

Dr.Öğr.Üyesi MUTLU ÇELİK

Kişisel Bilgiler

E-posta: mutlu.celik@kocaeli.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Bütünleşik Doktora, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2007

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1996 - 2000

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr.Öğr.Üyesi, Kocaeli Üniversitesi, İzmit Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Yrd.Doç.Dr., Kocaeli Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümü, 2008 - 2018

Yrd.Doç.Dr., University of Florida, Institute Of Food And Agricultural Sciences , Food Science And Human Nutrition Department , 2015 - 2016

Araştırma Görevlisi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2008

Akademik İdari Deneyim

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

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

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

Verdiği Dersler

Su Ürünleri İşleme Teknolojisinde Isıl Olmayab İşlem Teknikleri, Yüksek Lisans

SU ÜRÜNLERİNDE FİZİKSEL VE KİMYASAL KALİTE PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Yüksek Lisans

HİJYEN VE SANİTASYON, Lisans

TOPLUMSAL DUYARLILIK, Ön Lisans

MESLEKİ TEKNİK İNGİLİZCE (Tıbbi ve Aromatik Bitkiler), Ön Lisans

MESLEKİ TEKNİK İNGİLİZCE (Gıda Teknolojisi), Ön Lisans

BESLENME İLKELERİ, Ön Lisans

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

Yönetilen Tezler

Çelik M., SOĞUKTA DEPOLANAN DENİZ SALYANGOZUNUN (*Rapana venosa Valenciennes*, 1846) TAZELİĞİNİN BELİRLENMESİNDE BİLGİSAYARLI RESİM ANALİZİNİN KULLANILMASI, Yüksek Lisans, B.Sertyeleser(Öğrenci), 2019

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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 UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, cilt.27, sa.5, ss.625-631, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.14, ss.659-665, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.8, sa.3, ss.175-183, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **High hydrostatic pressure (HHP) inactivation of foodborne pathogens in low-acid juices**
Pilavtepe-Celik M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.48, sa.4, ss.673-677, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.6, sa.3, ss.343-348, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.90, sa.3, ss.388-394, 2009 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **Image Analysis Based Quantification of Bacterial Volume Change with High Hydrostatic Pressure**
Pilavtepe-Celik M., Balaban M. O. , ALPAS H., Yousef A. E.

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. Soğukta Depolanan Kefal (Mugil cephalus) Filetolarının Tazeliğinin Duyusal ve Kimyasal Parametreler ile İlişkilendirilerek Bilgisayarlı Resim Analizi ile Belirlenmesi
Çelik M.
Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences, cilt.28, ss.228-236, 2018 (Hakemli Üniversite Dergisi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. SOĞUKTA DEPOLANAN DENİZ SALYANGOZUNUN (RAPANA VENOSA VALENCIENNES, 1846) TAZELİĞİNİN BELİRLENMESİNDE BİLGİSAYARLI RESİM ANALİZİNİN KULLANILMASI
Çelik M., Sertyeleser B.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- II. BİTKİSEL SIVI EKSTRAKTLARIN SU ÜRÜNLERİ ÜZERİNDEKİ ANTİMİKROBİYEL ETKİSİ
Çelik M., Acar İ.
13. Türkiye Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- III. Freshness assessment of Mullet (Mugil cephalus) filets stored at 4°C by image analysis correlated to chemical and sensory attributes
ÇELİK M.
1. International Agricultural Science Congress, 9 - 12 Mayıs 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 Mayıs 2018
- V. Deniz Salyangozunda (Rapana venosa) Tazelik ve Kalite Belirlenmesinde Alternatif Yöntemler
ÇELİK M., Sertyeleser B.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Türkiye, 12 Eylül 2017
- VI. Freshness determination of Vermilion Snapper (Rhombolites aurorubens) during storage in ice by image analysis correlated to sensory attributes
ÇELİK M., Balaban M., Yavuz Y., Marshall M.
IFT 17, 25 - 28 Haziran 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 Kasım 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, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2016
- IX. Su Ürünlerinin Kalite Değerlendirmesinde Bilgisayarlı Resim Analizinin Kullanımı
ÇELİK M.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 4 - 08 Ekim 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, Yunanistan, 10 - 12 Kasım 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 Kasım 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 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 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 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 Eylül 2012
- XX. **High hydrostatic pressure HHP inactivation of foodborne pathogens in low acid juices**
ÇELİK M.
Advenced Non-thermal Processing in Food Technology, 7 - 10 Mayıs 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 Mayıs 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 Haziran 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 Eylül 2007
- XXIV. **Machine vision based quantification of bacterial volume change with high hydrostatic pressure**
ÇELİK M., Balaban M. O. , ALPAS H.
IFT, 28 Temmuz - 01 Ağustos 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 Haziran 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 Haziran 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.

TUBİTAK, 1st International Food and Nutrition, 15 - 18 Haziran 2005

Desteklenen Projeler

ÇELİK M., Waris F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Doğal Antioksidan Aloe vera Bitkisinin Soğukta Depolanan Palamut Balığı (*Sarsa sarda*, Bloch 1793) Kalitesi Üzerine Etkileri, 2022 - Devam Ediyor

ÇELİK M., ACAR İ., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BİTKİSEL SIVI EKSTRAKTLARIN (ASATİM) TÜTSÜLENMİŞ SOMON (*Salmo salar*) BALIĞI ÜZERİNDEKİ ANTİMİKROBİYAL ETKİSİ, 2021 - 2022

Çelik M., Seyhun N., Özer N. P. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Buzda Depolanan Deniz Salyangozunun Tazeliğinin Bilgisayarlı Resim Analizi ile Belirlenmesi, 2017 - 2019

Seyhun N., Çelik M., Özer N. P. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Enkapsüle edilmiş kurkuminin gökkuşuğu alabalığının (*Oncorhynchus mykiss*) raf ömrü ve kalite parametreleri üzerindeki etkileri, 2017 - 2019

ÇELİK M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BUZDA DEPOLANAN DENİZ SALYANGOZUNUN TAZELİĞİNİN BİLGİSAYARLI RESİM ANALİZİ İLE BELİRLENMESİ, 2017 - 2018

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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):75

h-indeksi (WOS):4