

Dr. Öğr. Üyesi KADİR ÇEBİ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 446 226 5861](tel:+904462265861) Dahili: 15012

E-posta: kcebi@erzincan.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1662-673X

Yoksis Araştırmacı ID: 56409

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2010 - 2014

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2006 - 2009

Lisans, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2001 - 2005

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Yaptığı Tezler

Doktora, 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

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

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik İdari Deneyim

SPORTİF FAALİYETLER KOMİSYONU BAŞKANI, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2021 - Devam Ediyor

REHBERLİK DANIŞMANLIK VE BURS KOMİSYONU BAŞKANI, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

ERASMUS PROGRAMI UYUM KOMİSYONU BAŞKANI, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Bölüm Kalite Komisyonu Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

EĞİTİM KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

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

Birim Kalite Komisyonu Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

AKREDİTASYON KOMİSYONU ÜYESİ, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2020 - Devam Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2017 - Devam Ediyor

Anabilim/Bilim Dalı Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2015 - Devam Ediyor

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

Bölüm Başkanı, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 2017 - 2022

Erzincan Üniversitesi, 2012 - 2015

Bölüm Başkanı, Erzincan Üniversitesi, 2011 - 2015

Verdiği Dersler

Fonksiyonel Besinler ve Sağlık , Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Gıda Katkı Maddeleri, Lisans, 2021 - 2022

Toplu Beslenme Sistemleri Uygulaması , Lisans, 2021 - 2022

Toplu Beslenme Sistemleri 1, Lisans, 2021 - 2022

Fonksiyonel Besinler, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Katkı Maddeleri Kullanımında Son Gelişmeler, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Toplu Beslenme Sistemleri 2, Lisans, 2021 - 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.30, sa.4, ss.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, cilt.31, sa.3, ss.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, cilt.12, sa.1, ss.263-273, 2019 (SCI-Expanded)
- IV. **Evaluation of Waste Loquat Kernels as Substrate for Lipid Production by Rhodotorula glutinis S028**
Ortucu S., Yazıcı A., TAŞKIN M., ÇEBİ K.
WASTE AND BIOMASS VALORIZATION, cilt.8, sa.3, ss.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.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, ss.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, cilt.13, sa.2, ss.948-955, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Üniversite Öğrencilerinde Yeme Tutumu ile Uyku Kalitesi Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi**
Hacihasanoglu Aşilar R., Yıldırım A., Çebi K., Şahin H.
Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care, cilt.14, sa.1, ss.3-14, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **ICE CREAM WITH ORGANIC KAVILCA (BUCKWHEAT) FIBRE: MICROSTRUCTURE, THERMAL, PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES**
Ertugay M. F., Yangılar F., Cebi K.
CARPATHIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.12, ss.35-50, 2020 (Hakemli Dergi)
- V. **ERZİNCAN ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ**
Özyürek S., Yangılar F., Çebi K.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.2, sa.3, ss.119-125, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **Erzincan Üniversitesi Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi**
ÖZYÜREK S., YANGILAR F., ÇEBİ K.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.2, sa.3, ss.119-125, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **ISOLATION AND IDENTIFICATION OF LACTIC ACID BACTERIA FROM FERMENTED CHICKPEAS**
Çebi K., Aydın F.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.2, sa.2, ss.79-85, 2019 (Hakemli Dergi)
- 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 *, cilt.28, sa.1, ss.70-77, 2018 (Scopus)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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 Eylül 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 Nisan 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 Nisan 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 ERZİNCAN symposium, 28 Eylül - 01 Ekim 2016
- V. **. Effects of the central system on food intake and body weight.**

YANGILAR F., ÇEBİ K.

Food Safety, Processing & Technology December, San Antonio, Amerika Birleşik Devletleri, 5 - 07 Aralık 2016, ss.68

- VI. **Bitkisel Bir Nutrasötik Olan Ginseng ve Toplum İçin Önemi.**
ÇEBİ K., YANGILAR F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.203
- VII. **Bitkisel Bir Nutrasötik Olan Ginseng ve Toplum İçin Önemi.**
ÇEBİ K., YANGILAR F.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, sa.48, ss.203
- VIII. **Biotechnological production and application of betalain pigments for food plants**
ÇEBİ K., YANGILAR F.
European Biotechnology Conference, Letonya, 5 - 07 Mayıs 2016, cilt.231
- IX. **Sürk (Moldy Cheese) Traditional Cheese**
AYDIN F., ÇEBİ K.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajeva, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Mısır, 1 - 03 Kasım 2010, ss.1
- XII. **Nohut Hamuru Mayasının Ekmek Üretiminde Kullanımı**
AYDIN F., ÇEBİ K.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 Mayıs 2009 - 29 Mayıs 2009, ss.279-280
- XIII. **Breadmaking with chickpea dough**
ÇEBİ K., AYDIN F.
The 3rd International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, ss.58

Desteklenen Projeler

ÇEBİ K., YANGILAR F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Akkaraman Koyununun Sütünde Konjuge Linoleik Asit CLA Oranının Arttırılması, 2018 - 2019

YANGILAR F., ERTUGAY M. F., ÇEBİ K., YILDIZ P. O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Beslenme ve Diyetetik Laboratuvarının Geliştirilmesi, 2015 - 2016

Metrikler

Yayın: 26

Atıf (WoS): 7

Atıf (Scopus): 24

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 3

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Sürk (Moldy Cheese) Traditional Cheese, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015

A Traditional Flour Meal from Urartus to Us, Katılımcı, Sarajevo, Bosna-Hersek, 2015

The Effect of Carrot Juice and Sugar on Some Quality Properties of Yogurt During The Storage Period, Katılımcı, Al-Khârijah, Mısır, 2010

Nohut Hamuru Mayasının Ekmek Üretiminde Kullanımı, Katılımcı, Van, Türkiye, 2009

Breadmaking with chickpea dough, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2009