Assoc. 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 Information

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

Research Areas

Social Sciences and Humanities, Food Engineering

Academic Titles / Tasks

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

Courses

Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Hazır Yemek Sistemleri, Postgraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
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
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
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
GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Doctorate, 2014 - 2015
TATLI VE PASTA SANATI, Undergraduate, 2014 - 2015, 2013 - 2014

Advising 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 bitkisininkek 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

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **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)
II. **Health benefits of fermented foods**
Şanlier N., Gökcen B. B., Sezgin A. E.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, vol.59, no.3, pp.506-527, 2019 (SCI-Expanded)
III. **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)
IV. **Antioxidant and Mineral Characateristics 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. **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)

II. **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)

III. **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)

IV. **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)

V. **Kapadokya Bölgesine Gelen Ziyaretçilerin Coğrafi İşaretli 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)

VI. **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)

VII. **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)

VIII. **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)

IX. **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)

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. **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)

XII. **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)

XIII. **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)

XIV. **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)

XV. **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)

XVI. **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)

XVII. **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)

XVIII. **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)

XIX. **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)

XX. **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)

XXI. **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)

XXII. **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)

XXIII. **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)

XXIV. **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)

XXV. **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)

XXVI. **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)

XXVII. **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)

XXVIII. **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)

XXIX. **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)

XXX. **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)

XXXI. **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)

XXXII. **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)

XXXIII. **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)

XXXIV. **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)

XXXV. **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)

XXXVI. **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)

XXXVII. **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)

XXXVIII. **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)

XXXIX. **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)

XL. **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)

XLI. **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)

XLII. **Slow Food Akımı**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Bilinçli Sağlıklı Yaşam Dergisi, no.12, pp.588-598, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

XLIII. **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)

XLIV. **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)

XLV. **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)

XLVI. **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)

XLVII. **Meyve Sebze ve Sağlımız**
CEYHUN SEZGİN A. E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.2, no.2, pp.46-51, 2014 (Peer-Reviewed Journal)

XLVIII. **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)

XLIX. **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)

L. **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)

LI. **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)

LII. **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)

LIII. **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)

LIV. **Saponinlerin İnsan Sağlığı ve Gıda İşlemedeki Önemi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
AKADEMIK GIDA, vol.6, no.4, pp.35-42, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **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

II. **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

III. **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

IV. **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

V. **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

VI. **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

VII. **Coğrafi İşaret Sistemleri ve Coğrafi İşaret Örnekleri**
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.350-370, 2023

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. **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

X. **Gıda Güvenliği ve Mevzuatı**
ARTIK N., ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, 2022

XI. **Gıda Katkı Maddeleri**
CEYHUN SEZGİN A. E.
in: Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştu Ceylan, Veli Ceylan, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, pp.249-299, 2022

XII. **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

XIII. **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

XIV. **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

XV. **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

XVI. **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

XVII. **Coğrafi İşaretleme ve Gastronomi Turizmi İlişkisi**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
in: Coğrafi İşaretli Ürünler, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editor, Ankara Ticaret Odası, pp.104-107, 2021

XVIII. **Coğrafi İşaretli Ürünler ve Turizm**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
in: Coğrafi İşaretli Ürünler, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editor, Ankara Ticaret Odası, pp.108-110,

2021

XIX. **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

XX. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği 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

XXI. **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

XXII. **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

XXIII. **Beslenme İlkeleri Laboratuvar Uygulamaları**
ŞANLIER N., ULUSOY H. G., CEYHUN SEZGİN A. E.
Vize Basın Yayın, Ankara, 2019

XXIV. **Gıda Kontrolü ve Mevzuatı**
ARTIK N., ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Vize Basın Yayın, Ankara, 2019

XXV. **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

XXVI. **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

XXVII. **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

XXVIII. **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

XXIX. **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

XXX. **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

XXXI. **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

XXXII. **Gıda Güvenliği ve Gıda Mevzuatı**
ARTIK N., ŞANLIER N., CEYHUN SEZGİN A. E.
Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şt, Ankara, 2017

XXXIII. **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

XXXIV. **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

XXXV. **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

XXXVI. **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

XXXVII. **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

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Chemical Composition, Health Effects, and Gastronomic Properties of Hazelnut**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Uluslararası Yer Fıstığı Araştırmaları Kongresi, 01 April 2022

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

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

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

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

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

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

VIII. **Gıda Katkı Maddesi Guar Gamın 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIX. **Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları**
CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.
Gastronomi Zirvesi, Ankara, Turkey, 22 - 25 March 2018

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXX. **Toplu Beslenme Sistemleri**
CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.326

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

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

Supported 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 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: 127
Citation (WoS): 3
Citation (Scopus): 503
H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 4