Aminlerin Yüksek Başarılı Kapiler Elektroforetik Ayrımları ve Gıda Ürünlerinin Kalite, Hile ve Genetik Modifikasyon Analizine Uygulanması, 2009 - 2010
BORAN M., KÖSE S., AB Çerçeve Programları Destekli Proje, Traditional United Europe Food (TRUEFOOD), 2006 - 2010

Patent

Köse S., Endüstriyel Balık Çorbası, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, Buluşun Tescil No: TR2016/04771B , Standart Tescil, 2018

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

FisheriesSciences.com, Editör, 2010 - Devam Ediyor

Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Editör, 2001 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Institute of Food Research (IFT), Üye, 2015 - Devam Ediyor

AOAC Research Institute, USA, Üye, 2007 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014

Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2014

International Food Research Journal, AHCI Kapsamındaki Dergi, Ekim 2014

Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Eylül 2014

Food Control, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Temmuz 2014

Journal of Aquatic Food Products Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2014

Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2014

Food Bioscience, AHCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2014

Food Science and Technology International, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014

International Journal of Food Science and Technology, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2014

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2013

Journal of Food Composition and Analysis, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2013

Journal of Food Safety, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2013

Food Science and Technology International, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2013

Kasım 2013

Metrikler

Yayın: 129

Atıf (WoS): 655

Atıf (Scopus): 714

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 15

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

MACODESU 2015, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2015

World Seafood Congress, Katılımcı, Birleşik Krallık, 2015

Marka Şehir Trabzon, Katılımcı, Trabzon, Türkiye, 2015

Akademi Dışı Deneyim

SIGNATURE SEAFOODS, Seattle, Amerika
SETBİR