

## Asst. Prof. KADİR ÇEBİ

### Personal Information

**Office Phone:** [+90 446 226 5861](tel:+904462265861) Extension: 15012

**Email:** [kcebi@erzincan.edu.tr](mailto:kcebi@erzincan.edu.tr)

**Web:** <https://avesis.ebyu.edu.tr/kcebi>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-1662-673X

Yoksis Researcher ID: 56409

### Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2014

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2006 - 2009

Undergraduate, Ataturk University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2001 - 2005

### Foreign Languages

English, B1 Intermediate

### Dissertations

Doctorate, Nohut Mayası ve Hamurundan Laktik Asit Bakterileri Suşlarının Ekmeğin Uçucu Profili ve Diğer Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkileri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2014

Postgraduate, Nohut mayası ve hamurundan laktik asit bakterilerinin izolasyonu ve identifikasyonu, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2009

### Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Cereals Technology, Engineering and Technology

### Academic and Administrative Experience

SPORTİF FAALİYETLER KOMİSYONU BAŞKANI, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2021 - Continues

REHBERLİK DANIŞMANLIK VE BURS KOMİSYONU BAŞKANI, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

ERASMUS PROGRAMI UYUM KOMİSYONU BAŞKANI, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

EĞİTİM KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

STRATEJİK PLAN İZLEM VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

AKREDİTASYON KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Continues

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2017 - Continues

Head of Department, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2015 - Continues

Fakülte Kurulu Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2017 - 2022

Head of Department, Erzincan Binali Yıldırım University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2017 - 2022

Erzincan Üniversitesi, 2012 - 2015

Head of Department, Erzincan Üniversitesi, 2011 - 2015

## Courses

Fonksiyonel Besinler ve Sağlık , Postgraduate, 2021 - 2022

Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2021 - 2022

Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması , Undergraduate, 2021 - 2022

Institutional Food Systems I, Undergraduate, 2021 - 2022

Fonksiyonel Besinler, Undergraduate, 2021 - 2022

Gıda Katkı Maddeleri Kullanımında Son Gelişmeler, Postgraduate, 2021 - 2022

Toplu Beslenme Sistemleri 2, Undergraduate, 2021 - 2022

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Determining the Mental Status, Sleep Quality, and Eating Behaviors of University Students During the COVID-19 Pandemic: A Cross-Sectional Study**  
ŞAHİN H., ÇEBİ K., Yıldırım A., Hacıhasanoğlu Aşlar R.  
Journal of the American Psychiatric Nurses Association, vol.30, no.4, pp.785-798, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **INFLUENCE OF GRAZING PERIOD ON MILK FATTY ACIDS COMPOSITION IN AKKARAMAN EWE AND HAIR GOAT**  
Çebi K., Özyürek S.  
Journal Of Animal And Plant Sciences, vol.31, no.3, pp.690-697, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Erzincan İlinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin İthal Kırmızı EteBakış Açılarının Değerlendirilmesi**  
Özyürek S., Çebi K.  
Arthropod Structure, vol.12, no.1, pp.263-273, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Evaluation of Waste Loquat Kernels as Substrate for Lipid Production by Rhodotorula glutinis S028**  
Ortucu S., Yazici A., TAŞKIN M., ÇEBİ K.  
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, vol.8, no.3, pp.803-810, 2017 (SCI-Expanded)
- V. **beta-Carotene Contents and Quality Properties of Set Type Yoghurt Supplemented with Carrot Juice and Sugar**  
ÇAKMAKÇI S., Tahmas-Kahyaoglu D., Erkaya T., Cebi K., HAYALOĞLU A. A.

## Articles Published in Other Journals

- I. **Birinci Basamak Sağlık Kuruluşuna Başvuran Bireylerde Beslenme Davranışları ile Uyku Kalitesi Arasındaki İlişki**  
ŞAHİN H., YILDIRIM A., HACIHASANOĞLU AŞILAR R., ÇEBİ K., GÜNEŞ D.  
Journal of Turkish Sleep Medicine, pp.29-39, 2020 (ESCI)
- II. **Fatty acid profile and health lipid indices in the milk of ewes feeding with soybean oil**  
ÖZYÜREK S., ÇEBİ K., BALCI Ç., GENÇ N., TÜRKYILMAZ D.  
Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.13, no.2, pp.948-955, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Investigation of the Relationship Between Eating Attitudes and Sleep Quality in University Students**  
Hacihasanoglu Aşilar R., Yıldırım A., Çebi K., Şahin H.  
Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care, vol.14, no.1, pp.3-14, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **ICE CREAM WITH ORGANIC KAVILCA (BUCKWHEAT) FIBRE: MICROSTRUCTURE, THERMAL, PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES**  
Ertugay M. F., Yangilar F., Cebi K.  
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.12, pp.35-50, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **ERZİNCAN ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ**  
Özyürek S., Yangılar F., Çebi K.  
Black Sea Journal of Agriculture, vol.2, no.3, pp.119-125, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Erzincan Üniversitesi Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi**  
ÖZYÜREK S., YANGILAR F., ÇEBİ K.  
Black Sea Journal of Agriculture, vol.2, no.3, pp.119-125, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **ISOLATION AND IDENTIFICATION OF LACTIC ACID BACTERIA FROM FERMENTED CHICKPEAS**  
Çebi K., Aydın F.  
Black Sea Journal of Agriculture, vol.2, no.2, pp.79-85, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Süt ve Süt Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Erzincan İli Örneği**  
ÇEBİ K., ÖZYÜREK S., TÜRKYILMAZ D.  
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ \*, vol.28, no.1, pp.70-77, 2018 (Scopus)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Seasonal Variations of Fatty Acid Composition and Conjugated Linoleic Acid Content in Grazing Akkaraman Sheep and Hair Goat Milk Fat**  
ÖZYÜREK S., ÇEBİ K.  
International Congress on Domestic Animal Breeding, Genetics and Husbandry (ICABGEH-18), 26 - 28 September 2018
- II. **Üniversite Öğrencilerinde Yeme Tutumu ile Uyku Kalitesi Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**  
HACIHASANOĞLU AŞILAR R., YILDIRIM A., ÇEBİ K., ŞAHİN H.  
1. Uluslararası, 2. Ulusal Halk Sağlığı Hemşireliği Kongresi, 23 - 26 April 2018
- III. **A Case Study on Red Meat Consumption Habits and Preference of Imported Red Meat in Erzincan**  
ÖZYÜREK S., ÇEBİ K., TÜRKYILMAZ D., ESENBUĞA N., DAĞDELEN TÜRKYILMAZ Ü., YAPRAK M.  
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, 26 - 28 April 2018
- IV. **The cheese production of Erzincan province evaluation of the current evaluation of the current situation and use of new technologies**  
YANGILAR F., ÇEBİ K.  
International ERZINCAN symposium, 28 September - 01 October 2016

- V. **. Effects of the central system on food intake and body weight.**  
YANGILAR F., ÇEBİ K.  
Food Safety, Processing & Technology December, San Antonio, United States Of America, 5 - 07 December 2016, pp.68
- VI. **Bitkisel Bir Nutrasötik Olan Ginseng ve Toplum İçin Önemi.**  
ÇEBİ K., YANGILAR F.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, pp.203
- VII. **Bitkisel Bir Nutrasötik Olan Ginseng ve Toplum İçin Önemi.**  
ÇEBİ K., YANGILAR F.  
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Turkey, 5 - 07 October 2016, no.48, pp.203
- VIII. **Biotechnological production and application of betalain pigments for food plants**  
ÇEBİ K., YANGILAR F.  
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231
- IX. **Sürk (Moldy Cheese) Traditional Cheese**  
AYDIN F., ÇEBİ K.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajeva, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.175
- X. **A Traditional Flour Meal from Urartus to Us**  
AYDIN F., ÇEBİ K.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajeva, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.62
- XI. **The Effect of Carrot Juice and Sugar on Some Quality Properties of Yogurt During The Storage Period**  
CAKMAKCI S., ERKAYA T., TAHMAS-KAHYAOGU D., ÇEBİ K.  
XI. Egyptian Conference for Dairy Science and Technology, Cairo, Egypt, 1 - 03 November 2010, pp.1
- XII. **Nohut Hamuru Mayasının Ekmek Üretiminde Kullanımı**  
AYDIN F., ÇEBİ K.  
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Turkey, 27 May 2009 - 29 May 2009, pp.279-280
- XIII. **Breadmaking with chickpea dough**  
ÇEBİ K., AYDIN F.  
The 3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Turkey, 22 - 25 April 2009, pp.58

## Supported Projects

ÇEBİ K., YANGILAR F., Project Supported by Higher Education Institutions, Mor buğday unlu yoğurtların alfa-glukozidaz inhibitör aktiviteleri antosiyanin antioksidan fenolik madde ve kalite parametrelerinin tespiti, 2022 - 2023

ÖZYÜREK S., ÇEBİ K., GENÇ N., TÜRKİYILMAZ D., BALCI Ç., Project Supported by Higher Education Institutions, Akkaraman Koyununun Sütünde Konjuge Linoleik Asit CLA Oranının Arttırılması, 2018 - 2019

Yangılar F., Çebi K., Şahin H., Kılıçgün H., Karahan Yılmaz S., Eskici G., Project Supported by Other Official Institutions, Sağlık Bilimleri Fakültesi Laboratuvarları Alt Yapı Projesi, 2017 - 2018

YANGILAR F., ERTUGAY M. F., ÇEBİ K., YILDIZ P. O., Project Supported by Higher Education Institutions, Kavılca Lifi Kullanılarak Üretilen Dondurmaların Kalite ve Besinsel Özelliklerinin Tespiti, 2017 - 2018

ESKİCİ G., KARAHAN YILMAZ S., YANGILAR F., ÇEBİ K., ŞAHİN H., KILIÇGÜN H., Project Supported by Higher Education Institutions, Beslenme ve Diyetetik Laboratuvarının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

Yangılar F., Çebi K., Şahin H., Kılıçgün H., Karahan Yılmaz S., Eskici G., Project Supported by Other Official Institutions, Beslenme ve Diyetetik Mutfağının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

## Metrics

Publication: 28  
Citation (WoS): 7  
Citation (Scopus): 25  
H-Index (WoS): 2  
H-Index (Scopus): 3

## **Congress and Symposium Activities**

Sürk (Moldy Cheese) Traditional Cheese, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015  
A Traditional Flour Meal from Urartus to Us, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015  
The Effect of Carrot Juice and Sugar on Some Quality Properties of Yogurt During The Storage Period, Attendee, Al-Khârijah, Egypt, 2010  
Nohut Hamuru Mayasının Ekmek Üretiminde Kullanımı, Attendee, Van, Turkey, 2009  
Breadmaking with chickpea dough, Attendee, Antalya, Turkey, 2009