

Lect. ÇİĞDEM MUŞTU CEYLAN

Personal Information

Office Phone: [+90 228 214 2499](tel:+902282142499)

Email: cigdem.mustu@bilecik.edu.tr

Web: <https://avesis.bilecik.edu.tr/cigdem.mustu>

International Researcher IDs

ScholarID: IHeEhwoAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0703-6877

Publons / Web Of Science ResearcherID: HJP-1028-2023

ScopusID: 57212339932

Yoksis Researcher ID: 297448

Education Information

Doctorate, Yildiz Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey
2021 - Continues

Postgraduate, Manisa Celal Bayar University, Institute Of Science, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2016 - 2018

Undergraduate, Anadolu University, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Turkey 2013 - 2018

Undergraduate, Manisa Celal Bayar University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 2012 -
2016

Dissertations

Postgraduate, Enginarın (Cynara scolymus L.) mikrodalga vakum kurutucuda kurutulması ve matematiksel
modellenmesi, Manisa Celal Bayar University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2018

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Lecturer, Bilecik Seyh Edebali University, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Continues

Lecturer, Istanbul Aydın University, 2019 - 2021

Academic and Administrative Experience

Program Koordinatörü, Bilecik Seyh Edebali University, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Continues

Program Koordinatörü, Istanbul Aydın University, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu, 2019 - 2021

Courses

Fermente Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023
Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Gıda Muhafaza Yöntemleri, Associate Degree, 2022 - 2023
Fermantasyon Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023
Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıdalarda Temel İşlemler, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Gıda Biyokimyası, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Beslenme İlkeleri ve İmmün Sistem, Associate Degree, 2023 - 2024, 2022 - 2023
Et ve Süt Teknolojisi ve Kalite Kontrolü, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
İçecek Teknolojisi ve Analizleri, Associate Degree, 2022 - 2023
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
İstatistik, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
Tahıl Teknolojisi ve Kalite Kontrolü, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022
İçecek Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023
Halk Sağlığı, Associate Degree, 2021 - 2022
Beslenmenin Temel İlkeleri, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
İçecek Bilimi, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gastronomiye Giriş, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Bitirme Projesi, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Servis ve Sunum Teknikleri, Associate Degree, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Gıda Hijyeni ve Güvenliği, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Gıda Mevzuatı, Undergraduate, 2018 - 2019
Görgü Kuralları, Associate Degree, 2018 - 2019
Menü Planlama, Undergraduate, 2018 - 2019

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Drying kinetics, heating uniformity and quality changes during the microwave vacuum drying of artichokes (*Cynara scolymus* L.)**
Muştı Ç., Eren İ.
Italian Journal of Food Science, vol.31, no.3, pp.681-702, 2019 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **An Assessment of Turkey's Mycological Tourism Resource Potential**
CEYLAN V., MUŞTU Ç., SARIİSİK M.
Güncel turizm araştırmaları dergisi (Online), vol.6, no.1, pp.106-121, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **A Research on Properties, History of Saffron (*Crocus sativus* L.) and its Use in Foods**
MUŞTU Ç.
Food and Health, vol.7, no.4, pp.300-310, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Consumers Regarding Meat Consumption at Home**
MUŞTU Ç., CEYLAN V., SARIİSİK M.
Akademik Gıda, vol.19, no.4, pp.381-392, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Keçiboynuzu Unu Bazlı Glutensiz Kurabiye Formülasyonu Geliştirilmesi**
CEYLAN V., MUŞTU Ç.
AYDIN GASTRONOMY, vol.5, no.1, pp.1-12, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **COVID-19 Salgını Kaynaklı Karantina Sürecinin Evsel Gıda Atıklarına Etkisi**
MUŞTU Ç., CEYLAN V., SARIİSİK M.

Tarım Ekonomisi Dergisi, vol.26, no.2, pp.157-165, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VI. Healthy Nutritional Attitudes and Behaviors During COVID-19 Outbreak Lockdown

CEYLAN V., MUŞTU Ç., SARIŞIK M.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.2491-2506, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VII. Associations Between Food Neophobia and Culinary Creativity: A Study with A Sample of Chefs and bartenders in Turkey

CEYLAN V., MUŞTU Ç., SARIŞIK M.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.8, no.4, pp.2402-2416, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Ozon Uygulamaları

MUŞTU Ç.

AYDIN GASTRONOMY, vol.4, no.1, pp.45-53, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

IX. Etlerde Kuru Yaşlandırma

MUŞTU Ç.

AYDIN GASTRONOMY, vol.3, no.1, pp.23-35, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. GIDA GÜVENLİĞİ SORUNLARI VE GÜVENİLİR GIDA

MUŞTU CEYLAN Ç.

in: GG1-GASTROGÜNCEL 1 (GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER VE SON GELİŞMELER), Mehmet Sarıışık, Editor, Detay Yayıncılık, pp.50-64, 2023

II. Unlu Mamuller

MUŞTU CEYLAN Ç., CEYLAN V.

in: Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları, Saygı Yaşar Birol, Ötleş Semih, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.451-487, 2023

III. Uzayda Beslenme ve Uzay Turizminde Yiyecek İçecek Hizmetleri

CEYLAN V., MUŞTU CEYLAN Ç.

in: Uzay Turizmi, Apaydın Fahri, Editor, Nobel Akademi Yayıncılık, Ankara, pp.257-272, 2022

IV. Enzimler

MUŞTU CEYLAN Ç.

in: Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, CUMHUR ÖZNUR, MUŞTU CEYLAN ÇİĞDEM, CEYLAN VELİ, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.163-191, 2022

V. Su Ürünleri

MUŞTU Ç., VARLIK C.

in: Sağlıklı Mutfak, Saygı Yaşar Birol, Editor, Detay Yayıncılık, İstanbul, pp.367-395, 2021

VI. Nevruz Geleneğinin Türk Mutfağına Yansıması ve Uğut Tatlısı

MUŞTU Ç., BOSTAN K.

in: Akademik Gastronomi Çalışmaları, Tuğba KABAKÇI, Yılmaz SEÇİM, Selman BAYRAKCI, Alper KAYA, Editor, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları:421, Konya, pp.282-291, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Gıda Endüstrisinde ve Mutfak Uygulamalarında Enzimlerin Kullanımı Üzerine Bir Değerlendirme

MUŞTU Ç., CEYLAN V.

V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Sakarya, Turkey, 7 - 08 October 2021, pp.321-332

II. Edible Insect-Based Food Products And Production Methods

DENİZ E., MUŞTU Ç., VARLIK C., BOSTAN K.

3rd INTERNATIONAL CONFERENCE on FOOD, AGRICULTURE and VETERINARY, İzmir, Turkey, 19 - 20 June 2021, pp.164-166

- III. **Species of Soapwort (Gypsophila L.) Growing in Turkey and Their Use in Traditional Foods**
MUŞTU Ç., DENİZ E., BOSTAN K.
INTERNATIONAL ASIAN CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENCES-V, Nakhchivan, Azerbaijan, 1 - 02 June 2021, pp.43-44
- IV. **EDIBLE INSECTS AS AN ALTERNATIVE FOOD AND INSECT-BASED FOOD**
DENİZ E., MUŞTU Ç., BOSTAN K.
INTERNATIONAL ASIAN CONGRESS ON CONTEMPORARY SCIENCES-V, Nakhchivan, Azerbaijan, 1 - 02 June 2021, pp.101-102
- V. **Kemik Suyunun Mutfaklardaki Kullanımı ve Endüstriyel Üretimi**
DENİZ E., BOSTAN K., MUŞTU Ç.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 6 - 08 October 2020, pp.107
- VI. **Et Pişirme Yöntemleri ve Sous Vide**
MUŞTU Ç., BOSTAN K., DENİZ E.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Turkey, 6 - 08 October 2020, pp.106
- VII. **Nevruz Geleneğinin Türk Mutfağına Yansıması ve Uğut Tatlısı.**
MUŞTU Ç., BOSTAN K.
Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu, Konya, Turkey, 17 - 19 September 2020
- VIII. **Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar**
DENİZ E., MUŞTU Ç., BOSTAN K.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.582-586
- IX. **Alternatif Bir Gıda Olarak Algılar**
MUŞTU Ç., DENİZ E., BOSTAN K.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.372-376
- X. **Yoğurt ve Türk Mutfak Kültüründeki Yeri**
BOSTAN K., TÜRK B., MUŞTU Ç., DENİZ E.
Tüm Ürün Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 19 April 2019, pp.37-46
- XI. **Malaksasyon İşleminde Yeni Teknolojiler ve Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkisi**
MUŞTU Ç., EREN İ.
10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Turkey, 9 - 11 November 2017

Episodes in the Encyclopedia

- I. **Gastronomi Sözlüğü**
MUŞTU Ç., CEYLAN V.
Detay Yayıncılık, pp., 2020
- II. **GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ A dan Z ye**
MUŞTU Ç.
DETAY YAYINCILIK, pp., 2020

Activities in Scientific Journals

AYDIN GASTRONOMY, Assistant Editor/Section Editor, 2019 - Continues

Scientific Refereeing

AYDIN GASTRONOMY, National Scientific Refreed Journal, November 2023

AYDIN GASTRONOMY, National Scientific Refreed Journal, October 2023
AYDIN GASTRONOMY, National Scientific Refreed Journal, October 2023
AYDIN GASTRONOMY, National Scientific Refreed Journal, February 2023
AYDIN GASTRONOMY, National Scientific Refreed Journal, February 2023