

ÖZGEÇMİŞ

- 1. Adı Soyadı** : İlkay GÖK
- 2. Doğum Tarihi** :
- 3. Unvanı** : Doç.Dr.
- 4. Öğrenim Durumu** : Doktora
- 5. Çalıştığı Kurum** : İstanbul Okan Üniversitesi

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	1995
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	1998
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	2004

5. Akademik Unvanlar

- Yardımcı Doçentlik Tarihi :
Doçentlik Tarihi :
Profesörlük Tarihi :

6. Yönetilen Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri

6.1. Yüksek Lisans Tezleri

ALİ ARDA DURMAZ, Farklı kahve çekirdekleri ve pişirme teknikleriyle hazırlanan Türk Kahvesinin duyuusal ve kimyasal analizlerle optimizasyonu, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015.

ŞAZİ MURAT TEZCAN, Geleneksel türk mutfağında olan yemeklerden bazılarının yeni pişirme teknikleri ve sunumlarla modernleştirilmesi, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015.

ÜMİT KARADAĞ, Datça bölgesine ait yenilebilir otların ve çiçeklerin tespiti, sağlığa faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015.

MEHTAP ÇERKEZ, Yerel yönetimlerde toplu yemek hizmetlerinin tüketici beğenisi açısından değerlendirilmesi: Ataşehir Belediyesi örneği, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2017.

HASAN FEHMİ ÖZ, Düünden bugüne Alanya geleneksel mutfak kültürü, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2017.

İLKAY ELMACI, Hasat sonrası işlemlerin, kavurma işleminin ve pişirme/demleme işlemlerinin Türk kahvesi ve espresso kahvesinin duyuusal özellikleri üzerine etkileri (Türkiye ve Brezilya arasında kültürlerarası çalışma), Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018.

EFE KAAAN ULU, Fonksiyonel gıdalarda tüketici algısı üzerine bir araştırma: İstanbul ili örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018.

HAKAN AYDENİZ, Sosyal medya kullanıcılarının yeme-içme mekan tercihleri üzerine bir araştırma, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018.

FUNDA AYDENİZ, Kaz dağlarındaki yenilebilir bitkiler ve reçeteleri, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2018.

NURGÜL DEMET YORGAN, Lise öğrencilerinde sağlıklı beslenme farkındalık düzeyi ve beslenme alışkanlıkları, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

NECİP BUĞRA ENGİN, Tarhana tüketimine ilişkin tüketici tutumlarının incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

RIDVAN LEVENT SARAÇOĞLU, Türk Silahlı Kuvvetlerinde askerlere sunulan menülerin gastronomik açıdan değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ZEYNEP TÜRKMEN, Makedonya'dan Türkiye'ye gelen göçmenler ve Türklerin yemek kültürü açısından etkileşimi: Bayrampaşa örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

FULYA HEKİMOĞLU ÇELİK, Fonksiyonel gıdalarla prebiyotik ve glutensiz ürünlerin geliştirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

HAYRİYE MERVE TOPDAŞ, Hazır gıdada ve helal özellikli jelatinde tüketici eğilimlerinin belirlenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ÖZDEN EREN YURTSEVEN, Anadolu Alevilerinin yemek (Lokma) müzik kültürü ilişkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

SEZİN EKER BOZOĞLU, GASTRONOMİDE TEMEL SANAT VE TASARIM İLKELERİNİN ÖNEMİ: SANATÇI ŞEF OLARAK FERRAN ADRIÀ, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

BURAK BAKICI, İstanbul ili özel okul adölesan dönemi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ile demografik yapı ilişkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ASLI İÇİNGÜR, Beden algısının yeme davranışları ve yaşam tarzına etkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

BURAK EGELİ, Bulgaristan göçmenlerinin yeme içme kültürü ve uygulanan yemek reçeteleri üzerine inceleme, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

HATİCE ÇİFÇİ, Gastronomi sanatında tabak dizaynına etki eden faktörlerin araştırılması: İstanbul örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

OĞUZHAN KÖKLÜ, Mutfak Terimlerinin Bazılarının Etimolojik ve Anlam Bakımından İncelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ASUMAN KERKEZ, Türkiye'nin unutulmuş bulgur köftesi çeşitleri ve tüketicilerin bulgur algısının tespiti, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

AYSEL SEVİM, İstanbul ilinde çalışan kadınların kahvaltı alışkanlıklarının araştırılması, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

FUAT SAMİ, Yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi: Atatürk Havalimanı bölgesi otelleri üzerine bir araştırma, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ÖZDEN TÜRKAY, NOHUT ve KEFİR ile HAZIRLANAN MAYALARIN BEYAZ BUĞDAY UNU EKMEĞİ ÜRETİMİNDE KULLANILMASI ve PRES MAYA ile HAZIRLANAN EKMEKLER ile KARŞILAŞTIRILMASI, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

CEYHUN AYGÜN, Çorum ilinde yetişen bazı yenilebilir yabani otların tespiti, sağlık açısından faydaları ve yemeklerde kullanım şekilleri, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

HURİYE ZAFERA, Geçmişten günümüze İstanbul mutfağına etki eden Rum, Ermeni mutfağı ve diğer etnik kültürler, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ALİ CAN KAHYAOĞLU, Sakarya yemek kültürünün incelenmesi ve yemek tariflerinin tespiti üzerine bir araştırma, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ÖZKAN YAZAR, Gökçeda'nın gastronomi rotalarında slow food ve gastronomi turizmi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

OYA DİNÇ ALAÇAM, Gastronomi turizmine Türk mutfağının etkileri Trabzon ili örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

BURCU BEKİROĞLU, Türkiye'de bulunan peynir çeşitleri ve peynir ile yapılan yemekler, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

NECMİYE BANU BAYRAKTAR, Türkiye'de enginar tüketim tercihleri ve sağlıklı beslenme algısının enginar tüketim sıklığı üzerine etkileri, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

BİLGE DİLARA DOKUZCAN, Pastacılıkta yumurta ikamesi olarak nohut suyu kullanımı ve yumurtasız pandispanya örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

SİNEM AKMAN, Edremit Körfezi Kaz dağları bölgesi düğün geleneklerinde yemek ritüelleri, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

ELİF CEMRE BOZAGCI, Yumurta, yumurta kullanımının Türk mutfak tarihindeki gelişimi ve yumurta temelli gastronomi trendleri, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

AYŞE SERRA BAYRAM, Organik gıda, üretimi, tüketimi ve organik gıda tüketici eğiliminin değerlendirilmesi: 2019 Türkiye geneli örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

SİBEL BUĞU ERGÜDER, Geleneksel içeceğimiz bozanın tüketim potansiyeli üzerine bir araştırma: İstanbul örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.

HAVVA TOPAL, Gastronomi eğitiminin fine dining restoranlarda çalışan seçimine etkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

GİZEM ESRA DESTEGÜL, Bireylerin duygusal yeme düzeylerinin yiyecek-içecek seçimi üzerine etkilerinin araştırılması, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

BÜŞRA SAĞLAM, Alternatif gıda ağları ve tüketici tutumları araştırması İstanbul örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

NAZİM YILDIRIM, İstanbul'da yaşayan Ermenilerin yeme içme alışkanlıkları, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

ELİF YALÇIN, Farklı unlara üzüm çekirdeği unu eklenerek hazırlanan kapkeklerin tekstür, antioksidan ve duyuşal özelliklerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

EMRE VAROL, Balkan göçmenlerinin sofrası kültürü Tekirdağ Malkara örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

RİFAT PİR, Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak çalışanlarının yöresel mutfağa hâkimiyetlerinin araştırılması: Ordu ili örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

UMUT ÖNER, Türkiye'de şarap turisti profili: Güney Ege örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.

İRİFAN YOLAÇAN, Çocuk beslenmesinde uygulanan gıda hazırlama teknikleriyle ilgili ailelerin bilinç düzeyinin tespiti, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

PINAR AVCI, Gastronominin gastrofizik boyutu, çoklu duyuşal deneyimlerin lezzete etkisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

ALEV KAYA, Göç ve sefarad mutfağı göç'ün mutfağına etkisi bağlamında İstanbul sefarad mutfağı, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

EMEL EKİNCİ, Giresun'a ait coğrafi işaretli görele dondurması ve bu dondurmanın gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

ELİF SELİME ÜLGEN, Mercimeğın gastronomik önemi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

EMİR GAMZE VATANDOST, GELENEKSEL ÇORBA KÜLTÜRÜNÜN DEVAMLILIĞI ARAŞTIRMASI: İSTANBUL ÖRNEĞİ, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

EMİR GAMZE VATANDOST, Geleneksel çorba kültürünün devamlılığı araştırması: İstanbul örneğı, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

FURKAN BURAK ÜNAL, Kırklareli yöresine ait bir içecek olan hardaliyenin Türk mutfağında bilinirliğinin artırılması ve şifa verici etkilerinin gastronomik açıdan incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

ÖZNUR HAŞİN, Gastronomi ve kimlik, yörük kimliğı, Kumluca Yörükleri, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2021.

YİĞİTHAN DORUK, Tarhana kullanarak grissini hazırlanması ve lezzet profili analizi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022.

ALİ VESEK, Oktay Rifat romanlarında gastronomi ve sınıfsallık üzerine bir inceleme, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022.

EZGİ USLUER, Tüketicilerin markalaşmış kahve dükkanlarını tercih etme nedenleri İstanbul il genelinde araştırma, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022.

EMİNE POLAT, Alevi Ocağı ritüellerindeki yemek kültürünün gastronomik açıdan değerlendirilmesi; Güvenç Abdal Ocağı örneğı, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2022.

BÜŞRA KİŞ, Bazı hidrokolloidler ve stevia kullanarak kefirli dondurma hazırlanması ve lezzet profili analizi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022.

HATİCE GÜL SAĞUN, Tüketici gıda okuryazarlığı ile fonksiyonel gıda tercih seviyelerinin tespiti ve sağlık durumlarıyla ilişkisinin araştırılması, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2022.

SEVİNÇ YILDIRIM, Kahve çekirdeği kavurma derecelerinin Türk kahvesi, filtre kahve ve espressodaki antioksidan kapasitesine etkisinin elektrokimyasal yöntemle belirlenmesi ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2022.

İBRAHİM ARSLANOĞLU, Dondurma yapımında yulaf ezmesinin kullanımı dondurma reçetelerinin oluşturulması ve tanımlayıcı profil testinin yapılması, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2022.

SEMRAN KAYA, Kültürel özellikleriyle beş Osmanlı şerbetinin araştırılması, farklı tatlandırıcılarla hazırlanarak duyuşal ve antioksidan özelliklerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

MERVE AKARSU AKAGÜNDÜZ, Kırsal turizm bakış açısıyla gastronomik öğelerin incelenmesi: Trabzon ili örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

YEŞİM TUĞÇE ŞİT, Farklı fermantasyon sürelerinde hazırlanan filtre kahve kombuchaların duyuşal özelliklerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

SELİN ÇITAK, Ekşi mayalı ekmeğin saman ateşinde pişirilmesinin lezzet profili ve dokusuna etkisinin araştırılması, odun ve elektrikli fırında pişirilenlerle kıyaslanması, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

EREN DERDA ACAR, İstanbul'daki bazı vegan restoran işletmecilerinin vegan menü ve sunumları hakkında görüşlerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

AYŞE BANU GEZEKER, Gastronomi lisans bölümü öğrencilerinin gıda okuryazarlığı düzeylerinin incelenmesi: Gıda Okuryazarlığı Ölçeği'nin geliştirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

İSMAİL ÜSTÜNEL, Türk Mutfağının uluslararasılaştırılmasına yönelik gastrodiplomasi girişimleri ve kampanya önerisi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

SELİN ILGINLI, Çimlendirilmiş buğday unu ile hazırlanan ekmeğin lezzet profil analizi ve diğer ekmek türleri ile karşılaştırılması, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

BÜŞRA DEMİR, Sosyal medyada yayınlanan gıda içeriklerinin gastronomi bakış açısı ile analizi: Youtube örneği, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2023.

MELİKE TURGUT, Profesyonel mutfaklarda çalışan kadınların cam tavan sendromu, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2023.

SAADET TEZÇİ, Tüketicilerin coğrafi işaretli Kırklareli meşe balı tercih nedenleri "Kırklareli ili örneği", İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

ŞABAN TUNCAY ULUDAĞ, Mesleki ve teknik eğitim kurumlarında yiyecek içecek hizmetleri alanı 11.sınıf gastronomi öğretim programının öğrenci görüşlerine göre değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.

EDA KÜLAK, Gıda atığı ayçiçek küspesinin gastronomik açıdan değerlendirilmesi: Ayçiçek küspeli galeta geliştirilmesi, duysal, kimyasal ve tekstür özelliklerinin incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

OZAN TAŞ, TUNCELİ ÖRNEKLEMİNDE YEMEK VE İNANÇ İLİŞKİSİ, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

ESENAY GÜLTEKİN, Kamp faaliyetlerinde gastronomi kültürü ve beslenme alışkanlıklarının incelenmesi, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

ELİF ÇITAK ERDOĞAN, Coğrafafi işaretli malkara eski kaşar peynirinin olgunlaştırma süresinin Trakya Bölgesine ait kınalı Yapıncak şarabıyla uyumunun duysal analizle tespiti, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

ŞEBNEM KAYA, FONKSİYONEL GIDALARDAN HAZIRLANAN CİPS VE BENZERİ ÜRÜNLERİN 25-50 YAŞ ARASI TÜKETİCİ TERCİHLERİNDEKİ YERİNİN ARAŞTIRILMASI, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

MERVE ERDOĞAN, Yeni Gıdaların Tüketiminde Gıda Neofobisi Etkisi: Yetişkin Bireylerin Sosyo-Demografik Özelliklerine Bağlı Olarak Gıda Neofobi Düzeyinin Ölçülmesi ve Yiyecekte Çeşitlilik Arayışlarının Araştırılması, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

HAKAN ATAKAN, FARKLI YAĞ ORANLARINDAKİ SÜTÜN SÜTLÜ TÜRK KAHVESİ İÇECEĞİNDEKİ ANTİOKSİDAN MİKTARINA VE LEZZET PROFİLİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

ARİF AKDAŞ, SİYEZ BUĞDAYI, KARABUĞDAY VE KİNOA İLAVELİ SİMİTLERİN FİZİKSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2024.

6.2. Doktora Tezleri

7. Yayınlar

7.1. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

KARATAŞ ŞÜKRÜ, GÖK İLKAY, DETERMINATION OF MOISTURE DIFFUSIVITY OF PINE NUT SEEDS, Drying Technology, 2001.

GÖK İLKAY, ÖNER MEHMET DURDU, İBANOĞLU ŞENOL, Effect of wheat germ addition on the microbiological quality, in vitro protein digestibility, and gelatinization behavior of macaroni, European Food Research and Technology, 2004.

GÖK İLKAY, ÖNER MEHMET DURDU, İBANOĞLU ŞENOL, Effect of storage on the selected properties of macaroni enriched with wheat germ, Journal of Food Engineering, 2004.

GÖK İLKAY, Did "Edible Philosophy" Have Any Contribution To The Existence of 500 Years Ottoman Sovereignty?, International Journal of Academic Research, 2015.

GÖK İLKAY, ULU EFE KAAN, Functional foods in Turkey: marketing, consumer awareness and regulatory aspects, Nutrition & Food Science, 2019.

ELMACI İLKAY, GÖK İLKAY, Effect of three post-harvest methods and roasting degree on sensory profile of Turkish coffee assessed by Turkish and Brazilian panelists, Journal of the Science of Food and Agriculture, 2021.

ÇİFÇİ HATİCE, GÖK İLKAY, ATSIZ OZAN, ÇİFÇİ İBRAHİM, Insights into the Art of Plating in Gastronomy: A Content Analysis of Master Chefs\2019 Perspectives, Journal of Culinary Science & Technology, 2021.

YALÇIN ELİF, GÖK İLKAY, ÖZDAL TUĞBA, Investigation of textural, functional, and sensory properties of muffins prepared by adding grape seeds to various flours, Journal of Food Processing and Preservation, 2021.

YALÇIN ELİF, GÖK İLKAY, ÖZDAL TUĞBA, EFFECT OF GRAPE SEED FLOUR ON THE PHENOLIC PROFILE, ANTIOXIDANT CAPACITY AND SENSORY PROPERTIES OF MUFFINS, Latin American Applied Research - An international journal, 2022.

ELMACI İLKAY, GÖK İLKAY, TOKUŞOĞLU ÖZLEM, Impact of roasting degree on sensory profile of Turkish coffee and espresso assessed by Turkish and Brazilian panelists, Wiley, 2022.

YILDIRIM SEVİNÇ, GÖK İLKAY, DEMİR ERSİN, Use of electrochemical techniques for determining the effect of brewing techniques (espresso, Turkish and filter coffee) and roasting levels on total antioxidant capacity of coffee beverage, Wiley, 2022.

GÖK İLKAY, Functional Potential of Several Turkish Fermented Traditional Foods: Biotic Properties, Bioactive Compounds, and Health Benefits, Food Reviews International, 2023.

7.2. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

İBANOĞLU ŞENOL, GÖK İLKAY, DALGIÇ ALİ COŞKUN, Buğday Ruşeymi: Özellikleri ve kullanım alanları, Unlu Mamüller Teknolojisi, 1999.

İBANOĞLU ŞENOL, GÖK İLKAY, ÖNER MEHMET DURDU, Ruşeymli makarnaüzerine araştırmalar, Unlu Mamüller Teknolojisi, 2000.

Destegül Gizem Esra, GÖK İLKAY, The Relationship Between Emotional Eating Behavior and Nutritional Status in Adult Individuals: Istanbul Case Study, Food Health and Technology Innovations, 2020.

TOPAL HAVVA, GÖK İLKAY, Fine Dining Restoranların İstihdam Politikalarına Gastronomi Eğitiminin Etkisi (A Research About The Effect of Gastronomy Education on The Employment Policies of Fine Dining Restaurants), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020.

YILDIRIM SEVİNÇ, GÖK İLKAY, DEMİR ERSİN, Türk ve Filtre Kahve Örneklerindeki Toplam Antioksidan Kapasitelerin Elektrokimyasal Yöntemlerle Belirlenmesi, Bilecik Şeyh Edebalı Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 2020.

Çelik Fulya, GÖK İLKAY, Use of Some Functional Flours for Development of Prebiotic Gluten-Free Cookies, Journal of Food Health and Technology Innovations, 2021.

BOZAGCI ELİF CEMRE, GÖK İLKAY, Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 2021.

GÖK İLKAY, Effect of roasting, brewing/cooking techniques on the bioactive compounds of coffee: Benefits on human health as a functional food, Food and Health, 2021.

GÖK İLKAY, Vatandost Gamze, Studying the Consumer Preferences and Consumption Attitudes of Traditional Tarhana, Journal of Food Health and Technology Innovations, 2021.

Ülgen Elif Selime, GÖK İLKAY, Kulak Eda, Determination of Consumer Knowledge Level, Preferences and Attitudes Towards Lentils Which is An Important Vegetable Protein Source and Evaluation in Case of Gastronomic Value, Journal of Food Health and Technology Innovations, 2022.

VAROL EMRE, GÖK İLKAY, Culinary Culture of Balkan Immigrants Tekirdağ Malkara Case, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2022.

EKİNCİ EMEL, GÖK İLKAY, GİRESUN'A AİT COĞRAFİ İŞARETLİ GÖRELE DONDURMASININ TÜKETİCİLER TARAFINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA, Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 2022.

ÜNAL FURKAN BURAK, GÖK İLKAY, Kulak Eda, Consumer Awareness, Attitudes and Preferences of Functional Beverage Hardaliye, Food Health and Technology Innovations, 2022.

GÖK İLKAY, Tezçi Saadet, Determinants of Geographical Indicated Kırklareli Oak Honey Consumption Reasons with Special Reference to the Influence of Nutritional Knowledge and Health Status, Food Health and Technology Innovations, 2023.

Ilgınlı Selin,GÖK İLKAY, Determination of Germinated Wheat Flour Addition on The Sensory And Texture Properties of White Bread and Whole Wheat Bread, Food Health and Technology Innovations, 2023.

GÖK İLKAY,KAYA ŞEBNEM, Investigation of The Role of Functional Food-Based Chips And Similar Products in Consumer Preferences Among Individuals Aged 25-50, Food Health and Technology Innovations, 2024.

GÖK İLKAY,Arabacı Semih, Salep and Its Importance in Turkish Cuisine, Salep and Its Importance in Turkish Cuisine, 2024.

7.3. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

GÖK İLKAY,İBANOĞLU ŞENOL, Use Of Corn And Rice Flour In Extruded Snacks Suitable For Celiac Patients, 13 th ICC Cereal and Bread Congress-Cerworld. Cereals worldwide in the 21st century: present and future,2008.

İBANOĞLU ŞENOL,GÖK İLKAY, Use of Corn Meal in Extruded Snacks Suitable for Celiac Patients, Boğaziçi 2008 ICC Uluslararası Kongresi,2008.

GÖK İLKAY,This Herve,Vincent Louis, Modelling and Determination of Optimum Conditions for Meat Marination, 4th International Congress on Food and Nutrition and the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety,2011.

GÖK İLKAY, Yuvarlama (Yuvalama), 4th International Congress on Food and Nutrition and the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety,2011.

GÖK İLKAY,Vincent Louis,THIS HERVE, Determination of the Diffusion Behaviour of Salt And Acetic Acid in Meat Muscle at Different Marination Periods, FIRST NORTH EUROPEAN CONGRESS ON FOOD,2012.

GÖK İLKAY, Turkish Pizza: Lahmacun (Lahmajoun) (Gaziantep Style), 6th Central European Congress on Food,2012.

GÖK İLKAY, Shalgam One of the Functional Traditional Beverages in Turkey, 27th International Conference of FFC, "Functional Foods and Bioactive Molecules: Their Role in Disease Management and Health Promotion",2019.

GÖK İLKAY,ULU EFE KAAAN, Consumer Preferences, Marketing Size, Regulations and Labeling of Functional Foods in Turkey, 26th International Conference and Expo -14th International Symposium of ASFFBCFunctional Foods, Bioactive Compounds and Nutraceuticals in Health and Disease,2019.

ELMACI İLKAY,GÖK İLKAY, Impact of roasting degree on sensory profile of Turkish coffee and espresso assessed by Turkish and Brazilian panelists, 9 th Edition of Innovations in Food Science and Human Nutrition (IFHN-2024),2024.

7.4. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler

ERKMEN OSMAN,GÖK İLKAY, Yüksek Karbondioksit Basıncının Yersinia enterocolitica Üzerine Antimikrobiyal Etkisi, Gıda Mühendisliği III, Ulusal Sempozyumu, 1997.

GÖK İLKAY,İBANOĞLU ŞENOL,ÖNER MEHMET DURDU, Ham ve Mikroalgada Kavrulmuş Ruşeymle Üretilen Makarna Üzerine Araştırmalar, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, 2002.

7.5. Yazılan uluslararası kitaplar veya kitaplarda bölümler

GÖK İLKAY, OLCAY ATINÇ, YAKAR ZEYNEP ŞEBNEM, Tokuz Gonca, Tokuz Gonca, Özsabuncuoğlu İsmail Hakkı, Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar, 2009.

GÖK İLKAY, Current Advances for Development of Functional Foods Modulating Inflammation and Oxidative Stress, 2021.

7.6. Yazılan ulusal kitaplar veya kitaplarda bölümler

GÖK İLKAY, Antep Fıstığı, 2014.

GÖK İLKAY, CEYLAN VELİ, Dünya Mutfak Kültürleri , 2020.

GÖK İLKAY,KÜLAK EDA, GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, 2024.

GÖK İLKAY, GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, 2024.

GÖK İLKAY,YÜKSEL ZEYNEB VUSLAT, GIDA BİLİMLERİNDE BAHARATLAR: Kimyası, Nutrasötik Farmasötik Kalite ve Teknolojisi, 2024.

7.7. Diğer yayınlar

8. Projeler

Hayvansal ve Bitkisel Döner için Hazır Marinasyon Karışımlarının Geliştirilmesi, Özel Kuruluşlar, .

BAP. Ruşeyimli Makarna, ARAŞTIRMA PROJESİ, 2002.

Çölyak Hastaları İçin Çerez Üretimi Proje No: 107O063, TÜBİTAK PROJESİ, 2009.

BAP GMYO.08.01. Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Karşılaştırılması ve Tanıtılması, Diğer kamu kuruluşları (Yükseköğretim Kurumları hariç), 2010.

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Tanıtılması, Karşılanması ve Tanıtılması, Kalkınma Bakanlığı, 2010.

DPT Projesi. Gaziantep-Halep Mutfak Kültürünün Tanınması, Karşılaştırılması ve Tanıtılması., Kalkınma Bakanlığı, 2010.

BAP GSF.12.01.Gaziantep Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması, Yurt içinde ve Yurt Dışında Yaygınlaştırılarak Korunması Projesi, ARAŞTIRMA PROJESİ, 2012.

BAP GSF.12.02.Gaziantep Yemeklerinin Eğitim Yolu ile Öğretilerek Yaygınlaştırılması ve Korunması Projesi, ARAŞTIRMA PROJESİ, 2012.

İKA Projesi. Gaziantep Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılması, Yurt içinde ve Yurt Dışında Yaygınlaştırılarak Korunması Projesi: TRC1-11-TMDP, Kalkınma Bakanlığı, 2012.

Konfüçyüs Enstitüsü Çin Mutfak Kültürü Projesi: Exploring Chinese Cuisine and Culture, Diğer (Uluslararası), 2017.

LC-SFS-17-2019: Alternative Proteins for Food and Feed. Proje No:430475, Özel Kuruluşlar, 2018.

Diyarbakır Gastronomi Turizminin Geliştirilmesi, Diğer (Ulusal), 2018.

Yemekte Denge Mutfağı, Özel Kuruluşlar, 2019.

Beyoğlu Belediyesi 1. Uluslararası Lezzet Festivali , Diğer (Ulusal), 2022.

TÜRK KAHVESİ ve FİLTRE KAHVE HAZIRLARKEN KULLANILAN SÜTÜN, KAHVENİN ANTIOKSİDAN ve LEZZETİNE ETKİSİNİN BELİRLENMESİ PROJESİ, Özel Kuruluşlar, 2024.

9. İdari Görevler

2019 -	Arş. Uyg. Merkezi Müdürü, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2014 -	Anabilim Dalı Başkanı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2013 -	Bölüm Başkanı, İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
2013 - 2013	Anabilim Dalı Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
2011 - 2013	Bölüm Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
2007 - 2009	Bölüm Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
2006 - 2010	Bölüm Başkanı, GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

10. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

11. Ödüller

12. Son İki Yılda Verdiği Lisans ve Lisansüstü Düzeydeki Dersler

- Beslenme ve Diyet, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3

- GST 610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 0
- Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 4
- Intern Gastronomi, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 16
- Gastronomi Bilimi, Yüksek Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Gastronomide Gıda Bilimi, Lisans, 2020-2021, Ders Saati: 3
- Beslenme ve Diyet, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- GST 610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 0
- Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 4
- Gastronomide Gıda Bilimi, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Intern Gastronomi, Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 16
- Gastronomide Gıda Bilimi, Yüksek Lisans, 2021-2022, Ders Saati: 3
- Gastronomide Duyusal Analiz, Yüksek Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- Gastronomide Gıda Bilimi, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 3
- GST 610 Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 0
- Pişirmenin Bilimi, Lisans, 2022-2023, Ders Saati: 4