



PROF. ŞERAFETTİN ÇELİK

Kişisel Bilgiler

Eposta: scelik69@harran.edu.tr

Birimi : Gıda Teknolojisi

Dahili : 3722

Makaleler (YOKSIS)

- 1 **A New Breakfast Spreadable Product: Mulberry Molasses Cream**
IŞIK SEFA, ÇELİK ŞERAFETTİN
KSU Journal of Agriculture and Nature,<http://dx.doi.org/10.18016/ksutarimdog.vi.1075973>
- 2 **A Study on the Physical and Chemical Properties of Cookery-Type Butter**
ÇELİK ŞERAFETTİN,BAKIRCI İHSAN
Pakistan Journal of Biological Sciences,
- 4 **An alternative ice cream production for diabetic patients**
ÖZDEMİR CİHAT, DAĞDEMİR ELİF, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH
Milchwissenschaft,
An alternative ice cream production for diabetic patients
ÖZDEMİR CİHAT,DAĞDEMİR ELİF,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 5 **Andız pekmezi içeren set tipi meyveli yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri**
Şerafettin Çelik, Hisamettin Durmaz, İhsan Göngür Şat, Gülten Şenocak
Gıda Dergisi,<http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF9B26DB8A4F93DD83>
- 6 **Beta lactoglobulin genetic variants in Brown Swiss breed and its association with compositional properties and rennet clotting time of milk**
ÇELİK ŞERAFETTİN
International Dairy Journal,<http://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0958694603000931>
- 7 **beta lactoglobulin variants in awassi and morkaraman sheep and their association with the composition and rennet clotting time of the milk**
ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY ANIMAL SCIENCES,

- 7
- 8 **Beyaz peynirin bileşim kalite mikroflora ve olgunlaşması**
Şerafettin Çelik, Şükran Uysal
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.,<http://e-dergi.atauni.edu.tr/index.php/zfd/search>
- 9 **Changes of Quality Characteristics of Functional Fruit Yogurts Fortified with Husk Extracts of Various Nuts During Cold Storage**
DOĞAN CEMHAN, ÇELİK ŞERAFETTİN, DOĞAN NURCAN
Journal of microbiology, biotechnology and food sciences,<https://office2.jmbfs.org/index.php/JMBFS/article/view/5830>
- 10 **Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 11 **Characteristics and optimization of Runi hiz production-a forgotten traditional turkish product**
ÇELEM ERSİN, ÇELİK ŞERAFETTİN
JOURNAL OF CENTRAL EUROPEAN AGRICULTURE,<https://jcea.agr.hr/en/issues/article/2058>
- 12 **Çarşof Civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH, ÇELİK ŞERAFETTİN, DAĞDEMİR ELİF
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu,
- 15 **Diyarbakır Örgü peyniri üretiminde kullanılan sütün bazı özellikleri ile peynir üretim prosesinin değerlendirilmesi**
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Akademik Ziraat Dergisi,
Diyarbakır Örgü Peyniri Üretiminde Kullanılan Sütün Bazı Özellikleri ile Peynir Üretim Prosesinin Değerlendirilmesi
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Akademik Ziraat Dergisi,<http://dx.doi.org/10.29278/azd.762642>
Diyarbakır Örgü Peyniri Üretiminde Kullanılan Sütün Bazı Özellikleri ile Peynir Üretim Prosesinin Değerlendirilmesi
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Akademik Ziraat Dergisi,<http://dx.doi.org/10.29278/azd.762642>
- 16 **Drought Stress Imposed at Different Reproductive Stages Influences Growth Yield and Seed Composition of Soybean**
KIRNAK HALİL, DOĞAN ERGÜN, ALPASLAN MEHMET NECDET, ÇELİK ŞERAFETTİN, BOYDAK ERKAN, ÇOPUR OSMAN
PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST,<http://www.pas-uplbca.edu.ph/article.php?id=255>
- 17 **Drought Stress Imposed at Different Reproductive Stages Influences Growth Yield and Seed Composition of Soybean**
KIRNAK HALİL, DOĞAN ERGÜN, ALPASLAN MEHMET, ÇELİK ŞERAFETTİN, BOYDAK ERKAN, ÇOPUR OSMAN
The Philippine Agricultural Scientist,www.laguna.net/philippagricsci
- 18 **Drought Stress Imposed at Different Reproductive Stages Influences Growth Yield and Seed Composition of Soybean**

- 18 KIRNAK HALİL,ALPASLAN MEHMET,ÇELİK ŞERAFETTİN
PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST,
- 19 **Effect of antioxidant enriched microcrystalline cellulose obtained from almond residues on the storage stability of mayonnaise**
ÜNVER NACIYE, ÇELİK ŞERAFETTİN
Journal of Food Processing and Preservation,<http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.15613>
- 20 **Effect of Antioxidant-Enriched Microcrystalline Cellulose from Almond Residue on Physicochemical and Textural Characteristics of Mayonnaise**
ÜNVER NACIYE, ÇELİK ŞERAFETTİN
Grasas y Aceites,
- 21 **Effects of high heat treatment of milk and brine concentration on the quality of Turkish white cheese**
ÇELİK ŞERAFETTİN,BAKIRCI İHSAN,ÖZDEMİR SALİH
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 22 **Effects of licorice on some selected properties of ice cream**
HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY,ÇELİK ŞERAFETTİN,TÜRKOĞLU HÜSEYİN,BAŞYİĞİT BÜLENT,ÜNVER NACIYE
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry,<http://dx.doi.org/10.15671/hjbc.2018.176>
- 23 **Engineering Education and Current Situation of Food Engineering Education in Turkey**
HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY,ÇELİK ŞERAFETTİN,ARTIK NEVZAT,ATASOY AHMET FERİT
FEIIC International Journal of Engineering and Technology,http://ijet.feiic.org/images/journals/2016/FIJET_vol13_issue1_1-4.pdf
- 24 **Erzurum da yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**
Şerafettin Çelik, İhsan Bakırcı, Salih Özdemir
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 26 **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Mutfak Tipi Tereyağlarının Mikrobiyolojik Özellikleri**
BAKIRCI İHSAN,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH
Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi,
Erzurum piyasasında tüketime sunulan mutfak tipi tereyağlarının mikrobiyolojik özellikleri
İhsan Bakırcı, Şerafettin Çelik, Salih Özdemir
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg,
- 28 **Factors affecting milk consumption pattern in Southern Anatolian Region: An application of a two-stage econometric model**
ÇELİK YUSUF, BİLGİÇ ABDULBAKİ, KARLI BAHRİ, ÇELİK ŞERAFETTİN
Die Bodenkultur,
Factors Affecting Milk Consumption Pattern in Southern Anatolian Region: An Application of a Two-Stage Econometric Model
ÇELİK YUSUF, BİLGİÇ ABDULBAKİ, KARLI BAHRİ, ÇELİK ŞERAFETTİN
Die Bodenkultur,

- 29 Farklı Ambalaj Materyalinde Olgunlaştırılan Muş Tulum Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri**
RENÇBER FATİH, ÇELİK ŞERAFETTİN
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,<http://dx.doi.org/10.17097/ataunizfd.712037>
- 30 Farklı Solventlerle Ekstrakte Edilen Ceviz Dış Kabuklarının Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
DOĞAN CEMHAN, DOĞAN NURCAN, ÇELİK ŞERAFETTİN
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 31 Fonksiyonel Bir Ürün: Peyniraltı Suyu İlave Edilerek Üretilen Nar Suyu İçeceği**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÜNVER NACİYE
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,
- 32 Geleneksel Diyarbakır Örgü Peynirinin Tekstürel Özellikleri ve Mikrobiyal Florasının Depolama Periyodu Boyunca Değişimi**
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi,<http://dx.doi.org/10.19113/sdufenbed.700363>
- 33 Geleneksel Yaprak Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri**
KESKİN BİLAL, ÇELİK ŞERAFETTİN
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi,<http://dx.doi.org/10.18016/ksutarimdog.vi.739370>
- 34 Harran Ovasında Denenen Bazı Soya Çeşitlerinde Tohum ve Yağ Bileşimi**
ÇELİK ŞERAFETTİN, Atilla Akgül, BOYDAK ERKAN
Ata. Üniv. Zir. Fak. Dergisi,
- 35 Harran Ovasında denenen bazı soya çeşitlerinin tohum ve yağ bileşimi**
ÇELİK ŞERAFETTİN, BOYDAK ERKAN
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 36 Harran Ovasında denenen yarfıstığı çeşitlerinin tohum ve yağ bileşimi üzerine bir araştırma**
Şerafettin Çelik, Atilla Akgül, Erkan Boydak
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg,
- 37 Investigation of the possibilities of using oleaster fruit flour in the production of low-fat- low-cholesterol mayonnaise**
ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN, Sayar Sema, Ergün Berfin, YAKAR YASİN
Harran Tarım ve Gıda Dergisi,<http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.1196007>
- 38 İçme Sütü Üretiminde ESL (Extended Shelf Life) Teknolojisinin Kullanımı**
ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 39 Karacadağ Bölgesinde Üretilen Şanlıurfa Sadeyağı ile Tulum Yağının Bazı Kalite Karakteristikleri**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÜNVER NACİYE, YAKAR YASİN
KSU J. Agric Nat, 10.18016/ksutarimdog.vi.682189

- 40 **Keçiboynuzu pekmezi ilave edilerek üretilen meyveli yoğurdun bazı özellikleri**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÜNVER NACİYE, güç betül, ceylan pınar
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 42 **Küçük Aile İşletmelerinde Üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin Bileşim ve Bazı Biyokimyasal Özellikleri**
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Afyon Kocatepe University Journal of Sciences and Engineering, <http://dx.doi.org/10.35414/akufemubid.870324>
- Küçük Aile İşletmelerinde Üretilen Diyarbakır Örgü Peynirinin Bileşim ve Bazı Biyokimyasal Özellikleri**
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Afyon Kocatepe University Journal of Sciences and Engineering, <http://dx.doi.org/10.35414/akufemubid.870324>
- 43 **Melissa officinalis L. Ekstraktının Dondurma Üretiminde Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
ÇINAR MESUT, ÇELİK ŞERAFETTİN
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, <http://dogadergi.ksu.edu.tr/tr/pub/issue/68551/846040>
- 44 **Mezofilik liyofilize kültür kullanılarak üretilen tereyağının bazı özellikleri**
İhsan Bakırcı, Şerafettin Çelik, HayriÇoşkun
Gıda Dergisi,
- 45 **Mezofilik Liyofilize Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Tereyağlarının Bazı Özellikleri**
BAKIRCI İHSAN, ÇELİK ŞERAFETTİN, COŞKUN HAYRİ
GIDA,
- 46 **Morkaraman İrki Koyun Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Fizikokimyasal Parametrelerinin Laktasyon Boyunca Değişimi**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 47 **Morkaraman ırkı koyun sütlerinin fizikokimyasal özellikleri ve mineral madde içeriğinin laktasyon boyunca değişimi üzerine bir araştırma**
Şerafettin Çelik, Salih Özdemir
Ataturk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 48 **Optimization of the basic formulation of traditional molasses cream using D-optimal mixture design based on textural characteristics**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÜNVER NACİYE, Kazan Duygu
Indian Journal of Traditional Knowledge, <http://dx.doi.org/10.56042/ijtk.v22i2.47477>
- 49 **Optimization of ultrasound-assisted extraction of olive leaf (var. Halhali) extracts**
ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, <https://dergipark.org.tr/en/pub/hjbc/issue/68681/595565>
- 50 **Physicochemical and Organoleptic Properties of Yogurt with Cornelian Cherry Paste**
ÇELİK ŞERAFETTİN, BAKIRCI İHSAN, ŞAT İHSAN GÜNGÖR

- 50 International Journal of Food Properties,<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10942910600596258>
- 51 **Production and evaluation of set type yogurts with carob bean molasses**
ÇELİK ŞEREFETTİN
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,<https://app.trdizin.gov.tr/publication/paper/detail/TmpJeU5UWTI>
- 53 **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH
Journal of Biological Sciences,
Production techniques and some properties of traditional lavas cheese
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH
Journal of Biological Sciences,
- 54 **Rekombinant sığır büyüme hormonunun ineğin süt verimi sütün bileşenleri ve mastitis üzerine etkisi**
ÇELİK ŞEREFETTİN
Süt Teknolojisi,
- 55 **Ripening of traditional Örgü cheese manufactured with raw or pasteurized milk Composition and biochemical properties**
ÇELİK ŞEREFETTİN, TÜRKÖĞLU HÜSEYİN
International Journal of Dairy Technology,<http://doi.wiley.com/10.1111/j.1471-0307.2007.00344.x>
- 56 **SAFRAN İLAVESİNİN SADE DONDURMANIN BAZI ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ**
ÇELİK ŞERAFETTİN, CANKURT HASAN, DOĞAN CEMHAN
gıda,
- 57 **Siirt Bölgesi Melengiçlerin Toplam Fenolik Madde Miktarları ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**
DOĞAN CEMHAN, ÇELİK ŞERAFETTİN, DOĞAN NURCAN
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/343194>
- 58 **Some properties of yoghurt produced by adding mulberry pekmez concentrated juice**
ÇELİK ŞERAFETTİN, BAKIRCI İHSAN
International Journal of Dairy Technology,<http://doi.wiley.com/10.1046/j.1471-0307.2003.00070.x>
- 60 **Storage stability and fatty acid composition of Sanliurfa butterfat**
ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN, YAKAR YASİN
Mljekarstvo,<http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0205>
Storage stability and fatty acid composition of Sanliurfa butterfat
ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN, YAKAR YASİN
Mljekarstvo,<http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0205>
- 63 **Şanlıurfa İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Süt Tüketim Düzeyleri ve Süt Tüketim Alışkanlıkları**
ÇELİK YUSUF, KARLI BAHRİ, BİLGİÇ ABDULBAKİ, ÇELİK ŞERAFETTİN

- 63 Tarım Ekonomisi Dergisi,
Şanlıurfa ili kentsel alanda tüketicilerin süt tüketim düzeyleri ve süt tüketim alışkanlıkları
Yusuf Çelik, Bahri Karlı, Abdulkaki Bilgiç, Şerafettin Çelik
Tarım Ekonomisi Dergisi,
- Şanlıurfa İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Süt Tüketim Düzeyleri ve Süt Tüketim Alışkanlıkları**
ÇELİK YUSUF, KARLI BAHRİ, BİLGİÇ ABDULBAKİ, ÇELİK ŞERAFETTİN
Tarım Ekonomisi Dergisi,
- 65 **ŞANLIURFA İLİ KENTSEL ALANDA TÜKETİCİLERİN SÜT TÜKETİM DÜZEYLERİ VE SÜT TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**
ÇELİK YUSUF, KARLI BAHRİ, BİLGİÇ ABDULBAKİ, ÇELİK ŞERAFETTİN
Tarım Ekonomisi Dergisi,
- ŞANLIURFA İLİ KENTSEL ALANDA TÜKETİCİLERİN SÜT TÜKETİM DÜZEYLERİ VE SÜT TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**
ÇELİK YUSUF, KARLI BAHRİ, BİLGİÇ ABDULBAKİ, ÇELİK ŞERAFETTİN
Tarım Ekonomisi Dergisi,
- 66 **Şanlıurfa ilinde üretilen geleneksel yoğurtların mikrobiyotası ve mevzuat açısından değerlendirilmesi**
ÇETİN ESRA, ÇELİK ŞERAFETTİN
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, <http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.863182>
- 67 **Telemesi haşlanan geleneksel peynirlerimizin üretimine uygun doğal starter kültür geliştirilmesi**
şenocak soran gülten, ÇELİK ŞERAFETTİN
harran üniversitesi mühendislik dergisi,
- 68 **The associations of beta Lg genetic variants with the yields and composition of Turkish White cheese**
ÇELİK ŞERAFETTİN
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 69 **The compositional and biochemical characteristics of traditional Diyarbakir Örgü cheese during the ripening period**
HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN
Indian Journal of Dairy Science, <http://dx.doi.org/10.33785/ijds.2020.v73i04.005>
- 71 **The effects of commercial starter culture and storage temperature on the oxidative stability and diacetyl production in butter**
BAKIRCI İHSAN, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH
International Journal of Dairy Technology, <http://doi.wiley.com/10.1046/j.1471-0307.2002.00056.x>
- The effects of commercial starter culture and storage temperature on the oxidative stability and diacetyl production in butter**
BAKIRCI İHSAN, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT
International Journal of Dairy Technology, <http://doi.wiley.com/10.1046/j.1471-0307.2002.00056.x>
- 72 **The effects of some starter cultures on the properties of Turkish White cheese**
DAĞDEMİR ELİF, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH

- 72 International Journal of Dairy Technology,<http://doi.wiley.com/10.1046/j.1471-0307.2003.00103.x>
- 74 **Thermal destruction of *Listeria monocytogenes* during manufacture of Kunefe, a traditional Turkish dessert**
DURMAZ HİSAMETTİN,ÇELİK ŞERAFETTİN,AYGÜN OSMAN
Milchwissenschaft,
Thermal destruction of *Listeria monocytogenes* during manufacture of Kunefe, a traditional Turkish dessert
DURMAZ HİSAMETTİN, ÇELİK ŞERAFETTİN, AYGÜN OSMAN
Milchwissenschaft,
- 75 **Thermal destruction of *Listeria monocytogenes* during manufacture ofKunefe a traditional Turkish dessert**
DURMAZ HİSAMETTİN,ÇELİK ŞERAFETTİN,AYGÜN OSMAN
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 76 **Volatile profile, textural and sensory properties of Diyarbakır Örgü cheese produced from sheep and cow milk of different ripening time**
HATİPOĞLU ABDULKERİM, KORKMAZ AZİZ, ÇELİK ŞERAFETTİN
Mljekarstvo : journal for dairy production and processing improvement,<http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2023.0206>
- 78 **Zeytin Yaprağı İlavesinin Zeytinyağının Bazı Karakteristik Özelliklerine Etkisi**
DOĞRU EMİNE, ÇELİK ŞERAFETTİN, YAKAR YASİN, ÜNVER NACİYE
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.744568>
Zeytin Yaprağı İlavesinin Zeytinyağının Bazı Karakteristik Özelliklerine Etkisi
ÇELİK ŞERAFETTİN, DOĞRU EMİNE, YAKAR YASİN, ÜNVER NACİYE
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<http://dx.doi.org/10.29050/harranziraat.744568>

Bildiriler (YOKSIS)

- 1 **Geleneksel taze Örgü peynirinden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması**
ÇELİK ŞERAFETTİN, ERDOĞAN AHMET, GÜRSES MUSTAFA
GAP IV. Tarım Kongres ,
- 2 **A forgotten traditional productRuni hiz**
ÇELİK ŞERAFETTİN,ÇELEM ERSİN
The 2nd International Symposium on Traditional Foods From Adriatic to Caucasus ,
- 3 **A TRADITIONAL TASTE BEZIRGAN DISSERT**
IŞIK SEFA,ÇELİK ŞERAFETTİN,HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY
The 3th international symposium on traditional foods from adriatics to caucasus ,
- 4 **Andız pekmezi içeren set tipi meyveli yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri**
Şerafettin Çelik, Hisamettin Durmaz, İhsan Güngör Şat, Gülten Şenocak
Türkiye 10. Gıda Kongresi , <http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF9B26DB8A4F93DD83>

5 Beyaz peynir Bileşim kalite mikroflora ve olgunlaşma

Şerafettin Çelik, Şükran Uysal

Türkiye 10. Gıda Kongresi , <http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAAF6AA849816B2EF9B26DB8A4F93DD83>

6 CEVİZ DIŞ KABUĞUNDAN FARKLI SOLVENTLERLE ELDE EDİLEN EKSTRAKTLARIN BAZI BİYOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ

DOĞAN CEMHAN,ÇELİK ŞERAFETTİN,DOĞAN NURCAN

International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants (REYHAN 2017) ,
<https://drive.google.com/drive/folders/0B-HckOqc2oJLdXR3WnNiZ2pVQk0>

7 Çiğ ve pastörize inek sütü kullanılarak üretilen örgü peynirinin olgunlaşması bileşim ve biyokimyasal özellikler

Şerafettin Çelik, Hüseyin Türkoğlu

GAP III. Tarım Kongresi ,

8 Determination of Some Properties of caramel, cocoa and coffee Flavoured ice creams

DAĞDEMİR ELİF,ÖZDEMİR CİHAT,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH

International Dairy Symposium ,

9 Determination of some properties caramel cocoa and coffee flavoured ice cream

Elif Dağdemir, Cihat Özdemir, Şerafettin Çelik, Salih Özdemir

Recent Developments in Dairy Science and technology, International Dairy Sempodium ,

10 Determination of some properties of caramel cocoa and coffeeflavored ice creams.

DAĞDEMİR ELİF,ÖZDEMİR CİHAT,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH

Recent development in dairy Science and Technology International dairy Symposium ,

11 Diyabet hastaları için alternatif dondurma üretimi üzerine bir araştırma

ÇELİK ŞERAFETTİN

Türkiye 7. Gıda Kongresi ,

12 Diyarbakır İli Karacadağ Havzasında Üretilen Geleneksel Peynirler ve Karşılaşılan Sorunlar

HATİPOĞLU ABDULKERİM,ÇELİK ŞERAFETTİN

III.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,

13 Diyarbakır yöresinde tüketime sunulan salamura beyaz peynir örneklerinin mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri

ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH, Sert Selehattin

V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri. ,

14 Diyarbakır Yöresinde Tüketime Sunulan Salamura Beyaz Peynir Örneklerinin Mikrobiyolojik,Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH, SERT SELAHATTİN

V.Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Geleneksel Süt Ürünleri.
Ankara: Milli Prodüktivite Yayınları ,

15 Diyarbakır'ın karacadağ yöresinde mahalli olarak yapılan örgü peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri

ÖZDEMİR SALİH, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, SERT SELAHATTİN

- 15 V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu ,
- 16 **Diyarbakır'ın Karacadağ Yöresinde Mahalli Olarak Yapılan Örgü Peynirinin Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özellikleri.**
ÖZDEMİR SALİH,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR CİHAT,Selahattin Sert
V.Sütve Süt Ürünleri Sempozyumu ,
- 17 **ENGINEERING EDUCATION AND CURRENT SITUATION OF FOEDUCATION IN TURKEYD ENGINEERING**
HAYAOĞLU İBRAHİM,ÇELİK ŞERAFETTİN,ARTIK NEVZAT,ATASOY AHMET FERİT
FICEER ,
- 18 **Engineering Education and Current Situation of Food Engineering Education in Turkey**
HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY,ÇELİK ŞEREFETTİN,ARTIK NEVZAT,ATASOY AHMET FERİT
The 4th FEIC - International Conference on Engineering Education and Research ,
- 19 **Farklı Oranlarda Yağ İçeren Pastörize Süt ile Yapılan Geleneksel Örgü Peynirinin Olgunlaşma Periyodu Boyunca Bileşim ve Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Değişimi**
ÇELİK ŞERAFETTİN, TÜRKOĞLU HÜSEYİN, ERDOĞAN AHMET
. Gıda Kongresi ,
- 20 **Farklı oranlarda yağ içeren pastörize süt ile yapılan geleneksel örgü peynirinin olgunlaşma periyodu boyunca bileşim ve bazı biyokimyasal özelliklerinin değişimi**
Şerafettin Çelik, Hüseyin Türkoğlu, Ahmet Erdoğan
Türkiye 9. Gıda Kongresi , <http://www.gidadernegi.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF7A2395174CFB32E19B0E7BBD288055C7>
- 21 **Functional Components in Traditional Dairy Products.**
AKIN MUTLU BUKET,PALABIÇAK BÜŞRA,Feride DASNIK,ÇELİK ŞERAFETTİN,AKIN MUSA SERDAR
The 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus" ,
- 22 **Geleneksel taze Örgü peynirinden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması**
ÇELİK ŞEREFETTİN
GAP IV. Tarım Kongresi ,
- 23 **Güneydoğunun vazgeçilmezi Meyan Şerbeti**
İbrahim Hayoğlu, Şerafettin Çelik, Hüseyin Türkoğlu
1. Uluslararası ?Adriyatik?ten Kafkaslar?a Geleneksel Gıdalar? Sempozyumu ,
- 24 **MENENĞİÇ İLAVELİ MEYVELİ YOĞURT ÜRETİMİNİN OPTİMİZASYONU**
DOĞAN CEMHAN,ÇELİK ŞERAFETTİN,DOĞAN NURCAN
International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants ,
<https://drive.google.com/drive/folders/0B-HckOqc2oJLdXR3WnNiZ2pVQk0>
- 25 **Microbiological and Parasitological Risks of Cigkofte**
Şenocak Soran Gülten,GÖNCÜ BÜŞRA,ÇELİK ŞERAFETTİN,Çelikel Aslı,Büyükklılık Burcu
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 26 **OLIVE LEAF TEA**

- 26** ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN
I. Intenational Congress on Medicinal and AromaticPlants: “Natural and Healthy Life” ,
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>
- 27** **Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen saç tel peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile mineral madde düzeyi**
ÖZDEMİR CİHAT,ÖZDEMİR SALİH,ÇELİK ŞERAFETTİN,SERT SELAHATTİN
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu ,
- 28** **Oltu Yöresinde Mahalli Olarak Üretilen Saç(Tel)Peynirinin Bazı Kimyasal ve Fiziksel Özellikler ile Mineral Madde Düzeyi**
ÖZDEMİR CİHAT,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH,sert selehattin
Geçmişten Geleceğe Oltu ve Çevresi Sempozyumu (Oltu) ,
- 29** **Peynir teknolojisinde modern tuzlama teknikleri**
Salih Özdemir, Cihat Özdemir, Şerafettin Çelik, Pınar Şekerci
1. Uluslararası ?Adriyatik?ten Kafkaslar?a Geleneksel Gıdalar? Sempozyumu ,
- 30** **PYCNOGENOL: ANTIOXIDANT ACTIVITY AND EFFECT MECHANISM**
ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS ,
<http://www.reyhan2017.com/2017/12/12/proceedings-book-has-been-published-bildiri-kitapcigi-yayinlanmistir/>
- 31** **SESAME SEED**
Doğru Emine,ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS ,
<http://www.reyhan2017.com/2017/12/12/proceedings-book-has-been-published-bildiri-kitapcigi-yayinlanmistir/>
- 32** **SOME CHEMICAL CHARACTERSITIC OF VOLATILE OILS AND EXTRACTION TECHNIQUES TO PRODUCE THESEOILS**
ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN
I. Intenational Congress on Medicinal and AromaticPlants: “Natural and Healthy Life” ,
<http://www.tabkon.org/international-congress-medicinal-aromatic-plants-natural-healthy-life-book-abstracts/>
- 33** **Termofilik peyniraltı suyu kültürü ve yöresel yarı sert peynirlerimizin üretimine uygunluğu**
Şerafettin Çelik, Gülten Şenocak
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ,
- 34** **The effect of different parameters on olive leaf extract obtained by using ultrasonic assisted extraction methods**
ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants ,
- 35** **The microbiological physical and chemical properties of mihaliç cheese**
Cihat Özdemir, Salih Özdemir, Mehmet Demirci, Şerafettin Çelik
Recent Developments in Dairy Science and technology, International Dairy Sempodium ,

36 Thermal Destruction of Listeria monocytogenes during manufacture of Kunefe, A Traditional Turkish Dessert

DURMAZ HİSAMETTİN,ÇELİK ŞERAFETTİN,AYGÜN OSMAN

1. International Congress on Advances In Veterinary Sciences Technics ,
https://www.icavst.com/sites/default/files/book_of_abstracts_v4_07.02.2017.pdf

37 ULTRASOUND EXTRACTION METHOD AND USAGE IN FOOD INDUSTRY

ÜNVER NACİYE,Doğru Emine,ÇELİK ŞERAFETTİN

INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS , [https://doc-0c-6o-apps-](https://doc-0c-6o-apps-viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/7ktgkl8osg507qgd45gdll726nils1ar/tbq4dqehr06j7dolmpjpt5unr746bh98/1514186850000/drive/04348060311706145461/ACFrOgBsXHTgEzhcfHsFgPdLvMs6ROPxjYWzJCgdEAlfk8VZDevusLsjZ-zyD1txp--fkq5n3UzccfznCWCpThd69RdNrnVABNVrnRAA-RI6BphU0fpUcWtcl0eOQfE=?print=truenonce=thq0uma3vffhiuser=04348060311706145461hash=3hsqg4ju62gg9lu0go075pariau48gm3)

[viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/7ktgkl8osg507qgd45gdll726nils1ar/tbq4dqehr06j7dolmpjpt5unr746bh98/1514186850000/drive/04348060311706145461/ACFrOgBsXHTgEzhcfHsFgPdLvMs6ROPxjYWzJCgdEAlfk8VZDevusLsjZ-zyD1txp--fkq5n3UzccfznCWCpThd69RdNrnVABNVrnRAA-RI6BphU0fpUcWtcl0eOQfE=?print=truenonce=thq0uma3vffhiuser=04348060311706145461hash=3hsqg4ju62gg9lu0go075pariau48gm3](https://doc-0c-6o-apps-viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/7ktgkl8osg507qgd45gdll726nils1ar/tbq4dqehr06j7dolmpjpt5unr746bh98/1514186850000/drive/04348060311706145461/ACFrOgBsXHTgEzhcfHsFgPdLvMs6ROPxjYWzJCgdEAlfk8VZDevusLsjZ-zyD1txp--fkq5n3UzccfznCWCpThd69RdNrnVABNVrnRAA-RI6BphU0fpUcWtcl0eOQfE=?print=truenonce=thq0uma3vffhiuser=04348060311706145461hash=3hsqg4ju62gg9lu0go075pariau48gm3)