

Prof. AYBUKE ELİF CEYHUN SEZGİN

Personal Information

Email: aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr

Web: <https://avesis.hacibayram.edu.tr/aybuke.ceyhun>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-1068-9940

Yoksis Researcher ID: 60807

Education

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2003 - 2009

Postgraduate, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2002 - 2003

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1997 - 2001

Dissertations

Doctorate, Başlıca yaprağı yenen sebzelerin nitrat ve nitrit miktarları ve uygulanan teknolojik işlemlerin etkisi, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2009

Postgraduate, Türk tahin helvalarında saponin miktarının HPLC ile belirlenmesi, Ankara University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2003

Research Areas

Social Sciences and Humanities, Food Engineering

Academic Positions

Associate Professor, Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2019 - Continues

Courses

Doctorate

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Doctorate, 2019 - 2020

Besin Bilimi ve Teknolojisi, Doctorate, 2019 - 2020

Gastronomi Alanında Gıda Katkı Maddeleri, Doctorate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Doctorate, 2014 - 2015

Postgraduate

Hazır Yemek Sistemleri, Postgraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

YİYECEK VE İÇECEK ÜRETİMİNDE ETİK, Postgraduate, 2016 - 2017

YİYECEK İÇECEK ÜRETİMİNDE ETİK, Postgraduate, 2015 - 2016

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÜRÜN ÖZELLİKLERİ VE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİ, Postgraduate, 2014 - 2015

Undergraduate

Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Gastronomi, Undergraduate, 2020 - 2021

Yiyecek İçecek Hizmetleri, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Yöresel Mutfaklar, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Gıda Güvenliği ve Hijyen, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

İçecek Teknolojisi, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

Mutfak Hizmetleri Uygulamaları I, Undergraduate, 2019 - 2020

Mezuniyet Projesi, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014

TATLI VE PASTA SANATI, Undergraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Supervised Theses

CEYHUN SEZGİN A. E., Farklı Pişirme Tekniği Uygulamalarının Etin Fiziko-Kimyasal Kalite Parametrelerine ve Duyusal Özelliklerine Etkisi, Doctorate, E.METE(Student), 2021

CEYHUN SEZGİN A. E., Sığır Etine Uygulanan Farklı Formülasyona Sahip Marinasyon İşleminin Etin Fiziko-Kimyasal Kalite Parametreleri ve Duyusal Özelliklerine Etkisi, Doctorate, E.ESMA(Student), 2021

CEYHUN SEZGİN A. E., Turizm potansiyeli açısından Türkiye'deki gastronomi müzelerinin analizi, Postgraduate, T.AKBIYUK(Student), 2021

CEYHUN SEZGİN A. E., Mutfak şeflerinin beslenme ve yiyecek içecek üretim sürecindeki gıda güvenliği bilgi düzeyinin belirlenmesi, Postgraduate, V.CEYLAN(Student), 2020

CEYHUN SEZGİN A. E., Kültürleri farklı bireylerin Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine yönelik bir araştırma, Postgraduate, S.GÖNÜLGÜL(Student), 2020

CEYHUN SEZGİN A. E., Üniversite öğrencilerinin içecek tüketim tercihlerinin incelenmesi: Ankara'da bir araştırma, Postgraduate, P.DURMAZ(Student), 2019

CEYHUN SEZGİN A. E., Stevia bitkisinin kek yapımında şeker ikamesi olarak kullanımına yönelik bir uygulama, Postgraduate, F.KOÇ(Student), 2018

CEYHUN SEZGİN A. E., Ortaöğretimde yiyecek-içecek hizmetleri programında öğrenim gören öğrencilerin gıda güvenliği bilgi düzeyi ve uygulama davranışlarının belirlenmesi: Ankara ilinde bir araştırma, Postgraduate, M.ONUR(Student), 2018

CEYHUN SEZGİN A. E., Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma, Postgraduate, F.YÖNET(Student), 2018

CEYHUN SEZGİN A. E., İş tatmin düzeyinin meslek tatmin düzeyine etkisinin analizi: Konya ilinde faaliyet gösteren otellerin mutfak departmanında çalışan personel üzerine bir araştırma, Postgraduate, M.YILMAZ(Student), 2017

Journal articles indexed in SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of marination process with different formulation applied to beef on physio-chemical quality parameters and sensory properties of meat themed thesis**
Karaman E. E., Ceyhun Sezgin A. E.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.38, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **A study on Mamak Ravak Yogurt, a gastronomic product**
Sezgin A. E., Sönmez M.
International Journal of Gastronomy and Food Science, vol.37, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **A new generation plant for the conventional cuisine: Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.)**

Ceyhun Sezgin A. E., Sanlier N.

Trends in Food Science and Technology, vol.86, pp.51-58, 2019 (SCI-Expanded)

IV. Health benefits of fermented foods

Şanlier N., Gökçen B. B., Sezgin A. E.

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, vol.59, no.3, pp.506-527, 2019 (SCI-Expanded)

V. A study about the young consumers' consumption behaviors of street foods Um estudo sobre o comportamento de consumo dos jovens consumidores de alimentos de rua

Sanlier N., Sezgin A. E., Sahin G., YASSIBAŞ E.

Ciencia e Saude Coletiva, vol.23, no.5, pp.1647-1656, 2018 (SSCI)

VI. Antioxidant and Mineral Characteristics of Some Common Vegetables Consumed in Eastern Turkey

Ceyhun Sezgin A. E., Esringü A., Turan M., Yıldız H., Ercişli S.

JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE AND ENVIRONMENT, vol.8, pp.270-273, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. Determination of Food Safety Knowledge Level and Practice Behaviors of Chef Candidates within the Scope of Occupational Standard

ONUR M., CEYHUN SEZGİN A. E.

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, vol.14, no.1, pp.42-55, 2024 (Peer-Reviewed Journal)

II. Türkiye'de Gıda İsrafını Önleme Çalışmaları: Gıda Dostu Turuncu Bayrak Örneği

CEYHUN SEZGİN A. E., ATEŞ A.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.11, no.4, pp.3331-3357, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. Evaluation of Sustainable Nutrition Models

CEYHUN SEZGİN A. E., EROĞLU F. E., ŞANLIER N.

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.11, no.3, pp.603-616, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

IV. Fermented Dairy Products for Health Benefits

CEYHUN SEZGİN A. E., AÇIKALIN B., ŞANLIER N.

Journal of Evidence Based Medicine and Healthcare, vol.9, no.7, pp.1-13, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

V. Çaşır (Ferula orientalis L.) Bitkisi ve Yöresel Mutfaklarda Kullanımı

KARAMAN E. E., CEYHUN SEZGİN A. E.

Journal of Interdisciplinary Food Studies, vol.2, no.1, pp.51-71, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VI. Kapadokya Bölgesine Gelen Ziyaretçilerin Coğrafi İşaretle Ürünleri Bilme Durumlarının Gastronomik Destinasyon Algısı Üzerindeki Etkisi

YÖNET EREN F., CEYHUN SEZGİN A. E.

AYDIN GASTRONOMY, vol.6, no.2, pp.201-217, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VII. Türkiye'de Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunun Belirlenmesi: Helal Konseptli Oteller Çerçevesinde Bir Araştırma

YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.10, no.1, pp.732-753, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. Traditional Turkish Cuisine Prepared with Legumes

CEYHUN SEZGİN A. E., ONUR M.

Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), vol.5, no.1, pp.170-181, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IX. Giresun Restoran Mutfaklarında Fındığın Kullanım Alanları

AYYILDIZ S., CEYHUN SEZGİN A. E.

Karadeniz İncelemeleri Dergisi, vol.16, no.32, pp.591-614, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

X. Gıda Sanayinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Sağlık İlişkileri

BAYDAN S., CEYHUN SEZGİN A. E.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.5, pp.527-547, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

XI. Türk Mutfak Kültüründe Çorbalardaki Umami Bileşikler

- CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E.
ÇATALHÖYÜK International Journal of Tourism and Social Research, no.7, pp.1-16, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Destinasyonlar Açısından Önemi: Kapadokya Bölgesi Örneği**
YÖNET EREN F., CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Tourism Research Institute, vol.2, no.1, pp.61-78, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Mutfak Şeflerinin Beslenme ve Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi**
CEYLAN V., CEYHUN SEZGİN A. E.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, vol.5, no.2, pp.1258-1279, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi**
CEYHUN SEZGİN A. E., AKBIYUK T.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.9, no.1, pp.153-184, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Vejeteryan/Vegan Bireylerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Tercihleri ve Sorunları**
AYYILDIZ S., CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Tourism Research Institute, vol.2, no.1, pp.1-16, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Consumers' knowledge level, attitudes, behaviours and acceptance of GM foods**
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
International Journal of Human Sciences, vol.17, no.4, pp.1235-1249, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma**
CEYHUN SEZGİN A. E., ATEŞ A.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.3489-3507, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XVIII. **Some of the Bacteria Associated with Food Safety Hazards and Their Health Effects**
CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Global Food Research, vol.1, no.1, pp.1-9, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XIX. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gıda Etiketlerini Okuma Düzeyleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S., DURMAZ N. E.
OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, vol.10, no.16, pp.3321-3343, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XX. **Covid-19 Pandemisi ve Gıda Güvenliğine Etkisi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Ordu'da Gıda Güvenliği, vol.14, no.34, pp.37-43, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XXI. **Kızartma Yağları ve Sağlık Açısından Önemi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
e-Gıda Gastronomi, vol.2, no.5, pp.48-55, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XXII. **Monosodyum Gulutamat (MSG)**
CEYHUN SEZGİN A. E., TAHMAZ G. S., ONUR M.
e-Gıda Gastronomi, vol.2, no.5, pp.8-17, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIII. **Toplu Tüketim Yerlerinde Hijyen Uygulamaları**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Ordu'da Gıda Güvenliği, vol.13, no.34, pp.11-21, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIV. **Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi**
CEYHUN SEZGİN A. E., DURMAZ P.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.7, no.2, pp.1499-1518, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXV. **Moleküler Gastronomi Uygulamalarında Lesitin**
CEYHUN SEZGİN A. E., ELMACI İ.
Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, vol.3, no.2, pp.57-65, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVI. **Çocukların Tükettiği Atıştırmalık Gıdalarda Kullanılan Renklendiricilere İlişkin Bir Araştırma**
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.
OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, vol.11, no.18, pp.877-913, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- XXVII. **Kültür Aktarımında Gastronomik Ögelerin Yeri: Anadolu'nun Farklı Yörelerinden İstanbul'a Göç Eden Aileler Üzerine Bir Araştırma**
CEYHUN SEZGİN A. E., CEYLAN V., YILMAZ A.
Avrasya Bilimler Akademisi Avrasya Eğitim ve Literatür Dergisi, pp.199-208, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

- XXVIII. **Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi**
KÜÇÜKKÖMÜRLER S., BORAN N., CEYHUN SEZGİN A. E.
IJTEBS Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, vol.2, no.2, pp.78-85, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXIX. **Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi**
YÖNET F., CEYHUN SEZGİN A. E.
JOURNAL OF TURKISH STUDIES, vol.13, no.10, pp.697-712, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXX. **Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları (Possibilities of Use Transglutaminase Enzyme in Field of Gastronomy)**
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.6, no.2, pp.578-591, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXI. **UNESCO Intangible Cultural Heritage List: Turkey**
SORMAZ Ü., USLU S., YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Business and Social Development, vol.6, no.1, pp.3-14, 2018 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXII. **Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday**
CEYHUN SEZGİN A. E., BÜLBÜL S.
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, vol.10, no.54, pp.1080-1091, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIII. **The Fatty Acid Composition of Pomegranates Grown in Turkey**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
International Journal of Bioprocess and Biotechnological Advancements, vol.2, no.1, pp.81-87, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIV. **The Importance of Tamarind Syrup in Turkish Cuisine and Contribution to Gastronomy Tourism**
CEYHUN SEZGİN A. E.
International Rural Tourism and Development Journal, vol.1, no.1, pp.13-18, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXV. **Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği**
CEYHUN SEZGİN A. E., ONUR M.
Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ERZSOSDE), pp.203-214, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVI. **İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyetinin Değerlendirilmesi: Otel İşletmeleri Sınır Birim Çalışanları Üzerine Bir Araştırma**
SÖKMEN A., CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.5, no.2, pp.237-250, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVII. **Konya İlinde Faaliyet Gösteren Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Personelinin İş Tatmin Düzeyinin İncelenmesi**
YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.5, no.1, pp.160-171, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXVIII. **Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi**
GÖK S., CEYHUN SEZGİN A. E., YILDIRIM F.
AYDIN GASTRONOMY, vol.1, no.1, pp.61-70, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- XXXIX. **Osmanlı Mutfak Kültürü’nde Yemek Kapları İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri**
BÜLBÜL S., CEYHUN SEZGİN A. E., KARA S.
JOURNAL OF THE HUMAN AND SOCIAL SCIENCE RESEARCHES, vol.5, no.8, pp.2373-2389, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XL. **Street Food Consumption in Terms of the Food Safety and Health**
CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.
Journal of Human Sciences, vol.13, no.3, pp.4072-4083, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLI. **Tüketicilerin Gıda Etiketlerini Okuma Durumları ve Tercihleri**
ŞEREN KARAKUŞ S., KÜÇÜKKÖMÜRLER S., CEYHUN SEZGİN A. E.
Sobider, Sosyal Bilimler Dergisi, The Journal of Social Science, vol.3, no.6, pp.321-331, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLII. **Gastronomi Alanında Doğal Tatlandırıcı Stevia nın Kullanımı**
CEYHUN SEZGİN A. E., KOÇ F.

- Asos Journal, The Journal of Academic Social Science, vol.4, no.26, pp.255-265, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIII. **Slow Food Akımı**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Bilinçli Sağlıklı Yaşam Dergisi, no.12, pp.588-598, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIV. **Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi**
ŞEREN KARAKUŞ S., CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.3, no.3, pp.62-68, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XLV. **Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.3, no.2, pp.56-62, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVI. **Türk Mutfağında Yer Alan Zeytinyağlı Sebze Yemeklerinden Örnekler**
CEYHUN SEZGİN A. E., ŞEREN KARAKUŞ S., ŞANLIER N.
Asos Journal, The Journal of Academic Social Science, vol.3, no.13, pp.229-239, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVII. **Haşlama ve Dondurarak Muhafaza İşlemlerinin Sebzelerdeki Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerine Etkisi**
CEYHUN SEZGİN A. E.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, vol.9, no.2, pp.33-45, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLVIII. **Meyve Sebze ve Sağımız**
CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.2, no.2, pp.46-51, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- XLIX. **Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.
Academic Food Journal, vol.12, no.1, pp.124-128, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- L. **Karın Kaymağı Peynirinin Yağ Asidi Kompozisyonu**
ŞENGÜL M., ERKAYA T., CEYHUN SEZGİN A. E.
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, vol.42, no.1, pp.57-62, 2011 (Peer-Reviewed Journal)
- LI. **Baharatlar ve Kullanım Alanları**
AKSU R., ŞAT İ. G., CEYHUN SEZGİN A. E.
Hasad Gıda, vol.26, no.304, pp.26-31, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- LII. **Erzurum'da Tüketilen Bazı Sebzelerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., KELEŞ F.
Hasad Gıda, vol.26, no.302, pp.18-25, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- LIII. **Beslenme ve Sağlık Açısından Nitrat ve Nitritin Önemi**
CEYHUN SEZGİN A. E., KELEŞ F.
Hasad Gıda, vol.25, no.300, pp.30-35, 2010 (Peer-Reviewed Journal)
- LIV. **Determination of Saponin Content in Turkish Tahini Halvah by Using HPLC**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Advance Journal of Food Science and Technology, vol.2, no.2, pp.109-115, 2010 (Scopus)
- LV. **Saponinlerin İnsan Sağlığı ve Gıda İşlemedeki Önemi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
AKADEMİK GIDA, vol.6, no.4, pp.35-42, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

Books

- I. **Türk Mutfağı'nda Zeytinyağlı Sebze Yemekleri**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Türk Mutfağı, ŞANLIER NEVİN, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.203-220, 2024
- II. **Öğün Yerine Geçebilecek Alternatif İçecekler**

EREN E., CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Güncel Gastronomi Çalışmaları, AKAR ŞAHİNGÖZ SEMRA, ÖZTÜRK BATUHAN, ZEYBEK RABİA, Editor, NEU Press, Konya, pp.153-174, 2024

- III. **Türk Mutfağı'nın Coğrafi İşaretili Yöresel Ürünlerinden Örnekler**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZSOY S.
in: Türk Mutfağı, ŞANLIER NEVİN, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.441-479, 2024
- IV. **Türk Mutfağı'na Özgü Çorbalar**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Türk Mutfağı, ŞANLIER NEVİN, Editor, Ankara Nobel Tıp Kitabevleri Ltd. Şti., Ankara, pp.93-107, 2024
- V. **Reintroduction of Sprouts and Microgreens to the Gastronomy World**
EREN E., CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Contemporary Studies and Theories in Gastronomy and Food Science, , Editor, Peter Lang Group AG, Berlin, pp.129-145, 2024
- VI. **Türk Mutfağında Geleneksel Muhafaza Yöntemleri ile Elde Edilen Buğday Ürünlerinden Örnekler**
ELMACI İ., CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Güncel Gastronomi Çalışmaları, AKAR ŞAHİNGÖZ SEMRA, ÖZTÜRK BATUHAN, ZEYBEK RABİA, Editor, NEU Press, Konya, pp.45-65, 2024
- VII. **Gıda Etiketlerinde Bulunan Bilgiler, Logolar ve Sembollerin Anlamları**
CEYHUN SEZGİN A. E., ATEŞ A.
in: Güncel Gastronomi Çalışmaları, AKAR ŞAHİNGÖZ SEMRA, ÖZTÜRK BATUHAN, ZEYBEK RABİA, Editor, NEU Press, Konya, pp.193-225, 2024
- VIII. **Bölgelere Göre Mutfak Kültürü ve Yöresel Reçeteler**
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E., KOZAN BEZCİ M., KAYA Ü. C., IRMAK E.
in: Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.45-320, 2023
- IX. **Gıda Muhafaza Teknikleri**
ARTIK N., CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Gıda Güvenliği ve Gıda Muhafaza Teknikleri, Nevzat Artık, Editor, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri Özel Konular, Ankara, pp.1-15, 2023
- X. **Gıda Güvenliğinin Önemi ve Gıda Güvenliği Uygulamaları**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
in: Gıda Hukuku, Bülent Kent, Yasin Söyler, Melikşah Çırakoğlu, Editor, Adalet Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.57-88, 2023
- XI. **Marmara Bölgesi-1 (Balıkesir ve Bilecik)**
CEYHUN SEZGİN A. E., MEMİŞ KOCAMAN E.
in: Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri ve Peynir Turizmi Potansiyeli, Erkan Denk, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.333-375, 2023
- XII. **Özel Gün ve Etkinliklerde Türk Mutfağı Uygulamaları**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.15-40, 2023
- XIII. **Adli Gastronomi "Gıda Güvenliğinde Tehlike Unsurları ve Dünya Ülkelerinde Gıda İsrafının Boyutu"**
CEYHUN SEZGİN A. E., SORMAZ Ü., ARTIK N.
in: Adli Bilimler ve Kriminalistik Ansiklopedisi, Ogün VURAL, İ. Hamit HANCI, Editor, Türk Polis Teşkilatını Güçlendirme Vakfı, Ankara, pp.2139-2162, 2023
- XIV. **Gastronomi, Mutfak Akımları ve Gastronomi Turizmi**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.320-349, 2023
- XV. **Coğrafi İşaret Sistemleri ve Coğrafi İşaret Örnekleri**

- CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örneklere, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.350-370, 2023
- XVI. **From Kitchen to Table: The Transformative Journey of 3D Printing in the Food Industry**
KAYA Ü. C., CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Impactful Technologies Transforming the Food Industry, Şule Aydın, Eda Özgül Katlav, Firdevs Yönet Eren, Editor, IGI Global, pp.184-195, 2023
- XVII. **Gıda Güvenliğı ve Mevzuatı**
ARTIK N., ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, 2022
- XVIII. **Gıda Katkı Maddeleri**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştı Ceylan, Veli Ceylan, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.249-299, 2022
- XIX. **The Internet of Things and Cultural Heritage**
CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E.
in: Digital Communications Internet of Things, and the Future of Cultural Tourism, Oliveira Lidia, Editor, IGI GLOBAL, pp.85-102, 2022
- XX. **Food Safety and Food Security in Turkey and EU Countries**
ARTIK N., CEYHUN SEZGİN A. E.
in: FOOD - Science, Technology and Engineering, Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.865-960, 2022
- XXI. **Chemical Composition, Health Effects, and Gastronomic Properties of Hazelnut**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
in: Peanut Growing, Nutritional Content and Usage in Nutrition, Enver Kendal, Editor, Iksad Publishing House, pp.71-91, 2022
- XXII. **Chemical Quality Change in Food**
ARTIK N., CEYHUN SEZGİN A. E.
in: FOOD - Science, Technology and Engineering, Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.1-36, 2022
- XXIII. **Coğrafi İşaretleme ve Gastronomi Turizmi İlişkisi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
in: Coğrafi İşaretleme Ürünler, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editor, Ankara Ticaret Odası, pp.104-107, 2021
- XXIV. **Coğrafi İşaretleme Ürünler ve Turizm**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
in: Coğrafi İşaretleme Ürünler, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editor, Ankara Ticaret Odası, pp.108-110, 2021
- XXV. **Doğu Anadolu Bölgesi**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Türkiye Lezzet Rotaları, İrfan Yazıcıoğlu, Ümit Sormaz, Cihan Canbolat, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.113-115, 2021
- XXVI. **Mutfak Uygulamaları**
KALINKARA V., AKAR ŞAHİNGÖZ S., ÖZTÜRK B., KAYA Ü. C., ONUR N., ÖZBEK C. Y., ŞIK A., CEYHUN SEZGİN A. E., YALÇIN E., GÖLGE E., et al.
Detay Yayıncılık, Ankara, 2020
- XXVII. **Halk Edebiyatında Yemek Kültürü**
CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E.
in: Yemek, Kültür ve Toplum, Neslihan Çetinkaya, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.243-292, 2020
- XXVIII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliğı ve Hijyen Uygulamaları**

CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Mutfak Uygulamaları, Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ, Dr. Öğr. Üyesi Tufan SÜREN, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.169-209, 2020

XXIX. Tunus Mutfağı

CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.

in: Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer Şahin Perçin, Editor, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, pp.337-345, 2020

XXX. Beslenme İlkeleri Laboratuvar Uygulamaları

ŞANLIER N., ULUSOY H. G., CEYHUN SEZGİN A. E.

Vize Basın Yayın, Ankara, 2019

XXXI. Gıda Kontrolü ve Mevzuatı

ARTIK N., ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.

Vize Basın Yayın, Ankara, 2019

XXXII. Türk Mutfağı'na Özgü Çorbalar

CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Türk Mutfağı, Nevin ŞANLIER, Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, Editor, Hedef CS Basın Yayın Müh. ve Dan. Hiz. Tic. A.Ş., Ankara, pp.164-183, 2019

XXXIII. Erzincan: Erzincan Tulum Peyniri

CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Samet ÇEVİK, Editor, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, pp.169-174, 2019

XXXIV. Türk Mutfağı'nda Zeytinyağlı Sebze Yemekleri

CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Türk Mutfağı, Nevin ŞANLIER, Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, Editor, Hedef CS Basın Yayın Müh. ve Dan. Hiz. Tic. A.Ş., Ankara, pp.300-322, 2019

XXXV. Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı Giresun Yöre Mutfağı'nın Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi

CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.

in: Siyasi, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya - 1, Prof. Dr. Emine İNANIR, Prof. Dr. Osman KÖSE, Dr. Öğr. Üyesi Yasemin ULUTÜRK, Editor, Berikan Yayınevi, Ankara, pp.505-533, 2019

XXXVI. Türk Turizm İmajında Yer Alan Geleneksel Lezzetler

CEYHUN SEZGİN A. E., ÇETİN K.

in: Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimlerde Akademik Çalışmalar-2019/2, Gölen, Zafer; Babacan, Hasan, Editor, IVPE Yayınevi, Cetinje, pp.962-995, 2019

XXXVII. Hazır Yemek Sistemleri

CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.

in: Gastronomide Güncel Konular, Ferhan NİZAMLIOĞLU, Editor, Billur Yayınevi ve Basımevi, Konya, pp.219-251, 2018

XXXVIII. Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Gastronomi Müzelerinin Değerlendirilmesi

CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.

in: İnsan, Toplum ve Spor Bilimleri Araştırma Örnekleri, Prof. Dr. Faruk Yamaner, Dr. Öğretim Üyesi Ender Eyuboğlu, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.215-233, 2018

XXXIX. Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı

ARTIK N., ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.

Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şt, Ankara, 2017

XL. Development of Halal Kitchen Standards within the Scope of Halal Tourism

AYDIN M., SORMAZ Ü., YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Hasan Arapgirlioğlu, Atilla Atik, Robert L. Elliott, Edward Turgeon, Editor, Gece Publishing, Ankara, pp.1331-1339, 2017

XLI. Food Packaging: Glass and Plastic

YARIŞ A., CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Hasan Arapgirlioğlu, Atilla Atik, Robert L. Elliott, Edward

Turgeon, Editor, Gece Publishing, Ankara, pp.735-740, 2017

XLII. The Importance of Turkish Cuisine in Gastronomy Tourism

CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.

in: Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Hasan Arapgirlioğlu, Atilla Atik, Robert L. Elliott, Edward Turgeon, Editor, Gece Publishing, Ankara, pp.494-507, 2017

XLIII. Food Additives: Colorants

CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.

in: Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas, A. Méndez-Vilas, Editor, Formatex Research Center, Badajoz, pp.87-94, 2017

XLIV. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi

CEYHUN SEZGİN A. E.

in: Her Yönüyle Gıda, Fügen Durlu Özkaya, Serap Coşansu, Kamuran Ayhan, Editor, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, pp.85-119, 2013

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

- I. **Chemical Composition, Health Effects, and Gastronomic Properties of Hazelnut**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Uluslararası Yer Fıstığı Araştırmaları Kongresi, 01 April 2022, (Summary Text)
- II. **Gıda Sanayinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Sağlık İlişkileri**
BAYDAN S., CEYHUN SEZGİN A. E.
2nd International Travel & Tourism Dynamics, Ankara, Turkey, 21 October 2021, (Summary Text)
- III. **Afyonkarahisar'da Otel İşletmeleri Restoranlarında Coğrafi İşaretli Yöresel Yemeklerin Kullanımı**
CEYHUN SEZGİN A. E., METE E.
Uluslararası Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi ICETT 2021, Konya, Turkey, 30 September 2021, pp.127, (Summary Text)
- IV. **Covid-19 in Terms of Food Safety and Food Security**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Food Security and Global Drivers II. International Scientific and Theoretical Conference, Semerkand, Uzbekistan, 16 October 2020, (Full Text)
- V. **Food Safety and Food Security in Turkey and EU Countries**
ARTIK N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Food Security and Global Drivers II. International Scientific and Theoretical Conference, Semerkand, Uzbekistan, 16 October 2020, (Full Text)
- VI. **Sakarya ve Kocaeli İllerinde Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi**
CEYHUN SEZGİN A. E., CEYLAN V.
Uluslararası Akademik Araştırmalar Kongresi, 17 - 19 February 2020, (Summary Text)
- VII. **Sivas/Divriği İlçesinin Mutfak Kültürü**
CEYHUN SEZGİN A. E., SÖNMEZ M.
3 th International Congress on Tourism, Economic and Business Science, Sivas, Turkey, 19 - 21 June 2019, pp.273-280, (Full Text)
- VIII. **Gıda Katkı Maddesi Guar Gaminin Dondurma Üretiminde Kullanımına İlişkin Bir Araştırma**
KÜL AVAN S., CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.534-539, (Full Text)
- IX. **Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZTÜRK B., BAYLAN KALAYCI D.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.141-149, (Full Text)
- X. **Katkı Maddesi Antioksidanların Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi**

OĞAN Y., CEYHUN SEZGİN A. E.

Artvin International Congress on Social Sciences (AICOSS 19), Artvin, Turkey, 17 - 19 April 2019, pp.147-156, (Full Text)

- XI. **Türkiye’de Düzenlenen Yiyecek ve İçecek Festivallerinin Gastronomi Turizmine Etkileri**
KOÇ F., CEYHUN SEZGİN A. E.
ISPEC Uluslararası Tarım ve Kırsal Kalkınma Kongresi, Siirt, Turkey, 10 - 12 June 2019, pp.742-753, (Full Text)
- XII. **Helal Konseptli Otel İşletmelerini Tercih Eden Turistlerin Seyahat Motivasyonları**
SORMAZ Ü., CEYHUN SEZGİN A. E., AKSOY M., AKDAĞ G.
2. Uluslararası Helal Turizm Kongresi, Antalya, Turkey, 4 - 06 April 2019, pp.154-165, (Full Text)
- XIII. **Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı: Giresun Yöre Mutfağının Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi**
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.
Uluslararası Türk-Rus Dünyası Akademik Araştırmalar Kongresi, Ankara, Turkey, 14 - 16 December 2018, pp.149-150, (Summary Text)
- XIV. **Türk Mutfak Kültüründe Sarımsak Kullanımı**
CEYHUN SEZGİN A. E., KIZILELİ M., KÜÇÜKKÖMÜRLER S.
4. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, Kastamonu, Turkey, 19 - 21 July 2018, pp.47-55, (Full Text)
- XV. **Doğal Katkı Maddelerinin Ekmek Yapımında Kullanılması**
YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E., SORMAZ Ü., GÜNEŞ E.
International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research, Antalya, Turkey, 28 - 30 November 2018, pp.651-658, (Full Text)
- XVI. **Beyaz Çay ve Sağlık**
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi’ 2018, Ankara, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.609-618, (Full Text)
- XVII. **Gastronomi ve Beslenme Açısından Kinoa**
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi’ 2018, Ankara, Turkey, 12 - 15 July 2018, pp.1140-1147, (Full Text)
- XVIII. **Yiyecek ve İçecek Üretiminde Katkı Maddesi Pektinin Kullanım Alanları**
GÜNER M., CEYHUN SEZGİN A. E., KÜÇÜKKÖMÜRLER S.
17. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Düzce, Turkey, 26 April 2018, pp.383-389, (Full Text)
- XIX. **Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları**
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018, (Summary Text)
- XX. **Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği**
YÖNET F., CEYHUN SEZGİN A. E.
1 st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Turkey, 23 - 25 November 2017, pp.161-170, (Full Text)
- XXI. **Yöresel Ürünlerin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği Bakımından Değerlendirilmesi: Pestil ve Köme Örneği**
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.
1 st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Turkey, 23 - 25 November 2017, pp.198-206, (Full Text)
- XXII. **Kültürel Miras Açısından Hatırı Sayılır Kahve**
YÖNET F., CEYHUN SEZGİN A. E.
Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, 4 - 08 October 2017, pp.144, (Summary Text)
- XXIII. **Historical Structures and Cuisine Culture of Erzurum City in Terms of Tourism Potential**
CEYHUN SEZGİN A. E., BÜLBÜL S.
3 rd International Turkic World Tourism Symposium, Bishkek, Kyrgyzstan, 20 - 22 April 2017, pp.675-684, (Full Text)

- XXIV. **The Importance of Tamarind Syrup in Turkish Cuisine and Contribution to Gastronomy Tourism**
CEYHUN SEZGİN A. E.
1st International Rural Tourism and Development Congress, 4 - 06 May 2017, pp.53, (Summary Text)
- XXV. **UNESCO Intangible Cultural Heritage List: Turkey**
SORMAZ Ü., USLU S., YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E.
Global Tourism Conference, Tourism Development Innovation: A Catalyst for Sustainable Environment Livelihood, 19 - 22 July 2017, (Summary Text)
- XXVI. **Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmine Yansımaları**
CEYHUN SEZGİN A. E.
I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, Erzincan, Turkey, 7 - 09 April 2016, pp.350-356, (Full Text)
- XXVII. **Gastronomi Turizminin Kültür Mirası Düğün Yemekleri Erzincan ili Örneği**
CEYHUN SEZGİN A. E., ONUR M.
I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, Erzincan, Turkey, 7 - 09 April 2016, pp.427-435, (Full Text)
- XXVIII. **Cam ve Plastik Gıda Ambalajları**
CEYHUN SEZGİN A. E., YARIŞ A.
TARGİD, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.242, (Summary Text)
- XXIX. **Yeni Beslenme Akımı Street Food**
CEYHUN SEZGİN A. E., KOÇ F.
TARGİD, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Turkey, 28 - 30 April 2015, pp.243, (Summary Text)
- XXX. **Toplu Beslenme Sistemleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.326, (Summary Text)
- XXXI. **Türkiye'nin Yaş Meyve ve Sebze İhracatı**
CEYHUN SEZGİN A. E., AKSU R.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Turkey, 24 - 26 November 2011, pp.97, (Summary Text)
- XXXII. **Saponinin Tahin Helvasındaki Önemi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.582-584, (Full Text)

Funded Projects

CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Sığır Etine Uygulanan Farklı Formülasyona Sahip Marinasyon İşleminin Etin Fiziko-Kimyasal Kalite Parametreleri ve Duyusal Özelliklerine Etkisi, 2023 - Continues

Ceyhun Sezgin A. E., Yıldız E., Hüseyinoğlu N., Tombaş T., TUBITAK Project, Kekik, Ihlamur ve Ananas'dan Elde Edilen Mayanın Uluslararası MutfakUygulamalarında Kullanımı, 2023 - 2024

Ceyhun Sezgin A. E., Elmacı İ., Project Supported by Higher Education Institutions, Bazı Meyve ve Sebze Sularından Probiyotik ve Fonksiyonel İçeceklerin Geliştirilmesi ve Optimizasyonu, 2021 - 2024

CEYHUN SEZGİN A. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Yaprağı Yenen Sebzelerin Nitrat ve Nitrit Miktarları ve Uygulanan Teknolojik İşlemlerin Etkisi, 2008 - 2009

Metrics

Publication: 137

Citation (WoS): 3

Citation (Scopus): 668

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 4