

Doç.Dr. Ahmet AKKÖSE

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 442 231 2522](tel:+904422312522)

E-posta: akkose@atauni.edu.tr

Diğer E-posta: akmetak@hotmail.com

Web: <https://Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü>

Posta Adresi: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2012

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2007

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2000 - 2004

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Kalite Yönetimi, Deney Laboratuvarları İçin Metot Geçerli Kılma/Doğrulama ve Ölçüm Belirsizliği Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Kalite Yönetimi, TS EN ISO 19011:2018 İç Tetkik Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Kalite Yönetimi, TS ISO 31000:2018 Deney Laboratuvarları İçin Risk Analizi Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Kalite Yönetimi, TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Gereklilikler Standardı Eğitimi, RAN Kalite, 2021

Yaptığı Tezler

Doktora, Pastırmada Kurutma Karakteristikleri ile Difüzyon katsayılarının Belirlenmesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012

Yüksek Lisans, Sığır etinin camsılığa geçiş sıcaklığı ile bu sıcaklığın üzerinde ve altında depolanan etlerde oluşan bazı biyokimyasal değişimler üzerine çeşitli kriyoprotektif biyopolimerlerin etkisinin tespiti, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2007

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Dr.Öğr.Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - 2019
Araştırma Görevlisi Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2013
Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2005 - 2012

Akademik İdari Deneyim

Bölüm Kalite Komisyonu Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2021 - Devam Ediyor
Farabi Programı Bölüm Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Mevlana Değişim Programı Bölüm Koordinatörü, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2019 - 2021

Verdiği Dersler

Isı ve Kütle Transferi, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda Teknolojisinde Isıl Olmayan Prosesler, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Proses Tasarımı, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Enerji ve Kütle Denkliği, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Su Ürünleri İşleme Teknolojisi, Lisans, 2021 - 2022
Gıdalarda Faz Değişimleri, Doktora, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıda Teknolojisinde Isıl Prosesler, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021, 2021 - 2022
Gıdalarda Termal Analiz, Doktora, 2020 - 2021
Enerji ve Kütle Denkliği, Lisans, 2020 - 2021
Mezuniyet Çalışması, Lisans, 2020 - 2021
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri II, Lisans, 2019 - 2020
Isı ve Kütle Transferi, Lisans, 2019 - 2020
Gıda İşleme ve Analiz teknikleri I, Lisans, 2019 - 2020, 2020 - 2021
Proses Tasarımı, Lisans, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

Akköse A., Piliç salam üretiminde yemeklik argan yağı kullanımının fizikokimyasal ve duyuşal özelliklere etkisi, Yüksek Lisans, F.MOUTA(Öğrenci), 2022
Akköse A., Isıl İşlem Görmüş Sucuğun Bazı Fizikokimyasal ve Tekstürel Özellikleri, Yüksek Lisans, S.Saraç(Öğrenci), 2019
Akköse A., Tavuk köftesi üretiminde farklı klorür tuzları kullanımının fizikokimyasal ve duyuşal özelliklere etkileri, Yüksek Lisans, M.KAYA(Öğrenci), 2019
Akköse A., FARKLI Klorür Tuzlarının Lakerdanın Fizikokimyasal Özelliklerine Etkileri, Yüksek Lisans, A.ALI(Öğrenci), 2019
Akköse A., Yağı azaltılmış tavuk köftesinde kinoa unu ve κ-karragenan kullanımının kalite özelliklerine etkileri, Yüksek Lisans, D.İNCE(Öğrenci), 2019
Akköse A., Pastırma üretiminde fizikokimyasal ve tekstürel değişimlerin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.Kırkyol(Öğrenci), 2018
Akköse A., Yağı azaltılmış tavuk köftelerinde chia unu ve κ-karragenan kullanımının fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal

özelliklere etkileri, Yüksek Lisans, A.MURAT(Öğrenci), 2018

Akköse A., Ayçiçek yağı kullanımının, hindi salaminin yağ asidi kompozisyonu ile fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özelliklerine etkisi, Yüksek Lisans, C.ÇELİK(Öğrenci), 2017

Akköse A., Kuyruk yağı kullanımının ısış işlem görmüş sucuğun bazı fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, P.ANLAR(Öğrenci), 2017

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Atatürk Üniversitesi, Şubat, 2022

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Yalova Üniversitesi, Şubat, 2022

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliđi, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliđi, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021

Akademik Kadroya Atama, Akademik Kadroya Atama, Kırklareli Üniversitesi, Haziran, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliđi, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliđi, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2021

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Şubat, 2021

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliđi, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliđi, Atatürk Üniversitesi, Ocak, 2021

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Kasım, 2020

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlik Sınavı, Atatürk Üniversitesi, Haziran, 2020

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of textural and physicochemical changes during the manufacturing process of pastirma, a dry-cured meat product**
Kirkyol M., AKKÖSE A.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Yogurt ice cream sweetened with sucrose, stevia and honey: Some quality and thermal properties**
Arslaner A., Salık M. A. , Özdemir S., Akköse A.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.37, sa.6, ss.446-455, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Characteristics of Pastirma Types Produced from Water Buffalo Meat**
Akköse A., Kaban G., Karaođlu M. M. , Kaya M.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, cilt.24, sa.2, ss.179-185, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Volatile profile and fatty acid composition of kavurma (A cooked uncured meat product) produced with animal fat combinations**
Ogras Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
International Journal of Food Properties, cilt.21, sa.1, ss.364-373, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Volatile compounds and some physico-chemical properties of pastirma produced with different nitrate levels**
AKKÖSE A., ÜNAL N., Yalinkiliç B., KABAN G., KAYA M.
Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, cilt.30, sa.8, ss.1168-1174, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Effect of freezing/thawing process on salting kinetics and thermal properties of beef**
AKKÖSE A.
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.15, sa.3, ss.418-424, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Determination of Salt Diffusion Coefficient in Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss)**
AKKÖSE A., Aktas N.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.25, sa.3, ss.344-349, 2016 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Curing and diffusion coefficient study in pastirma, a Turkish traditional meat product**
AKKÖSE A., Aktas N.

- MEAT SCIENCE, cilt.96, sa.1, ss.311-314, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **GLASS TRANSITION OF RAINBOW TROUT AND EFFECT OF CRYOPROTECTANTS ON SOME CHANGES**
Aktas N., AKKÖSE A.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.34, sa.3, ss.609-622, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Glass Transition of Rainbow Trout and Its Oxidation Stability During Storage**
AKTAS N., AKKÖSE A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.4, ss.800-809, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **DETERMINATION OF GLASS TRANSITION TEMPERATURE OF RAINBOW TROUT (ONCORHYNCHUS MYKISS) AND EFFECTS OF VARIOUS CRYOPROTECTIVE BIOPOLYMER BLENDS ON SOME CHEMICAL CHANGES**
Akkoese A., AKTAS N.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.33, sa.5, ss.665-675, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **Determination of glass transition temperature of beef and effects of various cryoprotective agents on some chemical changes**
Akkoese A., Aktas N.
MEAT SCIENCE, cilt.80, sa.3, ss.875-878, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Tavuk Göğüs Etinin Camsı Değişim Sıcaklığı Üzerine Bazı Biyopolimerlerin Etkisi**
AKKÖSE A.
Akademik Gıda, cilt.16, ss.120-126, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Salt Diffusion in Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss)**
AKKÖSE A., AKTAŞ N.
Akademik Gıda, cilt.10, ss.12-16, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **THERMAL PROPERTIES OF OLEOGELS MADE WITH HAZELNUT OIL AND CARNAUBA WAX**
Kırkyol M., Akköse A.
8th International Istanbul Scientific Research Congress, İstanbul, Türkiye, 12 - 13 Mart 2022, ss.431-437
- II. **KİNOA UNU VE K-KARRAGENAN KULLANIMININ YAĞI AZALTIK MIS TAVUK KÖFTESİNİN TEKSTÜREL ÖZELLİKLERİNE ETKİLERİ**
Akköse A., İnce D.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.342
- III. **TAVUK KÖFTESİ ÜRETİMİNDE FARKLI KLORÜR TUZLARI KULLANIMIN TEKSTÜREL ÖZELLİKLERE ETKİLERİ**
Akköse A., Kaya M.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.345
- IV. **Effect of Sucrose and Sorbitol on Glass Transition Temperature of Turkey Meat**
AKKÖSE A.
3rd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.502-506
- V. **The Quality and Thermal Properties of Plain and Cocoa Yogurt Ice-Cream Samples Produced with Stevia and Honey**
ARSLANER A., ÖZDEMİR S., AKKÖSE A., SALIK M. A.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018
- VI. **Effect of Using Sheep Tail Fat on some Physicochemical and Sensory Properties of Heat Treated**

Sucuk

AKKÖSE A., ANLAR P., KABAN G.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.759

- VII. **The Effect of Sheep Tail Fat on Textural Properties of Heat Treated Sucuk**
AKKÖSE A., ANLAR P.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.761
- VIII. **Textural Characteristics of Heat Treated Sucuk Produced by Using Different Salt Mixtures**
FETTAHOGLU K., YILMAZ Z. F. , AKKÖSE A., KABAN G.
International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.711
- IX. **Textural Properties of Bologna Type Turkey Meat Sausages Produced with Different Levels of Sunflower Oil**
AKKÖSE A., ÇELİK C.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018, ss.202
- X. **Glass Transition Temperature of Goose Meat. A DSC Study**
AKKÖSE A.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- XI. **Volatile Compounds and Some Physico-Chemical Properties of Bologna-Type Beef Sausage Produced With Sunflower Oil**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KAYA M., KABAN G.
47th International Scientific Conference on FoodEngineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, Malezya, 21 - 22 Aralık 2017
- XII. **Effects of Using Hazelnut Oil on Some Physico-Chemical Properties and Volatile Compounds of Bologna-Type Beef Sausage**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
47th International Scientific Conference on FoodEngineering and Biotechnology, Kuala-Lumpur, Malezya, 21 - 22 Aralık 2017
- XIII. **Hindi Eti ve Ayçiçek Yağı Kullanılarak Üretilen Salamların Bazı Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
AKKÖSE A., ÇELİK C.
4th International Poultry Meat Congress, Antalya, Türkiye, 26 - 30 Nisan 2017
- XIV. **Effect of Nitrite on Shelf Life and Safety of Emulsified Meat Products**
KAYA M., AKKÖSE A., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016, ss.182
- XV. **Use of Hot-Boned Meat in Emulsified Meat Products**
AKKÖSE A., Hazar F. Y. , KAYA M., KABAN G.
International Congress on Food of Animal Origin, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 10 - 13 Kasım 2016, ss.184
- XVI. **Effects of using sunflower oil on textural properties of Bologna type sausage**
AKKÖSE A., ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XVII. **The effects of using different levels hazelnut oil on instrumental texture properties of Bologna type sausage**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A., KABAN G., KAYA M.
2nd Congress on Food Structure & Design, 26 - 28 Ekim 2016
- XVIII. **Effects of Partial Replacement of Sodium Chloride with KCl, MgCl₂, and CaCl₂ on Lipolysis and Lipid Oxidation in Sliced and Modified Atmosphere Packaged Pastırma**
Kaya M., Aksu M. İ. , Kaban G., Akköse A., Yalınkılıç B.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.169
- XIX. **Determination of Melting and Freezing Characteristics of Olive Oils from Different Olive Cultivars**
ŞİŞİK OĞRAŞ Ş., AKKÖSE A.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04

Ekim 2015, ss.513

- XX. **Glass Transition Temperature of Pastırma, a DSC study**
AKKÖSE A.
The 3rd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.160
- XXI. **Et ve Et Ürünlerinde Radyofrekans Isıtma Uygulamaları**
AKKÖSE A., Özhamamcı İ.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.170
- XXII. **Tavuk Göğüs Kasında Tuzlamaya Bağlı Nem Difüzyon Katsayısının Belirlenmesi**
AKKÖSE A.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.169
- XXIII. **Sığır M. Longissimus dorsi Kasında Tuz Difüzyon Katsayısının Belirlenmesi**
AKKÖSE A., AKTAŞ N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.158
- XXIV. **Kürleme Esnasında Pastırmalık Etlerde Meydana gelen Oksidasyonun Belirlenmesi**
AKKÖSE A., AKTAŞ N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.159
- XXV. **Gökkuşığı Alabalığında Tuz Difüzyonu Üzerine Sıcaklığın etkisi**
AKKÖSE A., AKTAŞ N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.160
- XXVI. **Gökkuşığı Alabalığında Tuzlamaya Bağlı Nem Difüzyon Katsayısının Tespit Edilmesi**
AKKÖSE A., AKTAŞ N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.161
- XXVII. **Diffusion Kinetics of Sodium Chloride in Rainbow Trout**
AKKÖSE A., AKTAŞ N.
4th International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.73
- XXVIII. **Determination of Changes in Connective Tissue Treated with Various Cryoprotective Biopolymers. A Differential Scanning Calorimetry (DSC) Study**
AKTAŞ N., Kadirbeyoğlu Y., AKKÖSE A.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.424
- XXIX. **Gıdalarda Camsı Değişim Sıcaklığı ve Önemi**
Aktaş N., AKKÖSE A.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.173-177
- XXX. **Antioksidant ve/veya Antimikrobiyal Madde İçeren Yenilebilir Filmlerin Et Ürünlerinde Kullanımı**
AKTAŞ N., AKKÖSE A.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.167-171
- XXXI. **Gıdalarda Faz Değişimleri Ve Oluşturduğu Etkiler**
AKKÖSE A., Aktaş N.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2008, ss.1127-1130
- XXXII. **A Research on Some Biochemical Changes Occurred in the Meat Samples Stored at Above and Under Glass Transition Temperature**
AKTAŞ N., AKKÖSE A.
2nd International Congress on Food and Nutrition, İstanbul, Türkiye, 24 - 27 Ekim 2007, ss.67

Desteklenen Projeler

AKKÖSE A., KIRKYOL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yağ Oranı ve Pişirme Yönteminin Isıl İşlem Görmüş Sucukta Polisiklik Aromatik Hidrokarbon Oluşumuna Etkileri, 2021 - Devam Ediyor

AKKÖSE A., KIRKYOL M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARRAGENAN, KSANTAN GAM VE KETEN TOHUMU GAMI İLAVE EDİLEREK HAZIRLANAN TAVUK ETİ NUGGETLARININ BAZI FİZİKSEL, KİMYASAL VE TEKSTÜREL

ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2021

AKKÖSE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, HİNDİ VE KAZ ETİNDE CAMSI GEÇİŞ SICAKLIKLARININ BELİRLENMESİ VE BAZI KRİYOPROTEKTİF AJANLARIN BU SICAKLIK DEĞERLERİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN TESPİTİ, 2015 - 2020

Kaban G., Kaya M., Akköse A., TÜBİTAK Projesi, Isıl İşlem Görmüş Sucuk Üretiminde Isıl İşlem Koşullarının Optimizasyonu, 2017 - 2019

AKKÖSE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TEKRARLANAN DONDURMA/ÇÖZÜNDÜRME İŞLEMİNİN VE BAZI KRİPROTEKTİF AJANLARIN TAVUK GÖĞÜS ETİ KALİTESİ VE PROTEİN STABİLİZASYONU ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2015 - 2016

AKKÖSE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAVUK ETİNİN CAMSI DEĞİŞİM SICAKLIĞI ÜZERİNE BAZI BİYOPOLİMERLERİN ETKİSİNİN BELİRLENMESİ, 2014 - 2016

AKKÖSE A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, TAZE VEYA DONDURULARAK ÇÖZÜNDÜRÜLMÜŞ PASTIRMALIK ETLERDE KÜRLEME SONUNDA TUZ DİFÜZYON KATSAYILARININ VE MİYOFİBRİLER PROTEİNLERİN TERMAL ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMLERİN BELİRLENMESİ, 2013 - 2014

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

International Journal of Nutrition and Food Sciences, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

SCIREA Journal of Biology, Editörler Kurulu Üyesi, 2021 - Devam Ediyor

Journal of Fisheries Science, Editörler Kurulu Üyesi, 2019 - Devam Ediyor

Food & Nutrition Journal, Editörler Kurulu Üyesi, 2017 - Devam Ediyor

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Gıda Mühendisleri Odası, Üye, 2004 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2022

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Aralık 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2021

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2021

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kastamonu Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2021

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Mayıs 2021

PROGRESS IN NUTRITION, SCI Kapsamındaki Dergi, Nisan 2021

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2021

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2021

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, SCI Kapsamındaki Dergi, Kasım 2020

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Ordu Üniversitesi, Türkiye, Eylül 2020

TÜRK TARIM - GIDA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Ağustos 2020

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kastamonu Üniversitesi, Türkiye, Haziran 2020

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Mart 2020

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, SCI Kapsamındaki Dergi, Şubat 2020

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Akköse A., UZUNDUMLU A. S. , Türkiye 14. Gıda Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ekim 2022

Akköse A., 4th International Conference on Food, Agriculture, and Animal Sciences, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Haziran 2022

Koçyiğit R., Akköse A., Sarıkaya M., 8. ULUSLARARASI MARDİN ARTUKLU BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Haziran 2022

Akköse A., 2. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar ve Yenilikçi Çalışmalar Sempozyumu, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Mart 2022

Akköse A., KOÇYİĞİT R., UZUNDUMLU A. S. , Uluslararası Bilimsel Gelişmeler Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Aralık 2021

Akköse A., 3rd International Conference on Food, Agriculture, and Animal Sciences, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Türkiye, Ekim 2021

Akköse A., Türkiye 13. Gıda Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Çanakkale, Türkiye, Ekim 2020

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Oturum Başkanı, Çanakkale, Türkiye, 2020

International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2018

International Congress on Engineering and Life Science, Katılımcı, Kastamonu, Türkiye, 2018

4th International Poultry Meat Congress, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2017

47th International Scientific Conference on Food Engineering and Biotechnology, Katılımcı, Malezya, 2017

2nd Congress on Food Structure & Design, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2016

International Congress on Food of Animal Origin, Katılımcı, Kıbrıs (Kktc), 2016

The 3rd International Symposium on 'Traditional Foods from Adriatic to Caucasus', Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Katılımcı, Nevşehir, Türkiye, 2015

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Katılımcı, Hatay, Türkiye, 2012

4th International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2011

6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2009

Türkiye 10. Gıda Kongresi, Katılımcı, Erzurum, Türkiye, 2008

2nd International Congress on Food and Nutrition, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2007

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):85

h-indeksi (WOS):5