



## 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,
- 3 An alternative ice cream production for diabetic patients**  
ÖZDEMİR CİHAT, DAĞDEMİR ELİF, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH  
Milchwissenschaft,
- 4 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.gidaderneji.org/TR/Genel/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF9B26DB8A4F93DD83>
- 5 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>
- 6 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 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>

7

**8 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>

**9 Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation**

ÇELİK ŞEREFETTİN, ÖZDEMİR SALİH

MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,

**10 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>

**11 Çarzof Civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**

ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH, ÇELİK ŞEREFETTİN, DAĞDEMİR ELİF

Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu,

**12 Diyarbakır Örgü peyniri üretiminde kullanılan sütün bazı özellikleri ile peynir üretim prosesinin değerlendirilmesi**

HATİPOĞLU ABDULKERİM, ÇELİK ŞERAFETTİN

Akademik Ziraat Dergisi,

**13 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>

**14 Drought Stress Imposed at Different Reproductive Stages Influences Growth Yield and Seed Composition of Soybean**

KIRNAK HALİL, DOĞAN ERGÜN, ALPASLAN MEHMET, ÇELİK ŞEREFETTİN, BOYDAK ERKAN, ÇOPUR OSMAN

The Philippine Agricultural Scientist, [www.laguna.net/philippagricsci](http://www.laguna.net/philippagricsci)

**15 Drought Stress Imposed at Different Reproductive Stages Influences Growth Yield and Seed Composition of Soybean**

KIRNAK HALİL, ALPASLAN MEHMET, ÇELİK ŞEREFETTİN

PHILIPPINE AGRICULTURAL SCIENTIST,

**16 Effect of antioxidant enriched microcrystalline cellulose obtained from almond residues on the storage stability of mayonnaise**

ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN

Journal of Food Processing and Preservation, <http://dx.doi.org/10.1111/jfpp.15613>

**17 Effect of Antioxidant-Enriched Microcrystalline Cellulose from Almond Residue on Physicochemical and Textural Characteristics of Mayonnaise**

ÜNVER NACİYE, ÇELİK ŞERAFETTİN

Grasas y Aceites,

- 18 **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,
- 19 **Effects of licorice on some selected properties of ice cream**  
HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY, ÇELİK ŞERAFETTİN, TÜRKÖĞLU HÜSEYİN, BAŞYİĞİT BÜLENT, ÜNVER NACİYE  
Hacettepe Journal of Biology and Chemistry, <http://dx.doi.org/10.15671/hjbc.2018.176>
- 20 **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](http://ijet.feiic.org/images/journals/2016/FIJET_vol13_issue1_1-4.pdf)
- 21 **Erzurum da yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma**  
Şerafettin Çelik, İhsan Bakırcı, Salih Özdemir  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 22 **Erzurum Piyasasında Tüketime Sunulan Mutfak Tipi Tereyağlarının Mikrobiyolojik Özellikleri**  
BAKIRCI İHSAN, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH  
Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 23 **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,
- 24 **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>
- 25 **Farklı Solventlerle Ekstrakte Edilen Ceviz Dış Kabuklarının Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**  
DOĞAN CEMHAN, DOĞAN NURCAN, ÇELİK ŞERAFETTİN  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 26 **Fonksiyonel Bir Ürün: Peyniraltı Suyu İlave Edilerek Üretilen Nar Suyu İçeceği**  
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÜNVER NACİYE  
Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi,
- 27 **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>
- 28 **Geleneksel Yaprak Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri**  
KESKİN BİLAL, ÇELİK ŞERAFETTİN

- 28 Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi,<http://dx.doi.org/10.18016/ksutarimdog.vi.739370>
- 29 **Harran Ovasında Denenen Bazı Soya Çeşitlerinde Tohum ve Yağ Bileşimi**  
ÇELİK ŞERAFETTİN,Atilla Akgül,BOYDAK ERKAN  
Ata. Üniv.Zir. Fak. Dergisi,
- 30 **Harran Ovasında denenen bazı soya çeşitlerinin tohum ve yağ bileşimi**  
ÇELİK ŞERAFETTİN,BOYDAK ERKAN  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 31 **Harran Ovasında denenen yerfıstığı çeşitlerinin tohum ve yağ bileşimi üzerine bir araştırma**  
Şerafettin Çelik, Atilla Akgül, Erkan Boydak  
Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg,
- 32 **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>
- 33 **İçme Sütü Üretiminde ESL (Extended Shelf Life) Teknolojisinin Kullanımı**  
ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 34 **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
- 35 **Keçiboynuzu pekmezi ilave edilerek üretilen meyveli yoğurdun bazı özellikleri**  
ÇELİK ŞERAFETTİN,ÜNVER NACİYE,güç betül,ceylan pınar  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,
- 36 **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>
- 37 **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>
- 38 **Mezofilik liyofilize kültür kullanılarak üretilen tereyağının bazı özellikleri**  
İhsan Bakırcı, Şerafettin Çelik, HayriÇoşkun  
Gıda Dergisi,
- 39 **Mezofilik Liyofilize Starter Kültür Kullanılarak Üretilen Tereyağlarının Bazı Özellikleri**  
BAKIRCI İHSAN,ÇELİK ŞERAFETTİN,COŞKUN HAYRİ

- 39 GIDA,
- 40 **Morkaraman Irkı Koyun Sütlerinin Bazı Kimyasal ve Fizikokimyasal Parametrelerinin Laktasyon Boyunca Değişimi**  
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR SALİH  
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi,
- 41 **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,
- 42 **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>
- 43 **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>
- 44 **Physicochemical and Organoleptic Properties of Yogurt with Cornelian Cherry Paste**  
ÇELİK ŞERAFETTİN, BAKIRCI İHSAN, ŞAT İHSAN GÜNGÖR  
International Journal of Food Properties, <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10942910600596258>
- 45 **Production and evaluation of set type yogurts with carob bean molasses**  
ÇELİK ŞERAFETTİN  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, <https://app.trdizin.gov.tr/publication/paper/detail/TmpJeU5UWTI>
- 46 **Production techniques and some properties of traditional lavas cheese**  
ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, ÖZDEMİR SALİH  
Journal of Biological Sciences,
- 47 **Rekombinant sığır büyüme hormonunun ineğin süt verimi sütün bileşenleri ve mastitis üzerine etkisi**  
ÇELİK ŞERAFETTİN  
Süt Teknolojisi,
- 48 **Ripening of traditional Örgü cheese manufactured with raw or pasteurized milk Composition and biochemical properties**  
ÇELİK ŞERAFETTİN, TÜRKÖĞLU HÜSEYİN  
International Journal of Dairy Technology, <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1471-0307.2007.00344.x>
- 49 **SAFRAN İLAVESİNİN SADE DONDURMANIN BAZI ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ**  
ÇELİK ŞERAFETTİN, CANKURT HASAN, DOĞAN CEMHAN  
gıda,
- 50 **Siirt Bölgesi Melengiçlerin Toplam Fenolik Madde Miktarları ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**

- 50 DOĞAN CEMHAN,ÇELİK ŞERAFETTİN,DOĞAN NURCAN  
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi,<https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/343194>
- 51 **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>
- 52 **Storage stability and fatty acid composition of Sanliurfa butterfat**  
ÜNVER NACIYE, ÇELİK ŞERAFETTİN, YAKAR YASİN  
Mljekarstvo,<http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0205>
- 53 **Şanlıurfa İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Süt Tüketim Düzeyleri ve Süt Tüketim Alışkanlıkları**  
ÇELİK YUSUF,KARLI BAHRİ,BİLGİÇ ABDULBAKİ,ÇELİK ŞERAFETTİN  
Tarım Ekonomisi Dergisi,
- 54 **ŞANLIURFA İLİ KENTSEL ALANDA TÜKETİCİLERİN SÜT TÜKETİM DÜZEYLERİ VE SÜT TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI**  
ÇELİK YUSUF,KARLI BAHRİ,BİLGİÇ ABDULBAKİ,ÇELİK ŞERAFETTİN  
Tarım Ekonomisi Dergisi,
- 55 **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>
- 56 **Telemesi haşlanan geleneksel peynirlerimizin üretimine uygun doğal starter kültür geliştirilmesi**  
şenocak soran gülten,ÇELİK ŞERAFETTİN  
harran üniversitesi mühendislik dergisi,
- 57 **The associations of beta Lg genetic variants with the yields and composition of Turkish White cheese**  
ÇELİK ŞERAFETTİN  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 58 **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>
- 59 **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>
- 60 **The effects of some starter cultures on the properties of Turkish White cheese**  
DAĞDEMİR ELİF,ÇELİK ŞERAFETTİN,ÖZDEMİR SALİH  
International Journal of Dairy Technology,<http://doi.wiley.com/10.1046/j.1471-0307.2003.00103.x>
- 61 **Thermal destruction of Listeria monocytogenes during manufacture of Kunefe, a traditional Turkish dessert**

- 61 DURMAZ HİSAMETTİN, ÇELİK ŞERAFETTİN, AYGÜN OSMAN  
Milchwissenschaft,
- 62 **Thermal destruction of Listeria monocytogenes during manufacture ofKunefe a traditional Turkish dessert**  
DURMAZ HİSAMETTİN,ÇELİK ŞERAFETTİN,AYGÜN OSMAN  
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL,
- 63 **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>
- 64 **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>

## 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 Internetal 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?F6E10F8892433CFFAAAF6AA849816B2EF9B26DB8A4F93DD83>
- 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**

- 7 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 Semposium ,
- 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 Selahattin  
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 Produktivite Yayınları ,
- 15 **Diyarbakır'ın karacadağ yöresinde mahalli olarak yapılan örgü peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**  
ÖZDEMİR SALİH, ÇELİK ŞERAFETTİN, ÖZDEMİR CİHAT, SERT SELAHATTİN  
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**



- 18 HAYOĞLU İBRAHİM ABDÜLHEY,ÇELİK ŞERAFETTİN,ARTIK NEVZAT,ATASOY AHMET FERİT  
The 4th FEIIC - 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 ŞERAFETTİN  
GAP IV. Tarım Kongresi ,
- 23 **Güneydoğunun vazgeçilmezi Meyan Şerbeti**  
İbrahim Hayoğlu, Şerafettin Çelik, Hüseyin Türkoğlu  
1. Uluslararası ?Adriatik?ten Kafkaslar?a Geleneksel Gıdalar? Sempozyumu ,
- 24 **MENENGİÇ 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,Büyükklıç Burcu  
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi ,
- 26 **OLIVE LEAF TEA**  
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

- 28 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 OLIVELEAF EXTRACT OBTAINED BY USING ULTRASONICASSISTED EXTRACTION METHODS**  
ÜNVER NACİYE,ÇELİK ŞERAFETTİN  
4th International Symposium of Medicinal and Aromatic Plants ,
- 35 **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 ,
- 36 **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 ,
- 37 **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](https://www.icavst.com/sites/default/files/book_of_abstracts_v4_07.02.2017.pdf)
- 38 **ULTRASOUND EXTRACTION METHOD AND USAGE IN FOOD INDUSTRY**  
ÜNVER NACİYE,Doğru Emine,ÇELİK ŞERAFETTİN

38 INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC AND DYE PLANTS , <https://doc-0c-6o-apps-viewer.googleusercontent.com/viewer/secure/pdf/7ktgkl8osg507qgd45gdll726nils1ar/tbq4dqehr06j7dolmpjpt5unr746bh98/1514186850000/drive/04348060311706145461/ACFrOgBsXHTgEzhcfHsFgPdLvMs6ROPxjYWzJCgdEAlfk8VZDevusLsjZ-zyD1txp--fkq5n3UzccfznCWCpThd69RdNrnVABNVrnRAA-RI6BphU0fpUcWtcL0eOQfE=?print=true&nonce=thq0uma3vffhiuser=04348060311706145461&hash=3hsqg4ju62gg9lu0go075pariau48gm3>