

## Dr. Öğr. Üyesi YASEMİN ÇELEBİ

### Kişisel Bilgiler

E-posta: yasemin.sezer@usak.edu.tr

Web: <https://avesis.usak.edu.tr/UA1168>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-4495-0206

Publons / Web Of Science ResearcherID: HOC-1505-2023

Yoksis Araştırmacı ID: 56451

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Gaziantep Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2013 - 2018

Yüksek Lisans, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2005 - 2009

### Yaptığı Tezler

Doktora, An investigation of changes in safety and quality of sucuk stuffed into active casing films, Gaziantep Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2018

Yüksek Lisans, Fermente sucuktan izole edilen bazı laktik asit bakterilerinin starter kültür olarak kullanım potansiyelinin belirlenmesi, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2021

### Akademik İdari Deneyim

Uşak Üniversitesi, 2021 - Devam Ediyor

Uşak Üniversitesi, 2021 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Kariyer Planlama, Ön Lisans, 2022 - 2023

Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Gıda Biyoteknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023

Gıda Analizleri, Ön Lisans, 2022 - 2023

Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2022 - 2023

Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı, Ön Lisans, 2021 - 2022

Gıda Mikrobiyolojisi, Ön Lisans, 2021 - 2022

Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2021 - 2022

Gıda Ambalajlama, Ön Lisans, 2021 - 2022

Temel Kimya, Ön Lisans, 2021 - 2022  
Biyokimya, Ön Lisans, 2021 - 2022  
Temel Biyokimya, Ön Lisans, 2021 - 2022  
Yeni Nesil Gıdalar, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019  
özel gıdalar teknolojisi, Lisans, 2019 - 2020  
Gıda Analizleri 2, Lisans, 2018 - 2019

## Yönetilen Tezler

Çelebi Y., Dut yaprağının ileri işlenmiş kanatlı eti ürünlerinde kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, M.GULIYEV(Öğrenci), 2024  
YASEMİN Ç., THE EFFECT OF WASHING THE ALFALFA (Medicago Sativa L.) PLANT WITH HYDROGEN-ENRICHED WATER ON THE HEAVY METAL CONTENT TRANSFERRED TO THE WASHING WATER, Yüksek Lisans, F.NUR(Öğrenci), 2023

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Areca nut husk lignocellulosic fibers: A sustainable alternative to synthetic textiles**  
Süfer Ö., Tonay A. N., ÇELEBİ Y., DELİKANLI KIYAK B., ÖZKAN KARABACAK A., ÇALIŞKAN KOÇ G., Adal S., Ramniwas S., Rustagi S., Pandiselvam R.  
European Polymer Journal, cilt.221, 2024 (SCI-Expanded)
- II. Impact of Ozone Treatment on Lipid Oxidation in Foods: A Critical Review**  
ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G., Süfer Ö., Tekgül barut Y., Şahin Ercan S., Yüksel A. N., SEZER S., Ramniwas S., Rastogi S., Chandra Khanashyam A., et al.  
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, cilt.46, sa.5, ss.430-454, 2024 (SCI-Expanded)
- III. Hydrogen incorporation into butter improves its microbial and chemical stability, biogenic amine safety, quality attributes, and shelf-life**  
Alwazeer D., Bulut M., CEYLAN M. M., ÇELEBİ Y., Kavrut E., Çetintaş Y., Tekin A., HAYALOĞLU A. A.  
LWT, cilt.206, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. Hydrogen-Rich Water Can Restrict the Formation of Biogenic Amines in Red Beet Pickles**  
Alwazeer D., Bulut M., Çelebi Y.  
Fermentation, cilt.8, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)

## Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Applications of electrolyzed water in the food industry: A comprehensive review of its effects on food texture**  
Adal S., DELİKANLI KIYAK B., ÇALIŞKAN KOÇ G., Süfer Ö., ÖZKAN KARABACAK A., İnan Çınkır N., ÇELEBİ Y., Jeevarathinam G., Rustagi S., Pandiselvam R.  
FUTURE FOODS, cilt.9, 2024 (Scopus)
- II. Yenilebilir Film ve Kaplamalarda Dut Yapraklarının Kullanımı**  
Guliyev M., celebi sezer y.  
İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.13, sa.4, ss.2673-2682, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. Et ve et ürünlerinin üretimi ve saklanması antimikrobiyal ambalajlama sistemlerinin kullanımı**  
ÇELEBİ SEZER Y., BOZKURT H.  
Food and Health, cilt.7, sa.2, ss.150-163, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. Kayseri Piyasasında Satışa Sunulan Endüstriyel Tip Fermente, Kasap ve Isıl İşlem Görmüş Sucukların Biyojen Amin Miktarlarının Belirlenmesi**

ÇELEBİ SEZER Y.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.0, sa.23, ss.43-51, 2021 (Hakemli Dergi)

V. **Poly (Lactic Acid) Films in Food Packaging Systems**

ÖZ A. T., SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.

Food Science and Nutrition Technology, cilt.2, sa.4, 2017 (Hakemli Dergi)

## Kitap & Kitap Bölümleri

I. **Yapay Et: Gıda İşleme**

ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

Gıda, Beslenme ve Gastronomide Yeni Trendler: Alternatif Besinler, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ÇELEBİ YASEMİN, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, ss.371-404, 2024

II. **Yapay Et: Beslenme ve Sağlık**

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

Gıda, Beslenme ve Gastronomide Yeni Trendler: Alternatif Besinler, ÇALIŞKAN KOÇ GÜLŞAH, ÇELEBİ YASEMİN, Editör, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri, Ankara, ss.405-433, 2024

## Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. **Effects of Using Dried Oyster Mushroom on The Quality of Butcher's Meatballs**

ÇELEBİ Y.

8th INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE AND VETERINARY CONGRESS, 21 Haziran 2024

II. **Investigating the Potential of Magnetic Field Freezing Application in Meat and Meat Products**

ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

8th INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE AND VETERINARY CONGRESS, 21 Haziran 2024, cilt.1

III. **KUMKUAT (Fortunella SPPP.) MEYVE VE YAPRAKLARININ BİYOAKTİF BİLEŞİKLERİ VE SAĞLIĞA FAYDALARI**

KARAKUŞ Z. N., ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

7th INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE AND VETERINARY CONGRESS, 9 - 10 Mart 2024

IV. **MOMORDICA CHARANTIA L.'NİN BİYOAKTİF BİLEŞİKLERİ VE SAĞLIĞA FAYDALAR**

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

7th INTERNATIONAL CUKUROVA AGRICULTURE AND VETERINARY CONGRESS, 9 - 10 Mart 2024

V. **YENİLİKÇİ TEKNOLOJİK BİR YAKLAŞIM: BİTKİ KAYNAKLI KOLAJEN AN INNOVATIVE TECHNOLOGICAL APPROACH: PLANT-BASED COLLAGEN**

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

9th International Aegean Congress on Natural & Medical Sciences, 23 - 25 Şubat 2024

VI. **PEYNİR ALTI SUYU: FONKSİYONEL ÖZELLİKLER, POTANSİYEL SAĞLIK YARARLARI VE GIDA UYGULAMALARI WHEY: FUNCTIONAL PROPERTIES, POTENTIAL HEALTH BENEFITS, AND FOOD APPLICATIONS**

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

9th International Aegean Congress on Natural & Medical Sciences, 23 - 25 Şubat 2024

VII. **AN INNOVATIVE TECHNOLOGICAL APPROACH: PLANT-BASED COLLAGEN**

KARAKUŞ Z. N., ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.

9th International Aegean Congress on Natural & Medical Sciences, İzmir, Türkiye, 23 - 25 Şubat 2024, ss.109-122

VIII. **WHEY: FUNCTIONAL PROPERTIES, POTENTIAL HEALTH BENEFITS, AND FOOD APPLICATIONS**

KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.

9th International Aegean Congress on Natural & Medical Sciences, İzmir, Türkiye, 23 - 25 Şubat 2024, ss.97-108

- IX. SUMAK: BESİN DEĞERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**  
KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.  
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCHES DECEMBER, Bolu, Türkiye, 28 - 30 Aralık 2023, ss.1548-1558
- X. KIZILCIK: BESİN DEĞERİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ**  
KARAKUŞ Z. N., ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC RESEARCHES, Bolu, Türkiye, 28 - 30 Aralık 2023, ss.1537-1547
- XI. DUT YAPRAKLARININ İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ FARMAKOLOJİK ETKİLERİ**  
KARAKUŞ Z. N., ÇELEBİ Y., ÇALIŞKAN KOÇ G.  
13 th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE AND RURAL DEVELOPMENT , 2023, Uşak, Türkiye, 28 - 29 Kasım 2023
- XII. ARONYA: BESİN DEĞERLERİ VE POTANSİYEL SAĞLIK ETKİLERİ**  
KARAKUŞ Z. N., ÇALIŞKAN KOÇ G., ÇELEBİ Y.  
13 th INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL SCIENCE AND RURAL DEVELOPMENT , 2023, Uşak, Türkiye, 28 - 29 Kasım 2023
- XIII. Eşme Tarhana**  
ÇELEBİ Y.  
GANUD 4. International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-IV, Türkiye, 16 - 18 Aralık 2022
- XIV. Tıbbi ve Yenebilir Mantar Tozlarının Et ve Et Ürünlerinde Kullanım Potansiyellerinin Araştırılması**  
ÇELEBİ SEZER Y.  
International Anatolian Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 16 - 17 Kasım 2021, ss.443-448
- XV. Determination of Antimicrobial and Antioxidant Activities of Water / or Alcohol Based Commercial Propolis Extracts Used in Meatball Production**  
ÇELEBİ SEZER Y.  
9th International Scientific Research Congress, 12 - 13 Aralık 2020
- XVI. The Using Potential of Nanotechnology in Food Industry**  
ÇELEBİ SEZER Y.  
V. Uluslararası Battalgazi Bilimsel Çalışmalar Kongresi, 18 - 20 Aralık 2020
- XVII. Color And Texture Properties of Different Types of Pastırma Marketed in Kayseri**  
ÇELEBİ SEZER Y.  
Uluslararası 5 Ocak Uygulamalı Bilimler Kongresi, 3 - 05 Ocak 2020
- XVIII. A Research about Quality Evaluation of Dried Apricots Sold in Osmaniye Region**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö., MAK A.  
International Conference on Raw Material to Processed Foods, Türkiye, 11 - 13 Nisan 2018
- XIX. Chitosan in Active Packaging of Meat and Meat products**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
International Conference on Raw Material to Processed Foods, 11 - 13 Nisan 2018
- XX. Development of Antimicrobial Packaging Techniques in Meat and Meat Products**  
ÇELEBİ SEZER Y., SEZER G.  
International Advanced Researches Engineering Congress-2017, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.2198
- XXI. Phenolic Contents and Antioxidant Activities of Oven Dried Pomegranate Arils**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö.  
International Advanced Researches Engineering Congress-2017, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017
- XXII. The remove of heavy metal and color containing Ni, Cu and Cr from textilewastewater by activated sludge adsorption**  
SEZER G., Murguzova N., Yılmaz a. s., ÇELEBİ SEZER Y., GÜLNAZ O.  
International Advanced Researches Engineering Congress-2017, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.2615
- XXIII. Adsorption of Tetracycline antibiotic on Lemna minor L.**  
SEZER G., Murguzova N., Yılmaz A. S., GÜLNAZ O., ÇELEBİ SEZER Y.  
International Advanced Researches Engineering Congress 2017, Osmaniye, Türkiye, 16 - 18 Kasım 2017, ss.2614

- XXIV. **Fish Drying and Mathematical Models: A Review**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y., GAMLI Ö. F.  
5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017
- XXV. **Poly(lactic) acid films in food packaging systems**  
ÖZ A. T., SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.138
- XXVI. **Conventional Drying and Color Changes of Anchovy (*E. encrasicolus*)**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö.  
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.149
- XXVII. **Physical Attributes of Turkish Sucuks Cooked in Microwave Oven**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö., GAMLI Ö. F.  
5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP 2017 and 29th National Conference Processing and Energy in Agriculture, Vrsaj, Sırbistan, 23 - 28 Nisan 2017
- XXVIII. **Convective and Microwave Drying of Mushrooms (*Agaricus bisporus* and *Pleurotus ostreatus*)**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y., BOZOK F.  
The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants, Kıbrıs (Kktc), 13 - 16 Nisan 2017
- XXIX. **Extraction of phenolic compounds from oven and microwave dried mushrooms (*Agaricus bisporus* and *Pleurotus ostreatus*) by using methanol, ethanol and acetone as solvents**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö., SEZER G.  
The Third International Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP 2017), Kıbrıs (Kktc), 13 Nisan - 16 Mart 2017
- XXX. **Mathematical Modeling Researches Focused on Baking of Cereal Products**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y., NAKİLCİOĞLU TAŞ E.  
(15th ICBC), 18-21 April 2016, İstanbul / Turkey, 18 - 21 Nisan 2016
- XXXI. **An Immigrant Taste: Curd Cheese Dessert with Black Mulberry**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y., EKER T.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXII. **Katırcı Halva - Disappearing Flavour**  
EKER T., SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXIII. **The Most Chill Drink of Çukurova Aşlama**  
EKER T., SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXIV. **"Physico-chemical and Microbiological Quality of Commercial Sucuk Samples**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö., SEZER G., BOZKURT H.  
26th International Scientific Experts Congress on Agriculture and Food Industry, 27 - 30 Eylül 2015
- XXXV. **Application of Real Time PCR Techniques in Food Industry**  
ÇELEBİ SEZER Y., SEZER G.  
26th International Scientific Experts Congress on Agriculture and Food Industry, 27 - 30 Eylül 2015
- XXXVI. **Moleküler Biyoloji ve Genetik Çalışmalarında yaygın kullanılan Polimeraz Zincir Reaksiyonu Kullanım Hataları**  
Sezer G., ÇELEBİ SEZER Y.  
Ulusal Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 21 - 24 Ağustos 2015
- XXXVII. **Quality Attributes of Sucuks Produced by Using Isolated Lactic Acid Bacteria**  
ÇELEBİ SEZER Y., KESMEN Z., SÜFER Ö., YETİM H.  
2nd International Food Congress on Food Technology, 5 - 07 Kasım 2014
- XXXVIII. **All Aspects of Food Nanotechnology and Current Status in World**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö.

- 2014 Annual Conference Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 14 - 17 Ekim 2014
- XXXIX. **A Research On Specification of Functional Food Tendencies of Turkish Consumers**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
2014 Annual Conference Exhibition, Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements, 14 - 17 Ekim 2014
- XL. **"Lactic Starter Cultures Used in Fermented Meat Product, Sucuk**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö.  
NAFI 2014, 26 - 29 Mayıs 2014
- XLI. **Bir Karadeniz Klasığı: Kuymak**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XLII. **Toprak Güveç (Çömlek) ve Kullanımı**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö.  
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XLIII. **Kerebiç**  
SÜFER Ö., ÇELEBİ SEZER Y.  
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24 - 26 Ekim 2013
- XLIV. **Evaluation of Competitiveness and Adaptation Ability of Autochthonous Starter Cultures in Sucuk Fermentation**  
ÇELEBİ SEZER Y., KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.  
59th ICoMST International Congress of Meat Science and Technology, 18 - 23 Ağustos 2013
- XLV. **Sucukta Laktik Mikrofloranın Belirlenmesinde Polimeraz Zincir Reaksiyonu Denatüre Gradient Jel Elektroferez PCR DGGE Yönteminin Propidium Monoazide PMA ile Birlikte Kullanımı**  
ÇELEBİ SEZER Y., KESMEN Z., YETİMAN A. E., YETİM H.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XLVI. **Tüm Yörelere Sahiplendiği Ortak Lezzet: Tirit**  
ÇELEBİ SEZER Y., SÜFER Ö., YETİM H.  
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012
- XLVII. **Din ve inançların dünyada et ve et ürünleri tüketimindeki rolü ve gelecekte yaşanabilecek gelişmeler**  
ÇELEBİ SEZER Y., TÖRNÜK F., ŞİMŞEK H., YETİM H.  
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011

## **Metrikler**

Yayın: 61

Atf (Scopus): 21

H-İndeks (Scopus): 3

## **Akademi Dışı Deneyim**

Instituto Politecnico de Castelo Branco