

Öğr. Gör. ÇİĞDEM MUŞTU CEYLAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 228 214 2499](tel:+902282142499)

E-posta: cigdem.mustu@bilecik.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: IHeEhwoAAAAJ

ORCID: 0000-0003-0703-6877

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

ScopusID: 57212339932

Yoksis Araştırmacı ID: 297448

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2021 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2016 - 2018

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2013 - 2018

Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2012 - 2016

Yaptığı Tezler

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2021 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, İstanbul Aydın Üniversitesi, 2019 - 2021

Akademik İdari Deneyim

Program Koordinatörü, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2023 - Devam Ediyor

Program Koordinatörü, İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu, 2019 - 2021

Verdiği Dersler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.31, sa.3, ss.681-702, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Türkiye'nin Mikolojik Turizm Kapsamındaki Kaynak Potansiyelinin Değerlendirilmesi**
CEYLAN V., MUŞTU Ç., SARIİSİK M.
Güncel turizm araştırmaları dergisi (Online), cilt.6, sa.1, ss.106-121, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **A Research on Properties, History of Saffron (*Crocus sativus* L.) and its Use in Foods**
MUŞTU Ç.
Food and Health, cilt.7, sa.4, ss.300-310, 2021 (Hakemli Dergi)
- III. **Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Consumers Regarding Meat Consumption at Home**
MUŞTU Ç., CEYLAN V., SARIİSİK M.
Akademik Gıda, cilt.19, sa.4, ss.381-392, 2021 (Hakemli Dergi)
- IV. **Keçiboynuzu Unu Bazlı Glutensiz Kurabiye Formülasyonu Geliştirilmesi**
CEYLAN V., MUŞTU Ç.
AYDIN GASTRONOMY, cilt.5, sa.1, ss.1-12, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **COVID-19 Salgını Kaynaklı Karantina Sürecinin Evsel Gıda Atıklarına Etkisi**
MUŞTU Ç., CEYLAN V., SARIİSİK M.

Tarım Ekonomisi Dergisi, cilt.26, sa.2, ss.157-165, 2020 (Hakemli Dergi)

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

CEYLAN V., MUŞTU Ç., SARIŞIK M.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.4, ss.2491-2506, 2020 (Hakemli Dergi)

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, cilt.8, sa.4, ss.2402-2416, 2020 (Hakemli Dergi)

VIII. Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Ozon Uygulamaları

MUŞTU Ç.

AYDIN GASTRONOMY, cilt.4, sa.1, ss.45-53, 2020 (Hakemli Dergi)

IX. Etlerde Kuru Yaşlandırma

MUŞTU Ç.

AYDIN GASTRONOMY, cilt.3, sa.1, ss.23-35, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. GIDA GÜVENLİĞİ SORUNLARI VE GÜVENİLİR GIDA

MUŞTU CEYLAN Ç.

GG1-GASTROGÜNCEL 1 (GASTRONOMİDE YENİ EĞİLİMLER VE SON GELİŞMELER), Mehmet Saruşıık, Editör, Detay Yayıncılık, ss.50-64, 2023

II. Unlu Mamuller

MUŞTU CEYLAN Ç., CEYLAN V.

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

III. Uzayda Beslenme ve Uzay Turizminde Yiyecek İçecek Hizmetleri

CEYLAN V., MUŞTU CEYLAN Ç.

Uzay Turizmi, Apaydın Fahri, Editör, Nobel Akademi Yayıncılık, Ankara, ss.257-272, 2022

IV. Enzimler

MUŞTU CEYLAN Ç.

Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, CUMHUR ÖZNUR, MUŞTU CEYLAN ÇİĞDEM, CEYLAN VELİ, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.163-191, 2022

V. Su Ürünleri

MUŞTU Ç., VARLIK C.

Sağlıklı Mutfak, Saygı Yaşar Birol, Editör, Detay Yayıncılık, İstanbul, ss.367-395, 2021

VI. Nevruz Geleneğinin Türk Mutfağına Yansıması ve Uğut Tatlısı

MUŞTU Ç., BOSTAN K.

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

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

MUŞTU Ç., CEYLAN V.

V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Sakarya, Türkiye, 7 - 08 Ekim 2021, ss.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, Türkiye, 19 - 20 Haziran 2021, ss.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 Haziran 2021, ss.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 Haziran 2021, ss.101-102
- V. **Kemik Suyunun Mutfaklardaki Kullanımı ve Endüstriyel Üretimi**
DENİZ E., BOSTAN K., MUŞTU Ç.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.107
- VI. **Et Pişirme Yöntemleri ve Sous Vide**
MUŞTU Ç., BOSTAN K., DENİZ E.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.106
- VII. **Nevruz Geleneğinin Türk Mutfağına Yansıması ve Uğut Tatlısı.**
MUŞTU Ç., BOSTAN K.
Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu, Konya, Türkiye, 17 - 19 Eylül 2020
- VIII. **Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar**
DENİZ E., MUŞTU Ç., BOSTAN K.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.582-586
- IX. **Alternatif Bir Gıda Olarak Alglar**
MUŞTU Ç., DENİZ E., BOSTAN K.
IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 19 - 21 Eylül 2019, ss.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, Türkiye, 19 Nisan 2019, ss.37-46
- XI. **Malaksasyon İşleminde Yeni Teknolojiler ve Zeytinyağı Kalitesi Üzerine Etkisi**
MUŞTU Ç., EREN İ.
10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ, Türkiye, 9 - 11 Kasım 2017

Ansiklopedide Bölümler

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

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

AYDIN GASTRONOMY, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2019 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

AYDIN GASTRONOMY, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2023
AYDIN GASTRONOMY, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2023
AYDIN GASTRONOMY, Hakemli Bilimsel Dergi, Ekim 2023

AYDIN GASTRONOMY, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2023

AYDIN GASTRONOMY, Hakemli Bilimsel Dergi, Şubat 2023