



**DR. ÖĞR. TEYFİK ÇELEN  
ÜYESİ**

**Kişisel Bilgiler**

**Eposta:** teyfikçelen@harran.edu.tr  
**Birimi :** Veterinerlik Gıda Hijyeni ve Teknolojisi  
**Dahili :**

**Makaleler (YOKSIS)**

- 1 Nisin:Carboxymethylcellulose polyion complex (PIC) nanoparticles. Preparation and antimicrobial activity**  
ÇELEN TEYFİK, Anumudu Christian, Miri Taghi, Onyeaka Helen, Fernandez-Trillo Paco  
Elsevier BV,<http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2023.121032>
- 2 Pathogen-responsive delivery of Nisin**  
ÇELEN TEYFİK, Anumudu Christian, Miri Taghi, Onyeaka Helen, Fernandez-Trillo Paco  
Food Hydrocolloids,<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110076>
- 3 The effect of low-temperature long-time (LTLT) cooking on survival of potentially pathogenic Clostridium perfringens in beef**  
El-Kadri Hani, ÇELEN TEYFİK, Alaizoki Alaa, Smith Madeleine, Onyeaka Helen  
Elsevier BV,<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108540>

**Bildiriler (YOKSIS)**

- 1 Nisin ile Yüklendiş Poliyonik Kompleks Nanopartiküller: Stafilokokkal Gıda Zehirlenmesini Önlemek için Patojen Duyarlı Antimikrobiyal Sistem**  
ÇELEN TEYFİK, Miri Taghi, Onyeaka Helen, Fernandez-Trillo Paco  
X.VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ ,