

Prof. NURCAN KOCA

Personal Information

Office Phone: [+90 311 302 9](tel:+903113029)

Fax Phone: [+90 232 342 7592](tel:+902323427592)

Email: nurcan.koca@ege.edu.tr

Other Email: nurcankoca1970@gmail.com

Web: <http://akademik.ege.edu.tr/?q=tr/bilgiler&id=2304>

Address: Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 35100 Bornova, İzmir

Education Information

Post Doctorate, Ohio State University, Food, Agricultural and Environmental Sciences, Food Science and Technology, United States Of America 2004 - 2006

Doctorate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1996 - 2002

Post Graduate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1993 - 1996

Under Graduate, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1988 - 1993

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, Bazı yağ ikame maddelerinin yağı azaltılmış taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkileri, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002

Post Graduate, Çeşitli starter kültür kombinasyonlarının İzmir teneke tulum peynirinin nitelikleri üzerine etkileri, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1996

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Professor, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - Continues

Associate Professor, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2020

Assistant Professor, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2012

Research Assistant, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1994 - 2007

Other, Ohio State University, Agricultural Faculty, Food Science And Technology, Food Science And Technology, 2004 - 2006

Professional Experience

Deputy Head of Department, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Continues
Head of Department, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Continues
Deputy Head of Department, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2009

Courses

Peynir Teknolojisi, Under Graduate, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme , Post Graduate, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
Peynir Kusurları ve Önleme Yolları, Post Graduate, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
Süt Teknolojisi, Under Graduate, 2007 - 2008, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi , Post Graduate, 2008 - 2009, 2009 - 2010, 2010 - 2011, 2011 - 2012, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik, Post Graduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019
İçme Sütü Teknolojisi, Associate Degree, 2008 - 2009

Advising Theses

Koca N., Beyaz peynir tozu üretiminde kullanılan farklı maltodekstrin oranlarının peynir emülsiyonu ve peynir tozunun kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, Post Graduate, A.TÜRK(Student), 2019
Koca N., Kesikli sistemde UV ışık uygulamasının yoğurdun küf sayısı ve kalitesi üzerine etkisi, Post Graduate, T.ECEM(Student), 2018
Koca N., Az yağlı beyaz peynir tozu üretimi: Yağı azaltmanın ve mikropartiküle protein kullanımının emülsiyon karakteristikleri ile peynir tozu kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi ve model gıdalarda denenmesi, Doctorate, M.URGU(Student), 2018
Koca N., Peyniraltı suyu ve maltodekstrin ilave edilerek püskürtmeli kurutma ile üretilen beyaz peynir tozunun lezzet bileşenlerinin GC-MS ve tanımlayıcı duyu analizi teknikleriyle belirlenmesi, Post Graduate, B.HUNUTLU(Student), 2016
Koca N., Püskürtmeli kurutucuda beyaz peynir tozu üretim optimizasyonu ve peynir suyu ile maltodekstrin kullanımının ürün kalitesi ve depolama stabilitesi üzerine etkisi, Doctorate, Z.ERBAY(Student), 2013
Koca N., Farklı ambalaj materyallerinin depolama süresince beyaz peynir tozunun kalite karakteristikleri üzerine etkisi, Post Graduate, C.ŞAHİN(Student), 2013
Koca N., Toprakta ve buzdolabında olgunlaştırılan Sivas küp peynirinin niteliklerinin kıyaslanması, Post Graduate, D.BULUT(Student), 2011
Koca N., Sıvı tütsü kullanımının taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkisi, Post Graduate, S.MUSULLUGİL(Student), 2011

Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Ege Üniversitesi, June, 2019
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Ege Üniversitesi, June, 2019
PhD Thesis Monitoring Committee Member, PhD Thesis Monitoring Committee Member, Ege Üniversitesi, May, 2019
Award, Tarım Gençlerle Buluşuyor, İzmir Ticaret Borsası, January, 2019
Doctorate, Urgu, M. Az yağlı beyaz peynir tozu üretimi: Yağı azaltmanın ve mikropartiküle protein kullanımının emülsiyon karakteristikleri ile peynir tozu kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi ve model gıdalarda denenmesi, Ege Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü, August, 2018
Competition, Tire yemek festivali, Tire Belediyesi, July, 2018
Doctorate, Uyarcan, M. Yüksek basınç ve biberiye ekstraktı uygulamasının taze kırmızı et kalitesine etkisi, Manisa Celal bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , March, 2018
Post Graduate, Karabıykoğlu, M. Keten tohumu yağı ile hazırlanan tek katlı ve çok katlı emülsiyonların et sistemlerinde emülsiyon karakteristikleri ve oksidatif davranışları üzerine etkileri, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2017
Competition, Keçi kırkım şenliği, Karaburun Belediyesi, January, 2017
Post Graduate, Altıparmak E. Ultrases, ozon ve kızılötesi yöntemlerinin birlikte kullanılmasının baharat mikroflorası üzerine etkinliğinin belirlenmesi, Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2016
Post Graduate, Hunutlu Ayas, B. Peyniraltı suyu ve maltodekstrin ilave edilerek püskürtmeli kurutma ile üretilen beyaz peynir tozunun lezzet bileşenlerinin GC-MS ve tanımlayıcı duyu analizi teknikleriyle belirlenmesi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, January, 2016
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, 18 mart Üniversitesi, January, 2016
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, Ege Üniversitesi, January, 2016
Post Graduate, Kadağan, S. Sütlaç, keşkül ve kazandibi üretiminde hidrokolloid kullanımı , Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2015
Doctorate, Özer, E. Mihaliç peyniri üretiminde farklı starter kültür kombinasyonları kullanımı, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, February, 2015
Post Graduate, Açu, M. Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş dondurma üretimi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2014
Doctorate, Gelaw, K.T. Novel uses of Attenuated Total Reflectance Infrared Microspectroscopy combined with Multivariate Analysis in food processing, Rovira/Virgini Üniversitesi, September, 2013
Post Graduate, Uzun, P. Doğal besi yeri uygulamasının sığır Longissimus dorsi, Semitendinosus ve Glutea beceps kaslarında yağ asidi bileşimi ve bazı kalite parametreleri üzerine etkilerinin araştırılması, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2013
Doctorate, Erbay, Z. Püskürtmeli kurutucuda beyaz peynir tozu üretim optimizasyonu ve peynir suyu ile maltodekstrin kullanımının ürün kalitesi ve depolama stabilitesi üzerine etkisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2013
Post Graduate, Ceylan, C. Farklı ambalaj materyallerinin depolama süresince beyaz peynir tozunun kalite karakteristikleri üzerine etkisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2013
Post Graduate, Yıldırım, N. Laktozu indirgenmiş yoğurt üretimi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2011
Post Graduate, Bulut Ergin, D. Toprakta ve buzdolabında olgunlaştırılan Sivas Küp peynirinin niteliklerinin kıyaslanması, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2011
Doctorate, Ürküt, Z. Listeria monocytogenes tayinine yönelik DNA hibridasyonuna dayalı elektrokimyasal genosensör tasarımı ve optimizasyonu, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2011
Post Graduate, Musullugil, S. Sıvı tütsü kullanımının taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, September, 2011
Doctoral Examination, Doktora Yeterlilik, Ege Üniversitesi, November, 2010

Designed Lessons

Koca N., Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik, Post Graduate, 2017 - 2018
Koca N., Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme, Post Graduate, 2010 - 2011
Koca N., Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi, Post Graduate, 2008 - 2009

Taught Courses And Trainings

Koca N., BEST İzmir Yaz Kursu, 2017 - 2017
Koca N., Laboratuvarda Güvenli Çalışma İlkeleri ve Atık Yönetimi, 2007 - 2019

Program Developments

Koca N., Masters With Thesis, Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemleri Çok Disiplinli Yüksek Lisans Programı, 2016 - Continues

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- I. **Drying kinetics behavior of turkey breast meat in different drying methods**
Elmas F., Bodruk A., Koprualan O., Arikaya S., KOCA N., SERDAROĞLU F. M. , Kaymak-Ertekin F., Koc M.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, 2020 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Effects of using whey and maltodextrin in white cheese powder production on free fatty acid content, nonenzymatic browning and oxidation degree during storage**
Erbay Z., Koca N.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.96, pp.1-9, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Milk Fat Substitution by Microparticulated Protein in Reduced-fat Cheese Emulsion: The Effects on Stability, Microstructure, Rheological and Sensory Properties**
Urgu M., Turk A., Unluturk S., Kaymak-Ertekin F., KOCA N.
FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.39, pp.23-34, 2019 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Effects of Fat Reduction on the Stability, Microstructure, Rheological and Color Characteristics of White-Brined Cheese Emulsion with Different Emulsifying Salt Amounts**
Urgu M., ÜNLÜTÜRK S., KOCA N.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, vol.38, no.5, pp.866-877, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- V. **The physical, microstructural, chemical and sensorial properties of spray dried full-fat white cheese powders stored in different multilayer packages**
Sahin C. C. , ERBAY Z., KOCA N.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.229, pp.57-64, 2018 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Effects of whey or maltodextrin addition during production on physical quality of white cheese powder during storage**
ERBAY Z., KOCA N.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.98, pp.8391-8404, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Effects of spray-drying conditions on the chemical, physical, and sensory properties of cheese powder**
KOCA N., ERBAY Z., Kaymak-Ertekin F.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.98, pp.2934-2943, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Optimization of spray drying process in cheese powder production**
ERBAY Z., KOCA N., Kaymak-Ertekin F., UCUNCU M.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, vol.93, pp.156-165, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- IX. **Energy and exergy analyses of spray drying of a fruit puree (cornelian cherry puree)**
SAYGI G., ERBAY Z., KOCA N., PAZIR F.
INTERNATIONAL JOURNAL OF EXERGY, vol.16, pp.315-336, 2015 (Journal Indexed in SCI)
- X. **Exergoeconomic performance assessment of a pilot-scale spray dryer using the specific exergy costing method**
ERBAY Z., KOCA N.
BIOSYSTEMS ENGINEERING, vol.122, pp.127-138, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- XI. **Kinetics of Total Phenolic Content and Total Color Difference During Liquid Smoking of Kashar Cheese**
ERBAY Z., KOCA N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, vol.16, pp.852-866, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- XII. **Energetic, Exergetic, and Exergoeconomic Analyses of Spray-Drying Process during White Cheese**

Powder Production

ERBAY Z., KOCA N.

DRYING TECHNOLOGY, vol.30, pp.435-444, 2012 (Journal Indexed in SCI)

- XIII. **Effects of the parameters of using liquid smoke on chemical, physical and sensory properties of fresh Kashar cheese**
MUSULLUGİL S., KOCA N.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.67, pp.258-261, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XIV. **Investigating the effects of operating conditions on the exergetic performance of a pilot-scale spray-drying system**
ERBAY Z., KOCA N.
INTERNATIONAL JOURNAL OF EXERGY, vol.11, pp.302-321, 2012 (Journal Indexed in SCI)
- XV. **High-Pressure Effects on the Microstructure, Texture, and Color of White-Brined Cheese**
KOCA N., Balasubramaniam V. M. , Harper W. J.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.76, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- XVI. **Application of temperature-controlled attenuated total reflectance-mid-infrared (ATR-MIR) spectroscopy for rapid estimation of butter adulteration**
Koca N., Kocaoglu-Vurma N. A. , Harper W. J. , Rodriguez-Saona L. E.
FOOD CHEMISTRY, vol.121, pp.778-782, 2010 (Journal Indexed in SCI)
- XVII. **Chemical, microbiological, and physical characteristics of commercial Swiss-type cheeses**
Kocaoglu-Vurma N. A. , Yurdugul S., KOCA N., Harper W. J. , Courtney P. D.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, vol.64, pp.379-383, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- XVIII. **High-pressure processing of Turkish white cheese for microbial inactivation**
Evrendilek G. A. , KOCA N., HARPER W., BALASUBRAMANIAM V.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, vol.71, pp.102-108, 2008 (Journal Indexed in SCI)
- XIX. **Application of fourier transform infrared spectroscopy for monitoring short-chain free fatty acids in swiss cheese**
Koca N., Rodriguez-Saona L. E. , Harper W. J. , Alvarez V. B.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.90, pp.3596-3603, 2007 (Journal Indexed in SCI)
- XX. **Rapid determination of swiss cheese composition by Fourier transform infrared/attenuated total reflectance spectroscopy**
RODRÍGUEZ-SAONA L., Koca N., HARPER W., ALVAREZ V.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.89, pp.1407-1412, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XXI. **The effect of high pressure processing on the salt distribution in Turkish white cheese.**
Koca N., Raghupahty R., Balasubramaniam V. M. , Harper W. J.
JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, vol.84, pp.139, 2006 (Journal Indexed in SCI)
- XXII. **Processing factors that affect the quality of pilot plant scale Swiss type cheese**
Kuo C. J. , Koca N., Ji T., Alvarez V. B. , Harper W. J.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.88, pp.270, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- XXIII. **Chemical, textural and sensory properties of fresh Turkish Kashar cheese**
KOCA N., Metin M., Alvarez V. B.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.88, pp.15, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- XXIV. **The use of fat replacers in low-fat fresh kashar cheese: composition, proteolysis and yield**
KOCA N., Metin M.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol.88, pp.234, 2005 (Journal Indexed in SCI)
- XXV. **Textural, melting and sensory properties of low-fat fresh kashar cheeses produced by using fat replacers**
Koca N., METİN M.
INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL, vol.14, pp.365-373, 2004 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Toprağa gömerek ve buzdolabı koşullarında olgunlaştırmanın Sivas küp peynirinin özellikleri üzerine etkisi**
Bulut Ergin D., KOCA N.
Gıda, vol.44, pp.248-259, 2019 (Other Refereed National Journals)
- II. **Salt distribution and salt uptake during ripening in turkish white cheese affected by high pressure processing**
KOCA N., Ramaswamy R., BALASUBRAMANIAM V., HARPER W.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, vol.6, pp.433-437, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- III. **Gıda sanayiinde ultraviyole ışığın yüzey uygulamaları**
KOCA N., Saatli T. E. , URGU ÖZTÜRK M.
Akademik Gıda, 2018 (Refereed Journals of Other Institutions)
- IV. **Isıl İşlem Görmüş İçme Sütlerinde (Pastörize, UHT ve Laktozsuz UHT Süt) Hidroksimetilfurfural İçeriğinin Belirlenmesi**
URGU M., SAATLİ T., TÜRK A., KOCA N.
Akademik Gıda, vol.15, pp.249-255, 2017 (Refereed Journals of Other Institutions)
- V. **Hellim peynirinin bileşimi ile renk ve dokusal özellikleri arasındaki ilişkiler**
ERBAY Z., KOCA N., ÜÇÜNCÜ M.
Gıda, vol.35, pp.347-353, 2010 (Other Refereed National Journals)
- VI. **İzmir piyasasında satışı sunulan pastörize sültere uygulanan ısıl işlem düzeylerinin belirlenmesi**
KOCA N., METİN M.
Akademik Gıda, vol.5, pp.24-28, 2007 (Other Refereed National Journals)
- VII. **Yağı azaltmanın taze kaşar peynirinin bileşimi, dokusal ve duysal özellikleri üzerine etkisi**
KOCA N., METİN M.
AKADEMİK GIDA, vol.2, pp.15-21, 2004 (Refereed Journals of Other Institutions)
- VIII. **İzmir'de açıkta satılan dondurmaların kaliteleri üzerine bir araştırma**
UCUNCU M., TUNCEL G., KOCA N.
Dünya- Gıda, vol.6, pp.86-90, 2001 (Other Refereed National Journals)
- IX. **Beyaz peynir (üretiminde) salamurasında NaCl ve KCl kullanımı ve peynire geçiş oranlarının belirlenmesi**
ÖZTÜRK G., KOCA N.
E.Ü. Müh. Fak. Dergisi, vol.14, pp.137-150, 1996 (National Refreed University Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Technological Approaches for Novel Applications in Dairy Proccessing**
Koca N. (Editor)
Intech, Birmingham, 2018
- II. **Ultraviolet Light Applications in Dairy Processing**
KOCA N., URGU ÖZTÜRK M., SAATLİ T. E.
in: Technological Approaches for Novel Applications in Dairy Processing, Koca N., Editor, Intechopen, London, pp.3-22, 2018
- III. **Procedings of the International Food Congress Novel Approaches in Food Industry**
TAVMAN Ş., ÖTLEŞ S., BAYSAL T., GÖKSUNGUR M. Y. , KIŞLA D., DİRİM S. N. , KOCA N.
Meta Basım, İzmir, 2011
- IV. **Az yağlı peynir teknolojisi**
Koca N.
in: Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu, A.A., Özer, B., Editor, Sidaş Medya, İzmir, pp.347-366, 2011

V. Peynir üretiminde yüksek basınç uygulamaları

KOCA N.

in: Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu A.A., Özer, B., Editor, Sidas Medya, İzmir, pp.325-346, 2011

VI. Peynir analizleri

HAYALOĞLU A. A. , TOPÇU A., KOCA N.

in: Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu, A.A., Özer, B., Editor, Sidas Medya, İzmir, pp.489-562, 2011

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Monitoring the Changes in Lipid Oxidation Levels of Butter and Kaymak (Turkish Cream) During Storage Period

Alibeşe M., Sezginer D., Özdere B., Urgu Öztürk M., Koca N.

I. International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology , Antalya, Turkey, 8 - 10 November 2019, pp.1

II. The Relation of Shape and Moisture Content of Kashar Cheese Pieces with Pre-Drying Methods for the Production of Dried Cheese

Arıkaya Ş., Köprüalan Ö., Koca N., Koç M., Ertekin F.

. ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019

III. Effects of Different Marination Processes on Drying Of Turkey Breast Meat.

Elmas F., Bodruk A., Koç M., Serdaroğlu F. M. , Koca N., Ertekin F.

. ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019

IV. Production of Texturized Round-Beef Snack Using Freeze and Microwave Pre-Drying Methods

Bodruk A., Elmas F., KOÇ M., SERDAROĞLU F. M. , KOCA N., ERTEKİN F.

ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10 - 11 October 2019

V. Effects of Microwave Drying Prior to Puff Drying on The Physical Quality Characteristics Of Dried Reduced- Fat White Cheese

Köprüalan Ö., Arıkaya Ş., Koç M., Koca N., Ertekin F.

ICAPP 2019, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019

VI. The efficacy of continuous system ultraviolet light treatment on the inhibition of molds inoculated to surfaces of yoghurt with surface cream

Gündüz G., Korkmaz A., Kışla D., Koca N., Urgu Öztürk M., Ünlütürk S.

ICAPP. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Serbia And Montenegro, 10 - 11 October 2019, pp.1

VII. Effect of ultraviolet light using continuous commercial system on quality of yoghurt with surface cream during storage period

Koca N., Ildız M., Urgu Öztürk M., Gündüz G., Kışla D., Ünlütürk S.

IDF World Dairy Submit, İstanbul, Turkey, 23 - 26 September 2019

VIII. Drying Characteristics of Reduced Fat White Cheese Dried by Different Methods.

Köprüalan Ö., Arıkaya Ş., KOÇ B., KOCA N., ERTEKİN F.

AGROFOOD, 20 - 21 June 2019

IX. The effect of potassium sorbate on the microbiological quality of block type processed cheese

Oran A., Koca N.

5th International Agriculture Conference, İstanbul, Turkey, 21 - 24 August 2019, pp.1

X. The effect of continuous system Ultraviolet light application on the quality of yoghurt with surface cream

Ildız M., Gündüz G., Urgu Öztürk M., Kışla D., Ünlütürk S., Koca N.

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

- XI. **Yeni ürün geliştirme kapsamında aşama eşiği yöntemi kullanılarak üretilen baharatlı tereyağı**
Şanlı A., Sonkaya G., Kronik J., Koca N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.1
- XII. **Yağı azaltılmış beyaz peynir tozu üretiminde mikropartiküle protein kullanımı ile emülsiyon hazırlama ve kurutmanın lezzet bileşenleri üzerine etkileri**
Urgu Öztürk M., Yüceer Y., Koca N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 April 2019, pp.83-84
- XIII. **Aşama-eşiği yöntemiyle ürün geliştirme: bademli ve likörlü dondurma**
Arıkaya Ş., İnce Coşkun A. E. , Koca N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.1
- XIV. **Peynir tozu: üretim, depolama ve kalite ilişkisi**
Koca N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Turkey, 25 - 26 April 2019, pp.1
- XV. **Yerel mi endüstriyel mi?**
Koca N.
3. Uluslararası Peynir Festivali, Slow cheese, Muğla, Turkey, 11 - 12 April 2019
- XVI. **Effects of different maltodextrin amount on the composition, rheological, morphological and color properties of white-brined cheese emulsion**
Türk A., Urgu Öztürk M., Koca N.
19th IUFOST World Food Science and Technology Congress, Mumbai, India, 23 October 2018, pp.1
- XVII. **The effect of ultraviolet light on the mold decontamination and the quality of yoghurt**
Saatli T. E. , Koca N.
19th IUFOST World Food Science and Technology Congress, Mumbai, India, 23 October 2018, pp.354
- XVIII. **Effects of microparticulated protein on stability and rheological properties of reduced-fat white-brined cheese emulsion**
Urgu Öztürk M., Türk A., Ünlütürk S., Ertekin F., Koca N.
The International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 October 2018, pp.1
- XIX. **Evaluation of Izmir Tulum cheese pieces by drying with tray dryer at different air flow rates and temperatures**
Kızılalp G., Polat İ., Urgu Öztürk M., Koca N.
21st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 September 2018, pp.1
- XX. **The effects of reducing the fat content and using of microparticulated protein on the physical, sensorial and morphological properties of spray dried cheese powder**
Urgu Öztürk M., Ertekin F., Koca N.
21st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 September 2018, pp.1
- XXI. **Stability, microstructure and rheological characteristics of low-fat and full-fat cheese emulsion with different emulsifying salt concentration for production of spray-dried cheese powder**
Urgu Öztürk M., Ünlütürk S., Koca N.
21st International Drying Symposium, Valencia, Spain, 11 September 2018, pp.1
- XXII. **Süt sektöründeki gelişmeler**
KOCA N.
Dünya Süt Günü, Gıda Mühendisleri Odası Organizasyonu, Lefkoşa, Cyprus (Kkct), 21 May 2018, pp.1
- XXIII. **Türkiye’de süt sektörü ve mevzuatlar**
KOCA N.
Dünya Süt Günü, Gıda Mühendisleri Odası Organizasyonu, Lefkoşa, Cyprus (Kkct), 21 May 2018, pp.1
- XXIV. **Süt ürünlerinin işlenmesi ve güncel tartışmalardaki yeri**
KOCA N.
Olivtech Fuar İzmir, İzmir, Turkey, 12 May 2018, pp.1
- XXV. **Aşama-Eşiği Yöntemi ile ürün geliştirme: çeşnili lor topları**
Oran A., Tulukoğlu G. B. , İldız M., KOCA N.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 May 2017, pp.1

- XXVI. **Beyaz peynir tozunda maltodekstrin varlığının fourier dönüşüm kızıl ötesi spektroskopisi (FT-IR) ile belirlenmesi**
Koca N., Türk A., Urgu Öztürk M.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Turkey, 25 - 26 May 2017
- XXVII. **Peynirle ilişkin mevzuatlar**
KOCA N.
Ödemiş Peynir Şenliği, İzmir, Turkey, 14 May 2017, pp.1
- XXVIII. **The effect of UV light on the mould inactivation and the quality of fresh kashar cheese**
Sık S., Urgu M., Koca N.
1. International Food Technology and Innovations, Munich, Germany, 10 - 12 May 2017
- XXIX. **Effect of spray-drying conditions on the amount of Hydroxymethylfurfural (HMF) content of white cheese powder**
Koca N., Urgu Öztürk M.
2nd Food Structure Design Congress, Antalya, Turkey, 26 October 2016, pp.1
- XXX. **The physical and reconstitution properties related to chemical and sensory properties of spray-dried white cheese powder packaged in different materials**
CEYLAN SAHİN C., KOCA N.
2nd Congress of Food Structure and Design, Antalya, Turkey, 26 October 2016, pp.1
- XXXI. **Isıl işlem görmüş içme sütlerinde hidroksimetilfurfural içeriğinin belirlenmesi**
Urgu Öztürk M., Saatli T. E. , Türk A., Koca N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016, pp.1
- XXXII. **Peynirde gözenek oluşumu ve etkileyen faktörler**
Koca N., Türk A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 05 October 2016, pp.1
- XXXIII. **Gıda sanayiinde Ultraviyole ışığın yüzey uygulamaları**
Koca N., Saatli T. E. , Urgu Öztürk M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXXIV. **Identification of flavor compounds of white cheese powder with GC-MS and descriptive sensory analysis**
Hunutlu B., Yüceer Y., KOCA N.
X11th International Conference on Food Physics, Debrecen, Hungary, 06 July 2016, pp.1
- XXXV. **Farklı ambalaj materyallerinde depolamanın beyaz peynir tozunun enzimatik olmayan esmerleşme ve oksidasyonu üzerine etkisi**
Ceylan Sahin C., Koca N.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 May 2015, pp.1
- XXXVI. **Püskürtmeli kurutucu ile üretilen beyaz peynir tozunun mikroyapısı üzerine kurutma koşullarının etkisi**
Koca N., Erbay Z., Ertekin F., Ucuncu M.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 May 2015, pp.202-203
- XXXVII. **Süt ürünleri ve üretimi hakkında güncel tartışmalar**
KOCA N.
Yaşar Üniversitesi Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde İzmir'in rolü ve Bilinçli Süt Tüketimi Paneli, İzmir, Turkey, 08 January 2015, pp.1
- XXXVIII. **Investigation the effects of storage on the physical properties of white cheese powder produced using whey and maltodextrin**
Erbay Z., Koca N.
International Food Congress – Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 May 2014, pp.1
- XXXIX. **Investigating chemical, physical, textural and sensory properties of Bergama tulum cheese**
KOCA N., Aydoğan B., ERBAY Z., Ergül S.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to caucasus, Struga, Macedonia, 24 October

2013, pp.1

- XL. **Süt ürünleri hakkında bilgilendirme**
KOCA N.
Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı Gümüşpala Şubesi, İzmir, Turkey, 01 January 2013, pp.1
- XLI. **Beyaz peynir tozu üretiminde peynir suyu ve maltodekstrin kullanımının üretim yöntemi ve ürün bileşimi üzerine etkisi**
ERBAY Z., KOCA N.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Turkey, 15 November 2012, pp.11
- XLII. **Maltodekstrin ve peynir suyu kullanımı ile üretilen beyaz peynir tozunun fiziksel özellikleri**
ERBAY Z., KOCA N.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 October 2012, pp.247
- XLIII. **Püskürtmeli kurutucu ile üretilen beyaz peynir tozunun fiziksel kalite özellikleri üzerine kurutma koşullarının etkisi**
KOCA N., ERBAY Z., ERTEKİN F., UCUNCU M.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 November 2011, pp.299
- XLIV. **Energy analysis approach as a component of sustainable development against global warming-climate changes and an application on spray drier system during white cheese powder production**
ERBAY Z., KOCA N.
4th International Congress on Food and Nutrition / 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety (FP7 Parallel Events), İstanbul, Turkey, 12 October 2011, pp.1
- XLV. **The changes of free fatty acids during white cheese powder production**
KOCA N., ERBAY Z., ERTEKİN F., UCUNCU M.
9th Euro Fed Lipid Congress – Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World, Rotterdam, Netherlands, 18 September 2011, pp.1
- XLVI. **Development of smoked fresh kasar cheese by using liquid smoke at different conditions**
MUSULLUGİL S., KOCA N.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry (NAFI 2011), İzmir, Turkey, 26 May 2011, pp.1
- XLVII. **The effects of drying on the colour of white cheese powder by using a pilot scale spray drier**
ERBAY Z., CEYLAN C., KOCA N., ÜÇÜNCÜ M., ERTEKİN F.
The International Food Congress "Novel Approaches in Food Industry", 26 - 29 May 2011, pp.826
- XLVIII. **Pastörize ve UHT süt teknolojisi**
KOCA N.
İçme Sütü ve Sağlık Paneli: Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Süt Teknolojisi Bölümü Organizasyonu, İzmir, Turkey, 15 December 2010, pp.1
- XLIX. **Cheese powder production**
MUSULLUGİL S., ERBAY Z., KOCA N.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03 October 2010, pp.1
- L. **The effect of high pressure processing on the lactic acid bacteria in white cheese**
KOCA N., BALASUBRAMANIAM V., HARPER W.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03 October 2010, pp.1
- LI. **The microstructure of high pressure treated Turkish white cheese**
KOCA N., BALASUBRAMANIAM V., HARPER W.
IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products, Tromsø, Norway, 08 June 2010, pp.1
- LII. **Peynir ve Brusellozis**
KOCA N.
Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı, İzmir, Turkey, 01 May 2010, pp.1
- LIII. **Yoğurt, peynir: Doğru bildiğimiz yanlışlar**
KOCA N.
8. Halk Sağlığı Kongresi, İzmir, Turkey, 25 February 2010, pp.1
- LIV. **Ege'nin ortak mirası: Kopanisti Peyniri.**
Musullugil S., Koca N., Ucuncu M.

- II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 May 2009, pp.162
- LIV. **İzmir teneke tulum peynirinin bileşimi, renk, dokusal ve duysal özellikleri**
KOCA N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 May 2009, pp.733
- LVI. **Tütsülenmiş peynir üretimi ve tütsü bileşikleri**
Bulut Ergin D., KOCA N.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 May 2009, pp.108
- LVII. **Fourier dönüşüm infrared (FTIR) spektroskopisi ve süt ürünlerinde uygulamaları**
KOCA N., Urkut Z.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 May 2009, pp.171
- LVIII. **Hellim peynirinin kimyasal bileşiminin, renk ve doku özellikleri Üzerine etkisi**
Erbay Z., Koca N., Ucuncu M.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Turkey, 21 May 2009, pp.16
- LIX. **AB sürecinde süt sanayinin durumu**
Urkut Z., KOCA N.
Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempozyumu, İzmir, Turkey, 04 March 2009, pp.1
- LX. **Süt ürünleri hakkında doğru bildiğimiz yanlışlar**
KOCA N.
Beslenmede İlk ve Daima: Süt Paneli, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Organizasyonu, İzmir, Turkey, 06 December 2007, pp.1
- LXI. **Development of a simple spectroscopic method for authentication of butter**
KOCA N., KOCAOGLUVURMA N., HARPER W., RODRÍQUEZSAONA L.
2007 IFT Annual Meeting, Chicago, United States Of America, 28 July 2007, pp.1
- LXII. **High pressure processing prevents formation of overset eyes in Swiss cheese**
KOCA N., Kocaoglu-Vunna N. A. , Balasubramaniam V. M. , Harper W. J.
Joint Annual Meeting of the American-Dairy-Science-Association/Poultry-Science-Association-Asociacion-Mexicana-de-Produccion-Animal/American-Society-of-Animal-Science, San-Antonio, Northern Mariana Islands, 08 July 2007, vol.90, pp.486
- LXIII. **The effect of high pressure processing on the salt distribution in Turkish white cheese**
KOCA N., Raghupahty R., BALASUBRAMANÍAM V., HARPER W.
2006 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Minneapolis, United States Of America, 09 July 2006, pp.139
- LXIV. **Inactivation of Listeria monocytogenes in Turkish white cheese by high pressure processing**
AKDEMİR EVRENDİLEK G., KOCA N., HARPER W., BALASUBRAMANÍAM V.
2006 IFT Annual Meeting, Orlando, United States Of America, 25 June 2006, pp.17
- LXV. **Discrimination of Swiss cheeses based on ripening and Propionibacterium strain by FTIR/ATR (fourier transform infrared/attenuated total reflectance) spectroscopy**
KOCA N., RODRÍQUEZSAONA L., COURTNEY P., Pruitt C., HARPER W.
2006 IFT Annual Meeting, Orlando, United States Of America, 25 June 2006, pp.1
- LXVI. **Chemical, textural and sensory properties of fresh Turkish Kashar cheese**
KOCA N., METİN M., ALVAREZ V.
2005 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Cincinnati, Oh, United States Of America, 24 July 2005, pp.15
- LXVII. **Processing factors that affect the quality of pilot plant scale Swiss type cheese**
KUO C., KOCA N., Ji T., ALVAREZ V., HARPER W.
2005 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Cincinnati, Oh, United States Of America, 24 July 2005, pp.270
- LXVIII. **Rapid determination of Swiss cheese composition by infrared spectroscopy**
KOCA N., RODRÍQUEZSAONA L., HARPER W., ALVAREZ V.
2005 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Cincinnati, Oh, United States Of America, 24 July 2005, pp.142
- LXIX. **The use of fat replacers in low-fat fresh Kashar cheese: Composition, proteolysis and yield**
KOCA N., METİN M.
2005 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Cincinnati, Oh, United States Of America, 24 July 2005, pp.234
- LXX. **Development of a pilot plant Swiss cheese process**

KOCA N., KUO C., Ji T., HARPER W., ALVAREZ V.

2005 IFT Annual Meeting, New Orleans, United States Of America, 15 July 2005, pp.13

- LXXI. **Relationship between instrumental texture, composition and sensory properties of Turkish White cheese**
KOCA N., METİN M.
International Dairy Symposium; Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, 24 May 2004, pp.1
- LXXII. **Yağı azaltılmış taze kaşar peynirinin tarama elektron mikroskobu bulguları**
KOCA N., Topçuoğlu N., METİN M.
The 16th Congress of Electron Microscopy with International Participation, İzmir, Turkey, 02 September 2003, pp.130
- LXXIII. **Yağ ikame maddelerinin yağı azaltılmış kaşar peynirinin bazı nitelikleri üzerine etkileri**
KOCA N., METİN M.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Turkey, 22 May 2003, pp.63-68
- LXXIV. **The use of some fat replacers in the production of set-type non-fat yoghurt**
ÖZTÜRK G., METİN M., KOCA N., Balkır P.
6th Karlsruhe Nutrition Symposium, Effect of Processing on the Nutritional Quality of Food, Karlsruhe, Germany, 21 October 2001, pp.1
- LXXV. **The use of some protein based fat replacers in the production of set-type non-fat yoghurt**
BALKIR P., ÖZTÜRK G., METİN M., KOCA N.
6th Karlsruhe Nutrition Symposium, Effects of Processing on the Nutritional Quality of Food, Karlsruhe, Germany, 21 October 2001, pp.90
- LXXVI. **Süt ürünlerinin demir ve kalsiyum ile zenginleştirilmesi ve yaşanan sorunlar**
ÖZTÜRK G., Balkır P., KOCA N.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", Tekirdağ, Turkey, 22 May 2000, pp.235-246
- LXXVII. **Protein kaynaklı bazı yağ ikame maddelerinin set-tip yağsız yoğurt üretiminde kullanımı**
ÖZTÜRK G., METİN M., KOCA N., Balkır P.
VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri", Tekirdağ, Turkey, 22 May 2000, pp.162-172
- LXXVIII. **Factors affecting texture during ripening**
KOCA N., ÖZTÜRK G.
4th International Conference on Agro and Food Physics, İstanbul, Turkey, 16 May 2000, pp.1
- LXXIX. **The effect of different starter culture combinations on quality, ripening and sensory properties of İzmir canned tulum cheese**
KOCA N., METİN M.
Improved Traditional Foods for the Next Century, Valensiya, Spain, 28 October 1999, pp.1
- LXXX. **The relation between instrumental and sensory evaluation of hardness of İzmir canned tulum cheese using different starter culture combinations**
KOCA N., METİN M.
Improved Traditional Foods for the Next Century, Valensiya, Spain, 28 October 1999, pp.1
- LXXXI. **Yağ ikame maddelerinin süt ürünlerinde kullanımı**
METİN M., KOCA N.
2000' li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Turkey, 18 October 1999, pp.85
- LXXXII. **Keçi sütünün peynire işlenerek değerlendirilmesi üzerine araştırmalar**
METİN M., ÖZTÜRK G., KOCA N.
V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri", Tekirdağ, Turkey, 21 May 1998, pp.33-42
- LXXXIII. **Çeşitli starter kültür kombinasyonlarının İzmir teneke tulum peynirinin nitelikleri üzerine etkileri**
KOCA N., METİN M.
5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu "Geleneksel Süt Ürünleri", Tekirdağ, Turkey, 21 May 1998, pp.298-314
- LXXXIV. **Yoğurt üretiminde depolama aşamasındaki başlangıç asitlik değerleri ile depolanabilme süreleri ve**

duyusal nitelikleri arasındaki ilişkiler

KOCA N., METİN M., UCUNCU M.

III. Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 02 June 1994, no.548, pp.387-396

Supported Projects

KOCA N., AKGÜL Y., GÜNDÜZ G., URGU ÖZTÜRK M., YÜCEER Y., Project Supported by Higher Education Institutions, Çeşitli süt ürünlerine sürekli sistemde Ultraviyole Işık uygulaması: Oksidasyon ile ilişkili istenmeyen lezzet oluşumunun araştırılması ve raf ömrü ile ilişkilendirilerek ürün bazında UV ışığın uygulanabilirliğinin ve antioksidan etkinliğinin ortaya koyulması, 2020 - Continues

ERTEKİN F., KOCA N., FIRAT E., Project Supported by Higher Education Institutions, Karpuz ve nar kabuklarından atıklardan farklı yöntemler klasik çözgen ultrasonik destekli mikrodalga destekli ile pektin ekstraksiyon koşullarının optimizasyonu elde edilen pektinlerin karakterizasyonu ve dondurma üretiminde emülsifiye edici madde olarak kullanılması, 2020 - Continues

KOCA N., KÜÇÜK Z., ÖZYURT E., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultraviyole Işık Uygulamasının Kaşar Peynirinin Tüketici Beğenisi Açısından Değerlendirilmesi, 2019 - 2020

Ertekin F., Koca N., Koç M., Serdaroğlu F. M., TUBITAK Project, Peynir ve Etten Patlatmalı Puf Kurutma Yöntemi ile Yüksek Protein İçerikli Atıştırılabilir Üretimi: Uygun Ön Kurutma İşlem Koşullarının Belirlenmesi, Patlatmalı Puf Kurutma İşlem Koşullarının Optimizasyonu ve Depolama Stabilitésinin İncelenmesi, 2018 - 2020

Gündüz G., Koca N., Kışla D., Urgan Öztürk M., Ünlütürk S., TUBITAK Project, Kaymak ve kaymaklı yoğurt yüzeylerine sürekli sistemde UV ışık uygulamasının işlem sonrasında ve depolama sürecinde küf sayısı ve ürün kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi, 2017 - 2020

KOCA N., TÜRK A., Project Supported by Higher Education Institutions, BEYAZ PEYNİR TOZU ÜRETİMİNDE KULLANILAN FARKLI MALTODEKSTRİN TOZUN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2020

KOCA N., ERGEN S., GÜLTEKİN R., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı süt ürünlerinde Dumas ve Kjeldahl protein tayin yöntemlerinin kıyaslanması, 2019 - 2019

Koca N., Kırıkaya B., Akkuş F., TUBITAK Project, Taze, dondurulmuş ve kurutulmuş enginar yaprağının peyniraltı suyu peynirinde (çamur peyniri) kullanımı ile yeni bir ürün geliştirilmesi ve raf ömrü üzerine etkisinin belirlenmesi, 2018 - 2019

Koca N., Ertekin F., Altınel B., Urgan Öztürk M., TUBITAK Project, Az yağlı beyaz peynir tozu üretiminde mikropartiküle protein kullanımının emülsiyon karakteristikleri ile peynir tozu kalitesi üzerine etkilerinin belirlenmesi ve model gıdalarda denenmesi, 2018 - 2019

KOCA N., SAATLİ OĞUL T. E., Project Supported by Higher Education Institutions, KESİKLİ SİSTEMDE ULTRAVİYOLE IŞIK UYGULAMASININYOĞURTTA KÜF İNAKTİVASYONU VE LİPİD OKSİDASYONU ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2018 - 2019

Koca N., Savcıgil E., Acar F., Karakaya S., TUBITAK Project, Peynir altı suyundan protein fraksiyonları ve biyoaktif peptidlerin eldesi ve fonksiyonel ürünlerde kullanımı, 2017 - 2018

Ertekin F., İçier F., Koca N., TUBITAK Project, Ege Üniversitesi Ar-Ge Strateji Belgesi (Gıda Bilimleri Ve Teknolojileri), 2016 - 2018

Koca N., Urgan Öztürk M., Türk A., Project Supported by Higher Education Institutions, Beyaz Peynir Tozunda Maltodekstrin Varlığının Fourier Transform Infrared Spektroskopisi (FT-IR) ile Belirlenmesi, 2016 - 2017

Koca N., Kızılca G., TUBITAK Project, İzmir Tulum Peynir Parçalarının Tepsili Kurutma Yöntemiyle Kurutulmuş Değerlendirilmesi, 2016 - 2017

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, KAŞAR PEYNİRİNDE UV UYGULAMASININ KÜF İNAKTİVASYONU ÜZERİNE ETKİSİ, 2014 - 2016

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, PEYNİRALTI SUYU VE MALTODEKSTRİN İLAVE EDİLEREK PÜSKÜRTMELİ KURUTMA İLE ÜRETİLEN BEYAZ PEYNİR TOZUNUN LEZZET BİLEŞENLERİNİN GC-MS VE TANIMLAYICI DUYUSAL ANALİZ TEKNİKLERİYLE BELİRLENMESİ, 2014 - 2016

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, FAKLI AMBALAJ MATERYALLERİNİN BEYAZ PEYNİR TOZUNUN DEPOLAMA SÜREİNCE KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2010 - 2014

Koca N., Project Supported by Higher Education Institutions, Beyaz peynir tozu üretiminde peynir suyu ve maltodekstrin kullanımının ürün kalitesi ve depola stabilitesi üzerine etkileri, 2012 - 2013

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, BEYAZ PEYNİR TOZU ÜRETİMİNDE PEYNİR SUYU VE MALTODEKSTRİN KULLANIMININ ÜRÜN KALİTESİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2012 - 2013

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, BEYAZ PEYNİR TOZU ÜRETİM OPTİMİZASYONU VE DEPOLAMA SÜRECİNCE KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN BELİRLENMESİ, 2010 - 2013

Koca N., Akalın A. S. , Dinkçi N., Ertekin F., TÜBİTAK Project, Beyaz peynir tozu üretim optimizasyonu ve depolama süresince kalite özelliklerindeki değişimin belirlenmesi, 2009 - 2012

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, SIVI TÜTSÜ KULLANILARAK TÜTSÜLENMİŞ TAZE KAŞAR PEYNİRİ ÜRETİMİ, 2009 - 2012

Koca N., Project Supported by Higher Education Institutions, Sıvı tütsü kullanımının taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkisi, 2009 - 2011

KOCA N., Other Supported Projects, The effect of high pressure processing on the properties of Turkish white cheese, 2005 - 2007

KOCA N., Other Supported Projects, The effect of high pressure treatment on the eye formation of Swiss cheese. Swiss Cheese Concertium, 2005 - 2006

KOCA N., Other Supported Projects, Detection of margarine adulteration in butter by FT-IR spectroscopy, 2005 - 2006

KOCA N., Other Supported Projects, Improving eye formation in Swiss cheese made in small scale using a kosher cooking procedure, 2004 - 2006

KOCA N., Other Supported Projects, Application of a rapid method (FTIR/ATR) for composition and free fatty acid analysis, and for differentiation of Swiss cheeses. Swiss Cheese Concertium, 2004 - 2005

Koca N., Metin M., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı yağ ikame maddelerinin yağı azaltılmış taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkileri Ege Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, 2001 - 2003

KOCA N., Project Supported by Other Private Institutions, İzmir piyasasında satılan süt, ayran, yoğurt ve peynirlerin bileşimi ve kalsiyum içeriğinin osteoporoz üzerine etkisi, 1998 - 2000

KOCA N., Project Supported by Higher Education Institutions, ÇEŞİTLİ STARTER KÜLTÜR KOMBİNASYONLARININ İZMİR TENEBEKE TULUM PEYNİRİNİN NİTELİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ ETKİLERİ, 1995 - 1997

Memberships / Tasks in Scientific Organizations

Fen Bilimleri Enstitüsü Sürdürülebilir Tarım-Gıda Sistemleri Programları Yüksek Lisans Programı Oluşturma Komisyonu , Member, 2015 - Continues

Yeni Zelanda CODEX Komitesi toplantısında Bakanlık Delegatesi, Member, 2010 - Continues

Süt ve Süt Ürünleri İhtisas Alt Komisyon Üyesi, Member, 2009 - Continues

Scientific Refereeing

Research Project To Be Started., gıda mühendisliği, Afyon Kocatepe University, Turkey, November 2019

Project Supported by Other Private Institutions, Canakkale Onsekiz Mart University, Turkey, April 2018

Project Supported by Other Official Institutions, Ege İhracatçıları Birliği, Turkey, June 2013

Scientific Consultations

Tübitak, Project Consultancy, Ege University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey, 2018 - 2019

Tübitak, Project Consultancy, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey, 2017 - 2018

Tübitak, Project Consultancy, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey, 2016 - 2017

Tasks In Event Organizations

Koca N., 16 Ekim Dünya Gıda Gününde Buluşalım, Social Activities, İzmir, Turkey, Ekim 2019
Koca N., Kariyer Günü 2019, Social Activities, İzmir, Turkey, Haziran 2019
Koca N., Kariyer Günü 2018, Social Activities, İzmir, Turkey, Mayıs 2018
Koca N., Mühendislik Fakültesi Kariyer Günü, Social Activities, İzmir, Turkey, Nisan 2018
Dinkçi N., Karagözlü C., Koca N., Kesenkaş H., 1. National Dairy Congress, Scientific Congress, Ankara, Turkey, Mayıs 2017
Koca N., Kariyer Günü 2017, Social Activities, İzmir, Turkey, Mayıs 2017
Koca N., Kariyer Günü 2016, Social Activities, İzmir, Turkey, Mayıs 2016
Koca N., Kariyer Günü 2015, Social Activities, İzmir, Turkey, Mayıs 2015
Koca N., Mühendislik Fakültesi Kariyer Günü 2015, Social Activities, İzmir, Turkey, Nisan 2015
Koca N., Mühendislik Fakültesi Kariyer Günü, Social Activities, İzmir, Turkey, Nisan 2014
Koca N., International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Scientific Congress, İzmir, Turkey, Mayıs 2011
Koca N., 2000'li Yıllara Doğru Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Scientific Congress, İzmir, Turkey, Ekim 1999
Koca N., Gıda Mühendisliğinin 20. Yılı Kutlamaları, Scientific Congress, İzmir, Turkey, Eylül 1999

Scientific Research / Working Group Memberships

Peynirarge, Ege University, Turkey, nurcankoca, 2019 - Continues
Pienkuarge, Ege University, Turkey, <https://avesis.ege.edu.tr/arastirma-grubu/pienkuarge>, 2019 - Continues

Mobility Activity

Erasmus Programme, Lecturing, Accademia di Belle Arti-Foggia, Italy, 2008 - 2008
Post Doc, Post Doc, Ohio State University, United States Of America, 2004 - 2006
Other Exchange Programme, Other, Kuzey Kıbrıs Süt Kooperatifi, Cyprus (Kkct), 1997 - 1997

Invited Congress and Symposium Activities

3. Ulusal Peynir Festivali, Slow cheese, Panelists, Muğla, Turkey, 2019
Urla Belediyesi Kent Konseyi, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2019
Olivtech Fuar, Moderator, İzmir, Turkey, 2018
Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Dünya Süt Günü, Gıda Mühendisleri Odası Organizasyonu, Invited Speaker, Lefkoşa, Cyprus (Kkct), 2018
Ödemiş Peynir Şenliği, Panelists, İzmir, Turkey, 2017
Yaşar Üniversitesi Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde İzmir'in rolü ve Bilinçli Süt Tüketimi Paneli, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2015
Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı Gümüşpala Şubesi, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2013
Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Session Moderator, Aydın, Turkey, 2012
İçme Sütü ve Sağlık Paneli: Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Süt Teknolojisi Bölümü Organizasyonu, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2010
Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı. (Doktorların eğitimi toplantısı, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2010
Halk Sağlığı Kongresi, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2010
Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempozyumu., Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2009
Beslenmede İlk ve Daima: Süt Paneli, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Organizasyonu, Invited Speaker, İzmir, Turkey, 2007

Citations

Total Citations (WOS):466

h-index (WOS):11

Invited Talks

3. Ulusal Peynir Festivali, Slow cheese, Conference, Bodrum Belediyesi, Turkey, April 2019

Urla Belediyesi Kent Konseyi, Seminar, Urla Belediyesi, Turkey, February 2019

OLivtect Fuar: Süt Ürünlerinin Doğru İşlenmesi Ve Tüketilmesi Paneli, Workshop, OLivtect fuar, Turkey, May 2018

Dünya Süt Günü , Seminar, KKTC Gıda Mühendisleri Odası , Turkey, May 2018

Ödemiş Peynir Şenliği, Workshop, Ödemiş Belediyesi, Turkey, May 2017

Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde İzmir'in rolü ve Bilinçli Süt Tüketimi Paneli, Conference, Turkey, December 2015

İçme Sütü ve Sağlık Paneli, Conference, Yaşar Üniversitesi, Turkey, December 2010

Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı., Seminar, Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı, Turkey, May 2010

Halk Sağlığı Kongresi, Conference, Ege Üniversitesi, Turkey, February 2010

Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempozyumu, Conference, Bakılacak, Turkey, March 2009

Genç Kariyer Etkinliği, Seminar, Sivilis, Turkey, July 2008

Beslenmede İlk ve Daima: Süt Paneli, Conference, Yaşar Üniversitesi, Turkey, December 2007

Scholarships

Yurt dışı eğitim destek bursu, Special Institutions and Organizations, 2004 - 2006

Doktora sonrası araştırmacı bursu, University, 2004 - 2005

Awards

KOCA N., Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi Proje Sergisi bilimsel araştırmaları teşvik ödülü. Proje adı: Çeşitli starter kültür kombinasyonlarının İzmir teneke tulum peynirinin niteliklerine etkileri, Ege Üniversitesi, October 1993

KOCA N., Ege Üniversitesi Bilim-Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi Proje Sergisi bilimsel araştırmaları teşvik ödülü. Proje adı: Keçi sütünün peynire İşlenerek değerlendirilmesi üzerinde araştırmalar, Ege Üniversitesi, October 1993

KOCA N., 1993 mezunları Gıda Mühendisliği Bölümü üçüncülük ödülü, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, June 1993

KOCA N., Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Sağlık Meslek Lisesi Brincilik ödülü, Ege Üniversitesi, June 1988