

## Prof. Dr. AYBUKE ELİF CEYHUN SEZGİN

### Kişisel Bilgiler

E-posta: aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr

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

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1068-9940

Yoksis Araştırmacı ID: 60807

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2003 - 2009

Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2002 - 2003

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1997 - 2001

### Yaptığı Tezler

Doktora, Başlıca yaprağı yenen sebzelerin nitrat ve nitrit miktarları ve uygulanan teknolojik işlemlerin etkisi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2009

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

### Araştırma Alanları

Sosyal ve Beşeri Bilimler, Gıda Mühendisliği

### Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2019 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

#### Doktora

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, Doktora, 2019 - 2020

Besin Bilimi ve Teknolojisi, Doktora, 2019 - 2020

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

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Doktora, 2014 - 2015

#### Yüksek Lisans

Hazır Yemek Sistemleri, Yüksek Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

YİYECEK VE İÇECEK ÜRETİMİNDE ETİK, Yüksek Lisans, 2016 - 2017

YİYECEK İÇECEK ÜRETİMİNDE ETİK, Yüksek Lisans, 2015 - 2016

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

## Lisans

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

Gastronomi, Lisans, 2020 - 2021

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

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

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

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

Mutfak Hizmetleri Uygulamaları I, Lisans, 2019 - 2020

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

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

## Yönetilen Tezler

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

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

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

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

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

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

CEYHUN SEZGİN A. E., Stevia bitkisinin kek yapımında şeker ikamesi olarak kullanımına yönelik bir uygulama, Yüksek Lisans, F.KOÇ(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, M.ONUR(Öğrenci), 2018

CEYHUN SEZGİN A. E., Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma, Yüksek Lisans, F.YÖNET(Öğrenci), 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, Yüksek Lisans, M.YILMAZ(Öğrenci), 2017

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

- 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, cilt.38, 2024 (SCI-Expanded)
- A study on Mamak Ravak Yogurt, a gastronomic product**  
Sezgin A. E., Sönmez M.  
International Journal of Gastronomy and Food Science, cilt.37, 2024 (SCI-Expanded)
- A new generation plant for the conventional cuisine: Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.)**  
Ceyhun Sezgin A. E., Sanlier N.

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

**IV. Health benefits of fermented foods**

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

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, cilt.59, sa.3, ss.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, cilt.23, sa.5, ss.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, cilt.8, ss.270-273, 2011 (SCI-Expanded)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

**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, cilt.14, sa.1, ss.42-55, 2024 (Hakemli Dergi)

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

CEYHUN SEZGİN A. E., ATEŞ A.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.11, sa.4, ss.3331-3357, 2023 (Hakemli Dergi)

**III. Evaluation of Sustainable Nutrition Models**

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

TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.11, sa.3, ss.603-616, 2023 (Hakemli Dergi)

**IV. Fermented Dairy Products for Health Benefits**

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

Journal of Evidence Based Medicine and Healthcare, cilt.9, sa.7, ss.1-13, 2022 (Hakemli Dergi)

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

KARAMAN E. E., CEYHUN SEZGİN A. E.

Journal of Interdisciplinary Food Studies, cilt.2, sa.1, ss.51-71, 2022 (Hakemli Dergi)

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

YÖNET EREN F., CEYHUN SEZGİN A. E.

AYDIN GASTRONOMY, cilt.6, sa.2, ss.201-217, 2022 (Hakemli Dergi)

**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, cilt.10, sa.1, ss.732-753, 2022 (Hakemli Dergi)

**VIII. Traditional Turkish Cuisine Prepared with Legumes**

CEYHUN SEZGİN A. E., ONUR M.

Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.5, sa.1, ss.170-181, 2022 (Hakemli Dergi)

**IX. Giresun Restoran Mutfaklarında Fındığın Kullanım Alanları**

AYYILDIZ S., CEYHUN SEZGİN A. E.

Karadeniz İncelemeleri Dergisi, cilt.16, sa.32, ss.591-614, 2022 (Hakemli Dergi)

**X. Gıda Sanayinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Sağlık İlişkileri**

BAYDAN S., CEYHUN SEZGİN A. E.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.5, ss.527-547, 2021 (Hakemli Dergi)

**XI. Türk Mutfak Kültüründe Çorbalardaki Umami Bileşikler**

CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E.

- ÇATALHÖYÜK International Journal of Tourism and Social Research, sa.7, ss.1-16, 2021 (Hakemli Dergi)
- XII. **Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Destinasyonlar Açısından Önemi: Kapadokya Bölgesi Örneği**  
YÖNET EREN F., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Journal of Tourism Research Institute, cilt.2, sa.1, ss.61-78, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Mutfak Şeflerinin Beslenme ve Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi**  
CEYLAN V., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.5, sa.2, ss.1258-1279, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., AKBIYUK T.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.9, sa.1, ss.153-184, 2021 (Hakemli Dergi)
- XV. **Vejeteryan/Vegan Bireylerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Tercihleri ve Sorunları**  
AYYILDIZ S., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Journal of Tourism Research Institute, cilt.2, sa.1, ss.1-16, 2021 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Consumers' knowledge level, attitudes, behaviours and acceptance of GM foods**  
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.  
International Journal of Human Sciences, cilt.17, sa.4, ss.1235-1249, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ATEŞ A.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.4, ss.3489-3507, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Some of the Bacteria Associated with Food Safety Hazards and Their Health Effects**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Journal of Global Food Research, cilt.1, sa.1, ss.1-9, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gıda Etiketlerini Okuma Düzeyleri**  
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S., DURMAZ N. E.  
OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, cilt.10, sa.16, ss.3321-3343, 2020 (Hakemli Dergi)
- XX. **Covid-19 Pandemisi ve Gıda Güvenliğine Etkisi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Ordu'da Gıda Güvenliği, cilt.14, sa.34, ss.37-43, 2020 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Kızartma Yağları ve Sağlık Açısından Önemi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
e-Gıda Gastronomi, cilt.2, sa.5, ss.48-55, 2020 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Monosodyum Gulutamat (MSG)**  
CEYHUN SEZGİN A. E., TAHMAZ G. S., ONUR M.  
e-Gıda Gastronomi, cilt.2, sa.5, ss.8-17, 2020 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Toplu Tüketim Yerlerinde Hijyen Uygulamaları**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Ordu'da Gıda Güvenliği, cilt.13, sa.34, ss.11-21, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., DURMAZ P.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.7, sa.2, ss.1499-1518, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Moleküler Gastronomi Uygulamalarında Lesitin**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ELMACI İ.  
Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.57-65, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Çocukların Tükettiği Atıştırmalık Gıdalarda Kullanılan Renklendiricilere İlişkin Bir Araştırma**  
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.  
OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi, cilt.11, sa.18, ss.877-913, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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, ss.199-208, 2019 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi**

- KÜÇÜKKÖMÜRLER S., BORAN N., CEYHUN SEZGİN A. E.  
IJTEBS Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, cilt.2, sa.2, ss.78-85, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi**  
YÖNET F., CEYHUN SEZGİN A. E.  
JOURNAL OF TURKISH STUDIES, cilt.13, sa.10, ss.697-712, 2018 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.6, sa.2, ss.578-591, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **UNESCO Intangible Cultural Heritage List: Turkey**  
SORMAZ Ü., USLU S., YILMAZ M., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Journal of Business and Social Development, cilt.6, sa.1, ss.3-14, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday**  
CEYHUN SEZGİN A. E., BÜLBÜL S.  
THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH, cilt.10, sa.54, ss.1080-1091, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **The Fatty Acid Composition of Pomegranates Grown in Turkey**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
International Journal of Bioprocess and Biotechnological Advancements, cilt.2, sa.1, ss.81-87, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **The Importance of Tamarind Syrup in Turkish Cuisine and Contribution to Gastronomy Tourism**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
International Rural Tourism and Development Journal, cilt.1, sa.1, ss.13-18, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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), ss.203-214, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.2, ss.237-250, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.1, ss.160-171, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXVIII. **Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi**  
GÖK S., CEYHUN SEZGİN A. E., YILDIRIM F.  
AYDIN GASTRONOMY, cilt.1, sa.1, ss.61-70, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.8, ss.2373-2389, 2016 (Hakemli Dergi)
- XL. **Street Food Consumption in Terms of the Food Safety and Health**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.  
Journal of Human Sciences, cilt.13, sa.3, ss.4072-4083, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.6, ss.321-331, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLII. **Gastronomi Alanında Doğal Tatlandırıcı Stevia nın Kullanımı**  
CEYHUN SEZGİN A. E., KOÇ F.  
Asos Journal, The Journal of Academic Social Science, cilt.4, sa.26, ss.255-265, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLIII. **Slow Food Akımı**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Bilinçli Sağlıklı Yaşam Dergisi, sa.12, ss.588-598, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.3, ss.62-68, 2015 (Hakemli Dergi)

- XLV. **Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.3, sa.2, ss.56-62, 2015 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.13, ss.229-239, 2015 (Hakemli Dergi)
- XLVII. **Haşlama ve Dondurarak Muhafaza İşlemlerinin Sebzelerdeki Nitrat ve Nitrit Miktarı Üzerine Etkisi**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.9, sa.2, ss.33-45, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **Meyve Sebze ve Sağlımız**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.2, sa.2, ss.46-51, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLIX. **Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.  
Academic Food Journal, cilt.12, sa.1, ss.124-128, 2014 (Hakemli Dergi)
- L. **Karın Kaymağı Peynirinin Yağ Asidi Kompozisyonu**  
ŞENGÜL M., ERKAYA T., CEYHUN SEZGİN A. E.  
ATATÜRK UNIVERSITY JOURNAL OF AGRICULTURAL FACULTY, cilt.42, sa.1, ss.57-62, 2011 (Hakemli Dergi)
- LI. **Baharatlar ve Kullanım Alanları**  
AKSU R., ŞAT İ. G., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Hasad Gıda, cilt.26, sa.304, ss.26-31, 2010 (Hakemli Dergi)
- LII. **Erzurum'da Tüketilen Bazı Sebzelerin Nitrat ve Nitrit İçerikleri**  
CEYHUN SEZGİN A. E., KELEŞ F.  
Hasad Gıda, cilt.26, sa.302, ss.18-25, 2010 (Hakemli Dergi)
- LIII. **Beslenme ve Sağlık Açısından Nitrat ve Nitritin Önemi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., KELEŞ F.  
Hasad Gıda, cilt.25, sa.300, ss.30-35, 2010 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.2, sa.2, ss.109-115, 2010 (Scopus)
- LV. **Saponinlerin İnsan Sağlığı ve Gıda İşlemedeki Önemi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
AKADEMİK GIDA, cilt.6, sa.4, ss.35-42, 2008 (Hakemli Dergi)

## Kitaplar

- I. **Türk Mutfağı'nda Zeytinyağlı Sebze Yemekleri**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Türk Mutfağı, ŞANLIER NEVİN, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.203-220, 2024
- II. **Öğün Yerine Geçebilecek Alternatif İçecekler**  
EREN E., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Güncel Gastronomi Çalışmaları, AKAR ŞAHİNGÖZ SEMRA, ÖZTÜRK BATUHAN, ZEYBEK RABİA, Editör, NEU Press, Konya, ss.153-174, 2024
- III. **Türk Mutfağı'nın Coğrafi İşaretleli Yöresel Ürünlerinden Örnekler**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZSOY S.  
Türk Mutfağı, ŞANLIER NEVİN, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.441-

479, 2024

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

IGI Global, ss.184-195, 2023

- XVII. **Gıda Güvenliği 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.  
Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştu Ceylan, Veli Ceylan, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.249-299, 2022
- XIX. **The Internet of Things and Cultural Heritage**  
CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E.  
Digital Communications Internet of Things, and the Future of Cultural Tourism, Oliveira Lidia, Editör, IGI GLOBAL, ss.85-102, 2022
- XX. **Food Safety and Food Security in Turkey and EU Countries**  
ARTIK N., CEYHUN SEZGİN A. E.  
FOOD - Science, Technology and Engineering, Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.865-960, 2022
- XXI. **Chemical Composition, Health Effects, and Gastronomic Properties of Hazelnut**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Peanut Growing, Nutritional Content and Usage in Nutrition, Enver Kendal, Editör, Iksad Publishing House, ss.71-91, 2022
- XXII. **Chemical Quality Change in Food**  
ARTIK N., CEYHUN SEZGİN A. E.  
FOOD - Science, Technology and Engineering, Ertan Anlı, Pınar Şanlıbaba, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.1-36, 2022
- XXIII. **Coğrafi İşaretleme ve Gastronomi Turizmi İlişkisi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Coğrafi İşaretleme Ürünleri, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editör, Ankara Ticaret Odası, ss.104-107, 2021
- XXIV. **Coğrafi İşaretleme Ürünleri ve Turizm**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Coğrafi İşaretleme Ürünleri, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editör, Ankara Ticaret Odası, ss.108-110, 2021
- XXV. **Doğu Anadolu Bölgesi**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Türkiye Lezzet Rotaları, İrfan Yazıcıoğlu, Ümit Sormaz, Cihan Canbolat, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.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.  
Yemek, Kültür ve Toplum, Neslihan Çetinkaya, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.243-292, 2020
- XXVIII. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Mutfak Uygulamaları, Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ, Dr. Öğr. Üyesi Tufan SÜREN, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.169-209, 2020
- XXIX. **Tunus Mutfağı**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.  
Dünya Mutfak Kültürleri, Nilüfer Şahin Perçin, Editör, Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş., İstanbul, ss.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.  
Türk Mutfağı, Nevin ŞANLIER, Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, Editör, Hedef CS Basın Yayın Müh. ve Dan. Hiz. Tic. A.Ş., Ankara, ss.164-183, 2019
- XXXIII. **Erzincan: Erzincan Tulum Peyniri**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Samet ÇEVİK, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.169-174, 2019
- XXXIV. **Türk Mutfağı'nda Zeytinyağlı Sebze Yemekleri**  
CEYHUN SEZGİN A. E.  
Türk Mutfağı, Nevin ŞANLIER, Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, Editör, Hedef CS Basın Yayın Müh. ve Dan. Hiz. Tic. A.Ş., Ankara, ss.300-322, 2019
- XXXV. **Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı Giresun Yöre Mutfağı'nın Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.  
Siyasi, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya - 1, Prof. Dr. Emine İNANIR, Prof. Dr. Osman KÖSE, Dr. Öğr. Üyesi Yasemin ULUTÜRK, Editör, Berikan Yayınevi, Ankara, ss.505-533, 2019
- XXXVI. **Türk Turizm İmajında Yer Alan Geleneksel Lezzetler**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ÇETİN K.  
Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimlerde Akademik Çalışmalar-2019/2, Gölten, Zafer; Babacan, Hasan, Editör, IVPE Yayınevi, Cetinje, ss.962-995, 2019
- XXXVII. **Hazır Yemek Sistemleri**  
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.  
Gastronomide Güncel Konular, Ferhan NİZAMLIOĞLU, Editör, Billur Yayınevi ve Basımevi, Konya, ss.219-251, 2018
- XXXVIII. **Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Gastronomi Müzelerinin Değerlendirilmesi**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ŞANLIER N.  
İnsan, Toplum ve Spor Bilimleri Araştırma Örnekleri, Prof. Dr. Faruk Yamaner, Dr. Öğretim Üyesi Ender Eyuboğlu, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.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.  
Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Hasan Arapgirlioğlu, Atilla Atik, Robert L. Elliott, Edward Turgeon, Editör, Gece Publishing, Ankara, ss.1331-1339, 2017
- XLI. **Food Packaging: Glass and Plastic**  
YARIŞ A., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Hasan Arapgirlioğlu, Atilla Atik, Robert L. Elliott, Edward Turgeon, Editör, Gece Publishing, Ankara, ss.735-740, 2017
- XLII. **The Importance of Turkish Cuisine in Gastronomy Tourism**  
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.  
Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Hasan Arapgirlioğlu, Atilla Atik, Robert L. Elliott, Edward Turgeon, Editör, Gece Publishing, Ankara, ss.494-507, 2017
- XLIII. **Food Additives: Colorants**  
CEYHUN SEZGİN A. E., AYYILDIZ S.

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

**XLIV. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi**

CEYHUN SEZGİN A. E.

Her Yönüyle Gıda, Fügen Durlu Özkaya, Serap Coşansu, Kamuran Ayhan, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir, ss.85-119, 2013

## **Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler**

- I. **Chemical Composition, Health Effects, and Gastronomic Properties of Hazelnut**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.  
Uluslararası Yer Fıstığı Araştırmaları Kongresi, 01 Nisan 2022, (Özet Bildiri)
- II. **Gıda Sanayinde Kullanılan Katkı Maddeleri ve Sağlık İlişkileri**  
BAYDAN S., CEYHUN SEZGİN A. E.  
2nd International Travel & Tourism Dynamics, Ankara, Türkiye, 21 Ekim 2021, (Özet Bildiri)
- III. **Afyonkarahisar'da Otel İşletmeleri Restoranlarında Coğrafi İşaretleme Yöresel Yemeklerin Kullanımı**  
CEYHUN SEZGİN A. E., METE E.  
Uluslararası Turizmde Yükselen Eğilimler Kongresi ICETT 2021, Konya, Türkiye, 30 Eylül 2021, ss.127, (Özet Bildiri)
- 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, Özbekistan, 16 Ekim 2020, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Özbekistan, 16 Ekim 2020, (Tam Metin Bildiri)
- 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 Şubat 2020, (Özet Bildiri)
- VII. **Sivas/Divriği İlçesinin Mutfak Kültürü**  
CEYHUN SEZGİN A. E., SÖNMEZ M.  
3 th International Congress on Tourism, Economic and Business Science, Sivas, Türkiye, 19 - 21 Haziran 2019, ss.273-280, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.534-539, (Tam Metin Bildiri)
- IX. **Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri**  
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZTÜRK B., BAYLAN KALAYCI D.  
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.141-149, (Tam Metin Bildiri)
- X. **Katkı Maddesi Antioksidanların Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi**  
OĞAN Y., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Artvin International Congress on Social Sciences (AICOSS 19), Artvin, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2019, ss.147-156, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 10 - 12 Haziran 2019, ss.742-753, (Tam Metin Bildiri)

- 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, Türkiye, 4 - 06 Nisan 2019, ss.154-165, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 14 - 16 Aralık 2018, ss.149-150, (Özet Bildiri)
- XIV. **Türk Mutfak Kültüründe Sarımsak Kullanımı**  
CEYHUN SEZGİN A. E., KIZILELİ M., KÜÇÜKKÖMÜRLER S.  
4. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, Kastamonu, Türkiye, 19 - 21 Temmuz 2018, ss.47-55, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 28 - 30 Kasım 2018, ss.651-658, (Tam Metin Bildiri)
- XVI. **Beyaz Çay ve Sağlık**  
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi' 2018, Ankara, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.609-618, (Tam Metin Bildiri)
- XVII. **Gastronomi ve Beslenme Açısından Kinoa**  
ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Uluslararası Avrasya Doğal Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi' 2018, Ankara, Türkiye, 12 - 15 Temmuz 2018, ss.1140-1147, (Tam Metin Bildiri)
- XVIII. **Yiyecek ve İçecek Üretiminde Katkı Maddesi Pektinin Kullanım Alanları**  
GÜNER M., CEYHUN SEZGİN A. E., KÜÇÜKKÖMÜRLER S.  
17. Geleneksel Turizm Sempozyumu, Düzce, Türkiye, 26 Nisan 2018, ss.383-389, (Tam Metin Bildiri)
- XIX. **Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları**  
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.  
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018, (Özet Bildiri)
- XX. **Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği**  
YÖNET F., CEYHUN SEZGİN A. E.  
1 st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2017, ss.161-170, (Tam Metin Bildiri)
- 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, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2017, ss.198-206, (Tam Metin Bildiri)
- XXII. **Kültürel Miras Açısından Hatırı Sayılır Kahve**  
YÖNET F., CEYHUN SEZGİN A. E.  
Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi, 4 - 08 Ekim 2017, ss.144, (Özet Bildiri)
- 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, Kırgızistan, 20 - 22 Nisan 2017, ss.675-684, (Tam Metin Bildiri)
- 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 Mayıs 2017, ss.53, (Özet Bildiri)
- 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 Temmuz 2017, (Özet Bildiri)

**XXVI. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmine Yansımaları**

CEYHUN SEZGİN A. E.

I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, Erzincan, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2016, ss.350-356, (Tam Metin Bildiri)

**XXVII. Gastronomi Turizminin Kültür Mirası Düğün Yemekleri Erzincan ili Örneği**

CEYHUN SEZGİN A. E., ONUR M.

I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, Erzincan, Türkiye, 7 - 09 Nisan 2016, ss.427-435, (Tam Metin Bildiri)

**XXVIII. Cam ve Plastik Gıda Ambalajları**

CEYHUN SEZGİN A. E., YARIŞ A.

TARGİD, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.242, (Özet Bildiri)

**XXIX. Yeni Beslenme Akımı Street Food**

CEYHUN SEZGİN A. E., KOÇ F.

TARGİD, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.243, (Özet Bildiri)

**XXX. Toplu Beslenme Sistemleri**

CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.326, (Özet Bildiri)

**XXXI. Türkiye'nin Yaş Meyve ve Sebze İhracatı**

CEYHUN SEZGİN A. E., AKSU R.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.97, (Özet Bildiri)

**XXXII. Saponinin Tahin Helvasındaki Önemi**

CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.

The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.582-584, (Tam Metin Bildiri)

## Desteklenen Projeler

CEYHUN SEZGİN A. E., KARAMAN E. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sığır Etine Uygulanan Farklı Formülasyona Sahip Marinasyon İşleminin Etin Fiziko-Kimyasal Kalite Parametreleri ve Duyusal Özelliklerine Etkisi, 2023 - Devam Ediyor

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

Ceyhun Sezgin A. E., Elmacı İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Meyve ve Sebze Sularından Probiyotik ve Fonksiyonel İçeceklerin Geliştirilmesi ve Optimizasyonu, 2021 - 2024

CEYHUN SEZGİN A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yaprığı Yenen Sebzelerin Nitrat ve Nitrit Miktarları ve Uygulanan Teknolojik İşlemlerin Etkisi, 2008 - 2009

## Metrikler

Yayın: 137

Atıf (WoS): 3

Atıf (Scopus): 668

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 4