

ÖZGEÇMİŞ

1. Adı Soyadı : Hamit KÖKSEL
2. Doğum Tarihi : 26.06.1952
3. Unvanı : Profesör
4. Öğrenim Durumu : Doktora
5. Çalıştığı Kurum : Hacettepe Üniversitesi-Emekli

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimleri ve Teknolojisi Bölümü	Ankara Üniversitesi	1978
Y. Lisans	Ziraat Fakültesi	Manitoba Üniversitesi, Kanada	1986
Doktora	Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimleri ve Teknolojisi Bölümü	Ankara Üniversitesi	1990

5. Akademik Unvanlar

- Dr. Öğr. Üyeliği Tarihi : 1990
Doçentlik Tarihi : 1993
Profesörlük Tarihi : 2001

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

Öğrenci Adı	Tez Adı	Durumu
Markus Nail Samray	Enzime Dirençli Nişasta İlavesinin Galeta Unundan Üretilen Ekstrüzyon Ürünlerinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi	Bitti
Ferda Ünsal Canay	Durum Buğdayı Çeşitlerinin Fitik Asit Miktarları, Makarnaya İşleme Sırasındaki Değişiklikler ve Fitik Asitin Azaltılması	Bitti
Zeynep Sümer	Ekstrüzyon Pişirme İle Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu	Bitti
Elmira Hatami Golzari	Arpa ve Çavdar Unu İlavesinin Buğday Unlarının Bazı Fiziksel, Kimyasal, Reolojik ve Ekmek Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi	Bitti
Aslıhan Ünüvar	Menengiç (<i>Pistacia terebinthus</i> L.) Bazı Ekmek Katkı Maddelerinin Hamur Reolojik Özellikleri ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkileri	Bitti
Oğuz Acar	Baklava Kalite Karakteristiklerinin ve Bazı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen Unların Baklava Üretimine Uygunluğunun Araştırılması	Bitti
Sine Yener	Yıkama, Kurutma ve Kabuk Soyma İşlemlerinin Mısır ve Buğdayda <i>Fusarium</i> Toksinleri Üzerine Etkisi	Bitti
Eda Aktaş	Zenginleştirilmiş Unlardan Farklı Koşullarda Üretilen Bisküvilerin Bazı B Vitamini İçeriklerinin İncelenmesi	Bitti
Dilay Kütük Ayhan	Depolama Koşullarının Zenginleştirilmiş Makarnanın Vitamin İçeriği Üzerine Araştırılması	Bitti
Seher Gümüş	Transglutaminaz Enzimi Kullanılarak Üretilen Krakerlerde Maillard Reaksiyonu Sonucu Ortaya Çıkan Lizin Kaybının İncelenmesi	Bitti
Demet Köroğlu	Durum Buğdayı (<i>Triticum durum</i> L.) Çeşitlerinde Makarna Kalite Özellikleri İle Polimerik Protein İçeriği Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi	Bitti
Fatma Basıncı	Malt Üretiminde Akrilamid Oluşumunun Sınırlandırılması	Bitti
Bengihan Tiftik	Kek Üretiminde Kullanılan Yağların Emülsiyon Oluşturma Özelliklerinin İncelenmesi	Bitti

Ertan Kaya	Ekmek Üretiminde Kimyasal Oksidanlar Yerine Enzim Sistemlerinin Kullanımının Araştırılması	Bitti
Kevser Kahraman	Asit Modifiye Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu	Bitti
Bülent Öztürk	Ticari Değirmendeki Un Pasajlarının Kalite Özelliklerinin Araştırılması	Bitti
Meryem Kara	Süne(<i>Eurygaster spp.</i>) Zararı Görmüş Buğdaylardaki Proteaz Enzimi İle Ticari Proteazların Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi	Bitti
Saliha Dinç	İnteresterifiye Yağların Bisküvi Kalitesine Etkisi	Bitti
Eylem Temel	Yağ İkame Edicilerin Bisküvi Üretiminde Kullanımı	Bitti
Şahin Güler	Farklı İrmik Randımanları ve Kurutma Sıcaklıklarının Makarna Kalitesi Üzerine Etkileri	Bitti
Arzu Başman	Bazı Unlu Mamullerde Prosesin Besinsel Lif İçeriğine Etkisi	Bitti
Recep Özkara	Arpada β -Glukan İçeriği ve Malt Kalitesi Üzerine Etkileri	Bitti
Gülin Sezer	Şeker Pancarı Orta Kademe Şurubunda Şeker Oranı, Verim, Bileşim ve Duyusal Özelliklerin Araştırılması	Bitti
Ferit Leblebici	Şeker Pancarından 'Tam Doğal Şeker' Üretiminde Polifenoloksidazların İnaktivasyonu Üzerine Araştırmalar	Bitti
Özen Özboy	Değişik Oranlarda Buğday Kepeği İçeren Unların Ekmek Verimi ve Kalitesini Düzeltme İmkânları Üzerine Araştırmalar	Bitti
Dilek Sivri	Buğday Rüşeymi Katılarak Besin Değeri Yükseltilmiş Unların Ekmeklik Kalitesinin Düzeltme İmkânları	Bitti

6.2. Doktora Tezleri

Öğrenci Adı	Tez Adı	Durumu
Merve Arıbaş	TİP4 Enzime Dirençli Nişasta İlavesiyle Üretilen Ekmek ve Makarna Örneklerinde Tahmini Glisemik İndeks Değerlerinin ve Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi	Devam ediyor
Oğuz Acar	Biyofortifikasyonun Arpa, Yulaf ve Öğütme Fraksiyonlarında Bazı Mineraller ve Fonksiyonel Bileşenler ile Buğdayda Kalite Üzerine Etkisinin Araştırılması	Devam ediyor
Buket Çetiner	Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Fonksiyonel ve Tam Buğday Ekmeği Özelliklerinin Karşılaştırılması, Kalite ve Fonksiyonel Özellikler Bakımından İyileştirilme Olanaklarının Araştırılması	Devam ediyor
Aslıhan Ünüvar	Makarna ve İrmik Örneklerinde Ekmeklik Buğday Karışımının Tespit Edilmesi İçin Bazı Spektroskopik Analiz Yöntemlerinin Kullanılması	Devam ediyor
Eda Aktaş Akyıldız	Kepeğin Besinsel Lif Özelliklerinin Geliştirilmesi	Bitti
M. Tuğrul Masatcıoğlu	Ekstrüzyon Pişirmenin Maillard Reaksiyonu Üzerine Etkileri	Bitti
Kevser Kahraman	Farklı Nişasta Kaynaklarından Çapraz Bağlı Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu	Bitti
Serpil Öztürk	Farklı Nişasta Kaynaklarından Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu	Bitti
Nazmiye Tülin Özderen	Süne (<i>Eurygaster spp.</i>) Zararının Makarnalık Buğday ve Makarna Kalitesi Üzerine Etkileri	Bitti
Arzu Başman	Transglutaminaz Enziminin Buğday, Buğday-Arpa ve Buğday-Soya Unu Karışımlarında Proteinler, Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkileri	Bitti
Sedat Sayar	Nohutta (<i>Cicer arietinum L.</i>) Su Absorpsiyonunun Analizi	Bitti
Hande Demiralp	Arpadan Ekstrüzyon Pişirme Yöntemi ile Ürün Geliştirilmesi ve Ürünün Optimizasyonu	Bitti
Dilek Sivri	Süne (<i>Eurygaster spp.</i>) Proteolitik Enzimlerinin İzolasyonu, KAR	Bitti
Özen Özboy	Bulgur Üretiminde Verim ve Kalite Belirlemede Kullanılabilecek Testler ile Üretim Nişasta ve Protein Özelliklerine Etkisi	Bitti

7. Yayınlar

(Yayınlarda Dergilerin ISSN, Kitapların ISBN No.larını da eklemenizi rica ederiz.)

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI, SSCI, Arts and Humanities)

1. ACAR, O., SANAL, T., **KOKSEL, H.**, 2019. Effects of wheat kernel size on hardness and various quality characteristics. **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods** <https://doi.org/10.3920/QAS2019.1552> (Published Online: June 04, 2019).
2. SAMRAY, N.M., MASATCIOGLU, M.T., **KOKSEL, H.**, 2019. Bread crumbs extrudates: A new approach for reducing bread waste. **Journal of Cereal Science** 85: 130-136 (Atıf sayısı: 0).
3. REMZIYE, Y., BAYRAC, C., BASMAN, A., **KÖKSEL. H.**, 2019. Development of SYBR green-based real time PCR assays for detection and quantification of adulteration in wheat-based composite breads and their in-house validation. **Journal of Cereal Science** 85: 91-97 (Atıf sayısı: 0).
4. ÖZKAYA, B., TURKSOY, S., ÖZKAYA, H., BAUMGARTNER, B., ÖZKESER, İ., **KÖKSEL, H.** 2018. Changes in the functional constituents and phytic acid contents of firiks produced from wheats at different maturation stages. **Food Chemistry** 246: 150-155 (Atıf sayısı: 4).
5. AKTAS-AKYILDIZ, E., SIBAKOV, J., NAPPA, M., HYTÖNEN, E., **KOKSEL, H.**, POUTANEN, K. 2018. Extraction of soluble β -glucan from oat and barley fractions: Process efficiency and dispersion stability. **Journal of Cereal Science** 81: 60-68 (Atıf sayısı: 3).
6. HANCERLIOGULLARI, B.Z., **KOKSEL, H.**, DUDAK, F.C., 2018. Development of a peptide substrate for detection of sunn pest damage in wheat flour. **Journal of the Science of Food and Agriculture** 98: 5677-5682 (Atıf sayısı: 0).
7. CETINER, B., ACAR, O., KAHRAMAN, K., SANAL, T., **KOKSEL, H.**, 2017. An investigation on the effect of heat-moisture treatment on baking quality of wheat by using response surface methodology. **Journal of Cereal Science** 74:103-111 (Atıf sayısı: 10).
8. MASATCIOGLU, M.T., SUMER, Z., **KOKSEL, H.**, 2017. An innovative approach for significantly increasing enzyme resistant starch type 3 content in high amylose starches by using extrusion cooking. **Journal of Cereal Science** 74: 95-102 (Atıf sayısı: 8).
9. SEZER, B., BILGE, G., SANAL, T., **KOKSEL, H.**, & BOYACI, I. H. 2017. A novel method for ash analysis in wheat milling fractions by using laser-induced breakdown spectroscopy. **Journal of Cereal Science** 78: 33-38 (Atıf sayısı: 6).
10. AKTAS-AKYILDIZ, E., MATTILA, O., SOZER, A., POUTANEN, K., **KOKSEL, H.**, NORDLUND, E. 2017. Effect of steam explosion on enzymatic hydrolysis and baking quality of wheat bran. **Journal of Cereal Science** 78: 25-32 (Atıf sayısı: 6).
11. SAYAR S, TURHAN M, **KÖKSEL H.** 2016. Expansion in chickpea (*Cicer arietinum* L.) seed during soaking and cooking. **International Agrophysics** 30: 75-81 (Atıf sayısı: 2).
12. BILGE G, SEZER B, ESELLER K E, BERBEROĞLU H, **KOKSEL H**, BOYACI I H. 2016. Ash analysis of flour sample by using laser-induced breakdown spectroscopy. **Spectrochimica Acta Part B** 124: 74-78 (Atıf sayısı: 15).
13. OLANCA B, **KOKSEL H**, OZDEREN NT, SIVRI OZAY D. 2016. Determination of wheat bug (*Eurygaster* spp.) damage in durum wheat (*Triticum durum* L.) by electrophoresis and rapid visco analyser. **Journal of Cereal Science** 72: 69-74 (Atıf sayısı: 2).
14. BILGE G, SEZER B, ESELLER K E, BERBEROĞLU H, **KOKSEL H**, BOYACI I H. 2016. Determination of Ca addition to the wheat flour by using laser-induced breakdown spectroscopy (LIBS). **European Food Research & Technology** 242:1685–1692 (Atıf sayısı: 15).

15. **KOKSEL, H.**, CETINER, B., 2015. Future of Grain Science Series Grain Science and Industry in Turkey: Past, Present, and Future. **Cereal Foods World** 60(2): 90-96 (Atıf sayısı: 6).
16. KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2015. Optimization of the reaction conditions for the production of cross-linked starch with high resistant starch content. **Food Chemistry**, 174: 173-179 (Atıf sayısı: 21).
17. MASATCIOGLU, M. T., NG, P. K. W., **KOKSEL, H.**, 2015. Effects of formulation and extrusion cooking conditions on furfural and hydroxymethylfurfural content. **Journal of Cereal Science** 65:31–38 (Atıf sayısı: 4).
18. MASATCIOGLU, M. T., GOKMEN, V., NG, P. K. W., **KOKSEL, H.**, 2014. Effects of formulation, extrusion cooking conditions, and CO₂ injection on the formation of acrylamide in corn extrudates. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 94:(12), 2562–2568 (Atıf sayısı: 12).
19. MASATCIOGLU, M. T., NG, P. K. W., **KOKSEL, H.**, 2014. Effects of extrusion cooking conditions and chemical leavening agents on lysine loss as determined by furosine content in corn based extrudates. **Journal of Cereal Science**, 60: 276–281 (Atıf sayısı: 7).
20. MASATCIOGLU, M. T., YALCIN, E., HWAN, P. J., RYU, G-H., CELIK, S., **KOKSEL, H.**, 2014. Hull-less barley flour supplemented corn extrudates produced by conventional extrusion and CO₂ injection process. **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, 26: 302–309 (Atıf sayısı: 16).
21. OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, 2014. Production and characterization of resistant starch and its utilization as food ingredient: a review. **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods** 6 (3): 335-346. (Atıf sayısı: 4).
22. NUMANOGLU, E., YENER, S., GOKMEN, V., UYGUN, U., **KOKSEL, H.**, 2013. Modelling thermal degradation of zearalenone in maize bread during baking. **Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment**, 30: 528-533 (Atıf sayısı: 8).
23. YENER, S., **KOKSEL, H.**, 2013. Effects of washing and drying applications on deoxynivalenol and zearalenone levels in wheat. **World Mycotoxin Journal**, 6: 335-341 (Atıf sayısı: 5).
24. MASATCIOGLU, M. T., YALCIN, E., KIM, M., RYU, GH., CELIK, S., **KOKSEL, H.**, 2013. Physical and chemical properties of tomato, green tea, and ginseng-supplemented corn extrudates produced by conventional extrusion and CO₂ injection process. **European Food Research and Technology**, 237: 801-809 (Atıf sayısı: 16).
25. KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, 2013. Formation of resistant starch from amylo type corn starch and determination of the functional properties. **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods**, 5: 295-302 (Atıf sayısı: 5).
26. NUMANOGLU, E., YENER, S., GOKMEN, V., UYGUN, U., **KOKSEL, H.**, 2012. Thermal degradation of deoxynivalenol during maize bread baking. **Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment**, 29: 423-430 (Atıf sayısı: 18).
27. BOYACI, B. B., HAN, JY., MASATCIOGLU, M. T., YALCIN, E., CELIK, S., RYU, GH., **KOKSEL, H.**, 2012. Effects of cold extrusion process on thiamine and riboflavin contents of fortified corn extrudates. **Food Chemistry**, 132: 2165-2170 (Atıf sayısı: 30).
28. NUMANOĞLU, E., UYGUN, U., GÖKMEN, V., **KÖKSEL, H.**, 2011. Multiple-stage extraction strategy for the determination of deoxynivalenol in maize. **Food Additives & Contaminants: Part A** 28: 80-85 (Atıf sayısı: 4).
29. OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, NG, P. K., W., 2011. Production of resistant starch from acid-modified amylo type starches with enhanced functional properties. **Journal of Food Engineering** 103: 156-164 (Atıf sayısı: 65).

30. KONAREV, A. V., BEAUDOIN, F., MARSH, J. VILKOVA, N. A., NEFEDOVA, L.I., SIVRI, D., **KOKSEL, H.**, SHEWRY, P.R, LOVEGROVE, A., 2011. Characterization of a glutenin-specific serine proteinase of sunni bug *Eurygaster integriceps* Put. **J. Agric. Food Chem.** 59: 2462-2470 (Atif sayısı: 38).
31. SAYAR, S., TURAN, M., **KOKSEL, H.**, 2011. Solid loss during water absorption of chickpea (*Cicer arietinum* L.). **Journal of Food Process Engineering**, 34:1172-1186 (Atif sayısı: 6).
32. SAKIYAN, O., SUMNU, G., SAHIN, S., MEDA, V., **KOKSEL, H.**, CHANG, P., 2011. A study on degree of starch gelatinization in cakes baked in three different ovens. **Food and Bioprocess Technology**, 4: 1237-1244 (Atif sayısı: 29).
33. SEKER, I.T., OZBOY-OZBAS, O., GOKBULUT, I., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, 2010. Utilization of apricot kernel flour as fat replacer in cookies. **Journal of Food Processing and Preservation** 34: 15-26 (Atif sayısı: 32).
34. NUMANOGLU, E., UYGUN, U., **KOKSEL, H.**, SOLFRIZZO, M., 2010. Stability of Fusarium toxins during traditional Turkish maize bread production. **Quality Assurance and Safety of Crops and Foods** 2: 84-92 (Atif sayısı: 15).
35. UYGUN, U., SENOZ, B., OZTUK, S., **KOKSEL, H.**, 2009. Degradation of organophosphorus pesticides in wheat during cookie processing. **Food Chemistry**, 117: 261-264 (Atif sayısı: 36).
36. OREOPOULOU, V., PSIMOULI, V., TSIMOGIANNIS, D., ANH, T.K., TU, N.T.M., UYGUN, U., **KOKSEL, H.** ,..., 2009. Assessing food additives: the good, the bad and the ugly. **Quality Assurance and Safety of Crops & Foods** 1 (2), 101-110 (Atif sayısı: 7).
37. **KOKSEL, H.**, OZDEREN, T., OLANCA, B., OZAY SIVRI, D., 2009. Effects of suni bug (*Eurygaster* spp.) damage on milling properties and semolina quality of durum wheats (*Triticum durum* L.) **Cereal Chemistry**, 86: 181-186 (Atif sayısı: 9).
38. OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, KAHRAMAN, K., NG, P. K. W., 2009. Effect of debranching and heat treatments on formation and functional properties of resistant starch from high-amylose corn starches. **European Food Research and Technology** 229: 115-125 (Atif sayısı: 73).
39. OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2009. Farinograph properties and bread quality of flours supplemented with resistant starch. **International Journal of Food Sciences and Nutrition** 60: 449-457 (Atif sayısı: 36).
40. OLANCA, B., OZAY SIVRI, D., **KOKSEL, H.**, 2009. Effects of suni-bug (*Eurygaster* spp.) damage on size distribution of durum wheat (*Triticum durum* L.) proteins. **European Food Research and Technology** 229: 813-820 (Atif sayısı: 18).
41. OZTURK, S., OZBOY-OZBAS, O., JAVIDIPOUR, I., **KOKSEL, H.**, 2009. Effects of zero-trans interesterified and non-interesterified shortenings and brewers spent grain on cookie quality. **Journal of Food Lipids** 16: 297-31 (Atif sayısı: 4).
42. SEKER, I.T., OZBOY-OZBAS, O., GOKBULUT, I., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, 2009. Effects of fiber-rich apple and apricot powders on cookie quality. **Food Science and Biotechnology** 18: 948-953 (Atif sayısı: 9).
43. **KOKSEL, H.**, KAHRAMAN, K., SANAL, T., OZAY SIVRI, D., 2009. Potential utilization of Mixolab for quality evaluation of bread wheat genotypes. **Cereal Chemistry** 86: 522-526 (Atif sayısı: 75).
44. OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2009. Characterization of resistant starch samples prepared from two high-amylose maize starches through debranching and heat treatments. **Cereal Chemistry** 86: 503-510 (Atif sayısı: 25).
45. **INKAYA, A.N.**, **GOCMEN, D.**, **OZTURK, S.**, **KOKSEL, H.**, 2009. Investigation on the functional properties of chestnut flours and their potential utilization in low-fat cookies. **Food Science and Biotechnology** 18 (6): 1404-1410 (Atif sayısı: 5).

46. **KOKSEL, H., MASATCIOGLU, T., KAHRAMAN, K., OZTURK, S., BASMAN, A., 2008.** Improving effect of lyophilization on functional properties of resistant starch preparations formed by acid hydrolysis and heat treatment. **Journal of Cereal Science** 47: 275-282 (Atıf sayısı: 61).
47. KAHRAMAN, K., SAKIYAN, O., OZTURK, S., **KOKSEL, H., SUMNU, G., DUBAT, A., 2008.** Utilization of Mixolab® to predict the suitability of flours in terms of cake quality **European Food Research and Technology** 227: 565-570 (Atıf sayısı: 104).
48. UYGUN, U., SENOZ, B., **KOKSEL, H., 2008.** Dissipation of organophosphorus pesticides in wheat during pasta processing. **Food Chemistry** 109: 355-360 (Atıf sayısı: 43).
49. YALCIN, E., SAKIYAN, Ö., SUMNU, G., CELİK, S., **KOKSEL, H., 2008.** Functional properties of microwave-treated wheat gluten. **European Food Research and Technology** 227: 1411-1417 (Atıf sayısı: 23).
50. OZDEREN, T. OLANCA, B., SANAL, T., SIVRI OZAY, D., **KOKSEL, H., 2008.** Effects of suni-bug (*Eurygaster* spp.) damage on semolina properties and spaghetti quality characteristics of durum wheats (*Triticum durum* L.). **Journal of Cereal Science**. 48: 464-470 (Atıf sayısı: 17).
51. OZTURK, S., KAHRAMAN, K., TIFTIK, B., **KOKSEL, H., 2008.** Predicting the cookie quality of flours by using Mixolab®. **European Food Research and Technology** 227: 1549-1554 (Atıf sayısı: 90).
52. **KOKSEL, H., CELİK, S., KARAGOZ, A., NG, P.K.W., 2008.** Partial characterization of starch in flours of ancient wheat and wild progenitor accessions. **Italian Journal of Food Science** 20: 101-110 (Atıf sayısı: 3).
53. **KOKSEL, H., OZTURK, S., KAHRAMAN, K., BASMAN, A., OZBOY-OZBAS, O., 2008.** Evaluation of molecular weight distribution, pasting and functional properties and enzyme resistant starch content of acid modified corn starches. **Food Science and Biotechnology** 17: 755-760 (Atıf sayısı: 12).
54. SERPEN, A., GOKMEN, V., KARAGÖZ, A., **KOKSEL, H., 2008.** Phytochemical quantification and total antioxidant capacities of emmer (*Triticum dicoccon* Schrank) and einkorn (*Triticum monococcum* L.) wheat landraces. **Journal of Agricultural and Food Chemistry** 56: 7285-7292 (Atıf sayısı: 88).
55. YALÇIN, E., CELİK, S., **KOKSEL, H., 2008.** Chemical and sensory properties of new gluten-free food products: rice and corn tarhana. **Food Science and Biotechnology** 17: 728-733 (Atıf sayısı: 6).
56. KOKSEL, H., BASMAN, A., 2008. Bosphorus 2008-Connecting Cereal Science and Industry Where the Continents Meet. **Cereal Foods World** 53 (6): 317-318 (Atıf sayısı: 0).
57. BASMAN, A., OZTURK, S., KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H., 2008.** Emulsion and pasting properties of resistant starch with locust bean gum and their utilization in low fat cookie formulations. **International Journal of Food Properties** 11(4): 762-772 (Atıf sayısı: 8).
58. OZTURK, S., OZBOY-OZBAS, O., CAVIDOGLU, I., **KOKSEL, H., 2008.** Utilization of sugarbeet fiber and zero-trans interesterified and non-interesterified shortenings in cookie production. **ZuckerIndustrie** 133: 704-709 (Atıf sayısı: 8).
59. UYGUN, U., ÖZKARA, R., ÖZBEY, A. **KÖKSEL, H., 2007.** Residue levels of malathion and fenitrothion and their metabolites in postharvest treated barley during storage and malting. **Food Chemistry** 100: 1165-1169 (Atıf sayısı: 44).
60. KILIÇ, K., BOYACI, I.H., **KÖKSEL, H., KUSMENOGLU, I., 2007.** A classification system for beans using computer vision system and artificial neural networks. **Journal of Food Engineering** 78: 897-904 (Atıf sayısı: 129).
61. **KOKSEL, H., BASMAN, A., KAHRAMAN, K., OZTURK, S., 2007.** Effect of acid modification and heat treatments on resistant starch formation and functional properties of corn starch. **International Journal of Food Properties** 10: 691-702 (Atıf sayısı: 32).

62. YALÇIN, E., ÇELİK, S., AKAR, T., SAYIM, I., **KÖKSEL, H.**, 2007. Effects of genotype and environment on β -glucan and dietary fiber contents of hull-less barleys grown in Turkey. **Food Chemistry** 101: 171-176 (Atıf sayısı: 30).
63. GOKMEN, V., CETINKAYA, O., ACAR, J., **KÖKSEL, H.**, 2007. Effects of Dough Formula and Baking Conditions on Acrylamide and Hydroxymethylfurfural Formation in Cookies. **Food Chemistry** 104: 1136-1142 (Atıf sayısı: 125).
64. GOKMEN, V., SERPEN, A., ATLI, A., **KÖKSEL, H.**, 2007. A Practical Spectrophotometric Approach for the Determination of Lipoxygenase Activity of Durum Wheat. **Cereal Chemistry** 84: 290-293 (Atıf sayısı: 14).
65. NEMTANU, M.R., MINEA, R., KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., POPESCU, M.I., MITRU, E., 2007. Electron beam technology for modifying the functional properties of maize starch. **Nuclear Instruments and Methods in Physics Research Section A** 580: 795-798 (Atıf sayısı: 19).
66. ERKAN, H., CELIK, S., BILGI, B., **KÖKSEL, H.**, 2006. A new approach for the utilization of barley in food products: Barley tarhana. **Food Chemistry** 97: 12-18 (Atıf sayısı: 88).
67. YAŞAR, F., ÇELİK, S. **KÖKSEL, H.**, 2006. The investigation of the secondary structures of various peptide sequences of β -casein by multicanonical simulation method. **Physica A** 363: 348-358 (Atıf sayısı: 4).
68. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., 2006. Effects of increasing levels of transglutaminase on cooking quality of bran supplemented spaghetti. **European Food Research and Technology** 223: 547-551 (Atıf sayısı: 20).
69. CELIK, S., BAŞMAN, A., E. YALÇIN, E., **KÖKSEL, H.**, 2005. Effects of irradiation on protein electrophoretic properties, water absorption and cooking quality of dry bean and chickpea. **Food Science and Technology Research** 10: 410-415 (Atıf sayısı: 2).
70. SIVRI, D., YILDIRIM, Z., **KOKSEL, H.**, 2005. The Effect of Suni-Bug (*Eurygaster spp.*) Damaged Wheat on the Physical Properties, **Food Science and Technology Research**, 11 (1), 32-36 (Atıf sayısı: 1).
71. KARA, M., SIVRI D., **KÖKSEL H.**, 2005. Effects of High Protease-Activity Flours and Commercial Proteases on Cookie Quality. **Food Research International** 38: 479-486 (Atıf sayısı: 21).
72. UYGUN, U., **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., 2005. Residue levels of malathion and its metabolites and fenitrothion in post-harvest treated wheat during storage, milling and baking. **Food Chemistry** 92: 643-647 (Atıf sayısı: 64).
73. KESKIN, S.O., OZTURK, S., SAHIN, S., **KOKSEL, H.** and SUMNU, G., 2005, Halogen Lamp-Microwave Combination Baking of Cookies. **European Food Research and Technology** 220: 546-551 (Atıf sayısı: 20).
74. SIVRI D., YILDIRIM, Z., **KÖKSEL H.**, 2005 The Effect of Suni Bug (*Eurygaster spp.*) Damaged Wheat on the Physical Properties of Extrusion Cooked Product. **Food Science and Technology Research** 11: 32-36 (Atıf sayısı: 1).
75. SAYAR, S., **KÖKSEL, H.** and TURHAN, M. 2005. The Effects of Protein Rich Fraction and Defatting on Pasting Behavior of Chickpea Starch. **Starch/Starke** 57: 599-604 (Atıf sayısı: 17).
76. BOYACI, I.H., WILLIAMS, P.C., and **KÖKSEL, H.**, 2004. A Rapid Method for the Estimation of Damaged Starch in Wheat Flours. **Journal of Cereal Science** 39: 139-145 (Atıf sayısı: 47).
77. **KÖKSEL, H.**, GI-HYUNG, R., BASMAN, A., DEMIRALP, H. and NG, P.K.W., 2004. Effects of extrusion variables on the properties of waxy hullless barley extrudates. **Nahrung/Food** 48: 19-24 (Atıf sayısı: 68).

78. ÇELİK, S., YALÇIN, E., BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, 2004. Effects of irradiation on protein electrophoretic properties, water absorption and cooking quality of lentils. **International Journal of Food Science and Nutrition** 55: 641-648 (Atıf sayısı: 7).
79. **KÖKSEL, H.**, GI-HYUNG, R., ÖZBOY-ÖZBAŞ, Ö., BASMAN, A., and NG, P.K.W., 2003. Development of a bulgur-like product using extrusion cooking. **Journal of the Science of Food and Agriculture** 83: 630-636 (Atıf sayısı: 10).
80. SAYAR, S., TURHAN, M. and **KÖKSEL, H.** 2003. Application of unreacted-core model to *in situ* gelatinization of chickpea starch. **Journal of Food Engineering** 60: 349-356 (Atıf sayısı: 15).
81. YAŞAR, F., ÇELİK, S. ve **KÖKSEL, H.**, 2003. Molecular modeling of various peptide sequences of gliadins and LMW-glutenin subunits. **Nahrung/Food** 47: 238-242 (Atıf sayısı: 6).
82. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.** and NG, P.K.W., 2003. Utilization of transglutaminase to increase the level of barley and soy flour incorporation in wheat flour breads. **Journal of Food Science** 68: 2453-2460 (Atıf sayısı: 75).
83. SİVRİ, D., SAPIRSTEIN, H. D., **KÖKSEL, H.**, BUSHUK, W., 2002. Wheat intercultivar differences in susceptibility of gluten proteins to effects of wheat bug (*Eurygaster integriceps*) protease. **Cereal Chemistry** 79: 41-44 (Atıf sayısı: 25).
84. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2002. An Application of linear regression technique for predicting bulgur yield and quality of wheat cultivars. **Nahrung/Food** 46: 21-24 (Atıf sayısı: 10).
85. **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., DAĞ, A., SİVRİ, D., 2002 Commercial milling of suni bug (*Eurygaster spp.*) damaged wheat. **Nahrung/Food** 46: 25-27 (Atıf sayısı: 34).
86. GULER, Ş., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2002. Effects of Pasta Drying Temperatures on Starch Properties and Pasta Quality. **Food Research International** 35:421-427 (Atıf sayısı: 120).
87. ÖZTÜRK, S., ÖZBOY, Ö., CAVİDOĞLU, İ. **KÖKSEL, H.**, 2002. Effects of brewer's spent grain on the quality and dietary fiber content of cookies. **Journal of the Institute of Brewing**. 108(1):23-27 (Atıf sayısı: 113).
88. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.** and NG, P.K.W., 2002. Effects of increasing levels of transglutaminase on the rheological properties and bread quality characteristics of two wheat flours. **European Food Research and Technology** 215: 419-424 (Atıf sayısı: 135).
89. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.** and NG, P.K.W., 2002. Effects of transglutaminase on SDS-Page patterns of wheat, soy and barley proteins and their blends. **Journal of Food Science** 67: 2654-2658 (Atıf sayısı: 59).
90. ARKIN, H., YAŞAR, F., ÇELİK, T., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 2001. Molecular modeling of pentapeptide tetrapeptide sequences of C-hordein. **Journal of the Institute of Brewing**. 107(6):383-388 (Atıf sayısı: 1).
91. **KÖKSEL, H.**, SİVRİ, D., NG, P.K.W, STEFFE, J. F. 2001. Effects of transglutaminase enzyme on fundamental rheological properties of sound and bug-damaged wheat flour doughs. **Cereal Chemistry** 78: 26-30 (Atıf sayısı: 73).
92. ALTUNKAYA, A., ÇELİK, S., YALÇIN, E., **KÖKSEL H.**, ÖZKARA, R., 2001. Effects of genotype and environment on malt β -glucanase activity. **Journal of the Institute of Brewing** 107: 27-30 (Atıf sayısı: 20).
93. BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.** 2001. Effects of barley flour and wheat bran supplementation on the properties and composition of Turkish flat bread, yufka. **European Food Research and Technology** 212: 198-202 (Atıf sayısı: 39).
94. ARKIN, H., YAŞAR, F., ÇELİK, T., ÇELİK, S., **KÖKSEL H.**, 2001. Molecular modeling of two hexapeptide repeat motifs of HMW glutenin subunits. **International Journal of Modern Physics C** 12: 281-293 (Atıf sayısı: 3).

95. ÖZBOY, Ö., ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **KÖKSEL, H.**, 2001. Effects of wheat maturation stage and cooking method on dietary fiber and phytic acid content of firik, a wheat based local food. **Nahrung/Food** 45: 347-349 (Atıf sayısı: 6).
96. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2001. Dietary fiber content of bulgur as affected by wheat variety. **Acta Alimentaria** 30(4): 407-414 (Atıf sayısı: 6).
97. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2000. Effects of sugar beet fiber on spaghetti quality **Zuckerindustrie** 125(4): 248-250 (Atıf sayısı: 15).
98. DEMİRALP, H., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 2000. Effects of oxidizing agents and defatting on the electrophoretic patterns of flour proteins during dough mixing. **European Food Research and Technology** 211: 322-325 (Atıf sayısı: 40).
99. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2000. Effects of sugar beet fiber on the quality and dietary fiber content of extrusion products. **Zuckerindustrie** 211(11): 903-905 (Atıf sayısı: 11).
100. ARKIN, H., YAŞAR, F., ÇELİK, T., ÇELİK, S., **KÖKSEL H.**, 2000. Multicanonical simulations of five tetrapeptide sequences in the central domain of HMW glutenin. **International Journal of Modern Physics C** 11: 1595-1606 (Atıf sayısı: 3).
101. **KÖKSEL, H.**, EDNEY, M.J., ÖZKAYA, B. 1999. Barley bulgur: Effect of cooking method on chemical composition. **Journal of Cereal Science** 29: 185-190 (Atıf sayısı: 54).
102. ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., EREN, N., ÜNSAL, A.S., **KÖKSEL, H.** 1999. Effects of wheat maturation stage and cooking method on physical and chemical Properties of firiks. **Food Chemistry** 66: 97-102 (Atıf sayısı: 10).
103. LEBLEBİCİ, F. and **KÖKSEL, H.**, 1999. Inactivation of sugar beet polyphenoloxidase by steam blanching. **Zuckerindustrie** 124: 213-216 (Atıf sayısı: 0).
104. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.** 1999. Properties and composition of Turkish flat bread (Bazlama) supplemented with barley flour and wheat bran. **Cereal Chemistry** 76: 506-511 (Atıf sayısı: 80).
105. SİVRİ, D., SAPIRSTEIN, H. D., **KÖKSEL, H.**, BUSHUK, W., 1999. Effects of wheat bug (*Eurygaster maura*) protease on gluten proteins **Cereal Chemistry** 76: 816-820 (Atıf sayısı: 62).
106. **KÖKSEL, H.**, ÖZBOY, Ö. 1999. Effects of sugar beet fiber on cookie quality **Zuckerindustrie** 124: 542-544 (Atıf sayısı: 0).
107. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 1999. Utilization of sugar beet fiber in the production of “high fiber bread” **Zuckerindustrie** 124(9): 712-715 (Atıf sayısı: 12).
108. SÜNNETÇİOĞLU, M., DADAYLI, D., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 1999. Use of EPR spin probe technique for detection of irradiated wheat. **Applied Radiation and Isotopes** 50: 557-560 (Atıf sayısı: 6).
109. KILIÇ, I., ÖZALP, I., COSKUN, T., TOKATLI, A., EMRE, S., SALDAMLI, I., **KÖKSEL, H.**, ÖZBOY, Ö., 1998. The effect of zinc-supplemented bread consumption on school children with asymptomatic zinc deficiency. **J. Pediatr. Gastroenterol. Nutr.** 26: 167-171 (Atıf sayısı: 49).
110. **KÖKSEL, H.**, ÇELİK, S., ÖZKARA, R. 1998. Effects of gamma irradiation of barley and malt on malting quality. **J. Institute Brewing** 104: 89-92 (Atıf sayısı: 8).
111. ÖZKARA R., BASMAN A., **KÖKSEL H.**, ÇELİK S., 1998. Effects of cultivar and environment on β -glucan content and malting quality of Turkish barleys **J. Institute of Brewing** 104: 217-220 (Atıf sayısı: 11).
112. UTKU, H., **KÖKSEL H.**, KAYHAN, S. 1998 Classification of wheat grains by digital image analysis with the use of statistical filters. **Euphytica** 100: 171-178 (Atıf sayısı: 7).

113. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, BUSHUK, W., 1998. Effects of Wheat Bug (*Eurygaster maura*) proteolytic enzymes on electrophoretic properties of gluten proteins **New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science** 26: 117-125 (Atıf sayısı: 58).
114. UTKU, H., **KÖKSEL H.**, S. 1998 Use of statistical filters in the classification of wheats by image analysis. **Journal of Food Engineering** 36: 385-394 (Atıf sayısı: 35).
115. **KÖKSEL, H.**, SAPIRSTEIN, H. D., ÇELİK, S., BUSHUK, W., 1998. Effects of gamma-irradiation of wheat on gluten proteins **Journal of Cereal Science** 30: 243-250 (Atıf sayısı: 30).
116. SUNNETCIOGLU, M., DADAYLI, D., CELIK, S., **KÖKSEL, H.**, 1998. Application of electron paramagnetic resonance spin probe technique for detection of irradiated wheat. **Cereal Chemistry** 75: 875-878 (Atıf sayısı: 11).
117. UTKU, H., **KÖKSEL H.**, ÖZKARA, R. 1998. Classification of barleys based on malting quality by image analysis. **J. Institute of Brewing** 104: 351-354 (Atıf sayısı: 11).
118. **KÖKSEL, H.**, SİVRİ, D., SCANLON, M. G., BUSHUK, W. 1998 Comparison of physical properties of raw and roasted chickpeas (leblebi). **Food Research International** 30: 659-665 (Atıf sayısı: 36).
119. ÖZBOY, Ö., ŞAHBAZ, F., **KÖKSEL, H.**, 1998. Chemical and physical characterization of sugar beet fiber. **Acta Alimentaria** 27: 137-148 (Atıf sayısı: 7).
120. DADAYLI, D., SÜNNETÇİOĞLU, M., **KÖKSEL, H.**, ÇELİK, S., 1997. Detection of irradiated wheat using the electron paramagnetic resonance spin probe technique. **Cereal Chemistry** 74: 375-378 (Atıf sayısı: 21).
121. ÖZBOY, Ö, **KÖKSEL, H.**, 1996. Unexpected strengthening effects of a course bran of a wheat variety on dough rheological properties and baking quality. **Journal of Cereal Science** 25: 77-82 (Atıf sayısı: 56).
122. **KÖKSEL, H.**, CELIK, S., TUNCER, T. 1996. Effects of gamma irradiation on durum wheats and spaghetti quality. **Cereal Chemistry** 73: 506-509 (Atıf sayısı: 34).
123. SALDAMLI, I., **KÖKSEL, H.**, ÖZBOY, Ö., ÖZALP, I., KILIÇ, I., 1995. Zinc Supplemented bread and its utilization in zinc deficiency. **Cereal Chemistry** 73: 424-427 (Atıf sayısı: 21).
124. **KÖKSEL, H.**, ŞAHBAZ, F., ÖZBOY, Ö., 1993. The influence of wheat drying temperatures on the birefringence and X-ray diffraction patterns of wet harvested wheat starch. **Cereal Chemistry** 70: 481-483 (Atıf sayısı: 50).

7.2. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. GUMUS, S., KAHRAMAN, K., UNUVAR, A., NG, P. K. W., **KOKSEL, H.**, 2011. Properties of crackers supplemented with different resistant starches, **Polish Journal of Food and Nutrition Sciences** 61 (Suppl. 1).
2. **KOKSEL, H.**, MERT, B., MASATCIOGLU, M.T., ERINC, H., TEKIN, A., 2011. Effect of trans fatty acids on water in oil emulsions stability. **Polish Journal of Food and Nutrition Sciences** 61 (Suppl. 1).
3. MASATCIOGLU, T., MERT, B., TEKIN, A., **KOKSEL, H.**, 2011. Influence of the minor components of sunflower oil on emulsion stability. **Polish Journal of Food and Nutrition Sciences** 61, (Suppl. 1).
4. HAN, J.Y., KIM, M.H., PARK, J.H., KIM, S.J., HY PARK, **KOKSEL, H.**, RYU, G.H., 2007. Effect of Process Variables and Packaging on Vitamin C Content of Extruded Cornstarch Matrix, **Korean Journal of Food Preservation** 14 (5), 451-456.

5. ÖZKAYA, B., ÖZBOY, Ö., ÖZKAYA, H., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 2001. Studien über den Einfluß einer Bestrahlung auf die Gehalte an Ballaststoffen und Phytinsäure in Weizen. **Getreide Mehl und Brot**. 55(4): 250-252.
6. BAŞMAN, A., ÖZKAYA, B., **KÖKSEL, H.** 2001. Abbau der Phytinsäure in gelockerten und nicht gelockerten türkischen Flachbroten. **Getreide Mehl und Brot**. 55(4): 225-227.
7. ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **KÖKSEL, H.**, 2000. Zum Phytinsäuregehalt in bulgur. **Getreide Mehl und Brot**. 54(4): 254-257.
8. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2000. Unterschiede zwischen weizensorten hinsichtlich des backverhaltens von vollkornmehlen. **Getreide Mehl und Brot** 54(3): 171-174.
9. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.** 1999. Einfluß von weizenkeimen auf das Backverhalten und ihre verwendungsmöglichkeit in handelsüblichem türkischem brot. **Getreide Mehl und Brot** 53(2): 94-101.
10. ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **KÖKSEL, H.**, 1998. Physikalische und chemische eigenschaften von "Firiks" (Grünkern). **Getreide Mehl und Brot** 52(5): 298-301.
11. ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **KÖKSEL, H.**, 1996., Riboflavin-, thiamin- und mineralstoffgehalte in bulgur aus verschiedenen durum-weizensorten. **Getreide Mehl und Brot** 50: 347-349.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. **KÖKSEL H.**, ÖZBOY, Ö., HALLAM, E. 1995. Effects of Sugar Beet Fiber on Cookie Quality, p.86. 9th World Congress of Food Science and Technology, July 30-August 4, 1995, Budapest, HUNGARY.
2. SALDAMLI, I., **KÖKSEL, H.**, ÖZBOY, Ö., ÖZALP, I., KILIÇ, I. 1995. Zinc Supplemented Bread and its Utilization in Zinc Deficiency, p. 151. 9th World Congress of Food Science and Technology, July 30-August 4, 1995, Budapest, HUNGARY.
3. KILIÇ, I., ÖZALP, I., COŞKUN, T., TOKATLI, A., EMRE, S., SALDAMLI, I. **KÖKSEL, H.**, ÖZBOY, Ö. 1995. The Effect of Zinc Fortified Bread Consumption on Zinc Deficient School Children. XXI. International Congress of Pediatrics. September 10-15, 1995. Cairo, EGYPT.
4. ÇELİK, S., **KÖKSEL H.**, SİVRİ, D. 1996. A Study on the Effects of Various Baking Additives on the Rheological Properties of Wheat Flours, The Proceedings of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p.32-35.
5. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL H.**, HALLAM, E. 1996. Effects of Sugar Beet Fiber on Bread Quality, The Proceedings of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p.43-46.
6. **KÖKSEL H.**, ÇELİK, S., ATLI, A., KAPTAN, Y. 1996. Effects of Gamma Irradiation on the Quality of Food Legumes, The Proceedings of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p.51-53.
7. SİVRİ, D., **KÖKSEL H.**, 1996. The Possibility of Using Gamma Irradiation and Heat Treatments for Inactivation of Wheat bug Enzymes, The Proceedings of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p.60-61.
8. UTKU, H., **KÖKSEL H.**, SİVRİ, D. 1996. Analysis of Electrophoretic Patterns by Image Processing, p.35. The Proceedings of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p.107-110.
9. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL H.**, HALLAM, E. 1996. Utilization of Sugar Beet Fiber in Extrusion Products, The Proceedings of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p.141-142.
10. KAPTAN, Y. **KÖKSEL H.**, ÇELİK, S., 1996. A Study on the Possibility of Using Electron Spin Resonance Technique for the detection Irradiated Cereal Grain and Food Legumes, The Proceedings

- of the Second International Conference on Food Physics, May 21-23, 1996 Bucharest, Romania. **Journal of Food Physics** (Supplement) p. 83.
11. SİVRİ, D., **KÖKSEL H.** 1996. The Effects of Wheat-Bug Proteolytic Enzymes on Gluten Proteins, Sixth International Gluten Workshop, September 1-6, 1996, Sydney, Australia.p. 461-464.
 12. UTKU, H., **KÖKSEL H.**, KAYHAN, S. 1996. Classification of Wheat Grains by Digital Image Analysis with the Use of Statistical Filters. 5th International Wheat Conference, June 10-14, 1996 Turkey.
 13. SİVRİ, D., **KÖKSEL H.** 1996. Wheat Bug Damage in Near East Countries. 5th International Wheat Conference, June 10-14, 1996 Türkiye
 14. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL H.** 1996. Unexpected strengthening effects of a coarse bran of a variety on dough rheological properties and baking quality, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996.
 15. **KÖKSEL H.**, ÖZBOY, Ö., HALLAM, E. 1996. Effects of sugar beet fiber on spaghetti quality, 10th International Cereal and Bread Congress, Porto Carras, Greece, June 9-12, 1996.
 16. BAŞMAN, A. **KÖKSEL, H.** Dietary Fiber Content of Turkish Flat Bread “Bazlama” Supplemented with Barley Flour and Wheat Bran. 16th ICC Conference May 9-12, 1998, Vienna, Austria.
 17. ÖZBOY, Ö. **KÖKSEL, H.** New Techniques for the Evaluation of Bulgur Cooking Quality. 16th ICC Conference May 9-12, 1998, Vienna, Austria.
 18. SIVRI, D., **KÖKSEL, H.**, SAPIRSTEIN, H.D., BUSHUK, 1998. W. Differential Susceptibility of glutenin of Turkish Wheat Cultivars to Proteolytic Bug Damage.16th ICC Conference May 9-12, 1998, Vienna, Austria.
 19. DEMIRALP, H., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.** Effect of Bread Additives on the Protein-Lipid Complex of Gluten Fraction. 16th ICC Conference May 9-12, 1998, Vienna, Austria.
 20. SİVRİ, D., SAPIRSTEIN, H.D., **KÖKSEL, H.**, BUSHUK, W., 1999. Effects of Wheat Bug (*Eurygaster maura*) Protease on Glutenin Proteins.17th ICC Conference June 6-9, 1999, Valencia, Spain. p. 73.
 21. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, YILDIRIM, Z., 1999. Utilization of Bug Damaged (*Eurygaster spp.*) Wheat in Extrusion Cooking Process.17th ICC Conference June 6-9, 1999, Valencia, Spain. p. 110.
 22. BAŞMAN, A. **KÖKSEL, H.** 1999. Dietary Fiber Content of Turkish Flat Bread “Yufka” Supplemented with Barley Flour and Wheat Bran. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 277-281. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
 23. ÖZBOY, Ö. **KÖKSEL, H.** 1999. Effects of Sugar Beet Fiber on Bread Quality. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 283. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
 24. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.** 1999. Dietary Fiber Contents of Bulgurs. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 284-291. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
 25. ÖZKAYA, B., ÖZBOY, Ö., ÖZKAYA, H., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.** 1999. Effects of Gamma-Irradiation on the Dietary Fiber and Phytic Acid Contents of Wheat. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 359-365. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
 26. **KÖKSEL, H.**, SİVRİ, D., SCANLON, M. G., BUSHUK, W. 1999. Comparison of physical properties of raw and roasted chickpeas (leblebi) Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 679-684. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
 27. ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, SİVRİ, D., DEMİRALP, H., 1999. The Effect of Surfactants on the Electrophoretic Properties of Glutenins. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 685-691. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.

- 28.SAYAR, S., **KÖKSEL, H.**, TURHAN, M., 1999. Hydration Kinetics of Chickpea (*Cicer arietinum L.*) During High Pressure Cooking. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 712-713. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
- 29.SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, 1999. A Protease Assay for Wheat Bug (*Eurygaster spp.*) Damaged Wheat. Proceedings of Euro Food Chem X Conference, p. 740-743. September 22-24, 1999, Budapest, Hungary.
- 30.ÇELİK, S., YALÇIN, E., **KÖKSEL, H.**, BAŞMAN, A., 1999. The Effect of Gamma-Irradiation on Salt Soluble Proteins of Lentils. FAO/IAEA/WHO International Conference on Ensuring the Safety and the Quality of Food through Radiation Processing, October 19-22, 1999, Antalya, Türkiye (Book of Extended Synopses p. 147-148).
- 31.**KÖKSEL, H.** SİVRİ, D., NG, P. K. W. and STEFFE, J. F., 2000. Effects of transglutaminase (TG) enzyme on gluten proteins from sound and bug (*Eurygaster spp*) damaged wheat samples. Gluten 2000 Workshop, April 2-6, 2000, Bristol, Abstract Book.
- 32.SİVRİ, D, **KOKSEL. H.** 2000. Characterization and Partial Purification of a Gluten Hydrolyzing Proteinase from Bug (*Eurygaster spp.*) Damaged Wheat. Gluten 2000 Workshop, April 2-6, 2000, Bristol, Abstract Book.
- 33.**KÖKSEL, H.**, SİVRİ, D., NG, P. K. W. and STEFFE, J. F., 2000. Effects of cross-linking of gluten proteins by transglutaminase enzyme on fundamental rheological properties of dough. 4th International Conference on Agro and Food Physics, May 16-20, 2000, İstanbul, Türkiye (Abstract Book, p. 53).
- 34.ÇELİK, S., BAŞMAN, A., YALÇIN, E., **KÖKSEL, H.**, 2000. Effects of Gamma Irradiation on Bean Proteins. 4th International Conference on Agro and Food Physics, May 16-20, 2000, İstanbul, Türkiye (Abstract Book, p. 76).
- 35.SÜNNETÇİOĞLU, M., DADAYLI, D., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 2000. A new approach in the detection of irradiated cereals-EPR Spin Probe Technique. 4th International Conference on Agro and Food Physics, May 16-20, 2000, İstanbul, Türkiye (Abstract Book, p. 59)
- 36.UYGUN. Ü, GÖKMEN. V, **KOKSEL. H.** 2000. Malathion Degradation on Wheat During Storage 4th International Conference on Agro and Food Physics, May 16-20, 2000, İstanbul, Türkiye (Abstract Book, p. 120).
- 37.ÖZBOY, Ö. **KÖKSEL, H.** 2000. Effects of bulgur production on various chemical properties of wheats. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology-Food 2000, October 12-16 2000, Ankara-Turkey, (Abstract Book, p. 26).
- 38.SİVRİ, D, **KÖKSEL, H.**, WILLIAMS. P. 2000. Influence of wheat bug (*Eurygaster spp*) Damaged Wheat on cookie processing quality. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology-Food 2000, October 12-16 2000, Ankara-Turkey, (Abstract Book, p. 101).
- 39.ÖZBOY, Ö., KINACI. E, **KÖKSEL, H.** 2000. Comparison of quality properties of Bulgur from triticale and wheat cultivars. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology-Food 2000, October 12-16 2000, Ankara-Turkey, (Abstract Book, p. 102).
- 40.ÖZBOY, Ö., ERDEM, F., LEBLEBİCİ, F., **KÖKSEL, H.** 2000. Preparation of dietary fiber from sugar beet pulp and its utilization in bread production. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology-Food 2000, October 12-16 2000, Ankara-Turkey, (Abstract Book, p. 103).
- 41.ÖZBOY, Ö. **KÖKSEL, H.** 2000. Effects of Bulgur Production on the electrophoretic properties of proteins. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology-Food 2000, October 12-16 2000, Ankara-Turkey, (Abstract Book, p. 104).
- 42.ALTUNKAYA, A, ÇELİK. S, YALÇIN. E, ÖZKARA. R, **KOKSEL.H.** 2000. Malt β -Glucanase activities of barleys grown in two different locations in Turkey. Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology-Food 2000, October 12-16 2000, Ankara-Turkey, (Abstract Book, p. 105).

43. GÜLER, Ş., **KÖKSEL, H.**, TANHEHCO, E. J., NG, P.K.W., 2000. Effects of pasta drying temperatures on starch properties and pasta quality. 2000 AACC Annual meeting November 5-9, 2000, Kansas City, MO. p. 34.
44. **KÖKSEL, H.**, RYU, G. H., ÖZBOY, Ö., BASMAN, A., NG, P.K.W., 2000. Development of a bulgur-like product using extrusion cooking. 2000 AACC Annual meeting November 5-9, 2000, Kansas City, MO. p. 151.
45. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, WILLIAMS, P., 2000. The effects of wheat bug (*Eurygaster integriceps*) protease on the spectral characteristics (Vis/NIR) of gluten proteins. 2000 AACC Annual meeting November 5-9, 2000, Kansas City, MO. p. 157.
46. BASMAN, A., KARACAN, H., RYU, G. H., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2000. Physicochemical properties of extruded waxy barley. 2000 AACC Annual meeting November 5-9, 2000, Kansas City, MO. p. 198.
47. **KÖKSEL, H.**, SALDAMLI, İ., ÖZBOY, Ö. 2001. Development of various food products for phenylketonuria patients. 11th World Congress of Food Science and Technology, April 22-27, 2001, Seoul, Korea. P.260.
48. ÇELİK, S., BASMAN, A., YALÇIN, E., **KÖKSEL, H.**, 2001. Effects of gamma-irradiation on protein electrophoretic properties, water absorption and cooking quality of bean and chickpea. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 145.
49. ÖZBOY, Ö., ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **KÖKSEL, H.**, 2001. Effects of wheat maturation stage and cooking method on the dietary fiber and phytic acid contents of firiks. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 155.
50. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2001. Examining of polymer formation of wheat, soy and barley proteins with transglutaminase enzyme. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 163.
51. ARKIN, H., YAŞAR, F., ÇELİK, T., ÇELİK, S., **KÖKSEL H.**, 2001. Molecular modeling of five tetrapeptide sequences in HMW glutenin subunit repetitive domain. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 168.
52. ÇELİK, S., YALÇIN, E., ERKUL, S.K., **KÖKSEL, H.**, 2001. Effects of ascorbic acid and mixing on protein carbohydrate interactions in wheat flour doughs. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 170.
53. **KÖKSEL, H.**, ÖZBOY, Ö., 2001. Statistical evaluation of techniques for predicting bulgur quality of wheats. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 172.
54. SİVRİ, D., ÖZKAN, A., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W. 2001. Effects of bug (*Aelia rostrata*) damage on rheological properties of six bread wheat cultivars. 2001 AACC Annual Meeting October 14-18, 2001, Charlotte, NC. p. 174.
55. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2002. Effects of transglutaminase addition levels on rheological properties and baking qualities of two flour samples. 2002 ICC Conference May 26-29, 2002, Budapest, Hungary. p. 33.
56. SAYAR, S., TURHAN, M., **KÖKSEL, H.**, 2002. Analysis of starch gelatinization by DSC in chickpea during cooking. 2002 ICC Conference May 26-29, 2002, Budapest, Hungary. p. 126.
57. ÇELİK, S., **KÖKSEL H.**, ARKIN, H., YAŞAR, F., ÇELİK, T., 2002. Molecular modeling of common sequences of C-hordein. 2002 ICC Conference May 26-29, 2002, Budapest, Hungary. p. 148.
58. DİNÇ, S., CAVİDOĞLU, I., ÖZBOY, Ö., TEKİN, A., **KÖKSEL, H.**, 2002. Effects of inter-esterified oils on cookie quality. 2002 ICC Conference May 26-29, 2002, Budapest, Hungary. p. 149.
59. KARA, M., SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, Effects of the protease enzyme in bug (*Eurygaster spp.*) damaged wheats and commercial proteases on cookie quality. 2002 ICC Conference May 26-29, 2002, Budapest, Hungary. p. 154.

- 60.ÖZTÜRK, S., ÖZBOY, Ö., CAVIDOĞLU, İ., **KÖKSEL, H.**, 2002. Effects of Brewer' s Spent Grain on the Quality and Dietary Fiber Content of Cookies. ICC Conference 2002 May 26-29, 2002. Budapest, Hungary. p. 157.
- 61.OLANCA, B. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, 2002. Effects of Some Natural and Synthetic Protease Inhibitors on the Activity of Wheat Bug (*Eurygaster* spp.) Enzymes. ICC Conference 2002 May 26-29, 2002. Budapest, Hungary. p. 160.
- 62.ÇELİK, S., BAŞMAN, A., YALÇIN, E., **KÖKSEL, H.**, 2003. Effects of Irradiation on Protein Electrophoretic Properties of Food Legumes. Proceedings of Euro Food Chem XII Conference, p. 239-242. September 24-26, 2003, Brugge, Belgium.
- 63.ÖZKARA, R., BAŞMAN, A., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 2003. Effects of Environment and Genotype on β -Glucan Content and Malting Quality of Barleys Grown in Turkey. Proceedings of Euro Food Chem XII Conference, p. 733-736. September 24-26, 2003, Bruges, Belgium.
- 64.ÖZTÜRK, S., ÖZBOY-ÖZBAŞ, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2003. High Fiber Cookies Containing Sugar Beet Fiber. Proceedings of Euro Food Chem XII Conference, p. 737-740. September 24-26, 2003, Brugge, Belgium.
- 65.TEMEL, E., BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, 2003.Utilization of Fat Replacers in Cookies. Proceedings of Euro Food Chem XII Conference, p. 745-748. September 24-26, 2003, Bruges, Belgium.
- 66.SİVRİ, D., OLANCA, B., ATLI, A., **KÖKSEL, H.**, 2003.Effects of Intercultivar Variation on The Gluten Proteins and Rheological Properties of Bug (*Eurygaster* spp.) Damaged Wheats. 8th Gluten Workshop, Viterboo, Italy.
- 67.BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2004. Transglutaminase Catalyzed Crosslinking: A New Approach to Increase Barley and Soy Flour Level in Bread. 1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, p. 23. April 27-29, Antalya, Turkey.
- 68.ÖZBAŞ ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, SALDAMLI, İ., 2004. Corn Starch-Gum Bread for Phenylketonuria Patients, 1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, p. 73. April 27-29, Antalya, Turkey, 2004.
- 69.ÖZTÜRK, S., AK, K., BAŞMAN, A., ÖZBAŞ ÖZBOY, Ö, **KÖKSEL, H.**, 2004. Resistant Starch Formation from Acid Modified Corn Starch, 1st International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, p. 77. April 27-29, 2004, Antalya, Turkey.
- 70.BASMAN, A., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., Utilization of Rapid Visco Analyzer for Assessing the Effect of Different Levels of Transglutaminase on Gluten Quality, in: The Gluten Proteins”, Eds; D. Lafandra, S. Masci, R. D’Ovidio, The Royal Society of Chemistry, p. 345-348. Cambridge-UK.
- 71.ÖZTÜRK, S., ÖZBOY-ÖZBAŞ, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2005. Effects of dietary fiber presentations and interesterified fats on cookie quality, 4th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, p.44, June 29 – July 1 2005, Vienna, Austria, (Oral presentation).
- 72.BOYACI, İ.H., WILLIAMS, P.C., **KÖKSEL, H.**, 2005. A Rapid Refractometric Method For The Determination of Damaged Starch In Commercial Wheat Flours, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.103, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
- 73.**KÖKSEL, H.**, BASMAN, A, 2005. Effects of Transglutaminase Enzyme on Rice and Amaranth Proteins, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.104, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
- 74.UZUNOĞLU, N., ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, 2005. Effects of Wheat Variety, Extraction Rate and Drying Method on The Quality Characteristics of Eriste, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.105, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
- 75.KESKİN, S. Ö., ÖZTÜRK, S., ŞAHİN, S., **KÖKSEL, H.**, ŞUMNU, G., 2005.Baking of Cookies in Halogen Lamp-Microwave Combination Oven, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.143, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.

76. BAŞMAN, A., ÖZTÜRK, S., AK, K., ÖZBOY-ÖZBAŞ, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2005. Evaluation of various properties of acid hydrolyzed corn starches, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.144, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
77. KARA, M., SIVRI ÖZAY, D., **KÖKSEL, H.**, 2005. Utilization of high-protease activity flours and commercial proteases in production of low fat cookie, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.99, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
78. OLANCA, B., SIVRI ÖZAY, D., **KÖKSEL, H.**, 2005. Effects of wheat-bug (*Eurygaster* spp.) damaged flour on cookie quality, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.139, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
79. ŞENÖZ, B., UYGUN, Ü, **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., 2005. Residue Levels of Some Organophosphorus Pesticides in Wheat and Spaghetti, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.174, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
80. UYGUN, U., ÖZKARA, R., ÖZBEY, A., **KÖKSEL, H.**, 2005. Fate of Malathion and Fenitrothion and Their Metabolites on Barley during Malting. ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.173, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
81. ERKAN, H., ÇELİK, S., BİLGİ, B., **KÖKSEL, H.**, 2005. Barley Tarhana: Chemical Composition and sensory properties, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.70, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
82. BİLGİ, B., BOYACI, İ.H., TUNCER, T., ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.**, 2005. Estimation of Wheat Kernel Hardness Using Rapid Visco Analyser, ICC-Jubilee Conference, Cereals-the Future Challenge, p.71, July 3-6, 2005, Vienna, Austria.
83. **KÖKSEL, H.**, BAŞMAN, A., ÖZTÜRK, S., AK, K., ÖZBOY-ÖZBAŞ, Ö., 2005. Evaluation of Pasting Properties, Molecular Weight Distribution and Enzyme Resistant Starch Content of Corn Starch Hydrolysed at Various Levels, EURO FOOD CHEM XIII “Macromolecules And Their Degradation Products In Food–Physiological, Analytical And Technological Aspects”, p.82-85, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany, (Oral presentation).
84. AK, K., ÖZTÜRK, S., BAŞMAN, A., ÖZBOY-ÖZBAŞ, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2005. Effects of Autoclaving Cycles on Enzyme Resistant Starch Formation, EURO FOOD CHEM XIII “Macromolecules and Their Degradation Products In Food–Physiological, Analytical And Technological Aspects”, p.102-105, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany.
85. ÖZTÜRK, S., BOYACI, İ.H., AK, K., BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, 2005. Optimization of the Processing Conditions Affecting Enzyme Resistant Starch Formation”, EURO FOOD CHEM XIII “Macromolecules and Their Degradation Products in Food–Physiological, Analytical And Technological Aspects”, p.106-109, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany.
86. YALCIN, S., BASMAN, A., BOYACI, İ.H., **KÖKSEL, H.**, 2005. Estimation of damaged starch in wheat flours by using rapid visco-analyser, EURO FOOD CHEM XIII “Macromolecules and Their Degradation Products in Food–Physiological, Analytical and Technological Aspects”, p.110-112, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany.
87. AK, K., **KÖKSEL, H.**, 2005. Molecular Weight Distribution and Pasting Properties of Acid Modified Amylotype Corn Starch, EURO FOOD CHEM XIII “Macromolecules And Their Degradation Products in Food–Physiological, Analytical and Technological Aspects” p.113-116, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany.
88. BAŞMAN, A., ÖZKAYA, B., **KÖKSEL, H.**, 2005. Destruction of Phytic Acid in Leavened and Unleavened Turkish Flat Breads, EURO FOOD CHEM XIII “Macromolecules and Their Degradation Products in Food–Physiological, Analytical and Technological Aspects”, p.660-663, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany.
89. ŞENÖZ, B., UYGUN, Ü, ÖZTÜRK, S., **KÖKSEL, H.**, 2005. The Effects of Storage and Processing on Residue Levels of Some Organophosphorus Pesticide Residue in Wheat and Cookies, EURO

- FOOD CHEM XIII “Macromolecules and Their Degradation Products in Food–Physiological, Analytical And Technological Aspects”, p.664–667, September 21–23, 2005, Hamburg, Germany.
- 90.ŞENÖZ, B., UYGUN, Ü, ÖZTÜRK, S., **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., 2005. The Effects of Storage and Processing on Residue Levels of Some Organophosphorus Pesticide in wheat, Flour, Bran Cookies, Semolina and Spaghetti, 4th MGPR International Symposium of Pesticide in Food and the Environment in the Mediterranean Countries and MGPR Annual Meeting 2005, September 21-24, 2005, Kuşadası, TURKEY (Oral presentation).
 - 91.BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., 2006. Utilization of Transglutaminase to Increase the Level of Bran Supplementation into Spaghetti, 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, p. 24, May 4-6, 2006, İstanbul, Turkey (Oral presentation).
 - 92.TIFTIK, B., YAMATMA, Y., EKEBAŞ, B., BAŞMAN, A., **KÖKSEL, H.**, 2006. Utilization of Enzymes to Prevent Staling in Whole Wheat Bread, 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, p. 53, May 4-6, 2006, İstanbul, Turkey.
 - 93.KAHRAMAN, K., **KÖKSEL, H.**, 2006. Amylotype Corn Starch and Resistant Starch Formation, 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, May 4-7 2006, İstanbul, Turkey
 - 94.KAHRAMAN, K., **KÖKSEL, H.**, 2006. Production and Characterization of Acid Modified Corn Starch and Resistant Starch Preparations from Amylotype Starch, 5th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, July 5-7 2006, Gaziantep, Turkey (Oral presentation).
 - 95.FEVZIOĞLU, M., BAŞMAN, A., SIVRI ÖZAY D., **KÖKSEL, H.**, 2006, “Effects of Various Additives on Pasting Properties of Rice-wheat Extrudates,” *5th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop*, p.17, July 5-7, Gaziantep, Turkey.
 - 96.NEMTANU, M.R., MINEA, R., KAHRAMAN, K., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., POPESCU, M.I., MITRU, E., 2006. Electron Beam Technology for Modifying the Functional Properties of Maize Starch, 10th International Symposium on Radiation Physics, 17-22 September, 2006, Coimbra, Portugal.
 - 97.BİLGİ, B., CELİK, S., **KOKSEL, H.**, 2007. Determination of Vitamin B1 and B2 Contents of Breads from Fortified Flour By HPLC. 6th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, April 30 - May 2, 2007, p.14, Montpellier, France (Oral presentation).
 - 98.KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, SANAL, T., 2007. A study on the potential utilisation of Mixolab for the quality evaluation of bread wheat genotypes, 6th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, April 30 - May 2, 2007, p.10, Montpellier, France (Oral presentation).
 - 99.**KÖKSEL, H.**, BASMAN, A., KAHRAMAN, K., OZTURK, S., 2007. Functional properties of resistant starch preparations formed by acid hydrolysis and heat treatment, C&E Spring Meeting, Consumer Driven Cereal Innovation: Where Science Meets, May 2-4, 2007, p.36, Montpellier, France.
 - 100.UYGUN, Ü., **KOKSEL, H.**, 2007. Pesticide residues in post-harvest treated wheat, barley, and their products”, C&E Spring Meeting, Consumer Driven Cereal Innovation: Where Science Meets Industry, May 2-4, 2007, p.26, Montpellier, France.
 - 101.YALÇIN, S., **KOKSEL, H.**, BASMAN, A., BOYACI, İ.H., 2007. Comparison of the methods used for the estimation of damaged starch in wheat flour samples, Cereals & Europe Spring Meeting, Consumer Driven Cereal Innovation: Where Science Meets, May 2-4, 2007, p.32, Montpellier, France.
 - 102.OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2007. Production of bread enriched with commercial starch high in resistant starch, AACC International 2007 Annual Meeting. October 7-10, 2007, San Antonio, Texas, USA.
 - 103.OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, KAHRAMAN K., NG, P.K.W., 2008. Production of resistant starch preparations from amyloper corn starches, ICC International Conference Bosphorus 2008. p.110. April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey (Oral presentation).

- 104.MASATCIOGLU, M. T., KAHRAMAN K., OZTURK, S., BASMAN, A., **KOKSEL, H.**, 2008. Effects of acid modification, heat treatment and lyophilization on various properties of resistant starch preparations, ICC International Conference Bosphorus 2008. p.125. April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey (Oral presentation).
- 105.SEKER, I. T., OZBAS, O.O., GOKBULUT, I., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, 2008. Utilization of apricot kernel flour to replace fat in cookies, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.160, April 24-26, 2008. Istanbul, Turkey.
- 106.SEKER, I. T, OZBAS, O.O., GOKBULUT, I., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, 2008. High fiber cookies containing apple and apricot powders, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.161, April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 107.BASINCI, F., OZTURK, S., ZENCIR, Y., **KOKSEL, H.**, 2008. Utilization of resistant starch preparations in reduced fat cakes, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.210, April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 108.KUTUK, D., MASATCIOGLU, M.T., OZTURK, S., KARAGOZ, A., **KOKSEL, H.**, 2008. Cracker making quality of ancient wheat flours, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.214, April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 109.OZTURK, S., KAHRAMAN, K., KARAGOZ, A., **KOKSEL, H.**, 2008. Utilization of ancient wheat flours in cookie baking, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.216. April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 110.OZKAYA, B., OZKAYA, H., OZTURK, S., RYU, G.H., NG, P.K.W., **KOKSEL, H.**, 2008. Effect of extrusion process on phytic acid and total dietary fiber contents of barley flour, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.219, April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 111.OZKAYA, B., OZKAYA, B., BASMAN, A., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, RYU, G.H., NG, P.K.W., 2008. Phytic acid content of durum wheat as affected by extrusion cooking, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.222, April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 112.TIFTIK, B., OZTURK, S., KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, 2008. Evaluation of the cookie quality of flours with mixolab, ICC International Conference Bosphorus 2008, p.226, April 24-26, 2008, Istanbul, Turkey.
- 113.GUMUS, S., BASMAN, A., KARAGOZ, A., **KOKSEL, H.**, 2008. Noodle quality of ancient wheat flours, Bosphorus 2008 ICC International Conference Bosphorus 2008, p.229, April 24-28, 2008, İstanbul.
- 114.BILGI, B.B., CELIK, S., **KOKSEL, H.**, 2008. Determination of pyridoxine contents of breads produced from fortified flour, ICC International Conference Bosphorus 2008, P.211, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.
- 115.BILGI, B.B., HAN, J., MASATCIOGLU, M.T., YALCIN, E., CELIK, S., RYU, G.H., **KOKSEL, H.**, 2008. Effects of extrusion processes on vitamin B1 and B2 contents of corn extrudates, ICC International Conference Bosphorus 2008, P.204, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.
- 116.CETINKAYA, A.O., GOKMEN, V., **KOKSEL, H.**, ACAR, J., 2008. Effects of formulation and baking conditions on acrylamide formation in cookies, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008. (Oral presentation)
- 117.KACAR, D., OZAY, S.D, **KOKSEL, H.**, 2008. The effects of bug damaged flours on cake baking quality, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.
- 118.KAYA, E., **KOKSEL, H.**, 2008. A study on the utilization of enzyme systems instead of chemical oxidants in bread production, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.
- 119.OLANCA, B., KORUGLU, D., OZAY, D.S., **KOKSEL, H.**, DONMEZ, E., SANAL, T., 2008. The extent of gluten degradation in bread wheat cultivars due to bug (*Eurygaster* spp.) proteases by SE-HPLC, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.

120. OZTURK, B., **KOKSEL, H.**, 2008. Determination of quality characteristics of flour streams in a commercial mill, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.
121. SERPEN, A., **KOKSEL, H.**, KARAGOZ, A., GOKMEN, V., 2008. Phytochemical profiles of wild wheat varieties grown in Turkey, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008 (Oral presentation).
122. **KÖKSEL, H.**, BASMAN, A., 2008, "Utilization of Transglutaminase in Cereal Products," Cost 928, 2nd Annual Meeting, p.13, 15-17 October, İstanbul (Oral presentation).
123. YALCIN, E., CELIK, S., **KOKSEL, H.**, 2008. New soup products for celiac patients: rice and corn Tarhana, 13th ICC Cereal and Bread Congress "Cereals in the 21st century: present and future", P.260, Madrid, Spain, June 15-18-2008.
124. YALÇIN, E., MASATCIOĞLU, M. T., HWAN, P.J., CELIK, S., RYU, G.H., **KOKSEL, H.**, 2008. Resistant starch and β -glucan contents of hullless barley flour incorporated corn extrudates, ICC International Conference Bosphorus 2008, Istanbul, Turkey, April 24-26, 2008.
125. **KOKSEL, H.**, 2008. Scientific and technological developments in traditional Turkish cereal based foods and beverages, 13th ICC Cereal and Bread Congress "Cereals in the 21st century: present and future", P.260, Madrid, Spain, June 15-18-2008 (Oral presentation).
126. KAHRAMAN, K., SAKIYAN, O., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, SUMNU, G., DUBAT, A., 2008. Evaluation of the cake quality of flours with Mixolab", AACC International 2008 Annual Meeting, September 21-24, 2008, Honolulu, Hawaii, USA
127. YALÇIN, E., MASATCIOĞLU, M. T., HWAN, P. J., ÇELİK, S., RYU, G-H., **KOKSEL, H.**, 2008. Resistant Starch and β -Glucan Contents of Hullless Barley Flour Incorporated Corn Extrudates. In the Proceedings of Bosphorus 2008 ICC International Conference, 24–26 April, 2008, Held in Istanbul, Turkey.
128. YALÇIN, E., MASATCIOĞLU, M. T., ÇELİK, S., **KOKSEL, H.**, BİLGİ, B., RYU, G-H., 2009. Total Dietary Fiber and Vitamin B Contents of Wheat Bran and Rice Bran Supplemented Corn Extrudates. In the Proceedings of 4th International Dietary Fibre Conference 2009, 1–3 July 2009, Held in Vienna, Austria.
129. **KOKSEL, H.**, OZTURK, S., KAHRAMAN, K., BASMAN, A., 2009. "Effects of Acid Modification and Heat Treatments on Various Properties of Resistant Starches and Their Utilization in Cookies as Fat-replacer", EuroFoodChem XV, Food for the Future; the contribution of chemistry to improvement of food quality, July 5-8, 2009, Copenhagen, Denmark.
130. **OZTURK, S.**, **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2009. Formation of high levels of resistant starch from high amylose corn starches by debranching and heat treatments and determination of functional properties. 4th International Dietary Fiber Conference 2009. p.51. July 1-3, 2009, Vienna, Austria (Oral presentation).
131. BASINCI, F., **OZTURK, S.**, **KOKSEL, H.**, 2009. Production of low fat cakes supplemented with enzyme resistant starch. 4th International Dietary Fiber Conference 2009. p.133. July 1-3, 2009, Vienna, Austria.
132. MASATCIOĞLU, M. T., YALÇIN, E., KIM, M., ÇELİK, S., RYU, G-H., **KÖKSEL, H.**, 2011. Total Phenolic Compounds and Antioxidant activities of the Extrudates Supplemented with Tomato Powder. In the Proceedings of C&E Spring Meeting, 11–13 April, 2011, Held in Freising-Weihenstephan, Germany (Oral presentation).
133. **KOKSEL, H.**, MERT, B., MASATCIOĞLU, M. T., ERINC, H., TEKIN, A., 2011. Effect of Trans Fatty Acids on Water in Oil Emulsion Stability. In the Proceedings of EuroFoodChem XVI, 6-8 July, 2011, Held in Gdansk, Poland. Also printed in **Polish Journal of Food and Nutrition Sciences**, Vol.61, Suppl.1, 131.
134. MASATCIOĞLU, M. T., MERT, B., TEKIN, A., **KOKSEL, H.**, 2011. Influence of the Minor Components of Sunflower Oil on Emulsion Stability. In the Proceedings of EuroFoodChem XVI, 6-

- 8 July, 2011, Held in Gdansk, Poland (oral presentation). Also printed in **Polish Journal of Food and Nutrition Sciences**, Vol.61, Suppl.1, 79.
- 135.GUMUS, S., KAHRAMAN, K., UNUVAR, A., NG, P., K.W., **KOKSEL, H.**, 2011, “Properties of crackers supplemented with different resistant starches”, Euro Food Chem XIV Translating food chemistry into health benefits, June 6-8, 2011, Gdansk, Poland, p. 168.
- 136.**KOKSEL, H.**, OZTURK, S., NG, P.K.W., 2011. Production and characterization of resistant starch. 4th International Congress on Food and Nutrition, p. 29-30, October 10-12, 2011, İstanbul, Turkey.
- 137.ACAR, O., ŞANAL, T., **KÖKSEL, H.**, 2012, An Investigation on the Suitability of Commercial Flours for f Production, 14th ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats & Oils, 488-489p, 6-9 August, 2012, Beijing, China.
- 138.MASATCIOĞLU, M. T., NG, P.K.W., **KOKSEL, H.**, 2012. Effects of extrusion cooking on furosine formation. In the Proceedings of the 14th ICC Cereals and Bread Congress and Forum on Fats&Oils, 6–9 August, 2012, Held in Beijing, China (Oral presentation).
- 139.DUNDAR, A.N., GOCMEN, D., OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, 2012. Effects of chestnut flour on cookie quality. Proceedings of the 6th International Congress Flour-Bread'11. 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 12-14 October, 2011.
- 140.ACAR, O., ŞANAL, T., **KÖKSEL H.**, 2013, Evaluation Of Turkish Wheat Cultivars In Terms Of Baklava Quality, EuroFoodChem XVII, 83p, May 07-10, 2013, İstanbul, Turkey (Oral presentation).
- 141.MASATCIOĞLU, M. T., GOKMEN, V., NG, P.K.W., **KOKSEL, H.**, 2013. A New Approach for Acrylamide Mitigation in Extrusion Cooking. In the Proceedings of the EuroFoodChem XVII, May 7–10, 2013, Held in Istanbul, Turkey (Oral presentation).
- 142.OZTURK, S., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2013. Resistant starch: production and utilizaiton as food ingredient. EuroFoodChem XVII, p.233, May 07-10, 2013, Istanbul, Turkey. (Oral presentation)
- 143.KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, 2013, “A new tool to estimate the suni-bug damage in wheat: Mixolab”, Euro Food Chem XVII, May 7-10, 2013, Istanbul, Turkey, p. 581.
- 144.KAHRAMAN, K., OZTURK., S., NG, P. K. W., **KOKSEL, H.**, 2013, “Dietary fiber content and properties of cookies supplemented with different sources of resistant starches”, AACCI Annual Meeting, September 29 - October 2, 2013, Albuquerque New Mexico, USA, p.44.
- 145.KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2014, “Effect of starch source on RS contents of cross-linked starches”, 7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, October 14-17, 2014, Istanbul, Turkey, p.185.
- 146.YILMAZ, R., **KÖKSEL, H.**, BAYRAC, C., BASMAN, A., KÖSE, I., 2015, A Real-Time PCR Method for Detection of Maize, Oats, and rye flours contents in wheat flour based composite breads, LACC3, Latin American Cereal Conference, Brazil, March 29- April 1, 63-64 (Oral presentation).
- 147.YILMAZ, R., **KÖKSEL, H.**, BAYRAÇ, C., BAŞMAN, A., ENGIN, I., 2015, In-house validation of DNA Extraction Method from flour samples and rye, maize, and oat flour contents in wheat flour based composite breads, qPCR & NGS 2015 7th International qPCR & NGS Symposium Industrial Exhibition and Application Workshops, 23rd-27th March 2015, Germany, p 51 (Oral presentation).
- 148.**KOKSEL, H.**; CETINER, B.; SANAL, T., Nutritional and Health Benefits of Traditional Cereal Based Products and Recent Misleading Claims, 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04th October 2015, Sarajevo/ Bosnia & Herzegovina (Oral presentation).
- 149.ACAR, O., **KÖKSEL H.**, ŞANAL, T., 2015, “Prediction of Mixolab parameters by using Single Kernel Characterization System”, AACCI-2015 Centennial Meeting, October 18-21, 2015, Minneapolis, Minesota, USA.

150. MASATCIOĞLU, M. T., NG, W.P.K., **KOKSEL, H.**, 2015. Effects of Extrusion Cooking Process on Maillard Reaction Products. In the Proceedings of the 2015 AACCI Centennial Meeting, Oct 18-21, 2015, Held in Minneapolis, Minnesota, U.S.A.
151. CETİNER, B., ACAR, O., KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, SANAL, T., 2016, "A Study on the Effects of the Heat and Moisture Treatments on Wheat Quality, 15th ICC Cereal and Bread Congress, April 18-21, 2016, İstanbul, Turkey, p.16, (Oral presentation).
152. ACAR, O., CETİNER, B., **KOKSEL, H.**, SANAL, T., 2016, Quality Evaluation of Flour Milling Streams in Laboratory Milling, 15th ICC Cereal and Bread Congress, April 18-21, 2016, İstanbul, Turkey, p.84, (Oral presentation).
153. CETİNER, B., **KOKSEL, H.**, 2017, "Effects of arabinoxylan hydrolyzing enzymes on rheological properties and baking quality of whole wheat flours", 2017 AACCI Annual Meeting / Cereals 17 / Symposia: Enzymes in Baking and Cereal Science: A Review of Key Applications, October 8-11, 2017, San Diego, California, USA, 22p (Oral presentation).
154. **KOKSEL, H.**, CETİNER, B., SANAL, T., 2017, "Health Benefits of Whole Grain Products and Appertaining Misleading Claims", 9th International Congress "Flour-Bread '17 and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '17., October 25-27, 2017, Opatija, Croatia, p.78 (Oral presentation).
155. CETİNER, B., TÖMÖSKÖZİ, S., SCHALL, E., SALANTUR, A., **KOKSEL, H.**, 2018, "Comparison of Some Landraces and a Modern Wheat in terms of Quality, Functional Properties and Gluten/Gliadin Content", LACC4 – 4th ICC Latin American Cereals Conference, March 11-14, 2018, Mexico City, Mexico, p.92 (Poster presentation).
156. ARIBAS, M., **KOKSEL, H.**, 2019. Effects of Resistant Starch Type 4 and Wheat Bran on Dough and Bread Properties, 10th International Congress "Flour-Bread '19" and the 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19", 11-14 June, Osijek, Croatia. (Oral presentation)

7.4. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

1. BASMAN, A., **KÖKSEL, H.**, NG, P.K.W., 2004. Utilization of rapid visco analyzer for assessing the effect of different levels of transglutaminase on gluten quality. *The Gluten Proteins*, 345-348. Royal Society of Chemistry, UK.
2. KAHRAMAN, K., **KOKSEL, H.**, 2013. Estimation of Protease Activity by Use of the Mixolab, pp. 59-64. Chapter 8 in: *Mixolab: A New Approach to Rheology*. Publisher: AACCI, Editors: A. Dubat, C. Molina-Rosell, E. Gallagher, pp.59-64.
3. **KOKSEL, H.**, GOCMEN, D., KAHRAMAN, K., 2008. Traditional Turkish Cereal Based Foods and Beverages. Chapter 2 in: *The ICC book of ethnic cereal-based foods and beverages across the continents*. International Association for Cereal Science and Technology, Vienna, Austria.

7.5. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., ATLI, A. 1988. Biyokimyasal Tekniklerin Hububat Islahı ve Teknolojisinde Kullanımı. *Gıda* 13 (4): 277-281.
2. **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., ATLI, A., 1989. Unun Su Absorpsiyonunu Etkileyen Faktörler. *Standard* (Ekonomik ve Teknik Dergi) Yıl 28, Sayı: 327: 29-33.
3. **KÖKSEL, H.**, DÖNMEZ, S., ÖZKAYA, H., 1989. Rekombinant DNA Teknolojisinin Gıda Enzimlerinin Üretiminde Kullanılma Olanakları. *Gıda* 14(1): 43-49.

4. **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., KOÇAK, N., 1991. Hububat Islahında Yeni Yaklaşımlar. **Gıda** 16 (3): 163-168.
5. **KÖKSEL, H.**, SALDAMLI, I., 1991. Favizm. **Beslenme ve Diyet Dergisi** 20: 117-123.
6. **KÖKSEL, H.**, MULUK, Z., SONGÜL, Y., TOKMAK, B., 1992. Pilot işletme Şartlarında Ekmek Üretiminde Hamur ve Ekmek Ağırlıklarındaki Değişmelerin Araştırılması. **Gıda Sanayii** 5(6): 35-44.
7. ÖZBAŞ, Y., TEMİZ, A., **KÖKSEL, H.**, 1992. Işınlamanın Buğday Ununda Mikrobiyal Yük Üzerine Etkisi. **Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi** 49(2): 97-102.
8. ATLI A., **KÖKSEL H.**, DEMİR, Z., 1992. Ekmeklik Buğdayların Kalitelerinin Belirlenmesinde Miksograf Kullanımı Üzerine Araştırmalar. **Gıda** 17(6): 387-394.
9. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., 1992. Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Ekmeklik Kalitesini Düzeltme imkanları. I. Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Reolojik Özellikleri Üzerine Isıl işlemlerin ve Potasyum Bromat Katkısının Etkileri. **Gıda** 17 (1): 7-20.
10. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., 1992. Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Ekmeklik Kalitesini Düzeltme imkanları. II. Buğday Rüşeymi Katkılı Unların Ekmeklik Kalitesi Üzerine Isıl işlemlerin ve Potasyum Bromat Katkısının Etkileri. **Gıda** 17(4): 219-226.
11. **KÖKSEL H.**, ATLI A., 1992. Miksograf Kriterleri ile Alveograf, Farinograf ve Extensograf Kriterleri Arasındaki ilişkilerin Araştırılması. **Gıda Sanayii** 6(3): 29-37.
12. ŞAHBAZ, F., **KÖKSEL H.**, ÖZBOY, Ö., 1992. Yaş Hasat Edilmiş Gerek-79 Buğdayında Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Kuruma Hızına Etkileri. **E.Ü. Müh. Fak. Dergisi** Seri:B Gıda Mühendisliği Cilt 10, Sayı 2 : 63-71.
13. **KÖKSEL H.**, ÇELİK S., KAPTAN Y., 1993. Buğdayda Işınlamanın Tesbitinde Elektron Spin Rezonans Tekniğinin Kullanımı. **E. Ü. Müh. Fak. Dergisi** Seri:B Gıda Mühendisliği Cilt 11, Sayı 1: 21-27.
14. **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., DAĞ, A., 1993. Çevrenin Bazı Nohut Çeşitlerinin Teknolojik Özelliklerine Etkileri. **Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi** 2(1): 25-35.
15. ÖZKAYA, B., **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., 1993. Bazı Buğday Çeşitlerinden Farklı Yöntemlerle Üretilen Bulgurların Bazı Vitamin ve Mineral içerikleri ile Proteinlerinin Elektroforetik ve Nişastalarının "Birefringence" Özellikleri Üzerine Araştırmalar. **Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi** 2(4): 36-56.
16. **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., TUTLUER, H. 1993. Protein Electrophoretic Characteristics, Starch Birefringence Properties and Baking Quality of the Flours Obtained from Wheats Irradiated at Various Levels. **E. Ü. Müh. Fak. Dergisi** Seri: B Gıda Mühendisliği Cilt 11 (2): 25-35.
17. **KÖKSEL H.**, AKTAN, B., 1993. Makarna Üretiminde Kurutma Teknikleri. **Un Mamulleri Dünyası** 2(6): 27-34.
18. **KÖKSEL H.**, ÖZBOY, Ö., 1993. Besinsel Lif Analiz Yöntemleri. **Gıda** 18(1): 73-79.
19. **KÖKSEL H.**, ÖZBOY, Ö., 1993. Besinsel Liflerin insan sağlığındaki rolü. **Gıda** 18(5): 309-314.
20. ÖZKAYA, B., ÖZKAYA, H., **KÖKSEL, H.**, 1993. Farklı Durum Çeşitlerinden Mahalli ve Laboratuvar Koşullarında Yapılmış Bulgurların Bazı Vitamin ve Mineral içerikleri. **Gıda** 18(3): 189-195.
21. ÖZKAYA, B., **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., TUTLUER, H., 1994. Effects of gamma irradiation on chemical properties, thiamine and riboflavin contents, dough properties and baking quality of the flours, Turkish Journal of Nuclear Sciences, 20: 33-45.
22. ÖZKAYA, B., **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., TUTLUER, H., 1994. Effects of gamma irradiation on wheat quality, Turkish Journal of Nuclear Sciences, 20: 47-58.
23. **KÖKSEL, H.**, ÇELİK, S., ÖZBEY, S., 1994. Buğday ve Unda Işınlama Uygulamasının Bazı Nişasta Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması. **Gıda** 19(2): 83-87.

24. **KÖKSEL, H., ŞAHBAZ, F., ÖZBOY, Ö., 1994.** Yaş Hasat Edilmiş Gerek-79 Buğdayında Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Kalite Üzerine Etkileri. **Gıda** 19(4): 261-264.
25. **ERCAN, R., ATLI, A., KÖKSEL H., DAĞ, A., 1994.** Cooking Quality and Composition of Dry Beans Grown in Turkey. **Gıda** 19(5): 313-316.
26. **KÖKSEL H., ÖZBOY, Ö., 1994.** Besinsel Lifler ve Fırıncılık Ürünlerinde Kullanımı. **Un Mamulleri Dünyası** 3(2): 17-20.
27. **KÖKSEL H., HALLAM, E., 1994.** İngiltere' de Un Sanayii. **Un Mamulleri Dünyası** 3(4): 4-11.
28. **KÖKSEL H., DEMİRALP H., 1994.** Glutensiz Ekmek. **Un Mamulleri Dünyası** 3(5):20-27.
29. **ATLI A., KÖKSEL H., DAĞ, A., 1994.** Yemeklik Tane Baklagillerde Kalite Değerlendirilmesi. **Gıda Sanayii** 7(3): 44-48
30. **KÖKSEL, H., ÇELİK, S., ÖZBEY, S., 1994.** Buğday ve Unda Işınlama Uygulamasının Bazı Nişasta Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması, **Gıda** 19(2): 83-87.
31. **KÖKSEL, H., ŞAHBAZ, F., ÖZBOY, Ö., 1994.** Yaş Hasat Edilmiş Gerek-79 Buğdayında Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Kalite Üzerine Etkileri, **Gıda** 19(4): 261-264.
32. **ERCAN, R., KÖKSEL, H., ATLI, A., DAĞ, A., 1995.** Cooking Quality and Composition of Chickpeas Grown in Turkey, **Gıda** 20(5): 89-293.
33. **ÇELİK, S., KÖSEL, H., BİLGE, H., 1996.** Study on the Possibility of Using the Tetrazolium and Germination Tests for the Detection of Irradiated Wheat, *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 20(5): 449-453.
34. **ÖZBOY, Ö., KÖKSEL, H., 1997.** Comparison of the Effects of Two Wheat Cultivars on the Quality of High Fiber Bran-Cookies, **Gıda** 22(1): 9-14.
35. **SAYGILI, N., LEBLEBİCİ, F., KÖKSEL, H., 1998.** Farklı Pancar Çeşitlerindeki Polifenoloksidaz Enzim Aktivitesinin Belirlenmesi, **Gıda** 23(3): 165-169.
36. **ÖZBOY, Ö., KÖKSEL, H., 1998.** Bulgur Üretiminde Buğdayların bazı Kimyasal Özelliklerinde Meydana Getirdiği Değişiklikler, **Gıda** 23(6): 449-457.
37. **ÇELİK, S., SİVRİ, D., KÖKSEL, H., 2000.** Effects of Various Baking Additives on the Rheological Properties of Wheat Flours, **Gıda** 25(1): 55-60.
38. **SÜNNETÇİOĞLU, M., DADAYLI, D., ÇELİK, S., KÖKSEL, H., 2000.** Işınlanmış buğdayın tesbitinde yeni bir yaklaşım-EPR spin probe Tekniği. *Dünya Gıda* 6 (Haziran): 50.
39. **ÇELİK, S., SİVRİ, D., KÖKSEL, H., 2001.** Bazı Katkı Maddelerinin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi, **Gıda** 26(1): 3-8.
40. **KÖSEL, H., ÇELİK, S., 2001.** Quality Evaluation of Gamma-Irradiated Food Legumes, **Gıda** 26(3): 151-155.
41. **ÖZBOY, Ö., KÖKSEL, H., 2001.** Bulgur Üretiminde Proteinlerin Elektroforetik Özellikleri Üzerine Etkisi, **Gıda** 26(3): 189-194.
42. **ÖZBAŞ ÖZBOY, Ö., KÖKSEL, H., 2002,** Statical Evaluation of Physical Properties of Cooked Wheat for Predicting Bulgur Yield, **Gıda** 27(3): 179-183.
43. **ÇELİK, S., KÖKSEL, H., SİVRİ, D., 2004.** Surfektanların Buğday Proteinleri Üzerine Etkisinin Jel Filtrasyon Tekniği ile İncelenmesi, **Gıda** 29(1): 5-8.
44. **KARACAN DEMİRALP, H., ÇELİK, S., KÖKSEL, H., 2004.** Oksidanların ve Lipid Ekstraksiyonunun Buğday Proteinleri Üzerine Etkisinin Jel Filtrasyon Tekniği ile İncelenmesi, **Gıda** 29(3): 253-258.
45. **ERKUL, K.S., YALÇIN, E., ÇELİK, S., KÖKSEL, H., 2005.** Askorbik Asit ve Yoğurmanın Hamurda Protein-Karbonhidrat Kompleksi Üzerine Etkisi. **Gıda** 30(4): 212-227.
46. **UYGUN, U., KÖKSEL, H., 2010.** Gıda güvenliğini tehdit eden kimyasallar, Gıda Güvenliği Derneği, Ankara.

7.6. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

1. ATLI, A., KOÇAK, N., **KÖKSEL, H.**, TUNCER, T., 1989. Yemlik ve Maltlık Arpada Kalite Kriterleri ve Arpa Islah Programlarında Kalite Değerlendirmesi. Arpa Malt Semineri Mayıs 30-Haziran 1, 1989. Konya 23-37 s. M.N. Gücüyener Matbaası Konya. 23-37 s.
2. ATLI, A., KOÇAK, N., **KÖKSEL, H.**, TUNCER, T., 1989. Çeşit ve Üretim Koşullarının Arpa Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. Arpa- Malt Semineri Mayıs 30- Haziran 1, 1989. Konya 69-83 s. M.N. Gücüyener Matbaası Konya.
3. ATLI, A., KOÇAK, N., **KÖKSEL, H.**, ERCAN, R., 1990. Türkiyede Yetiştirilen Yerli ve Yabancı Buğday Çeşitlerinin Kaliteleri. Türkiye Ziraat Mühendisliği 3. Teknik Kongresi Ocak 8-12, 1990 Ankara 272-282 s. Maya Matbaacılık Şti. Ankara.
4. ÇAKMAKÇI, L., ABAK, K., TANRISEVER, A., SOSYAL I., **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., KOÇAK, N., POLAT, C., 1990. Tarımda Biyoteknoloji. Ziraat Mühendisliği 3. Teknik Kongresi Ocak 8-12, 1990. Ankara 86-98 s. Maya Matbaacılık Şti. Ankara.
5. ATLI, A., KOÇAK, N., **KÖKSEL, H.**, DAĞ, A., 1990. Determination of Wheat Suni Bug Damage on Flour and its Effect on Different Milling Streams. 51 s. New Trends In Cereal Food ICC Kongresi Mayıs 29-31, 1990. Viyana, Avusturya.
6. **KÖKSEL, H.**, ÖZKAYA, H., 1991. Hububat Kalitesinin Belirlenmesinde Genetik Markörlerin Kullanımı. Bursa II. Uluslararası Gıda Sempozyumu. 1-3 Ekim, 1991 Bursa 365-371 s. F. Özsan Matbaacılık San., Bursa
7. **KÖKSEL H.**, ÖZBOY, Ö., 1991. Bazı Şeker Fabrikası Artıklarının Beslenme ile İlgili Özellikleri. II. Ulusal Şeker Üretim Teknolojisi Sempozyumu 21-25 Ekim, 1991. Etimesgut/ ANKARA. 229-235 s. Mars Matbaası, Ankara.
8. ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 1992. Tam Buğday Unlarının Ekmeklik Kalitesini Düzeltme İmkanları Üzerine Bir Araştırma. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu 1991-1992 Araştırmaları, s.47-62. 22-23 Eylül 1992 Beytepe, Ankara. Matser Basım San.Tic.Ltd. Ankara.
9. **KÖKSEL, H.**, ÖZBEY, S., ÇELİK, S., 1992. Işınlanmış Buğdayların Tesbitinde X-Işını Kırınımı Tekniğinin Kullanılabilirliğinin Araştırılması. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu 1991-1992 Araştırmaları, s.173-187. 22-23 Eylül 1992 Beytepe, Ankara. Matser Basım San.Tic.Ltd. Ankara.
10. **KÖKSEL H.**, AKTAN, B., 1992. Makarna Üretiminde Yüksek sıcaklıklarda Kurutma. Gıda Mühendisliği Kongresi. 27 Nisan - 1 Mayıs 1992, İZMİR. 52-63 s. Ege Üniversitesi Bornova, İzmir.
11. **KÖKSEL H.**, SİVRİ, D., 1992. Near Infrared Spektroskopi Tekniğinin Arpa, Malt ve Bira Analizlerinde Kullanım olanakları. II. Arpa-Malt Semineri 25-27 Mayıs, 1992 Konya. 56-69s.
12. UTKU, H., **KÖKSEL, H.**, 1992. Görüntü Analizi Tekniğinin Hububat Teknolojisinde Kullanımı, Makarnalık Buğday ve Mamulleri Simpozyumu, 30 Kasım - 3 Aralık 1993, Ankara.
13. SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, 1993. Buğday Rüşeyminin Bisküvi Üretiminde Kullanım imkanları. I.Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu, 21-22 Haziran 1993, Karaman. s. 30-39. Komsan Matbaacılık, Karaman.
14. **KÖKSEL, H.** 1993. Bazı Reolojik Kriterlerle Makarna Kalitesinin Belirlenmesi Üzerine Araştırmalar. Makarnalık Buğday ve Mamulleri Simpozyumu, 30 Kasım - 3 Aralık 1993, Ankara.
15. **KÖKSEL, H.**, ATLI, A., 1994. Değirmencilik Sanayii ve Hammadde. I. Türkiye Değirmencilik Sanayii ve Teknolojisi Sempozyumu, Bildiri Kitabı, 10-11 Mayıs 1994, 1-6 s. Konya.
16. ÖZKAYA, H., ÖZKAYA, B., **KÖKSEL, H.**, TUTLUER, H., 1994. Işınlamanın Buğday ve Unun Kalite Özelliklerine Etkisi. III. Ulusal Nükleer Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 19-21 Ekim, 1994, Ankara.

- 17.ÇELİK, S., **KÖKSEL, H.** 1995. Arpa β -Glukanlarının Fizikokimyasal Özellikleri, Teknolojik ve Besinsel Önemleri. III. Arpa-Malt Sempozyumu 5-7 Eylül, 1995. Konya. 357-371 s. M.N. Gücüyener Matbaası Konya.
- 18.KILIÇ, I., ÖZALP, I., COŞKUN, T., TOKATLI, A., EMRE, S., SANAL, Ö., SALDAMLI, I. **KÖKSEL, H.** 1995. 7-11 Yaş Okul Çocuklarının Serum ve Lökosit Çinko Düzeyleri, Çinko Eksikliğinin Tedavisinde Çinko içeren Ekmeğin Yeri. XXXIX. Milli Pediatri Kongresi, 4-8 Haziran 1995, Ankara.
- 19.ŞAHBAZ, F., ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL H.** 1995. Farklı iki Boyuttaki Şeker Pancarı Lifinin Sorpsiyon izotermeleri. II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu 1993-1994 Araştırmaları, 18-19 Eylül 1995 ODTÜ kampüsü, Ankara.
- 20.**KÖKSEL, H.**, ÖZKARA, R., ÇELİK, S., 1995. Arpanın Maltlık Kalitesi Üzerine Işınlamanın Etkileri. III. Arpa-Malt Sempozyumu 5-7 Eylül, 1995. Konya. 303-313 s. M.N.Gücüyener Matbaası Konya.
- 21.ÇELİK, S., KILIÇ, S., **KÖKSEL H.** 1996. Dondurulmuş Hamur Teknolojisi, II. Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu, 28-30 Mayıs 1996, Karaman, 60-69 s.
- 22.**KÖKSEL H.**, BAŞMAN, A., ÖZENEN, F. UTKU, H. 1996. Dijital Görüntü Analizi ve Hububat Sanayiinde Kullanım Olanakları, II. Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu, 28-30 Mayıs 1996, Karaman. 102-115 s.
- 23.SİVRİ D., **KÖKSEL H.** 1996. Ülkemizde Süne (*Eurygaster spp.*) -Kımlı (Aelia spp.) Zararı ve Hububat Sanayiinde Önemi, II. Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu, 28-30 Mayıs 1996, Karaman 117-123 s.
- 24.**KÖKSEL H.**, KARA, M., AKBEY, A. 1996. Düşük Kalorili Hububat Ürünleri, II. Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu, 28-30 Mayıs 1996, Karaman. 135-140 s.
- 25.ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, HALLAM, E. 1996. Besinsel Liflerin Bisküvi Üretiminde Kullanımı, II. Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu, 28-30 Mayıs 1996, Karaman. 183-193 s.
- 157.SİVRİ, D., **KÖKSEL H.**, BUSHUK, W. 1999. Süne Proteazının Gluten Proteinleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, s. 26. 2000 li Yıllarda Gıda Bilimi ve Teknolojisi Kongresi 18-20 Ekim 1999, İzmir Türkiye
- 26.SAYAR, S., TURHAN, M., **KÖKSEL, H.**, 2002. Nohutta Jelatinizasyon Derecesinin Belirlenmesinde Küçülen Parçacık Yönteminin Görüntü Analizi Yoluyla Uygulanması, Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs 2002, Ankara. 221-227 s.
- 27.ÖZBAŞ, Ö.Ö., **KÖKSEL, H.**, 2002. Bulgur Üretiminin Nişastanın Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi, Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs 2002, Ankara. 725-734 s.
- 28.ÇELİK, S., ERKUL, S.K., YALÇIN, E., **KÖKSEL, H.**, 2002. Askorbik Asitin buğday Unu Hamurunda protein-Karbonhidrat Kompleksi Üzerine Etkisi, Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs 2002, Ankara. 735-742 s.
- 29.**KÖKSEL H.**, SİVRİ, D., 2002. Süne -Kımlı Proteazları ve Gluten Proteinleri Üzerine Etkileri, Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 49-56 s.
- 30.SAYAR S., **KÖKSEL, H.**, 2002. Dünyada ve Türkiye’ de Baklagillerin Ekonomik Önemi, Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 609-615 s.
- 31.TUNCER T., ATLI, A., **KÖKSEL H.**, OZAN, N., SİVRİ, D., ÇİNKAYA, N., KÖŞKER, S., ÇELİK, S., ÖZDEREN, T., 2002. Süne (*Eurygaster Spp.*) ve Kımlı (Aelia Spp.) Zararı Görmüş Buğdayın Kullanılabilirliği ve Kalitesinin Artırılması. Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 141-154 s.
- 32.KARA M., SİVRİ, D., **KÖKSEL, H.**, 2002. Proteaz Enzimlerinin Yağ Oranı Azaltılmış Bisküvi Üretiminde Kullanımı. Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 235-241 s.

33. BAŞMAN A., UTKU, H., **KÖKSEL H.**, 2002. Digital Görüntü Analizinin Hububat Endüstrisindeki Uygulamaları. Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 265-272 s.
34. ÖZTÜRK S., ÖZBOY ÖZBAŞ, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2002. Biracılık Artığı Besinsel Lifin Hububat Ürünlerinde Kullanımı. Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 459-467 s.
35. OLANCA B., **KÖKSEL, H.**, 2002. Soya Sütü ve Soya Sütü Ürünleri. Hububat 2002-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 3-4 Ekim 2002, Gaziantep. 617-627 s.
36. BAŞMAN A., **KÖKSEL H.**, NG P.K.W., 2003. Transglutaminaz Enziminin Gıda Endüstrisindeki Bazı Uygulamaları. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara. 299-309 s.
37. TEMEL, E., BAŞMAN, A., **KÖKSEL H.**, 2003. Yağ İkame Edicilerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkileri. 3. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2-4 Ekim 2003, Ankara. 479-493 s.
38. IDE, S., BAYARI, S., YILDIRIM, S.Ö., AKKURT, M., **KÖKSEL, H.**, ÖZTÜRK, S., AK, K., BASMAN, A., 2005. Enzime dirençli nişasta üretiminde uygulanan işlemlerin yapı üzerine etkilerinin incelenmesi. World Year of Physics 2005, Turkish Physical Society 23rd International Physics Congress, September 13-16, 2005, Mugla. Turkey
39. ŞEKER, İ.T, GÖKBULUT, İ., ÖZTÜRK, S., ÖZBAŞ-ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2006. Enzime Dirençli Nişastanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı, Türkiye 9. Gıda Kongresi, S. 157-160, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
40. ŞEKER, İ.T, GÖKBULUT, İ., ÖZTÜRK, S., ÖZBAŞ-ÖZBOY, Ö., **KÖKSEL, H.**, 2006. Kayısı Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı, Türkiye 9. Gıda Kongresi, S. 729-732, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
41. KILIÇ, K., **KÖKSEL, H.**, BOYACI, İ. H., 2006. Görüntü İşleme Tekniği ve Gıda Teknolojisi Alanında Kullanımı: Deneysel Uygulamalar, Türkiye 9. Gıda Kongresi, S. 39-40, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
42. KAHRAMAN, K., **KÖKSEL, H.**, 2006. Yüksek Amilozlu Nişastadan Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu, Türkiye 9. Gıda Kongresi, S. 729-732, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
43. ARAFAT, R., DIKİLİTAS, B., MERT, I., KAHRAMAN, K. OZKARA, R., **KOKSEL, H.**, 2006. Malt Çimi Kullanılarak Besinsel Özellikleri Geliştirilmiş Çerez Üretimi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 244-246.
44. BAŞMAN, A., **KOKSEL, H.**, YALCIN, S., 2006. Glutensiz Hububat Ürünleri, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 95-99 (Sözlü sunum).
45. ÇETİNKAYA, Ö., SIVRI ÖZAY, D., GÖKMEN, V., **KOKSEL, H.**, 2006. Farklı Enzim ve Gamların Un ve Nişasta Örneklerinin Vizkozite Özellikleri Üzerine Etkileri, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 404-407.
46. DIKİLİTAS, B., MERT, I., ARAFAT, R., KAHRAMAN, K., KAYA, T., **KOKSEL, H.**, 2006. Bira Yan Sanayi Ürünleri Kullanılarak Besinsel Özellikleri Geliştirilmiş Çerez Üretimi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 241-243.
47. FEVZİOĞLU, M., YALCIN, S. TIFTİK, B. KAHRAMAN, K., KARSAN, U., BASMAN, A., **KOKSEL, H.**, 2006. Bazı Emülgatörlerin Unların Mixolab Özelliklerine Etkisi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 267-269.
48. KAHRAMAN, K., **KÖKSEL, H.**, 2006. Enzime Dirençli Nişasta Üretimi ve Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 59-64 (Sözlü sunum).
49. MASATCIOĞLU, M. T., MERT, B., TEKİN, A., **KÖKSEL, H.**, 2006. Proteinlerin Emülsiyon Özellikleri Üzerine Etkisi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 313-316.

- 50.SAYAR, S., TURHAN, M. **KOKSEL, H.**, 2006. Nohutun Islatılması ve Pişirilmesi Sırasında Kurumadde Kaybının Analizi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 250-254.
- 51.TİFTİK, B., **KOKSEL, H.**, BASMAN, A., 2006. Asit ve Gliserol İlavesinin Unun Farinograf Özellikleri Üzerine Etkisi, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 166-167.
- 52.TİFTİK, B., **KOKSEL, H.** SIVRI ÖZAY, D., 2006. Alveokonsistograf Kullanılarak Asit ve Emülgatör İlaveli Hamurların Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi, Hububat 2006, Hububat Urunleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 166-167.
- 53.YALÇIN, E., CELİK, S., AKAR, T., SAYIM, I., **KOKSEL, H.**, 2006. Kavuzsuz Arpanın Önemi, β -Glukan ve Besinsel Lif İçeriği, Hububat 2006, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Gaziantep, 7-8 Eylül 2006, 399-403 (Sözlü sunum).
- 54.GÖKMEN, V., ACAR, C.O., **KOKSEL, H.**, ACAR, J., 2007. Farklı ürün formülasyonları ve pişme koşullarının bisküvilerde akrilamid oluşumu üzerine etkileri, Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, 8-10 Kasım 2007 (sözlü bildiri).
- 55.**KOKSEL, H.**, KIYMAZ, 2007. Hububat işleyen sanayi-sorunlar ve çözüm önerileri”, Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, 8-10 Kasım 2007 (sözlü bildiri).
- 56.SAYAR, S., TURHAN, M., **KOKSEL, H.**, 2007. Nohutun pişirilmesi sırasında jelatinize nişasta oranının farklı yöntemlerle belirlenmesi, Gıda Mühendisliği 5. Kongresi, Ankara, 8-10 Kasım 2007 (sözlü bildiri).
- 57.MASATCIOGLU, M. T., YALCIN, E., KIM, M., CELIK, S., RYU, G-H., **KOKSEL, H.**, 2012. Ekstrüzyon Pişirme İşleminin Fenolik Bileşikler ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri. Türkiye 11. Gıda Kongresi, 10–12 Ekim 2012, Hatay. Bildiriler Kitabı, Sayfa 35. (Sözlü Bildiri)
- 58.**KÖKSEL, H.**; ÇETİNER, B., Un Endüstrisi: Farklı Bir Bakış, Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi 2015, 20-23 May 2015, Bilecik, Turkey (sözlü bildiri).
- 59.**KOKSEL, H.**; CETİNER, B., SANAL, T., Hububat Ürünleri ve Sağlığımızı Tehdit Eden Yanıltıcı İddialar, 9.Gıda Mühendisliği Kongresi, 12-14 Kasım 2015, İzmir/ Selçuk (sözlü bildiri).
- 60.MASATCIOGLU, M. T., **KOKSEL, H.**, 2015. Ekstrüzyon Pişirme Teknolojisinde Yeni Yaklaşımlar. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, 12–14 Kasım 2015, İzmir. Bildiriler Kitabı, Sayfa 16. (Sözlü, Çağrılı Bildiri)

7.7. Diğer yayınlar

1. **KOKSEL, H.**, Cetiner, B., Sanal, T., 2016, “Buğday ve Ekmek Hakkında Toplumun Yanlış Yönlendiren İddialar”, Ekmek, p.12-18 (in Turkish).
2. **KOKSEL, H.**, Cetiner, B., Sanal, T., 2016, “Neden Tahıl Ürünleri Tüketmeliyiz?”, Gıda Hattı Journal, 61, p.58-59, Temmuz-Ağustos 2016 (in Turkish).
3. **KOKSEL, H.**, Cetiner, B., Sanal, T., 2016, “Misleading Claims and Scientific Assessment about Grain Products”, TUSAF Journal, 1, p.48-60, Spring 2016.

8. Projeler

(Proje verilerinde, Hibe Veren Kurum, Tarih, Proje Kodunu da eklemenizi rica ederiz.)

Ulusal:

Proje Kodu	Proje Adı	Hibe Veren Kurum	Tarih
TOGTAG-1286	Görüntü analizi ve elektroforez tekniklerinin hububat teknolojisinde kullanımı	TÜBİTAK	
TOGTAG-1281	Bazı ekmek katkı maddelerinin buğday depo proteinlerinin biyokimyasal ve teknolojik özelliklerine etkileri	TÜBİTAK	
TOGTAG-1609	Buğday kalitesini olumsuz yönde etkileyen süne (<i>Eurygaster spp</i>) ve kımlı (<i>Aelia spp.</i>) enzimlerinin izolasyonu karakterizasyonu ve inaktivasyon olanaklarının araştırılması	TÜBİTAK	
TARP-2289	Süne (<i>Eurygaster spp.</i>) Zararı Görmüş Buğdaylarda Proteaz Aktivitesinin İnaktivasyonu ve Süne Zararı Görmüş Buğdayların Extrüde ürünler ile Bisküvi gibi bazı Unlu Mamullerde Kullanılabilir Olanaklarının Araştırılması	TÜBİTAK	15/07/1999-15/07/2001
TOGTAG-3027	Nişasta bazlı yağ ikame edici maddelerin üretimi ve karakterizasyonu	TÜBİTAK	01.09.2002-01.03.2005
TOVAG – 104 O 479	Süne (<i>Eurygaster spp.</i>) zararının makarnalık buğdayın özellikleri, makarna kalitesi ve gluten proteinleri üzerine etkisi	TÜBİTAK	01/06/2005-01/09/2007
TOVAG (Hızlı Destek Projesi) 108 O 5753	Malt Üretiminde Akrilamid Oluşumunun Sınırlandırılması	TÜBİTAK	01.09.2008-01.09.2009
2006 K 120 640-06-04	Türkiye’de yaygın olarak tüketilen hububat ürünlerinin B grubu vitamin içeriklerinin araştırılması.	T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Projesi	29.03.2006-29.09.2008
TOVAG-1120779	Farklı Tahıl Unlarından Hazırlanan Ekmek Çeşitlerindeki Tahıl Türlerinin Tespiti İçin Yöntem Geliştirilmesi	TÜBİTAK	2013-2015
06.01.601.602-002	Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Emülsiyonların Kararlılığına Etkisinin Yakın Kızılötesi Geçirgenliği Tekniği ile Araştırılması.	Hacettepe Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi	21.08.2006-21.05.2009
H.Ü. BAP 010. D08.60 2-001	Mısır ürünlerinde bazı gıda işleme yöntemlerinin <i>Fusarium</i> toksinleri üzerine etkisi	Hacettepe Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi	02.08.2010-02.08.2011
H.Ü. BAP 01.00.160-207	Mısır ve Buğdayda Çeşitli İşlemlerin Deoksinivalenol ve Zearalenon Mikotoksinleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması	Hacettepe Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi	01.02.2011-01.02.2013
98 01 602 001	Baklagillerde Gamma-Işınlamanın Biyokimyasal Özellik, Bileşim ve Kalite Üzerine Etkileri	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	
98 02 602 003	Değişik besinsel lifler ile interesterifiye yağların bisküvi üretiminde kullanım imkânlarının araştırılması	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	
94.02.010.001	Değişik ısı işlemlerin üretilen bulgurların protein ve nişasta özellikleri, bulgur verimi ve bazı kalite kriterleri üzerine etkilerinin araştırılması ve bulgur kalitesinin belirlenmesinde kullanılabilecek yöntemlerin geliştirilmesi.	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	

95 03 008 002	Fenilketonüri ve benzeri kalıtsal metabolik bozuklukları olan hastalar için ürün geliştirme ve bu ürünlerin hastalar üzerindeki etkilerinin araştırılması.	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	
95 01 010 019	Bazı ekmek üretim parametrelerinin buğday depo proteinlerinin biyokimyasal ve teknolojik özelliklerine etkilerinin araştırılması.	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	
94.01.010.011	Buğday kalitesini olumsuz yönde etkileyen süne ve kıvılcık enzimlerinin araştırılması.	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	
89 02 010 008	Çinko ve bazı amino asitlerce zenginleştirilmiş ekmeğin çocuk gelişimi üzerine etkileri.	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	
M-271	Asit Modifiye Nişasta Üretimi ve Karakterizasyonu	Cumhuriyet Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Projeleri (CUBAP) Proje	
01 02 602 011	Türkiye'deki çölyak hastaları için glutensiz bisküvi üretiminde Transglutaminaz enziminin kullanım olanaklarının araştırılması.	Hacettepe Üniversitesi Araştırma Fonu	

Uluslararası:

Proje Kodu	Proje Adı	Hibe Veren Kurum	Tarih
1060534	Utilization of Cold-Extrusion Process in the Production of Cereal Products with Increased Dietary Fiber and Vitamin B Contents and Antioxidant Activity.	The Scientific and Technological Research Council of Turkey (TUBITAK) & The Korea Research Foundation (KRF),	01.12.2006-01.06.2009
	MoniQA, Quality and Safety Control Strategies for Food, Towards the harmonisation of analytical methods for monitoring quality and safety in the food supply chain", 34 participants	EU Sixth Framework Programme	24 (Şubat 2007)
1080844	Hububat ve Hububat Ürünlerinde Kalite ve Güvenliğin Geliştirilmesi	TÜBİTAK-Macaristan Ulusal Araştırma ve Teknoloji Ofisi ile İşbirliği Programı Projesi	01.05.2009-01.05.2011

9. İdari Görevler

- Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Fakülte Kurulunda bir dönem Profesör temsilcisi olarak görev yapmıştır.
- Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümünde iki dönem Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Başkanı olarak görev yapmıştır.
- Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümünde bir dönem Bölüm Başkanı olarak görev yapmıştır.
- Hacettepe Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Birimi, Fen ve Mühendislik Bilimleri Komisyonu'nda iki dönem Bölüm Başkanı olarak görev yapmıştır.
- TÜBİTAK-Araştırma Destek Programları Başkanlığı'na bağlı Tarım, Ormancılık ve Veterinerlik Araştırma Destek Grubu Danuşma Kurulu Üyesi olarak 3 yıl görev yapmıştır.

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

- Gıda Teknolojisi Derneği ve American Association of Cereal Chemists (AACC) üyesidir.
- Halen International Association for Cereal Science and Technology (ICC) Türkiye temsilcisi ve Yönetim Kurulu Başkanıdır.
- Halen American Association of Cereal Chemists (AACC) Uluslararası Komite Üyesidir.
- Halen European Association of Chemical and Molecular Sciences, Food Chemistry Division (EuroFoodChem) Ulusal Delegatesidir.

11. Ödüller

Ödülün Adı	Alındığı Kuruluş	Yılı
ICC-Harald Perten Prize	ICC (International Association for Cereal Science and Technology)	2016
H.Ü. Bilim Ödülü	Hacettepe Üniversitesi	2007
Bilim Ödülü	TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası	2006
VII. Bilimsel Araştırma Yarışması Birincilik Ödülü	WYETH	1994

12. Son iki yılda verdiğiniz lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
2018/2019	Güz	GMÜ 205 Gıda Kimyası I	3	0	127
		GMÜ 309 Gıda Kimyası Lab.	0	3	20+20
		GMÜ 427 Gıda Teknolojisi II (Ortak)	3	0	82
		GMÜ 465 Hububat Teknolojisi	3	0	51
		GMÜ 440 002 Proje Çalışması	0	2	5
		GMÜ 617 İleri Gıda Kimyası (Ortak)	3	0	15
		GMÜ 707 Gıda Biyokim Özel Konular	3	0	5
		GMÜ 705 012 Özel Konular	5	0	4
	İlkbahar	GMÜ 202 Gıda Kimyası II	2	0	126
		GMÜ 342 Gıda Biyokimyası	3	0	5
		GMÜ 440 002 Proje Çalışması	0	2	5
		GMÜ 617 İleri Gıda Kimyası (Ortak)	3	0	5
		GMÜ 705 012 Özel Konular	5	0	4
		2017/2018	Güz	GMÜ 205 Gıda Kimyası I	3
GMÜ 309 Gıda Kimyası Lab.	0			3	16
GMÜ 427 Gıda Teknolojisi II (Ortak)	3			0	65
GMÜ 465 Hububat Teknolojisi	3			0	15
GMÜ 440 002 Proje Çalışması	0			2	2
GMÜ 600 Özel Konular	4			0	2
GMÜ 617 İleri Gıda Kimyası (Ortak)	3			0	14
GMÜ 707 Gıda Biyokim Özel Konular	3			0	4
GMÜ 705 012 Özel Konular	5		0	4	
İlkbahar	GMÜ 202 Gıda Kimyası II		2	0	125
	GMÜ 342 Gıda Biyokimyası		3	0	24
	GMÜ 440 002 Proje Çalışması		0	2	2
	GMÜ 600 Özel Konular		4	0	2
	GMÜ 705 012 Özel Konular		5	0	5

13. Daha önce çalışılan kurum/kuruluş/şirketler

No	Kurum Adı	Görev Süresi (Gün.Ay.Yıl)	Ünvanı
1	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Orta Anadolu Bölge Zirai Araştırma Enstitüsü (yeni adı Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü) Hububat Teknolojisi Laboratuvarı	15.01.1979 - 15.10.1990	Araştırmacı
2	Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	15.10.1990 - 25.10.1993	Yrd. Doçent
3	Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	25.10.1993 - 27.06.2001	Doçent
4	Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	27.06.2001 - 26.06.2019	Profesör