

Asst. Prof. KADİR ÇEBİ

Personal Information

Office Phone: [+90 446 226 5861](tel:+904462265861) Extension: 15027

Email: kcebi@erzincan.edu.tr

Education Information

Doctorate, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2010 - 2014

Post Graduate, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Turkey 2006 - 2009

Under Graduate, Atatürk Üniversitesi, 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

Post Graduate, 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 Titles / Tasks

Assistant Professor, Erzincan Binali Yildirim University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik, 2018 - Continues

Assistant Professor, Erzincan Binali Yildirim University, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik, 2015 - 2018

Professional Experience

Head of Department, Erzincan Üniversitesi, 2017 - Continues

Assistant Director of Vocational School, Erzincan Üniversitesi, 2012 - 2015

Head of Department, Erzincan Üniversitesi, 2011 - 2015

Articles Published in Journals That Entered SCI, SSCI and AHCI Indexes

- 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, pp.803-810, 2017 (Journal Indexed in SCI)

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.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, vol.38, pp.1155-1163, 2014 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

Investigation of the Relationship Between Eating Attitudes and Sleep Quality in University Students
Hachhasanoğlu Aşilar R., Yıldırım A., Çebi K., Şahin H.

Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care, vol.14, pp.3-14, 2020 (Other Refereed National Journals)

ERZİNCAN ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ

Özyürek S., Yangılar F., Çebi K.

Black Sea Journal of Agriculture, vol.2, pp.119-125, 2019 (National Refreed University Journal)

ISOLATION AND IDENTIFICATION OF LACTIC ACID BACTERIA FROM FERMENTED CHICKPEAS

Çebi K., Aydın F.

Black Sea Journal of Agriculture, vol.2, pp.79-85, 2019 (National Refreed University Journal)

Erzincan İlinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin İthal Kırmızı Ete Bakış Açılarının Değerlendirilmesi

ÖZYÜREK S., ÇEBİ K.

Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.12, pp.263-273, 2019 (National Refreed University Journal)

Süt ve Süt Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Erzincan İli Örneği

ÇEBİ K., ÖZYÜREK S., Türkyılmaz D.

YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ TARIM BİLİMLERİ DERGİSİ *, vol.28, pp.70-77, 2018 (National Refreed University Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

Seasonal variations of fatty acid composition and conjugated linoleic acid content in grazing Akkaraman sheeo and Hair Goatmilk fat

ÇEBİ K., ÖZYÜREK S.

THE INTERNATIONAL CONGRESS ON DOMESTIC ANIMAL BREEDING, GENETICS AND HUSBANDRY, Antalya, Turkey, 26 - 28 September 2018, pp.1

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

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 ERZİNCAN symposium, 28 September - 01 October 2016

. 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

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
Biotechnological production and application of betalain pigments for food plants
ÇEBİ K., YANGILAR F.
- European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231
Sürk (Moldy Cheese) Traditional Cheese
AYDIN F., ÇEBİ K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.175
- **A Traditional Flour Meal from Urartus to Us**
AYDIN F., ÇEBİ K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.62
- **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
- **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
- **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

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

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 Laboratuarının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

Invited Congress and Symposium Activities

A Traditional Flour Meal from Urartus to Us, Attendee, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 2015

Sürk (Moldy Cheese) Traditional Cheese, 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

Citations

Total Citations (WOS):7

h-index (WOS):2