

DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN'in ÖZGEÇMİŞİ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : DUYGU GÖÇMEN

Doğum Tarihi : 7 KASIM 1968

Öğrenim Durumu : Doktora

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü	Uludağ Üniversitesi	1989
Y. Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi A.B.D.	Uludağ Üniversitesi	1991
Doktora	Gıda Mühendisliği A.B.D.	Uludağ Üniversitesi	1996

Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Arş.Gör.	U.Ü.Zir.Fak.Gıda Müh.Bölümü	1992-1996
Dr.Ars.Gör.	U.Ü.Zir.Fak.Gıda Müh.Bölümü	1996-1997
Yrd.Doç.Dr.	U.Ü.Zir.Fak.Gıda Müh.Bölümü	1997- 2006
Doç.Dr.	U.Ü.Zir.Fak.Gıda Müh.Bölümü	2006- 2012
Prof.Dr.	U.Ü.Zir.Fak.Gıda Müh.Bölümü	2012 -

Uluslararası Deneyim

1. Visiting Scientist : University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences, CREC, Lake Alfred-Florida/ USA, 2003-2004 yılları arasında aşağıdaki projelerde görev almıştır:

"Gas Chromatographic-Olfactometric Characterization of Aroma Active Compounds in Sun Dried and Vacuum Dried Tarhana" (Proje Yürütücüsü)

"Identification of medicinal off-flavours generated by Alicyclobacillus species in orange juice using GC-olfactometry and GC-MS" (Yardımcı araştırmacı)

2. Erasmus: Polonya Varşova Yaşam Bilimleri Üniversitesi Gıda Bilimi Fakültesi'nde, 24-31 Mayıs 2008 tarihleri arasında konuk öğretim elemanı (Visiting Lecturer) olarak 5 iş günü süreyle ders vermiştir.

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

1. Merve Bakşı. Polistiren Tabaklardan Gıdaya Geçen Toplam Migrasyon Değerlerinin Belirlenmesi. FBE, Şubat 2015.

2. Yükselci, Aslı. Yulaf Katkısının Tarhana Kalitesine Etkisi. FBE, Şubat 2014. (TÜBİTAK 1001 projesi ile desteklendi)

3. Aydın, E. Yulaf Katkısının Eriştenin Kalite Kriterlerine Etkisi. Uludağ Üniversitesi, 2010

4. Inkaya, A.N. Bisküvi Üretiminde Kestane Kullanım Olanaklarının Araştırılması. Uludağ Üniversitesi, 2008.

5. Özdemir, S. Glutenin Fraksiyonunun Elektroforetik Özellikleri Üzerine Un Randımanı ve Yoğurma Sıcaklığının Etkisi. Uludağ Üniversitesi, 2007.

6. Dağdelen, A.F. Glikozoksidazın Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalitesine Etkileri. Uludağ Üniversitesi, 2005.

7. Şehitoğlu, İ., "Ülkemizde Üretilen Makarnaların Bileşimi ve Pişirme Kaliteleri Üzerinde Araştırmalar", Uludağ Üniversitesi, 2003.

8. Başaran, A., "Düşük Yoğurma Sıcaklığının Hamur Reolojisi ve Ekmek Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması", Uludağ Üniversitesi, 2002.

Yönetilen Doktora Tezleri :

1. Dundar, A.N. Yüksek Amilozlu Mısır Nişastasından Dirençli Nişasta Eldesi ve Erişte Üretiminde

Kullanımı. FBE, Nisan 2014 (U.Ü. BAP projesi ile desteklendi)

2. Aydın, E. Balkabağı (*Cucurbita moschata*) Unu Katkısının Bisküvinin Antioksidan Aktivite ve Besinsel Kalitesine Etkileri FBE, Nisan 2014.

Projelerde Yaptığı Görevler :

Uluslararası Projeler

1. **Gocmen D**, Elston A, Williams T, Parish M, Rouseff RL. Objective Measurements For Orange Juice And Grapefruit Juice Flavor Quality. University of Florida, Institute of Food and Agricultural Sciences, Citrus Research and Education Center, USA, **2003**, 6 months (**Yardımcı Araştırmacı**)

2. **Gocmen D**, Gurbuz O, Rouseff RL, Smoot JM, Dağdelen AF. Gas Chromatographic-Olfactometric Characterization of Aroma Active Compounds in Sun Dried and Vacuum Dried Tarhana. University of Florida Institute of Food and Agricultural Sciences Citrus Research and Education Center, USA, **2003**, 6 months (**Yürütücü**)

Ulusal Projeler

1. Şahin İ, Korukluoğlu M, Gocmen D. Tulum ve Küp Peynirlerinde Bulunan Küf Mantarları Üzerinde Bir Araştırma, **U.Ü. BAP**, Proje No: 93/40, **1993**. 1 yıl. (**Yardımcı Araştırmacı**)

2. Şahin İ, Başoğlu F, Korukluoğlu M, Gocmen D. Salamura Siyah Zeytin Üzerinde Rastlanan Küfler ve Zeytinlerimizde Aflatoksin Risklerinin Araştırılması, **U.Ü. BAP**, Proje No: 95 / 18, **1995**. 3 yıl. (**Yardımcı Araştırmacı**)

3. Şahin İ, Korukluoğlu M, Uylaser V, **Gocmen D**. Diyet Zeytin ve Zeytin Ezmesi Üretimi. **DPT**, Proje No: 97 /27, **1997**, 5yıl. (**Yardımcı Araştırmacı**)

4. Gürbüz O , **Göçmen D**, Dağdelen F, Gürsoy M, Aydın S, Şahin İ, Büyükuysal L, Usta M. Şaraba İşlemeye Uygun Yerli ve Yabancı Bazı Üzüm Çeşitleri ve Şaraplarının Resveratrol ve Fenolik Antioksidan İçeriklerinin Araştırılması, **U.Ü. BAP**, Proje No:Z-2002/12, **2002**, 3 yıl. (**Yardımcı Araştırmacı**)

5. **Göçmen D**, Gürbüz O, Yıldırım A, Dağdelen AF, Şahin İ. Ekmek Üretiminde Laktik Starter Uygulamasının Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Araştırmalar. **U.Ü. BAP**, Proje No: Z-2003 /2, **2003**, 3 yıl. (**Yürütücü**)

6. Göçmen D, Gürbüz O, Yıldırım A, Dağdelen AF, Şahin İ. Ekmek Üretiminde Laktik Starter Uygulamasının Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Araştırmalar, **TUBİTAK-Hızlı Destek,** Proje No: TOVAG 1050004, **2005,** 1 yıl. **(Yürütücü)**

7. Sahan Y, Gocmen D, Cansev A, Çelik G, Dülger D, Dündar AN, Aydın E. İğde (*Eleagnus angustifolia* L.) Meyvesinin Kimyasal ve Besleyici Özellikleri ve Bisküvi Üretiminde Kullanımı. Tübitak-TOVAG: 1100060, **2010.** 2 yıl. **(Yardımcı Araştırmacı)**

8. Gocmen D, Yükselci A. Yulaf Unu Katkısının Tarhana Kalitesine Etkisi. TÜBİTAK - TOVAG: 1100805, **2011,** 18 ay. **(Yürütücü)**

9. Gocmen D, Ayşe N. Dündar. Yüksek Amilozlu Mısır Nişastasından Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Jelatinizasyon ve Retrogradasyon Parametrelerinin Etkisi. U.Ü. BAP, UAP(Z)-2011/64, **2011,** 2 yıl. **(Yürütücü)**

İdari Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Fakülte Yön.Kurulu Üyeliği	U.Ü. Ziraat Fakültesi	2011-.....
Fakülte Kurulu Üyeliği	U.Ü. Ziraat Fakültesi	2011-.....
Bölüm Başkanı	U.Ü.Yenişehir İbrahim Orhan MYO Teknik Programlar Bölümü	2008-2010
Program Başkan.	U.Ü.Yenişehir İbrahim Orhan MYO Gıda Teknolojisi Programı	2006-.....
Program Kurulu Başkanı	U.Ü. Meslek Yüksek Okulları Gıda Teknolojisi Program Kurulu	2006-.....
Program Başkanı	U.Ü.Yenişehir İbrahim Orhan MYO Un Üretim Teknolojisi Programı	2002-2006
Bölüm Başkan Yrd.	Uludağ Üniversitesi Gıda Müh. Bölümü	2000-2001
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Staj Komisyonu Üyeliği	2000-.....
Komisyon Başkanlığı	Uludağ Üniversitesi Personel ve Öğrenci Yemeği Alımı Muayene Komisyonu Başkanlığı	2006-2009
Komisyon Başkan Yardımcılığı	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi Alt Yapı Komisyonu Başkan Yardımcılığı	2006-.....
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Akreditasyon Komisyonu Üyeliği	2003-.....
Komisyon Üyeliği	U.Ü. Zir. Fak. Gıda Mühendisliği Bölümü MÜDEK Başvuru Hazırlık Komisyonu Üyeliği	2011-.....
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh. Bölümü Erasmus Komisyonu Üyeliği	2005-2006
Üretim Koordinatörlüğü	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda İşletmesi Tarhana Üretimi Koordinatörlüğü	1995-.....
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Üretim Planlama ve Pazarlama Komisyonu Üyeliği	2008-2011
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda İşletmesine Tarhana Ünitesi Kurulum Ekibi Üyeliği	2009-2010
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Öğrenci Kültür sanat ve Spor şenliği Kurulu Sağlık Komisyonu Üyeliği	2002
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Envanter Komisyonu Üyeliği	2000-2001
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Atama Kriterleri Tespit Komisyonu Üyeliği	2001
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrenci Kayıt Komisyonu Üyeliği	1999-2000
Organizasyon Komitesi Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Türkiye 8. Gıda Kongresi Organizasyon Komitesi Üyeliği	2004
Komisyon Üyeliği	Uludağ Üniversitesi Merkezi Araştırma Geliştirme Laboratuvarı Alt Yapı Geliştirme Projesi Hazırlık Kurulu ve Proje Yürütme Ekibi Üyeliği	2008
Komisyon Üyeliği	Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı II. Tarım Şurası Gıda Güvenliği Komisyonu Üyeliği	2004

Pilot İşletme Tarhana Üretim Koordinatörlüğü	U.Ü. Zir. Fak. Gıda İşletmesi Tarhana Üretimi Koordinatörlüğü	1995 -
--	---	-------------

Son iki yılda verdiği ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler :

		Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uyg	
2014-2015	Güz	Nişasta Kimyası ve Teknolojisi (L.üstü)	2	2	1
		Bisküvi, Kraker ve Kek Tekn. (L.üstü)	2	2	2
		Y.Lisans Uzmanlık Alan Dersi (L.üstü)	4	0	4
		Y.Lisans Tez Danışmanlığı (L.üstü)	1	0	4
		Tahıl İşleme Teknolojisi	2	0	70
		Proses Uygulamaları II(Tahıl UYG)	0	2	70
2014-2015	Bahar	Fermente Tahıl Ürünleri Tekn(L.üstü)	2	2	2
		Makarna ve Erişte Tekn. (L.üstü)	2	2	2
		Y.Lisans Uzmanlık Alan Dersi (L.üstü)	4	0	5
		Y.Lisans Tez Danışmanlığı (L.üstü)	1	0	5
		Bitirme Çalışması (Lisans)	2	0	8
2011-2012	Güz	Y.Lisans Uzmanlık Alan Dersi (L.üstü)	4	0	5
		Y.Lisans Tez Danışmanlığı (L.üstü)	1	0	5
		Nişasta Kimyası ve Teknolojisi (L.üstü)	2	2	2
		Bisküvi, Kraker ve Kek Tekn. (L.üstü)	2	2	1
		Tahıl İşleme Teknolojisi	2	0	70
		Proses Uygulamaları II(Tahıl Uygulama)	0	2	70
		Özel Tahıl Ürünleri (L.üstü)	2	2	2
		Değirmencilik Teknolojisi (L.üstü)	2	2	2
		Makarna ve Erişte Tekn. (L.üstü)	2	2	2
		Fermente Tahıl Ürünleri Tekn. (L.üstü)	2	2	2
		Doktora Uzmanlık Alan Dersi (L.üstü)	4	0	1
		Doktora Tez Danışmanlığı (L.üstü)	1	0	1
		Y.Lisans Uzmanlık Alan Dersi (L.üstü)	4	0	5
		Y.Lisans Tez Danışmanlığı (L.üstü)	1	0	5
		Bitirme Çalışması (Lisans)	2	0	8

ESERLER LİSTESİ

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. Emine Aydın, **Duygu Gocmen**. The influences of drying method and metabisulfite pre-treatment on the color, functional properties and phenolic acids contents and bioaccessibility of pumpkin flour. LWT - Food Science and Technology, 60, 385-392, **2015**.
2. Kilci and **D. Gocmen**. Phenolic acid composition, antioxidant activity and phenolic content of tarhana supplemented with oat flour. Food Chem. 151, 15 May, 547- 553, **2014**.
3. Asli Kilci and **Duygu Gocmen**. Changes in antioxidant activity and phenolic acid composition of tarhana with steel-cut oats. Food Chem. 145, 15 February, 777-783. **2014**.
4. Ayse Neslihan Dundar, **Duygu Gocmen**. Effects of autoclaving temperature and storing time on resistant starch formation and its functional and physicochemical properties. Carbohydrate Polymers, 97, 764-771, **2013**.
5. Sahan Y, Dundar AN, Aydın E, Kilci A, Dulger D, Kaplan FB, **Gocmen D**, Celik G. Characteristics of Cookies Supplemented with Oleaster (Elaeagnus angustifolia L.) Flour. I.

- Physicochemical, Sensorial and Textural Properties. *Journal of Agricultural Science* 5(2): 160-168, **2013**.
6. Kilci Y., A., **Gocmen, D.** Dietary Fiber and β -glucan Contents of Oat Tarhana: A Turkish Fermented Cereal Food. *Journal of Agricultural Science*, Vol:4, No:11, pp. 72-77. **2012**.
 7. Degirmencioglu Nurcan,**Gocmen D**, Inkaya AN, Aydin E, Guldaz M, Gonenc S. Influence of Modified Atmosphere Packaging and Potassium Sorbate on Microbiological Characteristics of Sliced Bread. *J Food Sci Tech*, 48(2):236-241, **2011**.
 8. Aydin E, **Gocmen D**. Cooking Quality And Sensorial Properties of Noodle Supplemented With Oat Flour. *Food Sci. and Biotech.* 20(2): 507-511. **2011**.
 9. Gurbuz O, **Gocmen D**, Ozmen N, Dagdelen F. Effects Of Yeast, Fermentation Time, And Preservation Methods On Tarhana. *Preparative Biochem and Biotech*, 40, 263–275, **2010**.
 10. Inkaya AN, **Gocmen D**, Ozturk S, Koksel H. An investigation on the functional properties of chestnut flours and their potential utilization in low-fat cookies. *Food Sci. and Biotech.* 18(6): 1404-1410, **2009**.
 11. **Gocmen D**, Inkaya AN, Aydın E. Flat Breads. *Bulgarian J. of Agric. Sci.* 15(4): 298-306, **2009**.
 12. **Göçmen D**, Gürbüz O, Yıldırım A, Dağdelen AF, Şahin İ. The Effects of Wheat Sourdough on Glutenin Patterns, Dough Rheology and Bread Properties. *Eur Food Res and Tech*, 225(5-6): 821-830, **2007**.
 13. Gürbüz O, **Göçmen D**, Dağdelen F, Gürsoy M, Aydin S, Şahin İ, Büyükuysal L, Usta M. Determination of flavan-3-ols and trans-resveratrol in grapes and wine using HPLC with fluorescence detection. *Food Chem*, 100(2), 518-525, **2007**.
 14. Dagdelen AF, **Gocmen D**. Effects of Glucose Oxidase, Hemicellulase and Ascorbic Acid on Dough and Bread Quality. *J of Food Quality*, 30(6): 1009-1022, **2007**.
 15. Ozdemir S, **Gocmen D**, Kumral A. A Traditional Turkish Fermented Cereal Food: Tarhana. *Food Reviews Int*, 23(2):107-121. **2007**.
 16. Degirmencioglu N, **Gocmen D**, Dagdelen A, Dagdelen F. Influence of Tarhana Herb (*Echinophora sibthorpiana*) in Fermentation of Tarhana, Turkish Traditional Fermented Food. *Food Tech. and Biotech.*, 43(2), 175-179, **2005**.
 17. **Gocmen D**, Elston A, Williams T, Parish M, Rouseff RL. Identification of medicinal off-flavours generated by Alicyclobacillus species in orange juice using GC–olfactometry and GC–MS. *Letters in Applied Microbiology*, 40(3), 172-177, **2005**.
 18. Basaran A, **Gocmen D**. The Effects of Low Mixing Temperature on Dough Rheology and Bread Properties. *European Food Research and Technology*, 217 (2), 138-142. **2003**
 19. **Gocmen D**, Gurbuz O, Rouseff RL, Smoot JM, Dagdelen AF. Gas Chromatographic-Olfactometric Characterization of Aroma Active Compounds in Sun Dried and Vacuum Dried Tarhana. *European Food Research and Technology*, 218 (6), 573-578. **2004**.
 20. **GOCMEN, D.**, M. KORUKLUOGLU, V. UYLASER, I.SAHIN, 2000. The Yeast Flora of Bosan Put up for Consumption in Bursa", *Advance in Food Science(CMTL)*, **22 (5/6)**, 145-150.

21. **Gocmen D**, Sahin I, Ercan R. The Effect of The Use of Hop Additives and Lactic Acid Bacteria Starter in The Preparation of Dough on The Properties of The Resulting Dough and Bread. *Zeitsch für Lebens-Untersuch und-Forsch A (Eur Food Res and Tech)*, 205,135-139. **1997**
22. **GOCMEN, D.**, I.SAHIN, 1997. Investigation of Moulds in Microflora of Bread and Similar Bakery Products. *Advance in Food Science (CMTL)*, **19 (3/4)**, 100-103 (**1997**).

C. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

1. Yasemin Sahan, Asuman Cansev, Guler Celik, Duygu Gocmen. Novel Food Ingredient: Oleaster Flour. EuroFoodChem XVII, 7-10 May **2013**, Istanbul.
2. Ayse Neslihan Dundar, Duygu Gocmen. The effect of high autoclaving temperatures on the resistant starch formation and its functional properties. EuroFoodChem XVII, 7-10 May **2013**, Istanbul. Mansiyon ödülü.
3. Duygu Gocmen and Asli Yukselci Kilci. Phenolic content and antioxidant activity of oat tarhana: a turkish fermented cereal based food. EuroFoodChem XVII, 7-10 May **2013**, Istanbul.
4. Sahan, Y., Cansev, A., Inkaya, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F. B., **Gocmen, D.**, Celik, G., Gucer S. 2012. Functional Food Ingredient: Oleaster Flour. 1st International Conference on Nutraceutical and Cosmetic Science(ICNaCS), 22-23 October **2012**, Kuala Lumpur, MALAYSIA. (Oral presentation).
5. Sahan, Y., Cansev, A., Dundar, A.N., Aydin, E., Dulger, D., Kaplan, F.B., Kilci, A., Celik, G., Gocmen, D., Gucer, S. 2012. Studies on Bioactivities of Pericarp and Mesocarp Fraction of Fresh *Eleagnus angustifolia* L. Fruit. 3rd PAK-TURK Conference on Chemical Sciences, (Poster presentation), 13-15 September **2012**, Bursa, Turkey.
6. Kilci A and **Gocmen D**. 2012. The effect of oat utilization on antioxidant activity, dietary fiber and β -glucan contents of tarhana: traditional Turkish fermented cereal food. The V International Symposium on Sourdough - Cereal Fermentation for Future Foods, ,10.10 - 12.10.**2012** Hotel Hilton Strand Helsinki , Helsinki, FINLAND. (Oral Presentation).
7. E. Aydin and **D. Gocmen**. Oat Noodle. *6th International Congress "Flour-Bread'11" & 8th Croatian Congress of CerealTechnologists "Brašno-Kruh'11"*, 12-14 October **2011**, Opatija/CROATIA. (Sözlü Bildiri)
8. A.N. Dundar, **D. Gocmen**, S. Ozturk, H. Koxsel. Effects Of Chestnut Flour On Cookie Quality. *6th International Congress "Flour-Bread'11" & 8th Croatian Congress of CerealTechnologists "Brašno-Kruh'11"*, 12-14 October **2011**, Opatija/CROATIA. (Sözlü Bildiri)
9. O. Gurbuz, **D. Gocmen**, N. Ozmen, F. Dagdelen. Effects of Different Applications on Tarhana Quality. *6th International Congress "Flour-Bread'11" & 8th Croatian Congress of CerealTechnologists "Brašno-Kruh'11"*, 12-14 October **2011**, Opatija/CROATIA. (Poster bildiri)
10. **D. Gocmen**, A.N. Dundar, E. Aydin and A. Yukselci. Nutritional and Functional Properties of Resistant Starch. *6th International Congress "Flour-Bread'11" & 8th Croatian Congress of CerealTechnologists "Brašno-Kruh'11"*, 12-14 October **2011**, Opatija/CROATIA. (Poster bildiri)

11. **Gocmen D**, Inkaya AN. Mold spoilage concerns of bread and some bakery products. *Bosphorus 2008 ICC International Conference*, April 24-26 **2008**, İstanbul/Turkey. (Poster bildiri)
12. **Gocmen D**, Gurbuz O, Rouseff RL, Smoot JM, Dagdelen AF. Analysis of Aroma Active Compounds in Tarhana by GC-Olfactometry. *5th International Food Technology Congress*, , March 9-11 **2007**, Thessaloniki/Greece. (Sözlü Bildiri).
13. Gurbuz O, **Gocmen D**, Dagdelen AF, Inkaya AN, Tosun I. Effect Of Lactic Starter On Electrophoretic Patterns Of Gliadins. *5th International Food Technology Congress*, March 9-11 **2007**, Thessaloniki/Greece. (Poster bildiri)
14. Alkin E, **Gocmen D**. Celiac Disease and Gluten Free Diet. *International Nutrition and Dietetics Congress*, 2-5 April **2003**, Antalya/TURKEY. (Poster bildiri)
15. **Gocmen D**, Sahin I. The Investigation of Mould in Bread and Similar Products. *Symposium Über Wissenschaftliche Ergebnisse Deutsch-Türkischer Universitatspartnerschaften Im Agrarbereich*, 12-17 September **1995**, Ankara/TURKEY. (Sözlü bildiri)
16. **Gocmen D**, Elston A, Rouseff RL, Parish M. Identification of Off Flavors Generated By Thermofilic Bacteria Using GC-O and GC-MS. *Fifty-Fourth Citrus Processors' and Subtropical Technology Conference*, 16 October **2003**, Florida/USA. (Sözlü bildiri)
17. **Göçmen D**. Chemical Composition and Quality Characteristics of Streams of *Tr. aestivum* Wheat In Commercial Mill. *ICC Conference 2002*, 26-29 May **2002**, Budapest/HUNGARY. (Poster bildiri)

D. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler :

1. Asli Kilciand **Duygu Gocmen**. FUNCTIONAL PROPERTIES OF TARHANA WITH OATS: A Turkish Fermented Food. LAP LAMBERT Academic Publishing, Heinrich-Böcking-Str. 6-8, 66121 Saarbrücken, Germany. **2015**. ISBN: 978-3-659-67949-0.
2. **Gocmen D**, Elston A, Williams T, Smoot JM, Parish M, Rouseff, RL. Identification of antiseptic off-flavours formed from thermophilic spore-forming bacteria using GC-O and GC-MS. *In State-of-the-Art in Flavour Chemistry and Biology*; T. Hofmann; M. Rothe and P. Schieberle, Eds.;Deutsche Forschungsanstalt fuer Lebensmittelchemie: Garching, Germany,240-247,**2005**.
3. Koksel H, **Gocmen D**, Ozturk S. Traditional Turkish Cereal-Based Foods And Beverages. *In The ICC Book of Ethnic Cereal-Based Foods and Beverages Across the Continents*, John R.N. Taylor and Robert L. Cracknell, eds., Chapter 5, ICC Pub., The University of Pretoria Lynnwood Road Pretoria 0002 South Africa, 93-105, **2009**.

E. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. **Göçmen D**, GÜRBÜZ O, ŞAHİN İ. Hazır Tarhana Çorbaları Üzerinde Bir Araştırma. *Gıda*, 28(1), 13-18, **2003**.
2. Çopur U, **Göçmen D**,. Tamer CE, Gürbüz O. Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. *Gıda*, 26(5), 339-346,**2001**.
3. **Göçmen D**. Ticari Bir Değirmendeki Ekmeklik Buğday Unu Pasajlarının Kimyasal Bileşim ve Kalite Kriterleri. *Gıda*, 26(3),171-178,**2001**.
4. Gürbüz O, **Göçmen D**. Enzimlerin Ekmek Kalitesine Etkileri. *Dünya Gıda*, 6 (3), 63-66, **2001**.

5. **Göçmen D.** Ekmekçilikte Teknolojik Uygulamalar ve Ekmekte Mikrobiyolojik Bozulmalar. *Dünya Gıda*, 6 (2), 82-85, **2001**.
6. **Göçmen D.** Ekşi Hamur ve Laktik Starter Kullanımının Ekmekte Aroma Oluşumu Üzerine Etkileri. *Gıda*, 26 (1), 13-16, **2001**.
7. **Göçmen D,** Şahin İ. Hazır Çorba Üretiminde Kuru Bezelye Kullanım Olanasının Araştırılması. *Gıda*, 25(2),87-91, **2000**.
8. **Göçmen D,** Gürbüz O. Fırıncılık Ürünlerinde Sünme ve Küf Oluşumunun Önlenmesinde Kimyasal Koruyucu ve Laktik Starter Kullanımı. *Dünya Gıda*, 6(8), 84-87, **2000**.
9. Şahin İ, Başoğlu F, Korukluoğlu M, **Göçmen D.** Salamura Siyah Zeytinlerde Rastlanan Küfler ve Mikotoksin Riskleri. *Biyoteknoloji (KÜKEM)*, 22(2), 1-8, **1999**.
10. Uylaşer V, **Göçmen D,** Korukluoğlu M, Yıldırım A, Şahin İ. Hıyar Turşusu Üretiminde Potasyumsorbat Derişiminin Fermentasyona Etkisi ve Meyveye Geçme Oranının Belirlenmesi. *Biyoteknoloji (KÜKEM) Özel sayı*, 23 (2),11-18, **1999**.
11. **Göçmen D,** Korukluoğlu M, Uylaşer V, Şahin İ. Bursa'da Satışa Sunulan Salata Türü Yiyeceklerde Mikrobiyolojik Araştırmalar. *Biyoteknoloji (KÜKEM)*, 22(1), 51-57, **1999**.
12. **Göçmen D.** Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Oluşan Mikrobiyolojik Bozulmalar. *Dünya Gıda*, 3, 34-36, **1996**.
13. Şahin İ, Çopur U, Korukluoğlu M, **Göçmen D, Ersöz N.** Havuç, Turp, Kereviz, Şalgam ve Karnabaharın Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerine Araştırma. *U.Ü Ziraat Fak. Bilimsel Araştırma ve İncelemeler Serisi*, 11, 1-25, **1995**.
14. **Göçmen D.** Un ve Katkı Maddelerinin Ekmek Kalite ve Bayatlamasına Etkileri. *Gıda*, 18 (5), 325-331, **1993**.
15. Yücel A, İşgöz BB, **Göçmen D,** Tiryakioğlu Ö. Bursa'da Tüketime Sunulan Kremalı Pastaların Mikrobiyolojik Nitelikleri Üzerinde Bir Araştırma. *U.Ü.Zir. Fak. Dergisi*, 9, 91-98, **1992**.
16. Kundakçı A, **Göçmen D.** Marmara Bölgesinde Üretilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Ekmeklik Kalitesi. *Gıda*, 17(2), 101-107, **1992**.

F. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. Duygu GÖÇMEN, Ömer MAHİR İRDAM, Pelin AYAZ,Emin DEDE, Sacit EMRE, Önder AYBASTIER.2014. Dr. SİMİT. U.Ü. 4. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri,11-13 Kasım **2014**, Bursa.
2. Aslı KİLCİ & **Duygu GÖÇMEN.** Fonksiyonel Tarhana. U.Ü. 4. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri Akademik Mucizeler Pazarı.11-13 Kasım **2014**, Bursa.
3. Aslı KİLCİ & **Duygu GÖÇMEN.** Fonksiyonel Bir Tarhana Yapılanması. EGE-EBİLTEM TTO 3. Ar-Ge ve Teknoloji Günleri (AreGE-3 Patent Pazarı). 11-12 Aralık **2014**, Ege Üniversitesi Atatürk Kültür Merkezi, İZMİR
4. Aslı KİLCİ & **Duygu GÖÇMEN.** Fonksiyonel Bir Tarhana Yapılanması. SELÇUK TTO PATENT PROJE PAZARI. 19-20 Kasım **2014**, DEDEMAN OTEL, KONYA.
5. Aslı KİLCİ & **Duygu GÖÇMEN.** FONKSİYONEL TARHANA. U.Ü. BİLİM VE TEKNOLOJİ HAFTASI Proje Pazarı.12-14 Mart **2014**.Bursa

6. Yasemin ŞAHAN¹, **Duygu GÖÇMEN**, Asuman CANSEV, Güler ÇELİK, Ayşe Neslihan DÜNDAR, Emine AYDIN, Dilek DÜLGER, H. Betül KAPLAN. İğde Unu Üretimi Ve Yöntemi. U.Ü. Bilim Ve Teknoloji Haftası Proje Pazarı. 12-14 Mart **2014**.
7. Yasemin ŞAHAN, **Duygu GÖÇMEN**, Asuman CANSEV, Güler ÇELİK, Ayşe Neslihan DÜNDAR, Emine AYDIN, Dilek DÜLGER, H. Betül KAPLAN. İğde Unundan Mamul Bisküvi. U.Ü. Bilim Ve Teknoloji Haftası Proje Pazarı. 12-14 Mart **2014**.
8. Belgin İZGİ, Yasemin ŞAHAN, **Duygu GÖÇMEN**. Selenyumca Zenginleştirilmiş Ekmek Üretimi. U.Ü. Bilim Ve Teknoloji Haftası Proje Pazarı. 12-14 Mart **2014**.
9. Aslı Yükselci Kilci ve Duygu Göçmen. Yulaf kırmacı ilavesinin tarhananın antioksidan kapasite, diyet lif, β -glukan ve fenolik asit içeriği üzerine etkisi. 8. Gıda Mühendisliği Kongresi. 7-9 Kasım, **2013**. Ankara.
10. KİLCİ, A. AND **GOCMEN, D.** 2013. Diyet lif, β -glukan ve antioksidan zengini yulaflı tarhana. II. Uluslararası Gıda AR-GE Proje Pazarı, Poster Bildiri, 3-4 Haziran **2013**, Swiss Hotel, İzmir.
11. Şahan, Y., Cansev, A., İnkaya, A.N., Aydın, E., Dülger, D., Kaplan, F. B., **Göçmen, D.**, Çelik, G., Güçer,Ş. 2012. İğde Ununun Kimyasal Ve Mineral İçeriğinin Belirlenmesi. 11. Gıda Kongresi,(Poster Bildiri), 10-12 Ekim **2012**, Hatay.
12. Aslı Kilci & **Duygu Göçmen**. Yulaf katkısının tarhananın antioksidan aktivite, diyet lif ve β -glukan içeriğine etkisi. Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster Bildiri, 13-15 Kasım **2012**, U.Ü. Görükle Kampüsü Mete Cengiz Kültür Merkezi, Bursa , **2012**
13. Dunder AN, **Gocmen D.** Yüksek Amilozlu Mısır Nişastasından Elde Edilen Dirençli Nişastanın Fonksiyonel Özellikleri. Uludağ Üniversitesi II. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Poster Bildiri, 13-15 Kasım **2012**, U.Ü. Görükle Kampüsü Mete Cengiz Kültür Merkezi, Bursa, **2012**.
14. TMMOB Gıda Müh. Odası Bursa Şubesi ve TÜYAP işbirliği ile düzenlenen Bursa Gıda-Tek Fuarı kapsamındaki "Türkiye'de Unlu Mamuller Teknolojisindeki Gelişmeler ve Unlu Mamuller Sektöründe Kullanılan Katkı Maddeleri" konulu panelde (25.02.**2011**) **Oturum Başkanlığı**
15. AYDIN E, KİLCİ A, **GÖÇMEN D.** Fonksiyonel bir katkı: yulaf. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve AR-GE Günleri. 15-16 Kasım 2011, Bursa, Türkiye. **2011**.
16. Yasemin ŞAHAN, **Duygu GÖÇMEN**, Asuman CANSEV, Güler ÇELİK, Ayşe DÜNDAR,Emine AYDIN, Dilek DÜLGER, H. Betül KAPLAN, Şeref GÜÇER. İğde meyvesinin unlu mamüller sanayinde kullanım olanaklarının araştırılması. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve AR-GE Günleri. 15-16 Kasım 2011, Bursa, Türkiye. **2011**.
17. Dündar AN, **Göçmen D.** Asit Poliakrilamid Jel Elektroforez Yöntemi ile Gliadin Proteinlerinin Ayrımı. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve AR-GE Günleri. 15-16 Kasım 2011, Bursa, Türkiye. **2011**.
18. Dağdelen AF, **Göçmen D.** Glikoz Oksidaz ve Askorbik Asit Kullanımının Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 441-442, 21-23Mayıs **2008**, Erzurum.
19. İnkaya AN, Tosun İ, Gürbüz O, **Göçmen D.** Sodyum Dodesil Sülfat Poliakrilamid Jel Elektroforez (SDS-PAGE) Tekniği ile Gluten Proteinlerinin Tespiti. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 407-408, 21-23Mayıs **2008**, Erzurum.

- 20.** Tosun İ, İnkaya AN, Gürbüz O, Göçmen D. Protein Fraksiyonlarının Belirlenmesinde Elektroforetik Yöntemler. *3. Ulusal Afinite Teknikleri Kongresi*, 18-19, 12-14 Eylül **2007**, Bursa.
- 21. Göçmen D**, Gürbüz O, Şahin İ. Hazır Tarhana Çorbaları Üzerinde Bir Araştırma. *Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi*, 3-4 Ekim **2002**,Gaziantep.
- 22. Göçmen D.** Ekmek Üretimi, Hataları, Nedenleri ve Çözüm Yolları. "Gıda İşletmelerinde Sorumlu Yöneticilik" Eğitim Semineri, TMMOB Ziraat Müh. Odası Bursa Şubesi, **14-16.04.2000, Bursa. (Davetli Konuşmacı)**
- 23.** Uylaşer V, Korukluoğlu M,**Göçmen D**, Yıldırım A, Şahin İ. Yeşil Zeytin Üretiminde Farklı Çeşit ve Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi.*Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu*, 6-9 Haziran **2000**,Bursa.
- 24.** Şahin İ, Korukluoğlu M, Uylaşer V, **Göçmen D.** Diyet Zeytin ve Zeytin Ezmesi Üretimi. *Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu*, 6-9 Haziran **2000**,Bursa.
- 25. Göçmen D**, Korukluoğlu M, Uylaşer V,Gürbüz O, Yıldırım A, Şahin İ. Salamura Zeytinlerde Bozulma Etkeni Küfler. *Türkiye I. Zeytincilik Sempozyumu*,6-9 Haziran **2000**. Bursa.
- 26.** Uylaşer V, **Göçmen D**, M Korukluoğlu, Yıldırım A, Şahin İ. Hıyar Turşusu Üretiminde Potasyumsorbit Derişiminin Fermentasyona Etkisi ve Meyveye Geçme Oranının Belirlenmesi. *11. KÜKEM Biyoteknoloji Kongresi*, 6-9 Eylül **1999**, Isparta.
- 27. Göçmen D**, Korukluoğlu M, Uylaşer V, Şahin İ. Bursa'da Satışa Sunulan Salata Türü Yiyeceklerde Mikrobiyolojik Araştırmalar. *2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi*, 58, 18-20 Ekim **1999**, İzmir.
- 28. Göçmen D**, Şahin İ. Hazır Çorbalık Üretiminde Kuru Bezelye Kullanım Olanığının Araştırılması. *2000'li yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi*, 18-20 Ekim **1999**, İzmir.
- 29.** Uylaşer V, Korukluoğlu M, **Göçmen D**, Şahin İ. Bursa'da Satışa Sunulan Bozaların Bileşimi ve Kalitelerinin Araştırılması. *Gıda Mühendisliği Kongresi*,16-18 Eylül **1998**, Gaziantep.
- 30.** Korukluoğlu M, **Göçmen D**, Şahin İ. Tulum ve Küp Peynirlerinde Bulunan Küf Mantarları Üzerinde Bir Araştırma. *Gıda Müh. Kongresi*, 16-18 Eylül **1998**, Gaziantep.
- 31. Göçmen D.** Bayatlama ve Ekmekte Görülen Mikrobiyolojik Bozulmalar. Dünya Gıda Günü "Ekmekçilik ve Sorunları" Paneli, **16.10.1997, Bursa. (Panelist)**

G. Diğer Yayınlar :

G.1. Şahin İ, **Göçmen D.** Gıda Laboratuvar Tekniği. *U.Ü.Ziraat Fakültesi Ders Notları Serisi*, No: 75, Bursa, 125 s.,**2003**.

H. PATENTLER:

- 1.** Fonksiyonel bir tarhana yapılanması (Tescil No: 2012 05411)
- 2.** Balkabağı atıştırmalığı (Tescil No: 2013 01225)
- 3.** Liyofilize (dondurarak kurutulmuş) balkabağı unu üretim yöntemi (Tescil No: 2013 01226)
- 4.** İğde unu üretimi ve yöntemi. (Tescil No: 2011 10333)

5. İğde unundan mamul bisküvi. (Tescil No: 2012 06816)

I. Ödüller:

1. **TÜBİTAK Proje Performans Ödülü** (2016)

2. Ayse Neslihan Dundar, **Duygu Gocmen**. The effect of high autoclaving temperatures on the resistant starch formation and its functional properties. EuroFoodChem XVII, 7-10 May **2013**, Istanbul. **Mansiyon ödülü.**