

Doç. Dr. Zafer Ceylan

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: +90 444 5 065 Dahili: 0

E-posta: zaferceylan@yyu.edu.tr

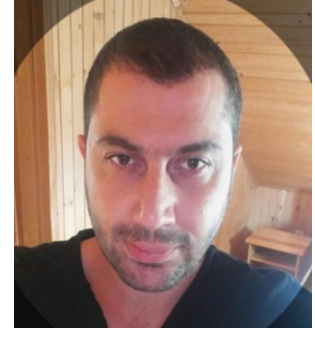
Web: <https://avesis.yyu.edu.tr/zaferceylan>

Posta Adresi: Turizm Fakültesi YYU

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-6527-4382

Yoksis Araştırmacı ID: 157462



Eğitim Bilgileri

2014 - 2017	Doktora, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enst., İşleme Teknolojisi, Türkiye
2011 - 2014	Yüksek Lisans, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Bölümü, Türkiye
2002 - 2006	Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

2017	Elektrodöndürme Yöntemiyle Üretilen Biyopolimer Tabanlı Nanoliflerle Balık Filetolarının Kaplanması ve Depolama Stabilitesinin Artırılması, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enst., İşleme Teknolojisi, Doktora
------	---

Araştırma Alanları

Beslenme ve Diyetetik, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Çevre Bilimleri, Biyoteknoloji, Üretim Planlaması ve Kontrolü, Nanomalzemeler, Gıda Teknolojisi, Mikrobiyoloji, Moleküler Biyoloji ve Genetik, Nanokompozitler

Akademik Unvanlar / Görevler

2020 - Devam Ediyor	Doç. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2011 - 2017	Araştırma Görevlisi Dr., İstanbul Üniversitesi
2016 - 2016	Araştırma Görevlisi Dr., Universidade de Minho, Biological Engineering
2016 - 2016	Araştırma Görevlisi Dr., International Iberian Nanotechnology Laboratory-Portugal, Nanotechnology
2009 - 2010	Öğretim Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gevaş Meslek Yüksekokulu, Organik Tarım

Akademik İdari Deneyim

2021 - 2022	Bölüm Başkanı, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
-------------	--

Verdiği Dersler

2021 - 2022	Beslenme İlkeleri, Lisans
2021 - 2022	Besin Bilimi ve Teknolojisi, Yüksek Lisans
2021 - 2022	Mesleki Etik, Lisans
2017 - 2018	İşleme Teknolojisinde Nanoteknoloji Uygulamaları, Doktora
2018 - 2019	İşleme Teknolojisinde Kalite Kontrol, Doktora
2018 - 2019	HACCP, Yüksek Lisans

Yönetilen Tezler

2022	Ocak E., Ceylan Z., Doktora, A.Demirci(Öğrenci), Geleneksel Yoğurt Starter Kültürlerinin Elektroeğirme Yöntemiyle Nanoenkapsülasyonu ve Yoğurt Üretimi Üzerine Etkilerinin Araştırılması
2022	Altay F., Ceylan Z., Doktora, T.Çetinkaya(Öğrenci), Zein Or Gelatin Nanofibers Loaded With Au Nanospheres, Sno 2 Or Black Elderberry Extract Used As Active And Smart Packaging Layers For Various Fish Fillets
2022	Ocak E., Ceylan Z., Yüksek Lisans, E.BOYNO(Öğrenci), YOĞURT ÜRETİMİNDE PEYNİRALTI SUYU TOZU İÇEREN ZEİN NANOLİFİNİN YOĞURDUN KALİTE ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ
2022	Ceylan Z., Yüksek Lisans, M.SAR(Öğrenci), +4 °c de muhafaza edilen ve tiamin (vitamin B1) yüklü nanoliflerle kaplanan kırmızı et ve somon etlerinin tiamin düzeylerinin ve biyoerişilebilirliğinin tespit edilmesi
2022	Ceylan Z., Meral R., Yüksek Lisans, M.MUSTAFA(Öğrenci), Çeşitli yağlarla üretilen nanomateryallerin karakterizasyonu ve diyet bisküvi üretiminde kullanımı
2021	Ceylan Z., Yüksek Lisans, M.GÜVEN(Öğrenci), Nanoliflerle kaplanan karides ve tavuk etlerinin riboflavin düzeylerinin ve biyoerişilebilirliğinin tespit edilmesi
2021	Meral R., Ceylan Z., Yüksek Lisans, B.ÖNER(Öğrenci), Polivinil alkol tabanlı ve nisin yüklü nanoliflerle kaplanıp, paketlenen gökkuşuğu alabalığı (Onorhynchus mykiss) filetolarının raf ömrünün belirlenmesi
2019	Meral R., Ceylan Z., Yüksek Lisans, A.ALAV(Öğrenci), Biyoaktif madde ve bakteriyosin yüklü nanoliflerin gökkuşuğu alabalığının (Oncorhynchus mykiss) bazı kalite parametreleri üzerine etkisi

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Combined Effects of Zein Nanofiber Coating Containing Laurel (Laurus nobilis) and Air Fryer Cooking on Quality Properties of Fish Fillets during Cold Storage**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Torusdağ G. B., Bildik F., Altay F.
ACS Omega, cilt.9, sa.8, ss.8940-8946, 2024 (SCI-Expanded)
- A novel material for the microbiological, oxidative, and color stability of salmon and chicken meat samples: Nanofibers obtained from sesame oil**
Ceylan Z., Atıcı C., Unal K., Meral R., Kutlu N., Babaoğlu A. S., Dilek N. M.
Food Research International, cilt.170, 2023 (SCI-Expanded)
- Formulation with sage tea-loaded fish oil-based microcapsules to delay oxidation**
DURMUŞ M., UÇAR Y., KÖŞKER A. R., ÖZOĞUL Y., ÖZYURT G., Ceylan Z.
Journal of Food Science and Technology, cilt.60, sa.2, ss.474-483, 2023 (SCI-Expanded)
- Electrospun eugenol-loaded gelatin nanofibers as bioactive packaging materials to preserve quality characteristics of beef**
Yılmaz M. T., Hassanein W. S., Alkabaa A. S., Ceylan Z.
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, cilt.34, ss.1-10, 2022 (SCI-Expanded)
- A Novel Gastronomy Application Technique for Ready-to-Eat Salmon Meat Samples: Curcumin and**

Black Seed Oil Nanofibers with Sous Vide Cooking

Ceylan Z., Ünal K., Kutlu N., Meral R., Balcı B. A., Doğu Baykut E.

Journal Of Food Processing And Preservation, sa.6, ss.1-10, 2022 (SCI-Expanded)

- VI. **A novel gastronomy application technique for ready-to-eat salmon meat samples: Curcumin and black seed oil nanofibers with sous vide cooking**
Ceylan Z., Unal K., Kutlu N., Meral R., BALCI B. A., DOĞU BAYKUT E.
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.6, 2022 (SCI-Expanded)
- VII. **A Nanofiber Application for Thiamine Stability and Enhancement of Bioaccessibility of Raw, Cooked Salmon and Red Meat Samples Stored at 4°C**
Yaman M., Şar M., Ceylan Z.
FOOD CHEMISTRY, sa.7, ss.1-9, 2022 (SCI-Expanded)
- VIII. **Fabrication and characterization of zein nanofibers integrated with gold nanospheres**
Cetinkaya T., Wijaya W., Altay F., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.155, 2022 (SCI-Expanded)
- IX. **A new application for the valorization of pomegranate seed oil: nanoencapsulation of pomegranate seed oil into electrospun nanomats for food preservation**
Kutlu N., Meral R., Ekin M. M., Erim Köse Y., Ceylan Z.
International Journal Of Food Science And Technology, cilt.57, sa.3, ss.1-7, 2021 (SCI-Expanded)
- X. **A novel perspective with characterized nanoliposomes: Limitation of lipid oxidation in fish oil**
Mousavipour N., Babaei S., Moghimipour E., Moosavi-Nasab M., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, sa.12, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- XI. **Determination of some quality indices of rainbow trout fillets treated with nisin-loaded polyvinylalcohol-based nanofiber and packed with polyethylene package**
Oner B., Meral R., Ceylan Z.
LWT, cilt.149, 2021 (SCI-Expanded)
- XII. **A novel nanotechnological strategy for obtaining fat-reduced cookies in bakery industry: Revealing of sensory, physical properties, and fatty acid profile of cookies prepared with oil-based nanoemulsions**
Ekin M. M., Kutlu N., Meral R., Ceylan Z., Cavidoğlu İ.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- XIII. **A novel coating material: Ellagitannins-loaded maltodextrin and lecithin-based nanomaterials**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Javidipour İ., Meral R., Ceylan Z.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- XIV. **Protective effect of grape seed oil-loaded nanofibers: Limitation of microbial growth and lipid oxidation in kashar cheese and fish meat samples**
Ceylan Z., Kutlu N., Meral R., Ekin M. M., Erim Köse Y.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.42, 2021 (SCI-Expanded)
- XV. **A novel strategy for Au in food science: Nanoformulation in dielectric, sensory properties, and microbiological quality of fish meat**
Cetinkaya T., Ceylan Z., Meral R., Kılıçer A., Altay F.
FOOD BIOSCIENCE, cilt.41, 2021 (SCI-Expanded)
- XVI. **Application of cold plasma technology in the food industry and its combination with other emerging technologies**
Uçar Y., Ceylan Z., Durmuş M., Tomar O., Çetinkaya T.
Trends In Food Science & Technology, sa.6, ss.1-18, 2021 (SCI-Expanded)
- XVII. **A new application with characterized oil-in-water-in-oil double emulsions: gelatin-xanthan gum complexes for the edible oil industry**
Çetinkaya T., Altay F., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, sa.12, ss.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Development of kafirin-based nanocapsules by electrospaying for encapsulation of fish oil**
Çetinkaya T., Mendes A., Jacobsen C., Ceylan Z., S. Chronakis I., R. Bean ., J. García-Moreno .

- LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, sa.12, ss.1-7, 2021 (SCI-Expanded)
- XIX. Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Sengor G., Akinay Y., DURMUŞ M., UÇAR Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.134, 2020 (SCI-Expanded)
- XX. Recent Advances in Marine-Based Nutraceuticals and Their Health Benefits**
Simat V., Elabed N., Kulawik P., Ceylan Z., Jamroz E., Yazgan H., Cagal M., Regenstein J., Özoğul F.
Marine Drugs, sa.18, ss.1-40, 2020 (SCI-Expanded)
- XXI. Determination of textural deterioration in fish meat processed with electrospun nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Karakas C. Y., Yilmaz M. T.
JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, cilt.51, sa.6, ss.917-924, 2020 (SCI-Expanded)
- XXII. Critical Vitamin Assessment: Pyridoxal, Pyridoxamine, and Pyridoxine Levels for Three Species of Raw and Cooked Fish Samples**
Çatak J., Çaman R., Ceylan Z.
Journal Of Aquatic Food Product Technology, sa.12, ss.1-9, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIII. Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fishfillets stored at 4 C**
Ceylan Z., Meral R., Köse Y. E., Cavidoğlu İ.
Journal Of Food Science And Technology-Mysore, cilt.57, sa.5, ss.1798-1806, 2020 (SCI-Expanded)
- XXIV. The function of nanoemulsion on preservation of rainbow trout fillet**
Durmuş M., Özoğul Y., Köşker A. R., Uçar Y., Küley Boğa E., Ceylan Z., Özoğul F.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, ss.895-904, 2020 (SCI-Expanded)
- XXV. A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., USLU E., Ispirli H., Meral R., GAVGALI M., YILMAZ M. T., DERTLİ E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVI. A new cost-effective process for limitation of microbial growth in fish fleshs: Wrapping by aluminum foil coated with electrospun nanofibers**
Ceylan Z.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, sa.5, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVII. Effect of electrospun nisin and curcumin loaded nanomats on the microbial quality, hardness and sensory characteristics of rainbow trout fillet**
Meral R., Alav A., Karakas C., Dertli E., Yilmaz M. T., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.113, 2019 (SCI-Expanded)
- XXVIII. Limitation of microbial spoilage of rainbow trout fillets using characterized thyme oil antibacterial nanoemulsions**
Meral R., Ceylan Z., Köse Ş.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, sa.4, 2019 (SCI-Expanded)
- XXIX. Effect of electrospun nisin and curcumin loaded nanomats on the microbial quality, hardness and sensory characteristics of rainbow trout fillet.**
Meral R., Alav A., Karakaş C. Y., Dertli E., Yilmaz M. T., Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.113, ss.1-11, 2019 (SCI-Expanded)
- XXX. Color assessment by different techniques of gilthead seabream (Sparus aurata) during cold storage**
ŞENGÖR G. F., BALABAN M. O., TOPALOĞLU B., AYVAZ Z., Ceylan Z., Dogruiyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.3, ss.696-703, 2019 (SCI-Expanded)
- XXXI. Use of characterized chitosan nanoparticles integrated in poly(vinyl alcohol) nanofibers as an alternative nanoscale material for fish balls**
Ceylan Z.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXII. Determination of quality parameters of gilthead sea bream (Sparus aurata) fillets coated with electrospun nanofibers**
Ceylan Z., ŞENGÖR G. F., BASAHEL A., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)

- XXXIII. **A new application on fatty acid stability of fish fillets: Coating with probiotic bacteria-loaded polymer-based characterized nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Cavidoğlu İ., Karakas C. Y., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.38, sa.6, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **Effect of electrospun thymol-loaded nanofiber coating on vitamin B profile of gilthead sea bream fillets (Sparus aurata)**
Ceylan Z., Yaman M., SAĐDIĐ O., Karabulut E., YILMAZ M. T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.98, ss.162-169, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXV. **A novel strategy for probiotic bacteria: Ensuring microbial stability of fish fillets using characterized probiotic bacteria-loaded nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Karakas C. Y., DERTLİ E., YILMAZ M. T.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, cilt.48, ss.212-218, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Nanoencapsulation of liquid smoke/thymol combination in chitosan nanofibers to delay microbiological spoilage of sea bass (Dicentrarchus labrax) fillets**
Ceylan Z., ŞENGÖR G. F., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.229, ss.43-49, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Determination of shelf life of gilthead seabream (Sparus aurata) with time temperature indicators**
Sengor G. F. U., Balaban M. O., Ceylan Z., Dogruyol H.
Journal Of Food Processing And Preservation, cilt.42, ss.1-10, 2018 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **A novel approach to extend microbiological stability of sea bass (Dicentrarchus labrax) fillets coated with electrospun chitosan nanofibers**
Ceylan Z., ŞENGÖR G. F., SAĐDIĐ O., YILMAZ M. T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.79, ss.367-375, 2017 (SCI-Expanded)
- XXXIX. **A Novel Approach to Limit Chemical Deterioration of Gilthead Sea Bream(Sparus aurata)Fillets: Coating with Electrospun Nanofibers as Characterized by Molecular, Thermal, and Microstructural Properties**
Ceylan Z., ŞENGÖR G. F., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.82, sa.5, ss.1163-1170, 2017 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Bulut mutfakların kurulum adımları, çalışma şekli ve modelleri**
Saygı B., Ceylan Z.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, sa.3, ss.1-10, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Snack Barlar ve Tüketim Eğilimleri**
Saygı B., Mankan E., Ceylan Z., Çelik Ő., Uçkan Çakır M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.1, sa.3, ss.1-21, 2022 (Hakemli Dergi)
- III. **Effect of Baking and Grilling on B Vitamins of Selected Fishes and Chicken Parts**
Çatak J., Çaman R., Yaman M., Ceylan Z.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY, cilt.22, ss.1-16, 2022 (ESCI)
- IV. **Production of Rosmarinic Acid Nanoparticles, and Investigation of Anti-Oxidation Effects on Salmon Fish Meat**
Ceylan Z., Ünal K., Kılınç Y., Erarslan A., Özdemir B.
Journal of the Turkish Chemical Society Section A: Chemistry, cilt.9, sa.2, ss.311-320, 2022 (Scopus)
- V. **Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliđi Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi**
Ocak E., Ceylan Z., Okat Ç., Koç P., Torusdağ G. B., Uçkan Çakır M.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.4, ss.2655-2669, 2021 (Hakemli Dergi)
- VI. **The visual characteristics and quality of cultured gilthead seabream (Sparus aurata) in earthen ponds and net cages in Turkey**
Şengör G. F., Ceylan Z., Gürün S., Kalkan S., Hulyar O.

Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.38, sa.3, ss.365-373, 2021 (Hakemli Dergi)

VII. **Depolama Süresince Baliketi Kalitesinde Meydana Gelen Değişimlerin Hızlı ve Yenilikçi Metotlarla Belirlenmesi**

Çetinkaya T., Altay F., Ceylan Z.

Journal of the Institute of Science and Technology, cilt.11, sa.3, ss.2030-2040, 2021 (Hakemli Dergi)

VIII. **Definition of textural deterioration in squid samples: Three different tools supported by microbial, visual and physico-chemical analysis**

Ceylan Z., Cetinkaya T.

SU URUNLERI DERGISI, cilt.38, sa.3, ss.263-268, 2021 (ESCI)

IX. **Geleneksel ve Yenilikçi Paketleme Teknolojileri: Baliketi Muhafazasında Potansiyel Kullanımı**

Kutlu N., Ekin M. M., Ceylan Z., Meral R.

Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.1-12, 2021 (Hakemli Dergi)

X. **Covid-19 Pandemi Sürecinde Bireylerin Beslenme Alışkanlığında Meydana Gelen Değişimin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**

Kutlu N., Ekin M. M., Alav A., Ceylan Z., Meral R.

IJoSPER, cilt.8, sa.1, ss.173-187, 2021 (Hakemli Dergi)

XI. **Relevance of SARS-CoV-2 in food safety and food hygiene: potential preventive measures, suggestions and nanotechnological approaches**

Ceylan Z., Meral R., Çetinkaya T.

VirusDisease, cilt.32, sa.5, ss.1-7, 2020 (Scopus)

XII. **Gutting process in horse mackerel: Relationship between quality, food safety, public health**

Şengör G. F., Ceylan Z., Yardımcı R. E., Özturan S.

Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, sa.1, ss.85-91, 2020 (ESCI)

XIII. **Ambalajı Açıldıktan Sonra Buzdolabında Depolanan İki Farklı Tütsülenmiş Balık Ürününün Mikrobiyal Kalite Değişimlerinin Gözlenmesi**

Çetinkaya T., Ceylan Z.

EJOSAT, sa.17, ss.982-988, 2019 (Hakemli Dergi)

XIV. **Determination of Some Quality Changes of Sous Vide-Sea Bass Fillets (Dicentrarchus labrax, Linnaeus, 1758) Treated with Dried Basil, Fresh Garlic, and Dill Weed**

Ceylan Z., Şengör G.

ACTA AQUATICA TURCICA, cilt.15, sa.2, ss.126-134, 2019 (Hakemli Dergi)

XV. **The Effect of Different Thawing Methods on Quality Parameters of Frozen Mussels and Shrimp Meats**

Ceylan Z., Ünal K.

Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.7, sa.6, ss.927-933, 2019 (Hakemli Dergi)

XVI. **Determination of polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) levels in meat tissue of shrimp, anchovy and whiting for sale in various regions in Istanbul Province İstanbul İlinin Çeşitli bölgelerinde satışı sunulan karides, hamsi ve mezgit'in et dokusundaki polisiklik aromatik hidrokarbon (PAH) Düzeylerinin tespit edilmesi**

Balcıoğlu E. B., Ceylan Z.

Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.29, ss.282-290, 2019 (Scopus)

XVII. **Determination of Textural and Color Parameters of Fish Fillets Stored at Refrigerated Conditions**

Ceylan Z., Meral R.

International Journal of Scientific and Technological Research, cilt.4, ss.320-326, 2018 (Hakemli Dergi)

XVIII. **Türk Mutfağında Su Ürünleri Kültürü ve Önemi**

Şengör G. F., Ceylan Z.

Acta Aquatica Turcica, cilt.4, ss.386-398, 2018 (Hakemli Dergi)

XIX. **Determination of the some quality parameters of fish samples taken out of the refrigerator at different preservation period and cooked at different temperature Farklı günlerde soğuk muhafazadan çıkarılan ve farklı sıcaklıklarda pişirilen balıkların bazı kalite parametrelerinin incelenmesi**

Ceylan Z.

Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.28, ss.317-324, 2018 (Scopus)

XX. **Sous vide teknolojisi ile muamele edilen balıkların kalite parametrelerinin incelenmesi**

Ceylan Z., Şengör G. F.

TURKISH JOURNAL OF AQUATIC SCIENCES , sa.1, ss.8-20, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Bioencapsulatin for Food Additives**
Uçar Y., Ceylan Z., Durmuş M., Korkmaz K.
Smart Nanomaterials for Bioencapsulation, Guillermo R Castro,Ashok Kumar Nadda,Tuan Nguyen,Swati Sharma,Ram Gupta, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.1-20, 2022
- II. **The Potential Use of Agro-İndustrial By-Products As Sources of Bioactive Compounds: A Nanotechnological Approach**
Meral R., Erim Köse Y., Ceylan Z., Cavidoğlu İ.
Studies in Natural Products Chemistry, Atta-ur-Rahman, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.435-466, 2022
- III. **Antimicrobial nanocoating for food industry**
Meral R., Ceylan Z., Kutlu N., Kılıçer A., Çağlar A., Tomar O.
Handbook of Microbial Nanotechnology, Chaudhery Hussain, Editör, Academic Press , London, ss.255-284, 2022
- IV. **Sağlıklı ve Sürdürülebilir Gastronomi**
Ceylan Z., Torusdağ G. B.
Sürdürülebilir Mutfak, Prof. Dr. Y. Birol SAYGI,Prof. Dr. Şebnem TAVMAN, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.139-172, 2022
- V. **Deniden Gastronomiye**
Ceylan Z. (Editör), Doğu Baykut E. (Editör)
Detay, Ankara, 2021
- VI. **Van Balığı ve Gastonomiye Etkisi**
Ocak E., Ceylan Z.
Denizden Gastronomiye, Doç. Dr. Zafer Ceylan,Dr. Öğr. Üyesi Esra DOĞU BAYKUT, Editör, Detay, Ankara, ss.73-86, 2021
- VII. **Balık Yağı Üzerine**
Uçar Y., Durmuş M., Ceylan Z.
Denizden Gastronomiye, Zafer Ceylan,Esra Doğu Baykut, Editör, Detay, Ankara, ss.191-203, 2021
- VIII. **Nanosilver-based strategy to control zoonotic viral pathogens**
Kılınç Y., Özdemir B., Zorlu T., Gök B., Barış Kürtür O., Ceylan Z.
Silver Nanomaterials for Agri-Food Applications, Kamel Abd-Elsalam, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.540-575, 2021
- IX. **Nano-technological approaches for plant and marine-based polysaccharides for nano-encapsulations and their applications in food industry**
Özoğul F., Elabed ., Ceylan Z., Ocak E., Özoğul Y.
Advances in Food and Nutrition Research, Fidel Toldro, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.1-50, 2021
- X. **An overview of food safety and COVID-19 infection: Nanotechnology and cold plasma applications, immune-boosting suggestions, hygienic precautions**
Ceylan Z., Ocak E., Uçar Y., Karakuş K., Çetinkaya T.
Environmental and Health Management of Novel Coronavirus Disease (COVID-19), Mohammad Hadi Dehghani;,Rama Rao Karri;,Sharmili Roy, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , Amsterdam, ss.78-110, 2021
- XI. **Et ve Et Ürünleri**
Ceylan Z., Yaman M., Çetinkaya T.

Sağlıklı Mutfak, Prof. Dr. Birol Saygı, Editör, Detay Yayınevi, Ankara, ss.338-366, 2021

XII. Irradiation Technology

Ceylan Z., Ozogul Y.

Innovative Technologies in Seafood Processing, Yesim Ozogul, Editör, Taylor & The Francis Press, Londra, ss.115-130, 2020

XIII. Importance of electrospun chitosan-based nano-scale materials for seafood products safety

Ceylan Z., Meral R., Özoğul F., Yılmaz M. T.

Handbook of Chitin and Chitosan, Sabu Thomas, Anitha Pius, Seerag Gopi, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, ss.1-30, 2020

XIV. BALIKETİ KALİTESİNİN TANIMLANMASINDA KULLANILABİLECEK ALTERNATİF YAKLAŞIMLAR

Ceylan Z., Çetinkaya T.

Ziraat, Orman ve Su Ürünleri Alanında Akademik Çalışmalar - II, Ali Bolat, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.75-91, 2020

XV. TARAMALI ELEKTRON MİKROSKOBUNUN NANOMATERYALLERLE İLİŞKİSİ VE NANOTEKNOLOJİK UYGULAMALAR İÇİN ÖNEMİ

Ceylan Z., Çetinkaya T.

Mühendislik Alanında Akademik Çalışmalar - II, Reyhan İrkin, Editör, Gece Kitaplığı, Ankara, ss.351-364, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. SOME QUALITY PARAMETERS OF ENRICHED BREAD

Meral R., Ceylan Z.

3. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Nevşehir, Türkiye, 11 - 12 Aralık 2022, ss.1668-1674

II. Molecular Characterization of Pumice within Zein Nanofibers

KILIÇER A., CEYLAN Z.

ICSAR 2022, Konya, Türkiye, 13 Aralık 2022, ss.1209-1211

III. A Sample Observation For Gastronomic Applications: Interaction Of Lemon Or Apple Vinegar Added Olive Oil With Sea Bass Fillet And Beefsteak

Ceylan Z., Tomar O., Çağlar A., Çetinkaya T.

Balkan Agricultural Congress, Edirne, Türkiye, 31 Ağustos - 03 Eylül 2021, ss.1-5

IV. A Sensory Observation At A House For Different Fish Species Stored At Room Temperature.

Ceylan Z., Tomar O., Çağlar A., Çetinkaya T.

International Conference On Raw Material To Processed Foods, Adana, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.1-5

V. Elektrodöndürme Yöntemiyle Üretilen Riboflavin Yüklü Nanoliflerin Tavuk Eti Ve Karideste Kaplama Materyali Olarak Kullanılması ve Biyoerişilebilirliğe Etkisinin İncelenmesi

Güven M., Ceylan Z.

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Fen Ve Mühendislik Bilimleri Lisansüstü Öğrenci Kongresi, İstanbul, Türkiye, 10 Haziran 2020 - 12 Haziran 2021, ss.1-2

VI. Elektrodöndürme Yöntemi İle Üretilen Tiamin(B1) Yüklü Nanoliflerle Somon Ve Kırmızı Etin Kaplanması ve Biyoerişilebilirliğinin Arttırılması

Şar M., Ceylan Z.

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Ve Mühendislik Bilimleri Lisansüstü Öğrenci Kongresi Özet Bildiri Kitapçığı, İstanbul, Türkiye, 10 - 12 Haziran 2021, ss.33-34

VII. A Sensory Observation For Cold Stored Beef Steak And Norway Salmon

Ceylan Z., Tomar O., Çağlar A., Çetinkaya T.

International Conference On Raw Material To Processed Foods, Adana, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2021, ss.1-5

VIII. A RESEARCH ON DETERMINING THE CHANGE IN THE NUTRITIONAL HABIT OF INDIVIDUALS DURING THE COVID-19 PANDEMIA PERIOD

Kutlu N., Ekin M. M., Alav A., Ceylan Z., Meral R.

International Symposium on Global Pandemics and Multidisciplinary Covid-19 Studies, Ankara, Türkiye, 20 - 21 Mart 2021, ss.1-4

- IX. **THE EFFECT OF EDIBLE HYDROGEL FILMS PREPARED BY POMEGRANATE SEED OIL-LOADED NANOEMULSION ON MICROBIAL SPOILAGE OF FISH FILLETS**
Ekin M. M., ALAV A., Meral R., Ceylan Z.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL HUSBANDRY AND RURAL DEVELOPMENT, Van, Türkiye, 20 Aralık 2019 - 22 Ocak 2020, ss.6-8
- X. **Nanoemulsions**
Toprak F. B., Meral R., Ceylan Z.
3rd INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE, ANIMAL HUSBANDRY AND RURAL DEVELOPMENT, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, ss.5
- XI. **Use of nanoencapsulated lactic acid bacteria in food products**
Ceylan Z., Uslu E., Dertli E.
ICADED, Bayburt, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2019, ss.286-287
- XII. **İstavrit balığında (Trachurus trachurus) ayıklama işleminin kalite ve halk sağlığı açısından önemi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Yardımcı R. E., Öturan S.
20. Ulusal susem, Mersin, Türkiye, 24 - 26 Eylül 2019, ss.34
- XIII. **Determination of microbiological stability of fish immersed into rosemary oil-based nanoemulsions**
Ceylan Z., Meral R.
International Eurasian Conference on Science Engineering and Technology, Ankara, Türkiye, 22 - 23 Kasım 2018, ss.7
- XIV. **Bacterial Isolation, Identification and Quantification in Fish Fillets Treated with Nanosized Materials by Microbial and Molecular Methods**
Önalın Ş., Ceylan Z., Meral R.
2nd International Symposium on Multidisciplinary Studies and Innovative Technologies, Ankara, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, cilt.1, sa.1, ss.5
- XV. **Role Of Chitosan-Based Nanoparticle On Some Quality Indices of Minced Fish**
Ceylan Z.
IX International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2018,, Sarajevo, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018, ss.1-2
- XVI. **Effect of Cooking Process on the Fish Fillets Having Deifferent Initial Quality**
Meral R., Ceylan Z.
IX International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018, ss.715
- XVII. **APPLICATION OF POLYMER-BASED NANO-SIZED MATERIALS FOR LIMITATION OF MESOPHILIC BACTERIA IN FISH FILLETS**
Ceylan Z., Boran G.
II. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, Baku, Azerbaycan, 11 - 15 Eylül 2018, ss.106
- XVIII. **Effect of coating with thymol-loaded chitosan-based electrospun nanofibers on fatty acid composition of gilthead sea bream fillets (Sparus aurata)**
Ceylan Z., Sengor G. F., Meral R., Yilmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280
- XIX. **Nanoencapsulation: A key technology for food safety of aquatic food products**
Ceylan Z., Kalkan S.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.176
- XX. **An Alternative Strategy to Limit Chemical Deterioration of Fish Fillets Using Nanoencapsulated Lactobacillus rhamnosus**
Ceylan Z., Alak G., Dertli E., Meral R., Karakaş C. Y., YILMAZ M. T.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.218
- XXI. **Potential Usage of Marine-Based Bacteria For Seafood Preservation**
Kalkan S., YILMAZ M. T., Meral R., Ceylan Z.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.196

- XXII. **Impact of Inland and Sea Water Quality on Aquatic Food Products Safety**
Ceylan Z., Atıcı A. A., Şen F.
International Congress On Engineering And Life Science (ICELIS), Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.000, sa.0, ss.811
- XXIII. **Determination of Proximate Composition and Sensory Parameters of Sous Vide-Meagre (*Argyrosomus regius*)**
Şengör G. F., Ceylan Z., Şeneroğlu N.
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Munich, Almanya, 3 - 06 Ekim 2017, ss.1-2
- XXIV. **Importance of Nanoparticles And Nanofibers On Fish Quality**
Ceylan Z., Şengör G. F., Tahsin Yılma M.
2nd Innovations In Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference, Munich, Almanya, 3 - 06 Ekim 2017, ss.10-11
- XXV. **Nano Yapılar ve Balık Kalitesi Üzerindeki Potansiyel Kullanımı**
Şengör G. F., Ceylan Z.
19. Ulusal susem, Sinop, Türkiye, 12 - 15 Eylül 2017, ss.22
- XXVI. **The Effect Of Thymol-loaded Chitosan Nanofibers On Proximate Composition Of Gilthead Sea Bream Fillets**
Ceylan Z., Şengör G. F., Tahsin Yılma M.
Nano-2017, Chernihiv, Ukrayna, 5 - 07 Temmuz 2017, ss.4-5
- XXVII. **Development Of Gliadin Based Electrospun Nanofiber Carriers For Colloidal Delivery Of Curcumin: Characterization Of Morphological, Fluorescence, Molecular, Thermal, Crystallographic And Bioactive Properties**
Akman P. K., Bozkurt F., Ceylan Z., Tahsin Yılmaz M.
Nano-2017, Chernihiv, Ukrayna, 5 - 07 Temmuz 2017, ss.7-8
- XXVIII. **Nanotechnological Applications On Seafood Quality**
Ceylan Z.
Nano-2017, Chernihiv, Ukrayna, 5 - 07 Temmuz 2017, ss.1-2
- XXIX. **Amino Acid Composition Of Gilthead Sea Bream Fillets (*Sparus Aurata*) Coated With Thymol-Loaded Chitosan Nanofibers During Cold Storage**
Ceylan Z., Şengör G. F., Yılmaz M. T.
European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Hırvatistan, 25 - 27 Mayıs 2017, ss.1-2
- XXX. **Encapsulation Technologies in Food Industry**
Alav A., Meral R., Ceylan Z.
International Agricultural Science Congress, Van, Türkiye, 09 Mayıs 2017 - 12 Mayıs 2018, ss.355
- XXXI. **A Novel Approach to Delay Microbiological Spoilage Of Sea Bass *Dicentrarchus Labrax* Fillets Coated With Biopolymer Based Bioactive Materials Loaded Nanofibers**
Ceylan Z., Şengör G. F., Tahsin Yılma M.
2nd Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Eylül 2016, ss.12-13
- XXXII. **Microbiological Stability Of Sea Bass *Dicentrarchus Labrax* Fillets Coated With Chitosan Based Liquid Smoke Loaded Electrospun Nanofibers**
Ceylan Z., Tahsin Yılma M., Şengör G. F.
European Biotechnology Congress,, Riga, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, ss.1-2
- XXXIII. **Farklı Baharatlarla İşleme Alınan ve Sous Vide Tekniği ile Pişirilen Somon Balığı'nın (*Salmo salar*) Raf Ömrünün Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Alkan T.
18. Ulusal susem, İzmir, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2015, ss.385
- XXXIV. **Türk Mutfağı nda Su Ürünlerinin Yeri ve Önemi**
Şengör G. F., Ceylan Z.
II. Rezervuar Yönetimi Sempozyumu, Isparta, Türkiye, 20 - 22 Mayıs 2015, ss.30
- XXXV. **Usage of Nisin on Seafood**

- Ceylan Z., Mol Tokay S.
FIFS, Girne, Kıbrıs (Kktc), 25 - 27 Eylül 2014, ss.511
- XXXVI. **Usage of Organic and Natural Food Additives in Seafood**
Ceylan Z., Şengör G. F.
FABA 2014 International Symposium, Trabzon, Türkiye, 25 - 27 Eylül 2014, ss.511
- XXXVII. **The Comparison Of Consumer Preferences And Nutritive Value Of Sea Bream Sparus Aurata From Two Different Culture Conditions.**
Şengör G. F., Ceylan Z.
IAFP European Symposium On Food Safety, Budapest, Macaristan, 7 - 09 Mayıs 2014, ss.13-14
- XXXVIII. **Mürekkep Balığı'nın (Sepia officinalis,L.)Besin Bileşimi ve Randımanının Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol Bayar H., Gönülal O.
17. Ulusal susem, İstanbul, Türkiye, 1 - 04 Eylül 2013, ss.360
- XXXIX. **Mürekkep Balığı'nın Sepia Officinalis L Duyusal Kimyasal Ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol Bayar H.
Faba 2013 , Erzurum, Türkiye, 30 Mayıs - 02 Haziran 2013, ss.370-371
- XL. **Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol Bayar H.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.96
- XLI. **The Role and Importance of Food Touch Antimicrobial Paper And Time Temperature Indicators (TTIs) On The Cold Storage Of Seafood**
Şengör G. F., Doğruyol Bayar H., Ceylan Z.
Tübitak-Mam 4.Th. International Congress, İstanbul, Türkiye, 12 - 14 Ekim 2011, ss.224
- XLII. **Işınlama Teknolojisi**
Mol Tokay S., Ceylan Z.
17.Ulusal susem, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2011, ss.236

Desteklenen Projeler

- | | |
|-------------|--|
| 2022 - 2024 | Fabrication of nanofiber mats with furin as food contact materials for breaking spike protein, Diğer Uluslararası Fon Programları |
| 2022 - 2024 | Van Balığı ve Norduz Koyunu Kaburgasından Farklı Pişirme Teknikleri ile Elde Edilen Ürünlerin Duyusal Algıya Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2022 - 2023 | Gastronomide Sous Vide Pişirme Tekniği: Et Türlerinin Marinasyonlarla Etkileşimi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2020 - 2022 | Çeşitli Yağlarla Üretilen Nanomateryallerin Karakterizasyonu ve Diyet Bisküvi Üretiminde Kullanımı, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2018 - 2021 | Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanoliflerle Kaplanıp Paketlenen Gökkuşluğu Alabalığı (Onorhynchus mykiss) Filetolarının Raf Ömrünün Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2019 - 2020 | Gıdalarda Nanomateryal Kullanımı ile İlgili Deneme Deseni Kurulması, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2019 - 2019 | Biberiye ve Kurkumin Yüklü Nanoemülsiyonların Alabalık Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2018 - 2019 | Biyoaktif Madde ve Bakteriyosin Yüklü Nanoliflerin Gökkuşluğu Alabalığının Onorhynchus mykiss Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2018 - 2018 | Kekik Esansiyel Yağıyla Oluşturulan Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |
| 2017 - 2018 | İstanbul' un çeşitli ilçelerindeki balıkçılardan alınan muhtelif balıklarda polisiklik aromatik hidrokarbonların (PAH) düzeyleri, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje |

2017 - 2017	Gökçeada etrafında Kuzey Ege Denizi mesopelajik makrofaunanın belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje
2015 - 2016	Çiğ ve Tütsülenmiş Balıklardaki PAH Düzeylerinin Araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje
2014 - 2016	İki farklı habitat'da yetiştiriciliği yapılan sparus aurata'nın yağ asit ve amino asit kompozisyonu üzerine mevsimsel etkinin araştırılması, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje
2013 - 2016	Nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

2022 - Devam Ediyor	FOODS, Editör
2022 - Devam Ediyor	SUSTAINABILITY, Baş Editör

Metrikler

Yayın: 117
Atıf (WoS): 430
Atıf (Scopus): 631
H-İndeks (WoS): 15
H-İndeks (Scopus): 16

Ödüller

Ekim 2022	DÜNYANIN EN ETKİLİ BİLİM İNSANI LİSTESİ (2%), Elsevier Ve Stanford Üniversitesi
Eylül 2022	YAYINLARINA GÖRE FAKÜLTENİN EN YÜKSEK PUAN ALAN ÖĞRETİM ÜYESİ, Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Nisan 2021	TOP CITED ARTICLE, Wiley
Eylül 2016	NANOMATERIAL ENHANCEMENT, International Iberian Nanotechnology Laboratory- Braga/Portugal