

SÜLEYMAN GÖKMEN

DOÇENT



E-Posta Adresi : sugokmen42@hotmail.com
Telefon (İş) : 3382262177-
Telefon (Cep) : 5442807050
Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Yunus Emre Yerleşkesi Karaman/Merkez

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2010 18/Nisan/2017	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/ Tez adı: Manti üretiminde geleneksel yöntemle alternatif olarak infrared, ultraviyole-c ve vakum uygulamaları (2017) Tez Danışmanı:(Abdolvahit Sayaslan; Hasan Yetim)
Yüksek Lisans 2007 18/Eylül/2009	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Çiğ-pişmiş ve kurutulmuş ayva katkısının tarhana üzerine olan etkisi (2009) Tez Danışmanı:(abdullah çağlar)
Lisans 2002 17/Haziran/2006	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ/ZİRAAT FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ PR./
Önlisans 1999 7/Eylül/2001	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/BİLECİK MESLEK YÜKSEKOKULU/TEKNİK PROGRAMLAR BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR. (İÖ)/

Akademik Görevler

DOÇENT 17.07.2025	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 2017	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2013-2017	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 2010-2013	MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.

Yönetilen Tezler:

Yüksek Lisans

2025

1. ENES BETÜL, (2025). Günlük diyet içerisinde fermente süt ürünlerinin kullanımına bağlı olarak kan biyokimya parametrelerinde gözlenen değişimler, KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ->FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ->GIDA TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI (Tamamlandı)

2024

2. ŞEN ARZU BENGİ, (2024). Dondurularak kurutma ile elde edilen bozaya peynir altı suyu tozu ilavesinin ve doypack ambalajlamanın raf ömrüne etkisi, KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ->FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ->MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ ANABİLİM DALI (Tamamlandı)
3. MEYDAN ERDEM, (2024). SIFIR ATIKLA SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA ÖRNEĞİ, KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ->SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ->GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI (Devam Ediyor)

2023

4. BOZAN ERDOĞAN, (2023). Alternatif novel pişirme yöntemlerinin seçili 5 geleneksel gıdalarda uygulanabilirliği, KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ->SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ->GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI (Tamamlandı)

2022

5. KASAR HÜSNÜ, (2022). Mikrodalga plazma teknolojisi ve gıda/yemek sanayinde kullanımı: Manti örneği, KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ->SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ->GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI (Tamamlandı)

2021

6. OKUR ESRA, (2021). Buğday lifi katkılı diyet mantı üretimi, KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ->FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ->MÜHENDİSLİK BİLİMLERİ ANABİLİM DALI (Tamamlandı)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Kurutma Aşamasında Farklı Dalga Boylarında IR Işık Kaynakları ile UV C ve Vakum Uygulamasının Manti Kalitesine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:GÖKMEN SÜLEYMAN, Yürütücü:YETİM HASAN, , 15/03/2014 - 17/05/2017 (ULUSAL)
2. Geleneksel Fermente Olan Bir Gıda Bozaya Hayvansal Protein Desteği Sağlama ve Modifiye Yenilikçi Ambalajlama Teknikleri Ve İyileştirilmiş Raf Ömrü Denemeleri, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü;Mehmet Onurhan GÜCÜŞ, Araştırmacı;Süleyman GÖKMEN, Araştırmacı;Arzu Bengi ŞEN, , 22/11/2022 - 21/11/2024 (ULUSAL)
3. Sıfır Atıkla Sürdürülebilir Gıda Örneği: Et ve Et Ürünlerinde Raf Ömrü Çalışması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü;Süleyman GÖKMEN, Araştırmacı;Erdem MEYDAN, , 24/06/2024 - 23/06/2025 (ULUSAL)
4. Yeni nesil pişirme yöntemlerinin geleneksel pişirme yöntemleri uygulanan fırın ürünlerinde uygulanması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü;Süleyman GÖKMEN, Araştırmacı;Erdoğan BOZAN, , 27/10/2021 - 26/01/2023 (ULUSAL)
5. Tavuk Köftelerde Raf Ömrü, Mikrobiyal Stabilité ve Fizikokimyasal Kaliteyi Artırmaya Yönelik Esansiyel Yağ İçeren Fonksiyonel, Yenilebilir Film Geliştirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, Yürütücü:NURAN ERDEM, Araştırmacı:ALİ SAMET BABAOĞLU, Danışman:HASAN YETİM, , 13/07/2025 - 17/12/2025 (ULUSAL)
6. Buğday Lifi Katkılı Diyet Manti Üretimi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı;Süleyman GÖKMEN, Araştırmacı;Esra OKUR, Yürütücü;Mehmet Onurhan GÜCÜŞ, , 03/12/2019 - 03/08/2021 (ULUSAL)
7. ALTERNATİF NOVEL PİŞİRME YÖNTEMLERİNİN SEÇİLİ 5 GELENEKSEL GIDALARDA UYGULANABİLİRLİĞİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:SÜLEYMAN GÖKMEN, Araştırmacı:ERDOĞAN BOZAN, , 27/10/2021 - 26/07/2023 (ULUSAL)
8. İnfüzyon ve Dekoksiyon Yöntemleri ile Hazırlanan Kayakekiğinin (Satureja cuneifolia Ten.) Duyusal ve Fizyolojik Parametreler Üzerindeki Etkisinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, Yürütücü:ZEYNEP ALTINKAYA, , 05/01/2025 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
9. Karaman İlinde Yüksek Öğrenim Öğrencilerinin Elektrikli Araç Test, Tamir ve Bakım Becerilerinin Geliştirilmesi, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), Proje Koordinatörü:BEKİR GÜNEY, Eğitimci:HANİFİ KÜÇÜKSARIYILDIZ, Eğitimci:NURULLAH GÜLTEKİN, Eğitimci:YUSUF DİLAY, Eğitimci:SÜLEYMAN GÖKMEN, , 16/03/2021 - 16/03/2022 (ULUSAL)
10. KALMAN - Kaliteli Manti (İyonize olmayan UV C ve IR Işınımı Kullanımı İle Endüstriyel Manti Üretim SürecininKısaltılması, Raf Ömrünün Uzatılması, Gıda Güvenliği ve Kalitesinin ArttırılmasıMÜHENDİSLİK TUBİTAK 1507 TEYDEB PROJESİ, TUBİTAK PROJESİ, Danışman:GÖKMEN SÜLEYMAN, , 01/08/2018 - 01/10/2019 (ULUSAL)
11. Tohumdan Soframa Elmanın Serüveni, TUBİTAK PROJESİ, Uzman:ELİF YAVUZASLANOĞLU, Uzman:MUSTAFA ÇEVİK, Uzman:MEHMET ALİ TEMİZ, Yürütücü:SAİD EFE DOST, Eğitimci:SÜLEYMAN GÖKMEN, Eğitimci:MEHMET KOYUNCU, Eğitimci:FUNDA ULUSU, Eğitimci:KADİR UÇGUN, , 30/08/2021 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

- Sığır But Etlerinin Bazı Kalite Özellikleri ve Raf Ömrü Üzerine Elektrolize Su ile Ultrasound Uygulamalarının ve Vakum Ambalajlamanın Etkisi, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:SÜLEYMAN GÖKMEN, Araştırmacı:ayşe küçükdönmez, Yürütücü:ŞEYDA IŞIK, Araştırmacı:rüveyda tunç, Araştırmacı:NURGÜL IŞIK, , 31/07/2023 - 11/10/2023 (ULUSAL)
- Bazı Meyveler İle Marine Edilmiş Hindi But Etlerinin Fizikokimyasal Ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Ultrasonik Dalgaların Etkileri, TÜBİTAK PROJESİ, Yürütücü:aysegül karadağ, Danışman:SÜLEYMAN GÖKMEN, , 17/11/2022 - 04/08/2023 (ULUSAL)
- Vurgulu Elektrik Alan (PEF) Teknolojisi Kullanımının Geleneksel Gıdalardan Biri Olan Şalgam Suyunun Bazı Fizikokimyasal, Mikrobiyolojik Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması , ARAŞTIRMA PROJESİ, Yürütücü:SÜLEYMAN GÖKMEN, Araştırmacı:NURAN ERDEM, Araştırmacı:AYTAÇ KOCABAŞ, Araştırmacı:NİLÜFER VURAL, , 04/12/2023 - 04/12/2023 (ULUSAL)
- Buzdolabında Kontrollü-Modifiye Hava Atmosferi Oluşturmak İçin Cihaz Geliştirilmesi ve Farklı Gıda Gruplarının Buzdolabındaki Raf Ömrünün Uzatılmasında Kullanılması, ARAŞTIRMA PROJESİ, Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, , 07/01/2026 - 12/03/2026 (ULUSAL)
- Kırmızı Ette Tiyobarbitirik Asit Miktarının Tayininde Makine Öğrenme Yöntemlerinin Kullanılabilirliği, Diğer (Ulusal), Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, , 04/01/2023 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
- Farklı demleme yöntemleri (İnfüzyon ve Dekoksiyon) ile Hazırlanan Kombu çayının (Kombucha) Bazı Biyofiziksel ve Fizyolojik Parametreler Üzerindeki Etkisinin Araştırılması, Diğer (Ulusal), Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, Yürütücü:ERKAN ÖZBAY, Araştırmacı:BÜLENT IŞIK, Araştırmacı:HASAN MARAL, Araştırmacı:ÖMER ÇEÇEN, Araştırmacı:ZEYNEP ALTINKAYA, , 08/01/2025
- PATATES KABUĞU TOZUNUN GELENEKSEL KAYSERİ MANTILARININ FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, -Tübitak 1002, Yürütücü:SÜLEYMAN GÖKMEN, Araştırmacı:AYTAÇ KOCABAŞ, Danışman:HASAN YETİM, Araştırmacı:NURAN ERDEM, , 24/10/2025 - 30/09/2025 (ULUSAL)
- CA24111 European Network for Valorizing Food Processing Waste into Sustainable Fibers , COST, Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, , 01/12/2025 - 04/06/2026 (ULUSLARARASI)
- CA22134 - Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation, COST, Araştırmacı:SÜLEYMAN GÖKMEN, , 01/12/2023 - 01/06/2026 (ULUSLARARASI)
- Mikrodalga Plazmanın Gıdalarda Ve Yemek Sanayinde Kullanımı: Mantı Örneği, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:Hüsnü KASAR, Yürütücü:Süleyman GÖKMEN, , 07/06/2021 - 06/09/2022 (ULUSAL)

İdari Görevler

Bölüm Başkanı 2018	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.
Bölüm Başkanı 2011-2012	MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ
Bölüm Başkan Yardımcısı 2010-2011	MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ

Ödüller

- International Food Scientist Awards, World Research Awards, FRANSA, 2026
- Outstanding Reviewer Award, Journal of Food, Nutrition and Diet Science (ISSN: 3005-9607), Luminescence, ÇİN HALK CUMHURİYETİ, 2025

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2025-2026

Önlisans

GIDA KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ	Türkçe	2	Bahar
GIDA ENDÜSTRİ MAKİNELERİ	Türkçe	3	Bahar
TAHİL TEKNOLOJİSİ	Türkçe	4	Bahar
ÖZEL GIDALAR	Türkçe	3	Bahar

Yüksek Lisans

GIDALARDA YENİ ÜRÜN GELİŞTİRME	Türkçe	3	Bahar
--------------------------------	--------	---	-------

Önlisans

Hazır Yemek Teknolojisi	Türkçe	2	Güz
Süt İşleme teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Özel gıdalar	Türkçe	3	Güz
Fırın Ürünleri Teknolojisi	Türkçe	2	Güz
Soğuk Tekniği ve Depolama	Türkçe	2	Güz

Yüksek Lisans

Yöresel Mutfak Kültürü	Türkçe	3	Güz
------------------------	--------	---	-----

Lisans

Besin Hijyeni	Türkçe	4	Güz
---------------	--------	---	-----

Eserler**Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

1. GÖKMEN SÜLEYMAN,ERDEM NURAN,doğan fadime nisa (2026). Enhancing spent hen meat quality using sous vide cooking and proteolytic fruits. Scientific Reports, Doi: 10.1038/s41598-026-62199-7 (Yayın No: 10397194)
2. YERLİKAYA SABİRE,ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,POÇAN HATİCE BERNA (2026). Impact of Bromelain-Enriched Pineapple Stem Marination and Sous Vide Processing on Goose Breast Meat. Journal of Food Process Engineering, 49(1), 1-1., Doi: 10.1111/jfpe.70628 (Yayın No: 10322824)
3. YERLİKAYA SABİRE,ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,POÇAN HATİCE BERNA (2026). Multidimensional Quality Assessment of Duck Breast Meat Subjected to Different Thermal Cooking Methods: Physicochemical, Microbiological, Sensory, Mineral and Microstructural Insights. Journal of Food Process Engineering, 49(1), 1-1., Doi: 10.1111/jfpe.70616 (Yayın No: 10308004)
4. YERLİKAYA SABİRE,ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2026). Strawberry-enriched marination pre-treatment as a natural strategy to enhance the oxidative stability, tenderness, and microbiological safety of sous vide poultry and bovine meats. Journal of Food Measurement and Characterization (Yayın No: 10164779)
5. GÖKMEN SÜLEYMAN,IŞIK ŞEYDA,ERDEM NURAN,KOCABAŞ AYTAÇ (2025). Electrolyzed water and ultrasound treatments to improve beef shelf life-Effects of different packaging methods on quality and microbial stability. FLEISCHWIRTSCHAFT, 1(12), 68-75. (Yayın No: 9832541)
6. ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). The impact of plant proteases and sous vide technology on quality characteristics of meat. Journal of Food Science and Technology, 62(4), 773-786., Doi: 10.1007/s13197-024-06151-5 (Yayın No: 9142402)
7. YETİM HASAN,ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). KOMBUCHA: FERMENTE BİR İÇECEĞİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE İSLÂM FIKHI AÇISINDAN HELAL-HARAM DEĞERLENDİRMESİ. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi (Yayın No: 9615153)
8. GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). Extending the shelf life of stuffed pasta (manti) using cold smoking for different times. LWT, 216(1), 1-10., Doi: 10.1016/j.lwt.2024.117304 (Yayın No: 9281065)
9. KASAR HÜSNÜ,GÖKMEN SÜLEYMAN,YETİM HASAN,BOZDUMAN FERHAT (2024). Innovative approaches in the food industry: Microwave plasma technology and applicability in foods. European Food Science and Engineering, 1(2), 25-29., Doi: 10.55147/efse.1479642 (Yayın No: 9087016)
10. OKUR COŞKUNÇAY ESRA,GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2024). Manti'nin Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesinde Farklı Bir Yaklaşım: Buğday Lifi Katkısı . International Journal of Advanced Natural Sciences and Engineering Researches (IJANSER), 8(10), 270-274. (Yayın No: 9176612)
11. GÖKMEN SÜLEYMAN, DİLBER ABDÜLKADİR, KAYA MURAT (2024). A Survey of Some Quality Characteristics of Frozen-Raw, Precooked, and Dried Manti Samples, A Traditional Food, Offered For Sale In Turkey . Food Science and Quality Management, 123(1), 45-49., Doi: 10.7176/FSQM/123-06 (Yayın No: 8938012)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

- GÖKMEN SÜLEYMAN, DİLBER ABDÜLKADİR, KAYA MURAT (2024). A Survey of Some Quality Characteristics of Frozen-Raw, Precooked, and Dried Manti Samples, A Traditional Food, Offered For Sale In Turkey . Food Science and Quality Management, 123(1), 45-49., Doi: 10.7176/FSQM/123-06 (Yayın No: 8938012)
12. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2024). ADANA İLİ GELENEKSEL KUZU MUMBARI ÜRETİMİ VE BAZI FİZİKOKİMYASAL DUYUSAL VE MİKROBİYOLOJİK KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ. Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 8(1), 15-31., Doi: 10.32958/gastoria.1257113 (Yayın No: 8926411)
13. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, KARADAĞ AYŞEGÜL (2024). The effect of different applications on marinated turkey drumstick meat How sous vide cooking and ultrasound influence technological, microstructural, and sensory characteristics. Fleischwirtschaft, 104(2), 74-82. (Yayın No: 8901057)
14. ÖRÜCÜ SERKAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2023). MAKİNE ÖĞRENME METOTLARININ MANTI KALİTESİNİN BELİRLENMESİNDE KULLANILABİLİRLİĞİ. İJANSER, 7(10), 163-170., Doi: 10.59287/as-ijanser.198 (Yayın No: 8645092)
15. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Zonguldak İli Çaycuma İlçesinin Geleneksel Cızlama Ekmeği Üzerine Bir Araştırma. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, 1(38), 218-228., Doi: 10.31590/ejosat.1104611 (Yayın No: 7732887)
16. BEŞİR AYŞEGÜL, GÖKMEN SÜLEYMAN, GÜL LATİFE BETÜL, YAZICI FEHMİ, GÜL OSMAN (2022). Evaluating of Microwave Drying for Hawthorn Slice as Alternative to Convective Drying. FapUNIFESP (SciELO), 65(1), 1-13., Doi: 10.1590/1678-4324-202210614 (Yayın No: 7668821)
17. GÖKMEN SÜLEYMAN (2021). Effect of different thawing methods on quality properties of stuffed pasta (manti). Italian Journal of Food Science, 33(1), 170-178., Doi: 10.15586/ijfs.v33iSP1.2128 (Yayın No: 7276804)
18. KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN, ÇAĞLAR ABDULLAH (2021). Farklı Pişirme Tekniklerinin Bazı Geleneksel Fırın Ürünlerinin Duyusal Kalitelerini Geliştirmede ve Besin Kayıplarını Azaltmada Kullanılabilirlikleri Üzerine Bir Araştırma. European Journal of Science and Technology, 28(1), 70-74., Doi: 10.31590/ejosat.985359 (Yayın No: 7162421)
19. KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN (2021). TÜRK MUTFAĞININ GASTRONOMİ EĞİTİMİ ALMAKTA OLAN ÖĞRENCİLER TARAFINDAN BİLİNME VE TADILMA DURUMUNUN İNCELENMESİ. The Journal of International Social Research, 14(77), 986-990., Doi: 10.17719/jisr.11654 (Yayın No: 7023494)
20. KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN (2021). GENERAL FEATURES OF MUS CUISINE IN THE SCOPE OF TOURISM AND GASTRONOMY TOURISM. SOCIAL SCIENCES STUDIES JOURNAL (SSSJJournal), 4(81), 1491-1498., Doi: 10.26449/sssj.3145 (Yayın No: 7025614)
21. GÖKMEN SÜLEYMAN, ERDEM NURAN, KOCABAŞ AYTAÇ, YETİM HASAN (2021). Using a hybrid technology to produce traditional sourdough Gelveri bread: infrared cooking assisted with traditional method. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, 58(3), 962-967., Doi: 10.1007/s13197-020-04610-3 (Yayın No: 6317713)
22. GÖKMEN SÜLEYMAN, ÇAĞLAR ABDULLAH (2021). THE EFFECT ON SENSORY QUALITY OF THE STUFFED PASTA (MANTI) OF INCREASED MALONDIALDEHYDE AMOUNT WITH THE UV-C RADIATION AND STORAGE. FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, 30(9), 10586-10591. (Yayın No: 7098675)
23. KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN (2020). Evaluation of the Knowledge about the Basic Food Processes and the Business Satisfaction of Workers in Some Food Plants in Mus Province, Turkey. International Journal of Scientific and Technological Research, 16-23., Doi: 10.7176/JSTR/6-13-03 (Yayın No: 6985409)
24. GÜNEY BEKİR, GÖKMEN SÜLEYMAN (2020). Effects of different heat treatment and radiation (microwave and infrared) sources on minerals and heavy metal contents of cows milk. Journal of Food Processing and Preservation, 45(1), 15084-15092., Doi: https://doi.org/10.1111/jfpp.15084 (Yayın No: 6603603)
25. GÖKMEN SÜLEYMAN, ÖRS İSMAİL (2020). AVAILABILITY OF NON-IONIZING RADIATION APPLICATIONS TO DISPOSE CORONAVIRUS FROM FOODS AND A RESEARCH ON CREATING AWARENESS IN PROTECTION FROM CORONAVIRUS (COVID-19). Ortadogu Medical Journal, 12(2), 299-305., Doi: https://doi.org/10.21601/ortadogutipdergisi.763775 (Yayın No: 6344894)
26. GÖKMEN SÜLEYMAN, ERDEM NURAN, KOCABAŞ AYTAÇ, YETİM HASAN (2020). Using a hybrid technology to produce traditional sourdough Gelveri bread: infrared cooking assisted with traditional method. Journal of Food Science and Technology, 58(3), 962-967., Doi: 10.1007/s13197-020-04610-3 (Yayın No: 6923487)
27. BÜYÜK FATİH, SAYASLAN ABDULVAHİT, GÖKMEN SÜLEYMAN, ŞAHİN NAZLI, YETİM HASAN (2020). Effects of different flour blends with varying protein content and quality on dough and crust properties of "etliekmek", a pizza-like traditional food of Turkey. Journal of Food Science and Technology, 57(3), 1032-1040., Doi: https://doi.org/10.1007/s13197-019-04136-3 (Yayın No: 5401137)

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

28. GÖKMEN SÜLEYMAN (2019). A Study on the Reliability of Breads Baked In Wood Fire and Sold In Konya Province. International Journal of Scientific and Technological Research, 5(12), 82-86., Doi: 10.7176/JSTR/5-12-09 (Yayın No: 5690728)
29. GÖKMEN SÜLEYMAN (2019). EFFECT OF FAR-INFRARED (FIR) AND MICROWAVE DRYING ON SOME PROPERTIES OF STUFFED PASTA (MANTI). Advances in Food Sciences, 1(4), 92-97. (Yayın No: 5690601)
30. GÖKMEN SÜLEYMAN,KOCABAŞ AYTAÇ,Savran İbrahim,SAYASLAN ABDULVAHİT,AYDIN MEHMET FATİH,YETİM HASAN (2019). Effect of infrared, ultraviolet-C radiations and vacuum drying on certain chemical and microbial characteristics of stuffed pasta (manti). Tarım Bilimleri Dergisi-Journal of Agricultural Sciences, 25(1), 100-107. (Yayın No: 4417085)
31. GÖKMEN SÜLEYMAN (2019). Muş ilinde marketlerdeki bazı geleneksel et ve et ürünlerinin güvenilirliği üzerine bir araştırma. Journal of Health Sciences and Medicine, 2(1), 9-12. (Yayın No: 4627867)
32. ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2018). Determination of the Ingredients and Production Steps of Traditional Lid Pastry (Kapak Boregi) of the District of Guzelyurt, Aksaray Province. International Journal of Scientific and Technological Research, 4(10), 563-571. (Yayın No: 4676542)
33. ERDEM NURAN,IŞIK NERMİN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2017). Aksaray İli Guzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(4), 534-545. (Yayın No: 3840192)
34. GÖKMEN SÜLEYMAN,SAYASLAN ABDULVAHİT,ÇAĞLAR ABDULLAH (2016). Effects of Different Drying Methods of Manti on Hydroxymethyl Furfural HMF Formation and Sensory Quality. Cumhuriyet Science Journal, 37(3), 176-186., Doi: <http://dx.doi.org/10.17776/csj.42816> (Yayın No: 2888912)
35. AYDIN MEHMET FATİH,GÖKMEN SÜLEYMAN,KOÇ ŞERİFE,ADIGÜZEL EMRE,KOCAMAN HİKMET,ÇÖPLÜ MEHTAP,AYHAN FATMA,ŞAHİN ALİ (2015). Karaman İl Merkezindeki Kasapların Kist Hidatik Hakkındaki Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi. Van Veterinary Journal, 26(3), 147-150. (Yayın No: 1535227)
36. GÖKMEN SÜLEYMAN,KOCABAŞ AYTAÇ,AYDIN MEHMET FATİH,SAYASLAN ABDULVAHİT,YETİM HASAN,ÇAĞLAR ABDULLAH (2015). A Study on Quality Criteria of Commercial Stuffed Pasta Manti as Traditional Food. International Food Research Journal, 5(6), 1150-1162. (Yayın No: 1506797)
37. GÖKMEN SÜLEYMAN, YETİM HASAN, ÇAĞLAR ABDULLAH (2013). A Study on the Reliability of Milk and Milk Products on Mus Province. Cumhuriyet Science Journal, 4(1), 18-32. (Yayın No: 180522)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. GÖKMEN SÜLEYMAN, KOCABAŞ AYTAÇ, SAYASLAN ABDULVAHİT, ALAN YUSUF, YETİM HASAN, ÇAĞLAR ABDULLAH (2016). Effect of some radiation sources on some quality features of the chicken eggs. 4th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON DEVELOPMENT OF KOP REGION, 1(1), 574-579. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7633257)
2. NİZAMLIOĞLU NİZAM MUSTAFA, GÖKMEN SÜLEYMAN (2016). Karaman İlindeki Soğuk Hava Depolarının Mevcut Durumu. 4th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON DEVELOPMENT OF KOP REGION, 1(1), 59-59. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7634583)
3. ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2024). Elektrolize Su ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları. 5th International Conference on Scientific and Academic Research ICSAR 2024, 1(1), 29-40. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9239840)
4. YURTTAŞ HATİCE,GÖKMEN SÜLEYMAN,DİLBER ABDÜLKADİR,ERDEM NURAN (2025). Marmara Bölgesinin Geleneksel Gıda Ürünleri ve Üretim Teknolojileri Üzerine Bir Araştırma. 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON RECENT AND INNOVATIVE RESULTS IN ENGINEERING AND TECHNOLOGY ICRIRET 2025, 1(1), 284-287. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871449)
5. KARAKOYUN RAMAZAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,ERDEM NURAN,GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN (2025). BAZI GELENEKSEL GIDALARIN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİNDE YARARLANILAN PARAMETRELER İLE İLGİLİ BİR ARAŞTIRMA. 6TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON CONTEMPORARY ACADEMIC RESEARCH ICCAR 2025, 1(1), 469-474. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871547)
6. ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). Küresel Gıda Krizine Biyoteknolojik Bir Çözüm: Yapay Et Teknolojisi, Sürdürülebilirlik ve Gelecek Perspektifleri. 6th International Conference on Scientific and Innovative Studies, 1(1), 189-201. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 10001549)
7. ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). Gıda Endüstrisinde Nanoteknoloji: Uygulamalar, Fırsatlar ve Güvenlik Endişeleri. 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON RECENT ACADEMIC STUDIES ICRAS 2025, 1(1), 445-451. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871463)

8. GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,URAL ENES ARDA (2025). Endüstriyel Gıda Üretim Alanlarında Elektrolize Su Uygulamalarının Fungal Kontaminasyonların Önlenmesinde Kullanım Olanaklarının Belirlenmesi. 6th International Conference on Contemporary Academic Research, 1(1), 621-625. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871398)
9. GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). Farklı Kurutma Yöntemleriyle Kurutulan Mantı Örneklerinde Mineral İçeriğinde Meydana Gelen Değişimler. 5TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON TRENDS IN ADVANCED RESEARCH ICTAR 2025, 1(1), 235-239. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871410)
10. GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). Çiğ Mantının Bazı Besin Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. 2nd International Conference on Pioneer and Academic Research ICPAR 2025, 1(1), 94-96. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871380)
11. KESKİN AHMET HAŞİM,GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). BUĞDAYDAN ÜRETİLEN GELENEKSEL GIDALARIN ÇEŞİTLENDİRİLEREK KIRSAL EKONOMİK DEĞERİNİN ARTIRILMASI. 2nd International Conference on Pioneer and Academic Research, 1(1), 585-590. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871369)
12. GÖKMEN SÜLEYMAN,DİLBER ABDÜLKADİR (2025). Endüstriyel Üretimde Farklı Kek Hamuru Formülasyonunda Karagenanın Emülgatör Olarak Kullanılabilirliği Üzerine Bir Araştırma. 8TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON APPLIED ENGINEERING AND NATURAL SCIENCES ICAENS 2025, 1(1), 270-273. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9871426)
13. enes betül,GÖKMEN SÜLEYMAN (2025). Effects of Fermented Dairy Products on Blood Lipid Profile and Body Weight: The Example of Kefir. 2nd International Conference on Engineering, Natural Sciences, and Technological Developments (ICENSTED 2025), 1(1), 194-197. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9615072)
14. GÖKMEN SÜLEYMAN,ERDEM NURAN (2024). Vurgulu Elektrik Alanın (PEF)'in Gıda İşlemede Kullanımı. 5th International Conference on Scientific and Academic Research ICSAR 2024, 1(1), 1056-1066. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9253645)
15. GÖKMEN SÜLEYMAN,ERDEM NURAN,ÖRÜCÜ SERKAN,DİLBER ABDÜLKADİR (2024). Bazı Etlerinin Çilek Marinasyonu ve Souse Vide Pişirme İşlemleri Sonucu Oluşan Duyusal Değişimlerinin İncelenmesi. 4TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON FRONTIERS IN ACADEMIC RESEARCH ICFAR 2024, 1(1), 141-148. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9239641)
16. GÖKMEN SÜLEYMAN,DİLBER ABDÜLKADİR,BOZAN ERDOĞAN (2024). Bazı Geleneksel Gıdalara Novel Pişirme Yöntemlerinin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma. 3rd International Conference on Recent Academic Studies ICRAS 2024, 1(1), 956-960. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9253597)
17. KASAR HÜSNÜ,GÖKMEN SÜLEYMAN,SEÇİM YILMAZ (2024). Ultrason Teknolojisinin Gastronomi ve Gıda İşlemede Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma. 2nd International Conference on Trends in Advanced Research ICTAR 2024, 1(1), 135-141. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9176606)
18. BOZAN ERDOĞAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,KASAR HÜSNÜ (2024). Novel Bir Pişirme Yöntemi olan Mikrodalga Fırında Pişirme Yönteminin Kuru Fasulyede Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma. 3rd International Conference on Scientific and Innovative Studies ICSIS 2024, 1(1), 22-35. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 9142532)
19. BOZAN ERDOĞAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,DİLBER ABDÜLKADİR,ÇAĞLAR ABDULLAH (2024). GELENEKSEL PİŞİRME YÖNTEMLERİNE ALTERNATİF NOVEL PİŞİRME YÖNTEMLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ: KUMPİR PATATES ÖRNEĞİ. ICENSOS 2024, 1(1), 439-441. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8992148)
20. GÖKMEN SÜLEYMAN,YETİM HASAN (2024). Kombu Çayı: Fonksiyonel Özellikleri ve Helallik Boyutu. ULUSLARARASI HELAL KONGRESİ, 1(1), 279-279. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8992144)
21. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2023). Ultrason ve Sous Vide Pişirme Uygulamalarının Tavşan Etinin Mikrobiyolojik, Duyusal ve Mikroyapısal Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi. 2nd International Conference on Recent Academic Studies ICRAS 2023, 1(1), 262-268. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8560646)
22. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2023). Farklı ısı işlem uygulamalarının(kuru hava, nemli hava ve infrared ışınlama/kızılötesi) sucuklarınbazı kalite özellikleri üzerine etkisi. 1st International Conference on Modern and Advanced Research, 1(1), 15-22. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8410298)
23. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2023). Alıç Püresi ile Marinasyon ve Ultrason Uygulamasının Hindi Göğüs Etinin Fizikokimyasal, Teknolojik ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi. 5th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 1(1), 889-899. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8410267)

24. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2023). Transglutaminaz Enzimi ve Gıda Endüstrisi Uygulamaları. 2 nd International Conference on Engineering, Natural and Social Sciences, 1(1), 141-148. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 8318885)
25. DİLBER ABDÜLKADİR, GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Jelatine Fonksiyonel Özellikler Kazandırma Çalışmaları İle İlgili Bir Araştırma. 4th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 1(1), 515-521. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7933250)
26. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Kitosan'ın Gıda ve Sağlık Alanlarında Kullanımı. 1st International Conference on Innovative Academic Studies, 1(1), 1-9. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7808836)
27. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Geleneksel Beyran Üretimi Üzerine Bir Araştırma. 1st International Conference on Innovative Academic Studies, 1(1), 131-137. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7808842)
28. GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Effect on Microwave Radiation Application as Pretreatment on Some Quality Properties of Minced Beef. 3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 1(1), 937-948. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7744406)
29. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Sous Vide Teknolojisinin Genel Özellikleri ve Gıdalardaki Uygulamaları: Et Endüstrisi Örneği. 1st International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, 1(1), 779-787. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7694812)
30. GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Development in the Functional Properties of Beef Gelatine Using Infrared Assisted Microwave. 2nd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 1(1), 103-114. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7618678)
31. GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Effect Of Modification Of Environmental Conditions During Ultraviolet-C Radiation (Uv-C) Applications On Some Quality Characteristics Of Stuffed Pasta (Mantı). 2nd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 1(1), 94-102. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7618672)
32. KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN (2021). PORTAKAL SOSLU ETİMEK TATLI ÜRETİMİNDE HİBRİT BİR YAKLAŞIM: JELATİN VE KIZIL ÖTESİ RADYASYON İLE MUAMELE EDİLMİŞ JELATİN UYGULAMALARI. 1 st International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences (ICAENS 2021), 1(1), 621-631. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7367719)
33. KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN (2021). Antioksidan Kavramı ve Önemi: Baharat Örneği. 1st International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences (ICAENS 2021), 1(1), 439-441. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7271981)
34. GÖKMEN SÜLEYMAN (2020). GELENEKSEL BİR GIDA OLAN MANTININ MİKROBİYAL KALİTESİNİN GELİŞTİRİLMESİNDE NOVEL TEKNOLOJİLERİN UYGULANABİLİRLİĞİ. 4. ULUSLARARASI BESLENME OBEZİTE VE TOPLUM SAĞLIĞI KONGRESİ, 1(1), 200-203. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 6751507)
35. GÖKMEN SÜLEYMAN (2020). EFFECT OF HEAT TREATMENT ON SOME STRUCTURAL PROPERTIES OF BEEF GELATIN. INTERNATIONAL EUROASIA Congress on Scientific Researches and Recent Trends-VII, 1(1), 152-157. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 6627916)
36. GÖKMEN SÜLEYMAN (2020). THE EFFECT OF HEAT-TREATED GELATINE ON BREAD DOUGH AND SOME BREAD CHARACTERISTICS IN BREADMAKING STAGES. INTERNATIONAL EUROASIA Congress on Scientific Researches and Recent Trends-VII, 1(1), 158-162. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 6627914)
37. GÜNEY BEKİR, GÖKMEN SÜLEYMAN (2019). Gıda Sanayinde Borun Kullanım Olanakları İle İlgili Bir Araştırma. IV. Uluslararası Bilimsel ve Mesleki Çalışmalar Kongresi-IV. BİLMES, 1(1), 499-503. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5416453)
38. GÜNEY BEKİR, GÖKMEN SÜLEYMAN (2019). Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Ağır Metallerin İnsan ve Çevre Sağlığı Üzerine Etkileri . VII.UNİKOP BÖLGESEL SEMPOZYUMU, 1(1), 637-637. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5416404)
39. GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2019). An Investigation on Diet Mantı (Stuffed Pasta) Production by Using Carrot Fiber. IV-EUROASIA-International Congress on Multidisciplinary Studies, 1(1), 282-284. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5241144)
40. GÖKMEN SÜLEYMAN, GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN (2019). Sectoral Application of Ultraviolet-C Combined Air Sterilization system. IV-EUROASIA-International Congress on Multidisciplinary Studies, 1(1), 276-281. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 5241134)
41. GÖKMEN SÜLEYMAN, GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN (2018). A Research on the Methods to be Applied in The Determination of Thiobarbutyric Acid (TBA) Value in some Traditional Foods. International Conference on Multidisciplinary Sciences (icomus), 1(1), 1094-1099. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4668182)
42. GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, OKUR ESRA (2018). Hemiselüloz Katkılı Diyet Mantı Üretimi. International Conference on Multidisciplinary Sciences (icomus), 1(1), 936-944. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4627621)

43. GÖKMEN SÜLEYMAN,GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN (2018). The Importance of Thobarbutyrc Acid (TBA) Value as an Indicator of Degradation in Some Traditional Foods. International Conference on Multidisciplinary Sciences (icomus), 1(1), 1100-1104. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4668228)
44. ERDEM NURAN,GÖKMEN SÜLEYMAN (2018). AKSARAY İLİ GÜZELYURT İLÇESİNİN GELENEKSEL GELVERİ TAVASI. VI. KOP Uluslararası Bölgesel kalkınma Sempozyumu, 259-265. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4489261)
45. GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, YÜREKLİ BURHANETTİN (2018). Karaman'da Piyasaya Sunulan Geleneksel Bir Gıda Olan Ermenek Helvasının Bazı Kantitatif Özelliklerinin Araştırılması. 4.Uluslararası Kop Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, 1(1), 49-55. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4627414)
46. GÖKMEN SÜLEYMAN,GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN (2018). Bazı İyonize Olmayan Radyasyon Uygulamalarının Sığır Jelâtinin Çözünmesine ve Bazı Gıdaların Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. 4.Uluslararası Kop Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, 1(1), 63-68. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4627513)
47. Büyük Fatih,SAYASLAN ABDULVAHİT,GÖKMEN SÜLEYMAN,YETİM HASAN (2018). Konya yöresine özgü geleneksel bir gıda olan etli ekmeğin bazı kalitatif özelliklerinin belirlenmesi. VI. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, 1(1), 56-62. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4559627)
48. GENÇ HAYRİYE,KAMANLI BEYZA,GÖKMEN SÜLEYMAN,DEMİR MUSTAFA KÜRŞAT (2018). A Research on The Use of Some Vegetable Varieties in Stuffed Pasta (Manti).. VI. International Kop Regional Development Symposium, 1(1), 40-48. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4524778)
49. GÖKMEN SÜLEYMAN,ÇAĞLAR ABDULLAH (2018). Effect on Tarhana of Cooked, Dried and Raw Quince Additives. international food and medicine, 1(1), 221-221. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4311483)
50. GÖKMEN SÜLEYMAN,SAYASLAN ABDULVAHİT,YETİM HASAN (2018). A NOVEL APPROACH TO INCREASE SENSORY QUALITY OF MANTI (STUFFED PASTA): DRYING WITH HUMIDIFICATION. 4th Traditional Foods Symposium, 1(1), 112-112. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4268112)
51. YETİM HASAN,GÖKMEN SÜLEYMAN,SAYASLAN ABDULVAHİT (2018). A novel approach to increase sensory quality of mantı (stuffed pasta): Drying with humidification. The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 112-112. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 4554082)
52. GÖKMEN SÜLEYMAN,KOCABAŞ AYTAÇ,Savran İbrahim,SAYASLAN ABDULVAHİT,AYDIN MEHMET FATİH,YETİM HASAN (2017). Effect of Infrared, Ultraviolet-C Radiations and Vacuum Drying Methods on Microbial Characteristics of Stuffed Pasta (Manti). 10th Balkan Congress of Microbiology (Microbiologia Balkanica-2017), 1(1), 303-303. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 3791046)
53. GÖKMEN SÜLEYMAN,KOCABAŞ AYTAÇ (2017). Tba (thiobarbituric Acid) And Its Antimicrobial Effect InManti (stuffed Pasta). 5. Uluslararası Kop Bölgesel KalkınmaSempozyumu, 1(1), 121-121. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3746749)
54. GÖKMEN SÜLEYMAN,SAYASLAN ABDULVAHİT,ÇAĞLAR ABDULLAH (2017). Effects of Some Drying Methods of Manti on Hydroxymethyl Furfural (HMF) Formation. 5. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, 1(1), 25-25. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3790772)
55. GÖKMEN SÜLEYMAN,AYDIN MEHMET FATİH,SAYASLAN ABDULVAHİT,KOCABAŞ AYTAÇ,YETİM HASAN,ÇAĞLAR ABDULLAH (2015). Evaluation of Mycotoxin Content of Different Trademarks of Turkish Ravioli in Karaman Province of Turkey. 1st International Congress on Engineering and Natural Sciences (ICENS 2015), 1(1), 154-154. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 1506721)
56. GÖKMEN SÜLEYMAN,AYDIN MEHMET FATİH,SAYASLAN ABDULVAHİT,YETİM HASAN (2013). The effect of Uv radiation on the mycotoxin content of ravioli. International Conference on Computational and Experimental Science and Engineering (ICCESEN), 1(1), 10-10. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 1506713)
57. GÖKMEN SÜLEYMAN,AYDIN MEHMET FATİH,SAYASLAN ABDULVAHİT,YETİM HASAN (2014). Effects of different cooking methods and water sources on cooking quality of Turkish ravioli (manti). 2nd International Congress on Food Technology, 1(1), 80-80. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 1506716)
58. TÖRNÜK FATİH,GÖKMEN SÜLEYMAN,buğdaycı kerim,SAĞDIÇ OSMAN,YETİM HASAN (2011). Efficiency of a commercial liquid spice extracts mix for the decontamination ofListeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 from meat surface. 57th International Congress of Meat Science and Technology, 1(1), 222-226. (Tam Metin Bildiri/Poster) (Yayın No: 4829388)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Çiğ Pişmiş ve Kurutulmuş Ayva Katkısının Tarhana Üzerine Etkisi (2016)., GÖKMEN SÜLEYMAN,ÇAĞLAR ABDULLAH, Lambert Academic Publishing, Editör:Mikail Col, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 96, ISBN:978-3-659-95476-4, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 2935134)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. TRANSDISCIPLINARY PERSPECTIVE AND CURRENT APPROACH TO MICROBIOTA, Bölüm adı:(THE RELATIONSHIP OF PREBIOTICS, PROBIOTICS, AND MICROBIOTA) (2025)., GÖKMEN SÜLEYMAN,İŞİK BÜLENT, Necmettin Erbakan University Press (NEU PRESS), Editör:DOĞAN METİN, İŞİK BÜLENT, ÖZBAY ERKAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 288, ISBN:ISBN: 978-625-5952-48-6; E-ISBN: 978-625-5952-49-3, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9536621)
2. SAĞLIK BİLİMLERİ ALANINDA AKADEMİK ARAŞTIRMALAR, Bölüm adı:(Kadına Yönelik Şiddette Besinlerin Etkisinin Belirlenmesi ve Beslenme İlişkili Şiddetin Önlenmesinde Makine Öğrenmesi Yöntemlerinin Uygulanabilirliği) (2025)., İŞİK BÜLENT,ÖRÜCÜ SERKAN,GÖKMEN SÜLEYMAN, Platanus Publishing, Editör:GÜNGÖR SALİM, İŞİK BÜLENT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1112, ISBN:978-625-7121-73-6, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9619505)
3. SAĞLIK BİLİMLERİNDE AKADEMİK ARAŞTIRMALAR, Bölüm adı:(Kadına Yönelik Şiddette Besinlerin Etkisinin Belirlenmesi ve Beslenme İlişkili Şiddetin Önlenmesinde Makine Öğrenmesi Yöntemlerinin Uygulanabilirliği) (2025)., İŞİK BÜLENT,ÖRÜCÜ SERKAN,GÖKMEN SÜLEYMAN, Platanus Publishing, Editör:GÜNGÖR SALİM, İŞİK BÜLENT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 1112, ISBN:978-625-7121-73-6, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9867428)
4. TEORİ VE UYGULAMADA MÜHENDİSLİK 1, Bölüm adı:(GIDA İŞLEMEDE UYGULANAN GELENEKSEL DONDURMA İŞLEMİNDE NOVEL TEKNOLOJİLERİN KULLANIMI) (2024)., GÖKMEN SÜLEYMAN,DİLBER ABDÜLKADİR, DUVAR YAYINLARI, Editör:RÜŞEN AYDIN, ENER RÜŞEN SELMİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 149, ISBN:978-625-5530-53-0, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9087023)
5. TEORİ VE UYGULAMADA MÜHENDİSLİK 1, Bölüm adı:(Gıdalarda pH'nın Önemi: Et Teknolojisi Örneği) (2024)., DİLBER ABDÜLKADİR,GÖKMEN SÜLEYMAN, DUVAR YAYINLARI, Editör:RÜŞEN AYDIN, ENER RÜŞEN SELMİN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 149, ISBN:978-625-5530-53-0, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9087023)
6. MÜHENDİSLİKTE AKTÜEL YAKLAŞIMLAR, Bölüm adı:(TARHANANIN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN GELİŞTİRİLMESİNDE BAZI PROSES VE KATKI MADDELERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA) (2024)., GÖKMEN SÜLEYMAN,DİLBER ABDÜLKADİR, duvar yayınları, Editör:ÖZÇİFT AKIN, YÜCALAR FATİH, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 239, ISBN:978-625-6069-68-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9087023)
7. mühendislik alanında çağdaş yaklaşımlar, Bölüm adı:(MUTFAK ATIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİNDE FARKLI BİR YAKLAŞIM) (2023)., DİLBER ABDÜLKADİR, GÖKMEN SÜLEYMAN, duvar yayınları, Editör:YALILI KILIÇ MELİKE, KILIÇ İLKER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 240, ISBN:978-625-6945-83-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8739315)
8. Çevre, Su ve Gıda Bilimlerinde Epistemolojik Yaklaşımlar, Bölüm adı:(Kıymanın Çözdürülmesinde Modifiye Mikrodalganın (Vakum+Karbon dioksit ve Ultraviyole Lamba Tek ve Kombinasyonları) Kullanılabilirliği) (2023)., GÖKMEN SÜLEYMAN, SRA Academic Publishing (Strategic Researches Academy), Editör:KIRANŞAN MURAT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 129, ISBN:978-625-7148-90-0, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8435036)
9. Çevre, Su ve Gıda Bilimlerinde Epistemolojik Yaklaşımlar, Bölüm adı:(Gıdalarda Farklı Bir Sterilizasyon Tekniğinin Uygulanması: Hidrojen Peroksit (H2O2) ve Ultraviyole-C Örneği) (2023)., GÖKMEN SÜLEYMAN, SRA Academic Publishing (Strategic Researches Academy), Editör:KIRANŞAN MURAT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 129, ISBN:978-625-7148-90-0, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8435030)
10. Mühendislikte Güncel Yaklaşımlar, Bölüm adı:(GIDALARDA OKSİDASYONUN ÖNEMİ: ET VE ET ÜRÜNLERİ ÖRNEĞİ) (2023)., ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, Duvar Yayınları, Editör:AKDEMİR BAYRAM, ÖZKAYA UMUT, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 521, ISBN:978-625-6585-15-7, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 8572190)
11. Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları: Sektörel ve Akademik Değerlendirmeler, Bölüm adı:(MANTI ÜRETİM VE TÜKETİMİNDE ŞALGAM SUYUNUN SU YA DA TOZ FORMDA KULLANABİLİRLİĞİ) (2022)., GÖKMEN SÜLEYMAN, SRA Academic Publishing (Strategic Researches Academy), Editör:BÖBREK AHMET, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 70, ISBN:978-625-7148-49-8, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7790816)
12. Güncel Multidisipliner Teknik Araştırmalar, Bölüm adı:(GLUTENSİZ ET ÜRÜNLERİ ÜRETİMİNDE KULLANILAN HAMMADDELER VE SAĞLIK AÇISINDAN ÖNEMİ) (2022)., ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, SRA Academic Publishing (Strategic Researches Academy), Editör:ÖZ ALİ, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 280, ISBN:978-625-7148-40-5, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7702995)
13. NOVEL GIDALAR-Her Yönüyle Beslenme Açısından Gıda İşleme Uygulamaları, Bölüm adı:(Beslenme Sektörünün Dünü Bugünü ve Yarını) (2021)., KASAR HÜSNÜ,GÖKMEN SÜLEYMAN,ÇAĞLAR ABDULLAH, Hipokrat Kitapevi/MediHealth Academy Yayıncılık, Editör:SÜLEYMAN GÖKMEN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 111, ISBN:100-101-102-30, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6751794)

14. NOVEL GIDALAR-Her Yönüyle Beslenme Açısından Gıda İşleme Uygulamaları, Bölüm adı:(Mikrodalga Plazmanın ve İnfrared Radyasyonların Gıdalarda ve Yemek Sanayinde Kullanımı) (2021)., KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN, ÇAĞLAR ABDULLAH, Hipokrat Kitapevi/ MediHealth Academy Yayıncılık Tıbbi Dan. ve Org. Tic. Ltd. Şti., Editör:SÜLEYMAN GÖKMEN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 111, ISBN:100-101-102-10, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6751841)
15. NOVEL GIDALAR-Her Yönüyle Beslenme Açısından Gıda İşleme Uygulamaları, Bölüm adı:(Gıdaların Mikrodalga Isıtmadaki Besinsel Kayıpları) (2021)., KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN, ÇAĞLAR ABDULLAH, Hipokrat Kitapevi/MediHealth Academy Yayıncılık, Editör:SÜLEYMAN GÖKMEN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 111, ISBN:100-101-102-10, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6751818)
16. NOVEL GIDALAR-Her Yönüyle Beslenme Açısından Gıda İşleme Uygulamaları, Bölüm adı:(Bazı Geleneksel Gıdalarda Kullanılan Baharatların Antimikrobiyal Etkileri) (2021)., ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, Hipokrat Kitapevi/MediHealth Academy Yayıncılık, Editör:SÜLEYMAN GÖKMEN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 111, ISBN:100-101-102-35, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6751768)
17. Akademik Gastronomi Çalışmaları, Bölüm adı:(A RESEARCH ON THE USABILITY OF NOVEL COOKING METHODS IN COOKING OF THE STUFFED PASTA(MANTI)) (2020)., KASAR HÜSNÜ, GÖKMEN SÜLEYMAN, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Editör:KABAKCI TUĞBA, SEÇİM YILMAZ, BAYRAKCI SELMAN, KAYA ALPER, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 310, ISBN:978-605-389-368-4, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6751704)
18. Mühendislik Alanında Akademik Çalışmalar, Bölüm adı:(Süt ve Süt Ürünlerinde Bulunan Ağır Metallerin İnsan ve Çevre Sağlığı Üzerine Etkileri) (2020)., GÜNEY BEKİR, GÖKMEN SÜLEYMAN, Gece Kitaplığı, Editör:HAYALOĞLU ALİ ADNAN, GÜNDAY ABDURRAHMAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 241, ISBN:978-625-7938-96-9, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 7094182)
19. BÜTÜNCÜL TIP (Aile Hekimliğinde ve Birinci Basamakta Güncel Tanı-Tedavi), Bölüm adı:(BÖLÜM 16: Gıda Güvenliği Kapsamında Novel Gıdalar ve Fonksiyonel Gıdaların Üretim Teknolojilerine Bir Bakış) (2019)., GÖKMEN SÜLEYMAN, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Editör:ÇİFTÇİ AYDIN, ÖZKARA ADEM, KEKİLLİ MURAT, DEMİREL BULUT, TURSUN SERKAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 980, ISBN:1234567, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 5113023)
20. Mühendislik ve Mimarlık Üzerine Güncel Yaklaşımlar, Bölüm adı:(VII. Bölüm-Hemiselüloz Katkılı Diyet Mantı Üretimi) (2018)., GÜCÜŞ MEHMET ONURHAN, GÖKMEN SÜLEYMAN, OKUR ESRA, Strategic Researches Academic Publishing, Editör:ÖKTEM HASAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 127, ISBN:978-605-69047-5-2, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 4668406)
21. FORMATEX Food Science Series No 1/Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas, Bölüm adı:(Lipid Peroxidation and Its Antimicrobial Effect in Foods) (2017)., KOCABAŞ AYTAÇ, GÖKMEN SÜLEYMAN, FORMATEX RESEARCH CENTRE, Editör:A. MENDEZ-VILAS, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 4, ISBN:978-84-947512-1-9, İngilizce(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 6066771)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2023). A Study on the Determination of Some Quality Characteristics of Pastrami and Sausage from Traditional Foods Produced in Turkey. Omer Halisdemir Universitesi, 12(4), 1239-1259., Doi: 10.28948/ngumuh.1286400 (Kontrol No: 8396055)
2. ERDEM NURAN, GÖKMEN SÜLEYMAN (2022). Çölyak Dostu Geleneksel Kölemezın Üretim Prosesi ve Farklı Unların Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(4), 3626-3644., Doi: 10.21325/jotags.2022.1159 (Kontrol No: 8020948)
3. NİZAMLIOĞLU NİZAM MUSTAFA, GÖKMEN SÜLEYMAN (2017). Karaman ilindeki soğuk depolarının mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri. Derim, 34, 43-50., Doi: 10.16882/derim.2017.305442 (Kontrol No: 3524356)
4. GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN (2016). Gıda Mühendisliği ve Etik. CATERİNG GÜİDE DERGİSİ, 1(60), 50-52. (Kontrol No: 2888914)
5. IŞIK HASAN, dağhan şehabeddin, GÖKMEN SÜLEYMAN (2013). Gıda Endüstrisinde Kullanılan Yenilebilir Kaplamalar Üzerine Bir Araştırma. gıda teknolojisi elektronik dergisi, 8(1), 26-35. (Kontrol No: 973753)
6. GÖKMEN SÜLEYMAN, PALAMUTOĞLU RECEP, SARIÇOBAN CEMALETİN (2012). Gıda Endüstrisinde Enkapsülasyon Uygulamaları. gıda teknolojisi elektronik dergisi, 7(1), 36-50. (Kontrol No: 973744)
7. GÖKMEN SÜLEYMAN (2012). gıda alerjenleri ve önemi. tabiat ve insan(2), 20-22. (Kontrol No: 180498)
8. GÖKMEN SÜLEYMAN (2012). keçi boynuzu pekmezinin yoğurdun bazı kalite parametrelerine etkisi. tabiat ve insan(2), 10-12. (Kontrol No: 973721)
9. GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN (2011). Sütçülük Atıklarının Et ve Et Ürünlerinde Kullanımı. KONYA TİCARET BORSASI DERGİSİ, 30 (Kontrol No: 973728)
10. GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN (2011). Et Ürünlerinde Gıda Katkı Maddelerinin Kullanımı. HASAD GIDA, 20 (Kontrol No: 973724)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN (2012). GIDA İŞLETMELERİNDE ATIKLARIN GERİ KAZANIMI. 1. ULUSAL GERİ KAZANIM KONGRE VE SERGİSİ, 1(1), 126-131. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7639613)
2. GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN (2012). HAYVANSAL ATIKLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ . 1. ULUSAL GERİ KAZANIM KONGRE VE SERGİSİ, 1(1), 121-125. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 7639605)
3. BÜYÜK FATİH, SAYASLAN ABDULVAHİT, GÖKMEN SÜLEYMAN, YETİM HASAN (2018). Konya Yöresine Özgü Geleneksel Bir Gıda Olan Etli Ekmeğin Bazı Kalitatif Özelliklerinin Belirlenmesi. 3. Uluslararası Turizm Fuarı ve Gastronomi Zirvesi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 4271038)
4. GÖKMEN SÜLEYMAN, KOCABAŞ AYTAÇ, YETİM HASAN (2017). Farklı Markalarla Satışa Sunulan Mantıların Bazı Fizikokimyasal Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 1(1), 183-183. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3746683)
5. GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN (2017). Gıda Endüstrisinde Infrared teknolojisinin Kullanımı. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 1(1), 194-194. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3685685)
6. YAVUZASLANOĞLU ELİF, GÖKMEN SÜLEYMAN (2014). Kızılötesi Işınlardan İn vitro Nemotodiyal Etkisinin Araştırılması. 22. Ulusal Biyoloji Kongresi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Biyoloji Bölümü, 15(1), 196-196. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum) (Yayın No: 1508097)
7. GÖKMEN SÜLEYMAN, SAYASLAN ABDULVAHİT, YETİM HASAN (2014). Kabak Küspesinin Yeni Bir Değerlendirme Yöntemi Olarak Mantıda Kullanılması. geleneksel gıdalar sempozyumu, 1(1), 96-96. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 1506717)

Teknik Not, Vaka Takdimi, Araştırma notu vb.

1. Özet, KARAGÖZ SAMİ, AYDIN MEHMET FATİH, GÖKMEN SÜLEYMAN (2017). PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF WATER SAMPLES IN KARAMAN PROVINCE. Scripta Scientifica Vox Studentium, 1(1), 110-110. (Yayın No: 4348251)
2. Özet, GÖKMEN SÜLEYMAN, SAYASLAN ABDULVAHİT, SARIÇOBAN CEMALETİN, YETİM HASAN (2015). Applicability of IR Infrared Radiation In Detection of Food Adulteration. International Journal of Health and Nutrition, 6(3), 32-32. (Yayın No: 1808999)
3. Özet, AYDIN MEHMET FATİH, ADIGÜZEL EMRE, KOÇ ŞERİFE, GÖKMEN SÜLEYMAN (2015). A Cross Sectional Survey to Determine the Knowledge Levels Regarding Hydatid Cyst Among Nurses Dietitians and Food Technicians in Turkey. Journal of International Society of Microbiota, 1(1), 76-76., Doi: <http://dx.doi.org/10.18143/.v3i1> (Yayın No: 1809460)
4. Özet, AYDIN MEHMET FATİH, GÖKMEN SÜLEYMAN, ŞAHİN ALİ (2015). Evaluation the knowledge levels regarding hydatid cyst among butchers in Karaman province of Turkey. Iranian Journal of Parasitology, 10(1), 90-90. (Yayın No: 1809164)
5. Özet, AYDIN MEHMET FATİH, GÖKMEN SÜLEYMAN (2015). Use of irradiation in Parasitology. Iranian Journal of Parasitology, 10(1), 57-57. (Yayın No: 1809240)
6. Özet, KOZAN HASAN İBRAHİM, SARIÇOBAN CEMALETİN, GÖKMEN SÜLEYMAN, YETİM HASAN (2013). Instrumental Methods for Determining Animal Origins from Meat or Meat Products. International Journal of Health and Nutrition, 4(3), 41-41. (Yayın No: 180512)
7. Özet, KOZAN HASAN İBRAHİM, SARIÇOBAN CEMALETİN, GÖKMEN SÜLEYMAN, YETİM HASAN (2013). Adulteration and Counterfeit on Meat and Meat Products. International Journal of Health and Nutrition, 4(1), 27-28. (Yayın No: 180506)
8. Özet, GÖKMEN SÜLEYMAN, SARIÇOBAN CEMALETİN, KOZAN HASAN İBRAHİM, YETİM HASAN (2013). The Importance of Developments in Biotechnology On Halal Food Production. International Journal of Health and Nutrition, 4(3), 20-22. (Yayın No: 1506443)

Editörlük

1. Ankyra Medical Journal (Diğer endeksler), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, MediHealth Academy, 10.01.2022-22.03.2025
2. ORTADOĞU TIP DERGİSİ - ORTADOĞU MEDICAL JOURNAL (TR DİZİN), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Ortadoğu Tıp Dergisi, 01.01.2020-01.06.2021
3. Anatolian Current Medical Journal (ACMJ) (TR DİZİN), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Kırıkkale Üniversitesi Tıp Fakültesi, İç Hastalıkları Anabilim Dalı, 20.01.2018-23.03.2025
4. Journal of Health Sciences and Medicine (TR DİZİN), Dergi, Yayın Kurulu Üyeliği, Journal of Health Sciences and Medicine, 11.12.2018-24.03.2025
5. NOVEL GIDALAR-Her Yönüyle Beslenme Açısından Gıda İşleme Uygulamaları, Kitap, Editör, MediHealth Academy Yayıncılık Tıbbi Dan. ve Org. Tic. Ltd. Şti., 02.01.2021-02.01.2021

Üniversite Dışı Deneyim

02.11.2023 **DAVETLİ ÖĞRETİM ÜYESİ** NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ, DR. ÖĞRETİM ÜYESİ BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ ABD DERS SORUMLUSU, (Diğer)