

Doç.Dr. Zafer Ceylan

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 444 5 065](tel:+904445065) Dahili: 0

E-posta: zaferceylan@yyu.edu.tr

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

Posta Adresi: Turizm Fakültesi YYU

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enst., İşleme Teknolojisi, Türkiye 2014 - 2017

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Su Ürünleri, Su Ürünleri İşleme Teknolojileri

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2020 - 2020

Dr.Öğr.Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Teknolojisi Bölümü, 2018 - 2020

Araştırma Görevlisi Dr., İstanbul Üniversitesi, Su Bilimleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2017 - 2017

Araştırma Görevlisi, İstanbul Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2011 - 2017

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, 2010 - 2010

Öğretim Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gevaş Meslek Yüksekokulu, Organik Tarım, 2009 - 2010

Akademik İdari Deneyim

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2019 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- II. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- III. **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, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Determination of some quality indices of rainbow trout fillets treated with nisin-loaded polyvinylalcohol-based nanofiber and packed with polyethylene package**
Meral R., Ceylan Z., Öner B.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.149, ss.1-8, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- V. **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.43, ss.1-9, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **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. , Köse Y. E.
Food Bioscience, cilt.42, ss.1-7, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **A Novel Coating Material: Ellagitannins-Loaded Maltodextrin and Lecithin-Based Nanomaterials**
Okumuş E., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ., Meral R., Ceylan Z.
Food Bioscience, cilt.42, ss.1-8, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **A Novel Strategy for Au in Food Science: Nanoformulation in Dielectric, Sensory Properties, and Microbiological Quality of Fish Meat**
Çetinkaya T., Ceylan Z., Meral R., Kılıçer A., Altay F.
Food Bioscience, cilt.41, ss.1-6, 2021 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- X. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XII. **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 İndekslerine Giren Dergi)

- XIII. Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fish fillets stored at 4 °C**
Ceylan Z., Meral R., Köse Y. E. , Cavidoğlu İ.
Journal Of Food Science And Technology-Mysore, cilt.1, sa.1, ss.1-9, 2020 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. 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 İndekslerine Giren Dergi)
- XV. Characterized nano-size curcumin and rosemary oil for the limitation microbial spoilage of rainbow trout fillets**
Ceylan Z., Meral R., Köse Ş., Şengör G. F. , Aknay Y., Durmuş M., Uçar Y.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.134, sa.11, ss.1-10, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. Determination of Textural Deterioration in Fish Meat Processed with Electrospun Nanofibers**
Ceylan Z., Meral R., Alav A., Karakaş C. Y. , Yılmaz M. T.
Journal Of Texture Studies, cilt.51, ss.917-924, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fish fillets 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 İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. Wheat germ oil nanoemulsion for oil stability of the cooked fish fillets stored at 4 degrees 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 İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. 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 İndekslerine Giren Dergi)
- XX. 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, ss.1-7, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., USLU E., İspirli H., Meral R., GAVGALI M., YILMAZ M. T. , DERTLİ E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. 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., Yılmaz M. T. , Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.113, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. A new cost-effective process for limitation of microbial growth in fish flesh: Wrapping by aluminum foil coated with electrospun nanofibers**
Ceylan Z.
JOURNAL OF FOOD SAFETY, cilt.39, sa.5, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. 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, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. 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., Yılmaz M. T. , Ceylan Z.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.113, ss.1-11, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. A novel perspective for Lactobacillus reuteri: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., Gavgalı M., Yılmaz M. T. , Dertli E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.116, ss.23-31, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XXVII. **A novel perspective for *Lactobacillus reuteri*: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., Gavgalı M., Yılmaz M. T. , Dertli E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.115, ss.23-31, 2019 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **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., Dogruyol H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.39, sa.3, ss.696-703, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **A novel perspective for *Lactobacillus reuteri*: Nanoencapsulation to obtain functional fish fillets**
Ceylan Z., Uslu E., İspirli H., Meral R., Gavgalı M., YILMAZ M. T. , Dertli E.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.116, ss.23-31, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **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., Karakaş C. Y. , Yılmaz M. T.
Journal Of Food Safety, cilt.38, ss.1-9, 2018 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Effect of electrospun thymol-loaded nanofiber coating on vitamin B profile of gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*)**
Ceylan Z., Yaman M., SAĞDIÇ O., Karabulut E., YILMAZ M. T.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.98, ss.162-169, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIV. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXV. **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, ss.1-5, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVI. **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. , Yılmaz M. T.
Journal Of Food Safety, cilt.38, ss.1-9, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXVIII. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIX. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- XL. **A novel approach to extend microbiological stability of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets coated with electrospun chitosan nanofibers**

Ceylan Z., ŞENGÖR G. F. , SAĞDIÇ O., YILMAZ M. T.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.79, ss.367-375, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XLI. **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 İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **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 Üniversite Dergisi)
- III. **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 Üniversite Dergisi)
- IV. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **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**
Balcioglu E. B. , Ceylan Z.
Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, cilt.29, ss.282-290, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **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 Üniversite Dergisi)
- X. **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 Üniversite

Dergisi)

- XI. **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 Üniversite Dergisi)
- XII. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F. U. , Ceylan Z., Dogruyol H.
Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.35, ss.115-119, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIII. **Türk Mutfağında Su Ürünleri Kültürü ve Önemi**
Şengör G. F. , Ceylan Z.
Acta Aquatica Turcica, cilt.4, ss.386-398, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)
- XIV. **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 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Determination of the quality changes of whole cuttlefish (*Sepia officinalis*, L., 1758) stored at 2 degrees C**
Sengor G. F. U. , Ceylan Z., Dogruyol H.
SU URUNLERI DERGISI, cilt.35, sa.2, ss.115-119, 2018 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **SOUS VIDE TEKNOLOJİSİ İLE MUAMELE EDİLEN BALIKLARIN KALİTE PARAMETRELERİNİN İNCELENMESİ**
Ceylan Z., Şengör G. F.
TURKISH JOURNAL OF AQUATIC SCIENCES , sa.1, ss.8-20, 2017 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **DENİZDEN GASTRONOMİYE**
Ceylan Z. (Editör), Doğu Baykut E. (Editör)
Detay, Ankara, 2021
- II. **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
- III. **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
- IV. **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
- V. **Et ve Et Ürünleri**
Ceylan Z., Yaman M., Çetinkaya T.
Sağlıklı Mutfak, Prof. Dr. Birol Saygı, Editör, Detay Yayınevi, Ankara, ss.338-366, 2021

- VI. **Irradiation Technology**
Ceylan Z., Ozogul Y.
Innovative Technologies in Seafood Processing, Yesim Ozogul, Editör, Taylor & The Francis Press, Londra, ss.115-130, 2020
- VII. **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
- VIII. **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
- IX. **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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **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
- II. **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
- III. **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
- IV. **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
- V. **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
- VI. **Effect of Cooking Process on the Fish Fillets Having Different Initial Quality**
Meral R., Ceylan Z.
IX International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, Bosna-Hersek, 4 - 07 Ekim 2018, ss.715
- VII. **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
- VIII. **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., Yılmaz M. T.

- European Biotechnology Congress, Athens, Yunanistan, 26 - 28 Nisan 2018, cilt.280
- IX. **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
- X. **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
- XI. **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
- XII. **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
- XIII. **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

Desteklenen Projeler

- Meral R., ÖNER B., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Polivinil Alkol Tabanlı ve Nisin Yüklü Nanoliflerle Kaplanıp Paketlenen Gökkuşluğu Alabalığı (*Onorhynchus mykiss*) Filetolarının Raf Ömrünün Belirlenmesi, 2018 - 2021
- Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıdalarda Nanomateryal Kullanımı ile İlgili Deneme Deseni Kurulması, 2019 - 2020
- Ceylan Z., Meral R., ŞENGÖR G. F. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biberiye ve Kurkumin Yüklü Nanoemülsiyonların Alabalık Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi, 2019 - 2019
- Meral R., ALAV A., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biyoaktif Madde ve Bakteriyosin Yüklü Nanoliflerin Gökkuşluğu Alabalığının *Onorhynchus mykiss* Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi, 2018 - 2019
- Meral R., Köse Ş., Ceylan Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kekik Esansiyel Yağıyla Oluşturulan Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyal Etkisi, 2018 - 2018