

Asst. Prof. MUTLU ÇELİK

Personal Information

Email: mutlu.celik@kocaeli.edu.tr

Web: <https://avesis.kocaeli.edu.tr/mutlu.celik>

Education Information

Doctorate, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, Turkey 2002 - 2007

Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1996 - 2000

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Research Areas

Food Engineering

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Kocaeli University, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - Continues

Assistant Professor, Kocaeli University, Gıda İşleme Bölümü, 2008 - 2018

Assistant Professor, University of Florida, Institute Of Food And Agricultural Sciences , Food Science And Human Nutrition Department , 2015 - 2016

Research Assistant, Middle East Technical University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2002 - 2008

Academic and Administrative Experience

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2016 - Continues

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2013 - 2016

Kocaeli Üniversitesi, Gıda ve Tarım Meslek Yüksekokulu, 2009 - 2010

Courses

Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Isıl Olmayab İşlem Teknikleri, Postgraduate

SU ÜRÜNLERİNDE FİZİKSEL VE KİMYASAL KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Postgraduate

HİJYEN VE SANİTASYON, Undergraduate

TOPLUMSAL DUYARLILIK, Associate Degree

MESLEKİ TEKNİK İNGİLİZCE (Tıbbi ve Aromatik Bitkiler), Associate Degree

MESLEKİ TEKNİK İNGİLİZCE (Gıda Teknolojisi), Associate Degree

BESLENME İLKELERİ, Associate Degree
PROJE, Associate Degree
MESLEKİ TEKNİK İNGİLİZCE, Associate Degree
GIDA MEVZUATI, Undergraduate
Yüksek Lisans Seminer, Postgraduate
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Associate Degree
PROJELENDİRME VE ÜRÜN GELİŞTİRME, Associate Degree
TEMEL HESAPLAMA İLKELERİ, Associate Degree
TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI, Associate Degree
GIDALARDA SOĞUKTA VE DONDURARAK MUHAFAZA TEKNİĞİ, Associate Degree

Advising Theses

Çelik M., Postgraduate, B.Sertyeleser(Student), 2019

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Shelf-life Estimation of Mullet (*Mugil cephalus*) Fillets by Mathematical Models Based on Some Biochemical Parameters and Sensory Evaluation**
Pilavtepe-Celik M., Buzrul S.
KAFKAS UNIVERSITESI VETERINER FAKULTESI DERGISI, vol.27, no.5, pp.625-631, 2021 (Journal Indexed in SCI)
- II. **Correlation of Mullet (*Mugil cephalus*) Fillet Color Changes with Chemical and Sensory Attributes during Storage at 0 degrees C**
Pilavtepe-Celik M., Yagiz Y., Marshall M. R. , Balaban M. O.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, 2021 (Journal Indexed in SCI)
- III. **Infrared Assisted Microwave Cooking of Atlantic Salmon (*Salmo salar*)**
Pilavtepe-Celik M., Özer N. P. , Özkoç S. Ö. , Seyhun N., Dede N.
TURKISH JOURNAL OF FISHERIES AND AQUATIC SCIENCES, vol.14, pp.659-665, 2014 (Journal Indexed in SCI)
- IV. **Physiological changes of *Escherichia coli* O157:H7 and *Staphylococcus aureus* following exposure to high hydrostatic pressure**
Pilavtepe-Celik M., Yousef A., ALPAS H.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.8, no.3, pp.175-183, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- V. **High hydrostatic pressure (HHP) inactivation of foodborne pathogens in low-acid juices**
Pilavtepe-Celik M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.48, no.4, pp.673-677, 2013 (Journal Indexed in SCI)
- VI. **Multi-pulsed high hydrostatic pressure treatment for inactivation and injury of *Escherichia coli***
Pilavtepe-Celik M., Buzrul S., ALPAS H., Largeteau A., Demazeau G.
JOURNAL FÜR VERBRAUCHERSCHUTZ UND LEBENSMITTELSICHERHEIT-JOURNAL OF CONSUMER PROTECTION AND FOOD SAFETY, vol.6, no.3, pp.343-348, 2011 (Journal Indexed in SCI)
- VII. **Development of a new mathematical model for inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Staphylococcus aureus* by high hydrostatic pressure in carrot juice and peptone water**
Pilavtepe-Celik M., Buzrul S., ALPAS H., Bozoglu F.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.90, no.3, pp.388-394, 2009 (Journal Indexed in SCI)
- VIII. **Image Analysis Based Quantification of Bacterial Volume Change with High Hydrostatic Pressure**
Pilavtepe-Celik M., Balaban M. O. , ALPAS H., Yousef A. E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol.73, no.9, 2008 (Journal Indexed in SCI)

Articles Published in Other Journals

- I. **Freshness Assessment of Mullet (*Mugil cephalus*) Fillets Stored at 4°C by Image Analysis Correlated to Chemical and Sensory Attributes**

Çelik M.

Yuzuncu Yil University Journal of Agricultural Sciences, vol.28, pp.228-236, 2018 (International Refereed University Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **SOĞUKTA DEPOLANAN DENİZ SALYANGOZUNUN (*RAPANA VENOSA VALENCIENNES*, 1846) TAZELİĞİNİN BELİRLENMESİNDE BİLGİSAYARLI RESİM ANALİZİNİN KULLANILMASI**
Çelik M., Sertyeleser B.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020
- II. **BİTKİSEL SIVI EKSTRAKTLARIN SU ÜRÜNLERİ ÜZERİNDEKİ ANTİMİKROBİYEL ETKİSİ**
Çelik M., Acar İ.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020
- III. **Freshness assessment of Mullet (*Mugil cephalus*) fillets stored at 4°C by image analysis correlated to chemical and sensory attributes**
ÇELİK M.
1. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- IV. **Factorial Design for Optimizing Infrared Heating Conditions of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) and Impact of Optimum Conditions on Lipid Quality**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö., ÖZER N. P., DEDE N.
I. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 May 2018
- V. **Deniz Salyangozunda (*Rapana venosa*) Tazelik ve Kalite Belirlenmesinde Alternatif Yöntemler**
ÇELİK M., Sertyeleser B.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Turkey, 12 September 2017
- VI. **Freshness determination of Vermilion Snapper (*Rhompolites aurorubens*) during storage in ice by image analysis correlated to sensory attributes**
ÇELİK M., Balaban M., Yavuz Y., Marshall M.
IFT 17, 25 - 28 June 2017
- VII. **Correlation of Mullet *Mugil cephalus* fillet color changes with chemical and sensory attributes during storage in ice**
ÇELİK M., Yavuz Y., Marshall M. R., Balaban M. O.
30th EFFOST International Conference, 28 - 30 November 2016
- VIII. **Soğukta Depolanan Kefal *Mugil cephalus* Filetolarının Tazeliğinin Duyusal ve Kimyasal Analizler İle Belirlenmesi**
ÇELİK M., Yavuz Y., Marshall M. R.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 4 - 08 October 2016
- IX. **Su Ürünlerinin Kalite Değerlendirmesinde Bilgisayarlı Resim Analizinin Kullanımı**
ÇELİK M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Turkey, 4 - 08 October 2016
- X. **Comparison of proximate composition and amino acid profile of Atlantic Salmon *Salmo salar* cooked with three different methods**
ÖZKOÇ S. Ö., ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P., DEDE N.
29th EFFoST International Conference, Atina, Greece, 10 - 12 November 2015
- XI. **Effect of infrared assisted microwave cooking on fatty acid composition and lipid quality of Atlantic salmon *Salmo salar***
ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZER N. P., ÖZKOÇ S. Ö., DEDE N.

28th EFFoST Conference, 25 - 28 November 2014

- XII. **Escheri chi a coli nin Vurgulu Yüksek Hidrostatik Basınca VYHB Bağlı Hasarlanması ve İnaktivasyonu**
ÇELİK M., Buzrul S., ALPAS H., Largeteau A., Demazeau G.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XIII. **Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı Salmo salar Filetolarının Tekstür ve Renk Özelliklerine Etkisi**
ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , SEYHUN N., ÇELİK M., DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi Bildiri, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XIV. **Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon Balığının Salmo salar Yağ Asitleri Kompozisyonu ve Yağ Kalitesi Üzerine Etkileri**
DEDE N., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , ÖZER N. P. , ÇELİK M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XV. **Atlantik Somon Balığının Salmo salar Kızılötesi Destekli Mikrodalga Fırında Pişirme Koşullarının Optimizasyonu**
SEYHUN N., ÇELİK M., ÖZER N. P. , ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XVI. **Effect of İnfrared Heating Conditions on Cooking Quality of Atlantic Salmon Salmo salar**
SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012
- XVII. **Optimization of Cooking Conditions of Atlantic Salmon Salmo salar in İnfrared Microwave Combination Oven**
ÖZER N. P. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA 2012 : Global Aquaculture, Prague, 1 - 05 September 2012
- XVIII. **Optimization of cooking conditions of Atlantic salmon Salmo salar in infrared microwave combination oven**
ÖZER N. P. , ÇELİK M., SEYHUN N., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012
- XIX. **Effect of infrared heating conditions on cooking quality of Atlantic salmon Salmo salar**
SEYHUN N., ÖZER N. P. , ÇELİK M., ÖZKOÇ S. Ö. , DEDE N.
AQUA, 1 - 05 September 2012
- XX. **High hydrostatic pressure HHP inactivation of foodborne pathogens in low acid juices**
ÇELİK M.
Advanced Non-thermal Processing in Food Technology, 7 - 10 May 2012
- XXI. **Morphological changes of high hydrostatic pressure HHP treated Escherichia coli O157 H7 and Staphylococcus aureus cells**
ÇELİK M., ALPAS H., Yousef A. E.
Gıda Güvenliği Kongresi, 3 - 04 May 2012
- XXII. **Membrane integrity examination of high hydrostatic pressure HHP treated Staphylococcus aureus and Escherichia coli O157 H7 cells by using fluorescent microscopy**
ÇELİK M., ALPAS H., Yousef A. E.
IFT, 6 - 09 June 2009
- XXIII. **Use of Weibull Model for the inactivation of foodborne pathogens in carrot juice by high hydrostatic pressure HHP**
ÇELİK M., ALPAS H., BOZOĞLU T. F. , Balaban M. O.
Joint 21st AIRAPT and 45th EHRPG, 17 - 21 September 2007
- XXIV. **Machine vision based quantification of bacterial volume change with high hydrostatic pressure**
ÇELİK M., Balaban M. O. , ALPAS H.
IFT, 28 July - 01 August 2007
- XXV. **Evaluation of structural changes induced by high hydrostatic pressure HHP in pressure resistant foodborne pathogens**
ÇELİK M., ALPAS H., BOZOĞLU T. F.

IFT, 24 - 28 June 2006

XXVI. **Effect of high hydrostatic pressure HHP for sensitizing *Listeria monocytogenes* in carrot juice**

ÇELİK M., ALPAS H., BOZOĞLU T. F.

IFT, 24 - 28 June 2006

XXVII. **High hydrostatic pressure HHP inactivation kinetics of *Escherichia coli* O157 H7 and *Listeria monocytogenes* in broth and low acid foods**

ÇELİK M., ALPAS H., BOZOĞLU T. F.

TUBITAK, 1st International Food and Nutrition, 15 - 18 June 2005

Supported Projects

ÇELİK M., Waris F., Project Supported by Higher Education Institutions, Doğal Antioksidan Aloe vera Bitkisinin Soğukta Depolanan Palamut Balığı (Sarsa sarda, Bloch 1793) Kalitesi Üzerine Etkileri, 2022 - Continues

ÇELİK M., ACAR İ., Project Supported by Higher Education Institutions, BİTKİSEL SIVI EKSTRAKTLARIN (ASATİM)

TÜTSÜLENMİŞ SOMON (*Salmo salar*) BALIĞI ÜZERİNDEKİ ANTİMİKROBİYAL ETKİSİ, 2021 - 2022

Çelik M., Seyhun N., Özer N. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Buzda Depolanan Deniz

Salyangozunun Tazeliğinin Bilgisayarlı Resim Analizi ile Belirlenmesi, 2017 - 2019

Seyhun N., Çelik M., Özer N. P. , Project Supported by Higher Education Institutions, Efficacy of encapsulated curcumin on shelf life and quality parameters of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*), 2017 - 2019

ÇELİK M., Project Supported by Higher Education Institutions, BUZDA DEPOLANAN DENİZ SALYANGOZUNUN

TAZELİĞİNİN BİLGİSAYARLI RESİM ANALİZİ İLE BELİRLENMESİ, 2017 - 2018

ÇELİK M., TUBITAK Project, Balıkların tazeliğini belirlemek için bilgisayarlı resim analizinden (BRA) elde edilen deri ve et renginin duyu ve kimyasal verilerle korelasyonu, 2015 - 2016

Citations

Total Citations (WOS):75

h-index (WOS):4