

Doç. 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

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

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

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

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

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

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Doktora, 2014 - 2015

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

- 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, cilt.86, ss.51-58, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Health benefits of fermented foods**
Şanlier N., Gökçen B. B., Sezgin A. E.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, cilt.59, sa.3, ss.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, cilt.23, sa.5, ss.1647-1656, 2018 (SSCI)
- IV. **Antioxidant and Mineral Characteristics of Some Common Vegetables Consumed in Eastern Turkey**
Ceyhun Sezgin A. E., Esringü A., Turan M., Yıldız H., Ercişli S.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **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)
- II. **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)
- III. **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)
- IV. **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)
- V. **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)
- 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, cilt.10, sa.1, ss.732-753, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **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)
- VIII. **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)
- IX. **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)
- 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. **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)
- XII. **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)
- XIII. **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)
- XIV. **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)
- XV. **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)

XVI. Otel İşletmelerinde Gıda İsrar 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)

XVII. 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)

XVIII. 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)

XIX. 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)

XX. 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)

XXI. Monosodyum Gultamat (MSG)

CEYHUN SEZGİN A. E., TAHMAZ G. S., ONUR M.

e-Gıda Gastronomi, cilt.2, sa.5, ss.8-17, 2020 (Hakemli Dergi)

XXII. 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)

XXIII. 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)

XXIV. 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)

XXV. 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)

XXVI. Kültür Aktarımında Gastronomik Öğelerin 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)

XXVII. 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)

XXVIII. 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)

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, cilt.6, sa.2, ss.578-591, 2018 (Hakemli Dergi)

XXX. 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)

XXXI. 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)
- XXXII. **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)
- XXXIII. **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)
- 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), ss.203-214, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.2, ss.237-250, 2017 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.5, sa.1, ss.160-171, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXXVII. **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)
- 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, cilt.5, sa.8, ss.2373-2389, 2016 (Hakemli Dergi)
- XXXIX. **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)
- 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, cilt.3, sa.6, ss.321-331, 2016 (Hakemli Dergi)
- XLI. **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)
- XLII. **Slow Food Akımı**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Bilinçli Sağlıklı Yaşam Dergisi, sa.12, ss.588-598, 2016 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.3, sa.3, ss.62-68, 2015 (Hakemli Dergi)
- XLIV. **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)
- 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, cilt.3, sa.13, ss.229-239, 2015 (Hakemli Dergi)
- XLVI. **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)
- XLVII. **Meyve Sebze ve Sağlınız**
CEYHUN SEZGİN A. E.

- Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.2, sa.2, ss.46-51, 2014 (Hakemli Dergi)
- XLVIII. **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)
- XLIX. **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)
- L. **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)
- LI. **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)
- LII. **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)
- 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, cilt.2, sa.2, ss.109-115, 2010 (Scopus)
- LIV. **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)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **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
- II. **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
- III. **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
- IV. **Özel Gün ve Etkinliklerde Türk Mutfağı Uygulamaları**
CEYHUN SEZGİN A. E.
Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.15-40, 2023
- V. **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
- VI. **Gastronomi, Mutfak Akımları ve Gastronomi Turizmi**
CEYHUN SEZGİN A. E.
Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örüntüleri, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.320-349, 2023
- VII. **Coğrafi İşaret Sistemleri ve Coğrafi İşaret Örnekleri**

CEYHUN SEZGİN A. E.

Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örneklere, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.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.

Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler ve Beslenme Örneklere, Nevin Şanlıer, Aybuke Ceyhun-Sezgin, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.45-320, 2023

IX. 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

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.

Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Öznur Cumhur, Çiğdem Muştı Ceylan, Veli Ceylan, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara, ss.249-299, 2022

XII. 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

XIII. 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

XIV. 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

XV. 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

XVI. 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

XVII. Coğrafi İşaretleme ve Gastronomi Turizmi İlişkisi

CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.

Coğrafi İşaretleli Ürünler, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editör, Ankara Ticaret Odası, ss.104-107, 2021

XVIII. Coğrafi İşaretleli Ürünler ve Turizm

CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.

Coğrafi İşaretleli Ürünler, Nevzat Artık, Ufuk Tansel Şireli, Tuğçe Ölmez, Editör, Ankara Ticaret Odası, ss.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.

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

XXI. 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

XXII. 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

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.

Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Melahat YILDIRIM SAÇILIK, Samet ÇEVİK, Editör, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara, ss.169-174, 2019

XXVI. 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

XXVII. 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

XXVIII. Türk Turizm İmajında Yer Alan Geleneksel Lezzetler

CEYHUN SEZGİN A. E., ÇETİN K.

Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimlerde Akademik Çalışmalar-2019/2, Gölen, Zafer; Babacan, Hasan, Editör, IVPE Yayınevi, Cetinje, ss.962-995, 2019

XXIX. 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

XXX. Hazır Yemek Sistemleri

CEYHUN SEZGİN A. E., YÖNET F.

Gastronomide Güncel Konular, Ferhan NİZAMLIOĞLU, Editör, Billur Yayınevi ve Basımevi, Konya, ss.219-251, 2018

XXXI. 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

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.

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

- XXXIV. **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
- XXXV. **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
- XXXVI. **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
- XXXVII. **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 Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Chemical Composition, Health Effects, and Gastronomic Properties of Hazelnut**
CEYHUN SEZGİN A. E., ARTIK N.
Uluslararası Yer Fıstığı Araştırmaları Kongresi, 01 Nisan 2022
- 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
- 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, Türkiye, 30 Eylül 2021, ss.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, Özbekistan, 16 Ekim 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, Özbekistan, 16 Ekim 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 Şubat 2020
- 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
- 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
- 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
- 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

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

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

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

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

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

XXX. Toplu Beslenme Sistemleri

CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZKAYA F.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.326

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

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

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

Metrikler

Yayın: 127

Atıf (WoS): 3

Atıf (Scopus): 503

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 4