

Prof.Dr. NURCAN KOCA

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 311 302 9](tel:+903113029)

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

E-posta: nurcan.koca@ege.edu.tr

Diğer E-posta: nurcankoca1970@gmail.com

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

Posta Adresi: Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 35100 Bornova, İzmir

Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Ohio State University, Gıda, Tarım ve Çevre Bilimleri, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Amerika Birleşik Devletleri
2004 - 2006

Doktora, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1996 - 2002

Yüksek Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1993 - 1996

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1988 - 1993

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

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

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2020

Yrd.Doç.Dr., Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2012

Araştırma Görevlisi, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1994 - 2007

Diğer, Ohio State University, Agricultural Faculty, Food Science And Technolgy, Food Science And Technolgy, 2004 - 2006

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor
Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor
Bölüm Başkan Yardımcısı, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2009

Verdiği Dersler

Peynir Teknolojisi, Lisans, 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 , Yüksek Lisans, 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, Yüksek Lisans, 2012 - 2013, 2013 - 2014, 2014 - 2015, 2015 - 2016, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

Süt Teknolojisi, Lisans, 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 , Yüksek Lisans, 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, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018, 2018 - 2019

İçme Sütü Teknolojisi, Ön Lisans, 2008 - 2009

Yönetilen Tezler

Koca N., Beyaz peynir tozu üretiminde kullanılan farklı maltodekstrin oranlarının peynir emülsiyonu ve peynir tozunun kalitesi üzerine etkisinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, A.TÜRK(Öğrenci), 2019

Koca N., Kesikli sistemde UV ışık uygulamasının yoğurdun küf sayısı ve kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, T.ECEM(Öğrenci), 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, Doktora, M.URGU(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, B.HUNUTLU(Öğrenci), 2016

Koca N., Püskürtmeli kurutucuda beyaz peynir tozu üretim optimizasyonu ve peynir suyu ile maltodekstrin kullanımının ürün kalitesi ve depolama stabilitesi üzerine etkisi, Doktora, Z.ERBAY(Öğrenci), 2013

Koca N., Farklı ambalaj materyallerinin depolama süresince beyaz peynir tozunun kalite karakteristikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, C.ŞAHİN(Öğrenci), 2013

Koca N., Toprakta ve buzdolabında olgunlaştırılan Sivas küp peynirinin niteliklerinin kıyaslanması, Yüksek Lisans, D.BULUT(Öğrenci), 2011

Koca N., Sıvı tütsü kullanımının taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, S.MUSULLUGİL(Öğrenci), 2011

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ege Üniversitesi, Haziran, 2019

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ege Üniversitesi, Haziran, 2019

Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Doktora Tez İzleme Komitesi (TİK) Üyeliği, Ege Üniversitesi, Mayıs, 2019

Ödül, Tarım Gençlerle Buluşuyor, İzmir Ticaret Borsası, Ocak, 2019

Tez Savunma (Doktora), Urgan, 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, Ağustos, 2018

Yarışma, Tire yemek festivali, Tire Belediyesi, Temmuz, 2018

Tez Savunma (Doktora), Uyarcan, M. Yüksek basınç ve biberiye ekstraktı uygulamasının taze kırmızı et kalitesine etkisi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mart, 2018

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Karabıyıkoglu, 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, Eylül, 2017

Yarışma, Keçi kırkım şenliği, Karaburun Belediyesi, Ocak, 2017

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Altıparmak E. Ultrases, ozon ve kızılötesi yöntemlerinin birlikte kullanılmasının baharat mikroflorası üzerine etkinliğinin belirlenmesi, Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Hunutlu Ayas, B. Peyniraltı suyu ve maltodekstrin ilave edilerek püskürtmeli kurutma ile üretilen beyaz peynir tozunun lezzet bileşenlerinin GC-MS ve tanımlayıcı duyu analiziyle belirlenmesi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ocak, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, 18 mart Üniversitesi, Ocak, 2016

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, Ege Üniversitesi, Ocak, 2016

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kadağan, S. Sütlaç, keşkül ve kazandibi üretiminde hidrokolloid kullanımı, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2015

Tez Savunma (Doktora), Özer, E. Mihaliç peyniri üretiminde farklı starter kültür kombinasyonları kullanımı, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şubat, 2015

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Açu, M. Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş dondurma üretimi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2014

Tez Savunma (Doktora), Gelaw, K.T. Novel uses of Attenuated Total Reflectance Infrared Microspectroscopy combined with Multivariate Analysis in food processing, Rovira/Virgini Üniversitesi, Eylül, 2013

Tez Savunma (Yüksek Lisans), 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, Eylül, 2013

Tez Savunma (Doktora), 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, Eylül, 2013

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Ceylan, C. Farklı ambalaj materyallerinin depolama süresince beyaz peynir tozunun kalite karakteristikleri üzerine etkisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2013

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Yıldırım, N. Laktozu indirgenmiş yoğurt üretimi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Bulut Ergin, D. Toprakta ve buzdolabında olgunlaştırılan Sivas Küp peynirinin niteliklerinin kıyaslanması, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2011

Tez Savunma (Doktora), Ürküt, Z. Listeria monocytogenes tayinine yönelik DNA hibridasyonuna dayalı elektrokimyasal genosensör tasarımı ve optimizasyonu, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2011

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Musullugil, S. Sıvı tütsü kullanımının taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkisi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eylül, 2011

Doktora Yeterlik Sınavı, Doktora Yeterlilik, Ege Üniversitesi, Kasım, 2010

Tasarladığı Dersler

Koca N., Gıda İşlemede Sürdürülebilirlik, Yüksek Lisans, 2017 - 2018

Koca N., Gıda Sanayinde Teknik Problem Çözme, Yüksek Lisans, 2010 - 2011

Koca N., Yeni Süt Ürünleri Geliştirilmesi, Yüksek Lisans, 2008 - 2009

Verdiği Kurs ve Eğitimler

Koca N., BEST Izmir Yaz Kursu, 2017 - 2017

Koca N., Laboratuvarında Güvenli Çalışma İlkeleri ve Atık Yönetimi, 2007 - 2019

Program Geliştirmeler

Koca N., Yüksek Lisans-Tezli, Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemleri Çok Disiplinli Yüksek Lisans Programı, 2016 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.96, ss.1-9, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.39, ss.23-34, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.38, no.5, ss.866-877, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.229, ss.57-64, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.98, ss.8391-8404, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.98, ss.2934-2943, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Optimization of spray drying process in cheese powder production**
ERBAY Z., KOCA N., Kaymak-Ertekin F., UCUNCU M.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.93, ss.156-165, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.16, ss.315-336, 2015 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **Exergoeconomic performance assessment of a pilot-scale spray dryer using the specific exergy costing method**
ERBAY Z., KOCA N.
BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.122, ss.127-138, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.16, ss.852-866, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XII. **Energetic, Exergetic, and Exergoeconomic Analyses of Spray-Drying Process during White Cheese Powder Production**
ERBAY Z., KOCA N.
DRYING TECHNOLOGY, cilt.30, ss.435-444, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.67, ss.258-261, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.11, ss.302-321, 2012 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.76, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.121, ss.778-782, 2010 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.64, ss.379-383, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **High-pressure processing of Turkish white cheese for microbial inactivation**
Evrendilek G. A. , KOCA N., HARPER W., BALASUBRAMANIAM V.
JOURNAL OF FOOD PROTECTION, cilt.71, ss.102-108, 2008 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.90, ss.3596-3603, 2007 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.89, ss.1407-1412, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.84, ss.139, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.88, ss.270, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Chemical, textural and sensory properties of fresh Turkish Kashar cheese**
KOCA N., Metin M., Alvarez V. B.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.88, ss.15, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **The use of fat replacers in low-fat fresh kashar cheese: composition, proteolysis and yield**
KOCA N., Metin M.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.88, ss.234, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Textural, melting and sensory properties of low-fat fresh kashar cheeses produced by using fat replacers**
Koca N., METİN M.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Toprağa gömerek ve buzdolabı koşullarında olgunlaştırmanın Sivas küp peynirinin özellikleri üzerine etkisi**
Bulut Ergin D., KOCA N.
Gıda, cilt.44, ss.248-259, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.6, ss.433-437, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Gıda sanayiinde ultraviyole ışığın yüzey uygulamaları**
KOCA N., Saatli T. E. , URGU ÖZTÜRK M.
Akademik Gıda, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- 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, cilt.15, ss.249-255, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Hellim peynirinin bileşimi ile renk ve dokusal özellikleri arasındaki ilişkiler**
ERBAY Z., KOCA N., ÜÇÜNCÜ M.
Gıda, cilt.35, ss.347-353, 2010 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **İzmir piyasasında satışa sunulan pastörize sültere uygulanan ısıl işlem düzeylerinin belirlenmesi**
KOCA N., METİN M.
Akademik Gıda, cilt.5, ss.24-28, 2007 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Yağı azaltmanın taze kaşar peynirinin bileşimi, dokusal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi**
KOCA N., METİN M.
AKADEMİK GIDA, cilt.2, ss.15-21, 2004 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **İzmir'de açıkta satılan dondurmaların kaliteleri üzerine bir araştırma**
UCUNCU M., TUNCEL G., KOCA N.
Dünya- Gıda, cilt.6, ss.86-90, 2001 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Beyaz peynir (üretiminde) salamurasında NaCl ve KCl kullanımı ve peynire geçiş oranlarının belirlenmesi**
ÖZTÜRK G., KOCA N.
E.Ü. Müh. Fak. Dergisi, cilt.14, ss.137-150, 1996 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Technological Approaches for Novel Applications in Dairy Processing**
Koca N. (Editör)
Intech, Birmingham, 2018
- II. **Ultraviolet Light Applications in Dairy Processing**
KOCA N., URGU ÖZTÜRK M., SAATLİ T. E.
Technological Approaches for Novel Applications in Dairy Processing, Koca N., Editör, Intechopen, London, ss.3-22, 2018
- III. **Proceedings 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.

Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu, A.A., Özer, B., Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.347-366, 2011

V. Peynir üretiminde yüksek basınç uygulamaları

KOCA N.

Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu A.A., Özer, B., Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.325-346, 2011

VI. Peynir analizleri

HAYALOĞLU A. A. , TOPÇU A., KOCA N.

Peynir Biliminin Temelleri, Hayaloğlu, A.A., Özer, B., Editör, Sidas Medya, İzmir, ss.489-562, 2011

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, ss.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, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 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, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 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 Ekim 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, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 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. 1rst International Conference on Advanced Production and Processing, Novi-Sad, Sırbistan Ve Karadağ, 10 - 11 Ekim 2019, ss.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, Türkiye, 23 - 26 Eylül 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 Haziran 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, Türkiye, 21 - 24 Ağustos 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 21 Haziran 2019

- XI. **Yeni ürün geliştirme kapsamında aşama eşiği yöntemi kullanılarak üretilen baharatlı tereyağı**
Şanlı A., Sonkaya G., Kronic J., Koca N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 25 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.1
- XIV. **Peynir tozu: üretim, depolama ve kalite ilişkisi**
Koca N.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.1
- XV. **Yerel mi endüstriyel mi?**
Koca N.
3. Uluslararası Peynir Festivali, Slow cheese, Muğla, Türkiye, 11 - 12 Nisan 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, Hindistan, 23 Ekim 2018, ss.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, Hindistan, 23 Ekim 2018, ss.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, Türkiye, 19 Ekim 2018, ss.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, İspanya, 11 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 Eylül 2018, ss.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, İspanya, 11 Eylül 2018, ss.1
- XXII. **Süt sektöründeki gelişmeler**
KOCA N.
Dünya Süt Günü,Gıda Mühendisleri Odası Organizasyonu, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 21 Mayıs 2018, ss.1
- XXIII. **Türkiye’de süt sektörü ve mevzuatlar**
KOCA N.
Dünya Süt Günü,Gıda Mühendisleri Odası Organizasyonu, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 21 Mayıs 2018, ss.1
- XXIV. **Süt ürünlerinin işlenmesi ve güncel tartışmalardaki yeri**
KOCA N.
Olivtech Fuar İzmir, İzmir, Türkiye, 12 Mayıs 2018, ss.1

- XXV. **Aşama-Eşiği Yöntemi ile ürün geliştirme: çeşnili lor topları**
Oran A., Tulukoğlu G. B. , Ildız M., KOCA N.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs 2017, ss.1
- XXVI. **Beyaz peynir tozunda maltodekstrin varlığının fourier dönüşüm kızıl ötesi spektroskopisi (FT-IR) ile belirlenmesi**
Koca N., Türk A., Urgan Öztürk M.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XXVII. **Peynirle ilişkin mevzuatlar**
KOCA N.
Ödemiş Peynir Şenliği, İzmir, Türkiye, 14 Mayıs 2017, ss.1
- XXVIII. **The effect of UV light on the mould inactivation and the quality of fresh kashar cheese**
Sık S., Urgan M., Koca N.
1. International Food Technology and Innovations, Munich, Almanya, 10 - 12 Mayıs 2017
- XXIX. **Effect of spray-drying conditions on the amount of Hydroxymethylfurfural (HMF) content of white cheese powder**
Koca N., Urgan Öztürk M.
2nd Food Structure Design Congress, Antalya, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.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, Türkiye, 26 Ekim 2016, ss.1
- XXXI. **Isıl işlem görmüş içme sütlerinde hidroksimetilfurfural içeriğinin belirlenmesi**
Urgan Öztürk M., Saatli T. E. , Türk A., Koca N.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.1
- XXXII. **Peynirde gözenek oluşumu ve etkileyen faktörler**
Koca N., Türk A.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 05 Ekim 2016, ss.1
- XXXIII. **Gıda sanayiinde Ultraviyole ışığın yüzey uygulamaları**
Koca N., Saatli T. E. , Urgan Öztürk M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 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, Macaristan, 06 Temmuz 2016, ss.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, Türkiye, 13 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 13 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 08 Ocak 2015, ss.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, Türkiye, 26 Mayıs 2014, ss.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, Makedonya, 24 Ekim 2013, ss.1
- XL. **Süt ürünleri hakkında bilgilendirme**
KOCA N.
Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı Gümüşpala Şubesi, İzmir, Türkiye, 01 Ocak 2013, ss.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, Türkiye, 15 Kasım 2012, ss.11
- XLII. **Maltodekstrin ve peynir suyu kullanımı ile üretilen beyaz peynir tozunun fiziksel özellikleri**
ERBAY Z., KOCA N.
Türkiye 11.Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 Ekim 2012, ss.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, Türkiye, 24 Kasım 2011, ss.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, Türkiye, 12 Ekim 2011, ss.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, Hollanda, 18 Eylül 2011, ss.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, Türkiye, 26 Mayıs 2011, ss.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 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 15 Aralık 2010, ss.1
- XLIX. **Cheese powder production**
MUSULLUGİL S., ERBAY Z., KOCA N.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 03 Ekim 2010, ss.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, Türkiye, 03 Ekim 2010, ss.1
- LI. **The microstructure of high pressure treated Turkish white cheese**
KOCA N., BALASUBRAMANIAM V., HARPER W.
IDF Symposium on Microstructure of Dairy Products, Tromso, Norveç, 08 Haziran 2010, ss.1
- LII. **Peynir ve Brusellozis**
KOCA N.
Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı, İzmir, Türkiye, 01 Mayıs 2010, ss.1
- LIII. **Yoğurt, peynir: Doğru bildiğimiz yanlışlar**
KOCA N.

8. Halk Sağlığı Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 Şubat 2010, ss.1
- LIV. **Ege'nin ortak mirası: Kopanisti Peyniri.**
Musulluęil S., Koca N., Ucuncu M.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 Mayıs 2009, ss.162
- LV. **İzmir teneke tulum peynirinin bileşimi, renk, dokusal ve duyuşal özellikleri**
KOCA N.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 Mayıs 2009, ss.733
- LVI. **Tütsülenmiş peynir üretimi ve tütsü bileşikleri**
Bulut Ergin D., KOCA N.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.108
- LVII. **Fourier dönüşüm infrared (FTIR) spektroskopisi ve süt ürünlerinde uygulamaları**
KOCA N., Urkut Z.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.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, Türkiye, 21 Mayıs 2009, ss.16
- LIX. **AB sürecinde süt sanayinin durumu**
Urkut Z., KOCA N.
Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 04 Mart 2009, ss.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, Türkiye, 06 Aralık 2007, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 28 Temmuz 2007, ss.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, Kuzey Mariana Adaları, 08 Temmuz 2007, cilt.90, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 09 Temmuz 2006, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 25 Haziran 2006, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 25 Haziran 2006, ss.1
- LXVI. **Chemical, textural and sensory properties of fresh Turkish Kasha cheese**
KOCA N., METİN M., ALVAREZ V.
2005 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Cincinnati, Oh, Amerika Birleşik Devletleri, 24 Temmuz 2005, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 24 Temmuz 2005, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 24 Temmuz 2005, ss.142
- LXIX. **The use of fat replacers in low-fat fresh Kasha cheese: Composition, proteolysis and yield**

- KOCA N., METİN M.
2005 Joint ADSA-ASAS-CSAS Meeting, Cincinnati, Oh, Amerika Birleşik Devletleri, 24 Temmuz 2005, ss.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, Amerika Birleşik Devletleri, 15 Temmuz 2005, ss.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, Türkiye, 24 Mayıs 2004, ss.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, Türkiye, 02 Eylül 2003, ss.130
- LXXIII. **Yağ ikame maddelerinin yağı azaltılmış kaşar peynirinin bazı nitelikleri üzerine etkileri**
KOCA N., METİN M.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 Mayıs 2003, ss.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, Almanya, 21 Ekim 2001, ss.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, Almanya, 21 Ekim 2001, ss.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, Türkiye, 22 Mayıs 2000, ss.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, Türkiye, 22 Mayıs 2000, ss.162-172
- LXXVIII. **Factors affecting texture during ripening**
KOCA N., ÖZTÜRK G.
4th International Conference on Agro and Food Physics, İstanbul, Türkiye, 16 Mayıs 2000, ss.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, İspanya, 28 Ekim 1999, ss.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, İspanya, 28 Ekim 1999, ss.1
- LXXXI. **Yağ ikame maddelerinin süt ürünlerinde kullanımı**
METİN M., KOCA N.
2000' li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, İzmir, Türkiye, 18 Ekim 1999, ss.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, Türkiye, 21 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 21 Mayıs 1998, ss.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, Türkiye, 02 Haziran 1994, no.548, ss.387-396

Desteklenen Projeler

KOCA N., AKGÜL Y., GÜNDÜZ G., URGU ÖZTÜRK M., YÜCEER Y., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 - Devam Ediyor

ERTEKİN F., KOCA N., FIRAT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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 - Devam Ediyor

KOCA N., KÜÇÜK Z., ÖZYURT E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultraviyole Işık Uygulamasının Kaşar Peynirinin Tüketici Beğenisi Açısından Değerlendirilmesi, 2019 - 2020

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

Gündüz G., Koca N., Kışla D., Urgan Öztürk M., Ünlütürk S., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BEYAZ PEYNİR TOZU ÜRETİMİNDE KULLANILAN FARKLI MALTODEKSTRİN TOZUN KALİTESİ ÜZERİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ, 2016 - 2020

KOCA N., ERGEN S., GÜLTEKİN R., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı süt ürünlerinde Dumas ve Kjeldahl protein tayin yöntemlerinin kıyaslanması, 2019 - 2019

Koca N., Kırıkaya B., Akkuş F., TÜBİTAK Projesi, 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., TÜBİTAK Projesi, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KESİKLİ SİSTEMDE ULTRAVİYOLE IŞIK UYGULAMASININYOĞURTTA KÜF İNAKTİVASYONU VE LİPİD OKSİDASYONU ÜZERİNE ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ, 2018 - 2019

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

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

Koca N., Urgan Öztürk M., Türk A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz Peynir Tozunda Maltodekstrin Varlığının Fourier Transform Infrared Spektroskopisi (FT-IR) ile Belirlenmesi, 2016 - 2017

Koca N., Kızılkaya G., TÜBİTAK Projesi, İzmir Tulum Peynir Parçalarının Tepsili Kurutma Yöntemiyle Kurutularak Değerlendirilmesi, 2016 - 2017

KOCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KAŞAR PEYNİRİNDE UV UYGULAMASININ KÜF İNAKTİVASYONU ÜZERİNEETKİSİ, 2014 - 2016

KOCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, FAKLI AMBALAJ MATERYALLERİNİN BEYAZ PEYNİR TOZUNUN DEPOLAMA SÜRECİNDE KALİTE ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, 2010 - 2014

Koca N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beyaz peynir tozu üretiminde peynir suyu ve maltodekstrin kullanımının ürün kalitesi ve depolama stabilitesi üzerine etkileri, 2012 - 2013

KOCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BEYAZ PEYNİR TOZU ÜRETİMİNDE PEYNİR SUYU VE MALTODEKSTRİN KULLANIMININ ÜRÜN KALİTESİ VE DEPOLAMA STABİLİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ, 2012 - 2013

KOCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BEYAZ PEYNİR TOZU ÜRETİM OPTİMİZASYONU VE DEPOLAMA SÜRECİNDE KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN BELİRLENMESİ, 2010 - 2013

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

KOCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, SIVI TÜTSÜ KULLANILARAK TÜTSÜLENMİŞ TAZE KAŞAR PEYNİRİ ÜRETİMİ, 2009 - 2012

Koca N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sıvı tütsü kullanımının taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkisi, 2009 - 2011

KOCA N., Desteklenmiş Diğer Projeler, The effect of high pressure processing on the properties of Turkish white cheese, 2005 - 2007

KOCA N., Desteklenmiş Diğer Projeler, The effect of high pressure treatment on the eye formation of Swiss cheese. Swiss Cheese Concertium, 2005 - 2006

KOCA N., Desteklenmiş Diğer Projeler, Detection of margarine adulteration in butter by FT-IR spectroscopy, 2005 - 2006

KOCA N., Desteklenmiş Diğer Projeler, Improving eye formation in Swiss cheese made in small scale using a kosher cooking procedure, 2004 - 2006

KOCA N., Desteklenmiş Diğer Projeler, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı yağ ikame maddelerinin yağı azaltılmış taze kaşar peynirinin nitelikleri üzerine etkileri Ege Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, 2001 - 2003

KOCA N., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, İzmir piyasasında satılan süt, ayran, yoğurt ve peynirlerin bileşimi ve kalsiyum içeriğinin osteoporoz üzerine etkisi, 1998 - 2000

KOCA N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, ÇEŞİTLİ STARTER KÜLTÜR KOMBİNASYONLARININ İZMİR TENNEKE TULUM PEYNİRİNİN NİTELİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ ETKİLERİ, 1995 - 1997

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Fen Bilimleri Enstitüsü Sürdürülebilir Tarım-Gıda Sistemleri Programları Yüksek Lisans Programı Oluşturma Komisyonu , Üye, 2015 - Devam Ediyor

Yeni Zelanda CODEX Komitesi toplantısında Bakanlık Delegatesi, Üye, 2010 - Devam Ediyor

Süt ve Süt Ürünleri İhtisas Alt Komisyon Üyesi, Üye, 2009 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

Başlatılacak Araştırma Projesi, gıda mühendisliği, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2019

Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2018

Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Ege İhracatçıları Birliği, Türkiye, Haziran 2013

Bilimsel Danışmalıklar

Tübitak, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye, 2018 - 2019

Tübitak, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,

Türkiye, 2017 - 2018

Tübitak, Bilimsel Projeler İçin Yapılan Danışmanlık, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü,
Türkiye, 2016 - 2017

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Koca N., 16 Ekim Dünya Gıda Gününde Buluşalım, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Ekim 2019
Koca N., Kariyer Günü 2019, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Haziran 2019
Koca N., Kariyer Günü 2018, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2018
Koca N., Mühendislik Fakültesi Kariyer Günü, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Nisan 2018
Dinkçi N., Karagözlü C., Koca N., Kesenkaş H., 1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, Ankara, Türkiye, Mayıs 2017
Koca N., Kariyer Günü 2017, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2017
Koca N., Kariyer Günü 2016, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2016
Koca N., Kariyer Günü 2015, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2015
Koca N., Mühendislik Fakültesi Kariyer Günü 2015, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Nisan 2015
Koca N., Mühendislik Fakültesi Kariyer Günü, Sosyal Faaliyet Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Nisan 2014
Koca N., International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Mayıs 2011
Koca N., 2000'li Yıllara Doğru Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Ekim 1999
Koca N., Gıda Mühendisliğinin 20. Yılı Kutlamaları, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu, İzmir, Türkiye, Eylül 1999

Bilimsel Araştırma / Çalışma Grubu Üyelikleri

Peynirarge, Ege Üniversitesi, Turkey, nurcankoca, 2019 - Devam Ediyor

Pienkuarge, Ege Üniversitesi, Turkey, <https://avesis.ege.edu.tr/arastirma-grubu/pienkuarge>, 2019 - Devam Ediyor

Akademik Dolaşım Faaliyetleri

Erasmus Programı, Ders Verme, Accademia di Belle Arti-Foggia, İtalya, 2008 - 2008

Doktora Sonrası Araştırma, Doktora Sonrası Araştırma, Ohio State University, Amerika Birleşik Devletleri, 2004 - 2006

Diğer Değişim Programı, Diğer, Kuzey Kıbrıs Süt Kooperatifi, Kıbrıs (Kkct), 1997 - 1997

Davetli Kongre ve Sempozyum Faaliyetleri

3. Ulusal Peynir Festivali, Slow cheese, Panelist, Muğla, Türkiye, 2019

Urla Belediyesi Kent Konseyi, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2019

Olivtech Fuar, Moderatör, İzmir, Türkiye, 2018

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Dünya Süt Günü, Gıda Mühendisleri Odası Organizasyonu, Davetli Konuşmacı, Lefkoşa, Kıbrıs (Kkct), 2018

Ödemiş Peynir Şenliği, Panelist, İzmir, Türkiye, 2017

Yaşar Üniversitesi Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde İzmir'in rolü ve Bilinçli Süt Tüketimi Paneli, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2015

Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı Gümüşpala Şubesi, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2013

Advanced Nonthermal Processing in Food Technology, Oturum Başkanı, Aydın, Türkiye, 2012

İçme Sütü ve Sağlık Paneli: Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Süt Teknolojisi

Bölümü Organizasyonu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2010
Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı. (Doktorların eğitimi toplantısı, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2010
Halk Sağlığı Kongresi, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2010
Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempozyumu., Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2009
Beslenmede İlk ve Daima: Süt Paneli, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Organizasyonu, Davetli Konuşmacı, İzmir, Türkiye, 2007

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):466

h-indeksi (WOS):11

Davetli Konuşmalar

3. Ulusal Peynir Festivali, Slow cheese, Konferans, Bodrum Belediyesi, Türkiye, Nisan 2019
Urla Belediyesi Kent Konseyi, Seminer, Urla Belediyesi, Türkiye, Şubat 2019
OLivtect Fuar: Süt Ürünlerinin Doğru İşlenmesi Ve Tüketilmesi Paneli, Çalıştay, OLivtect fuar, Türkiye, Mayıs 2018
Dünya Süt Günü , Seminer, KKTC Gıda Mühendisleri Odası , Türkiye, Mayıs 2018
Ödemiş Peynir Şenliği, Çalıştay, Ödemiş Belediyesi, Türkiye, Mayıs 2017
Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde İzmir'in rolü ve Bilinçli Süt Tüketimi Paneli, Konferans, Türkiye, Aralık 2015
İçme Sütü ve Sağlık Paneli, Konferans, Yaşar Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2010
Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı., Seminer, Halk Sağlığı Araştırmaları Derneği toplantısı, Türkiye, Mayıs 2010
Halk Sağlığı Kongresi, Konferans, Ege Üniversitesi, Türkiye, Şubat 2010
Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempozyumu, Konferans, Bakılacak, Türkiye, Mart 2009
Genç Kariyer Etkinliği, Seminer, Sivilis, Türkiye, Temmuz 2008
Beslenmede İlk ve Daima: Süt Paneli, Konferans, Yaşar Üniversitesi, Türkiye, Aralık 2007

Burslar

Yurt dışı eğitim destek bursu, Özel Kurum ve Organizasyonlar, 2004 - 2006

Doktora sonrası araştırmacı bursu, Üniversite, 2004 - 2005

Ödüller

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, Ekim 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, Ekim 1993

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

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