

Res. Asst. Zafer CEYLAN

Personal Information

Office Phone: [+90 212 455 5700](tel:+902124555700) Extension: 16411

Office Phone: [+90 212 440 0000](tel:+902124400000) Extension: 16411

Fax Phone: [+90 212 514 0379](tel:+902125140379)

Email: zceylan@istanbul.edu.tr

Web: <http://aves.istanbul.edu.tr/zceylan/>

Address: ORDU CAD. NO 200 LALELİ - FATİH /İSTANBUL

Education Information

Undergraduate, Akdeniz University, Su Ürünleri Fak, Turkey 2002 - 2006

Certificates, Courses and Trainings

Education Management and Planning, Türkiye'de Hazır Yemek Sektörüne Bakış ve Sous Vide Tekniğinin Su Ürünlerindeki Uygulamaları, İ.Ü. Su Ürünleri Fak. Mutfak Sanatları Klubü, 2014

Education Management and Planning, Uygulamalı Sushi Sertifikası, İ.Ü. Su Ürünleri Fak. Mutfak Sanatları Klubü, 2014

Education Management and Planning, 'Su Ürünlerinin Paketlenmesinde Kullanılan Ambalaj Malzemeleri ve İnnovatif Yaklaşımlar', İ.Ü. Su Ürünleri Fak. Mutfak Sanatları Klubü, 2014

Education Management and Planning, HACCP Temel Eğitim Sertifikası, TSE, 2011

Dissertations

Doctorate, Elektrodöndürme Yöntemiyle Üretilen Biyopolimer Tabanlı Nanoliflerle Balık Filetoların Kaplanması ve Depolama Stabilitésinin Artırılması, Istanbul University, Institute of Graduate Studies In Sciences, Su Ürünleri Avlama Ve İşleme Tek., 2017

Postgraduate, NİŞİN VE İŞİNLAMA UYGULAMALARININ BİRLİKTE KULLANILMASININ SOĞUKTA DEPOLANAN BALIĞIN RAF ÖMRÜNE ETKİSİ, Istanbul University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi /İşleme Teknolojisi Abd, 2014

Research Areas

Agricultural Sciences, Seafood, Seafood Processing Technologies

Academic Titles / Tasks

Research Assistant PhD, Istanbul University, Su Bilimleri Fak., Avlama Ve İşleme Tek. , 2017 - Continues

Research Assistant, Istanbul University, Su Ürünleri Fakültesi, Avlama Ve İşleme Teknolojisi, 2010 - 2017

Research Assistant, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği, 2010 - 2010

Lecturer, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gevaş Myo, Organik Tarım, 2009 - 2010

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Amino acid composition of gilthead sea bream fillets (*Sparus aurata*) coated with thymol-loaded chitosan nanofibers during cold storage**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F., YILMAZ M. T.
JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, vol.256, pp.28, 2017 (SCI-Expanded)
- II. **Determination of shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*) with time temperature indicators**
Şengör G. F., Balaban M. O., Ceylan Z., Doğruyol H.
Journal Of Food Processing And Preservation, vol.41, no.1, pp.1-10, 2017 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **INVESTIGATION OF QUALITY PARAMETERS OF FISH TREATED WITH SOUS VIDE TECHNOLOGY**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F. Ü.
Turkish Journal of Aquatic Sciences, vol.32, no.1, pp.8-20, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Mürekkep Balığı'nın Yenilebilir Vücut Kısımlarının Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., GÖNÜLAL O.
Journal of Food and Feed Science Technology, vol.14, no.17, pp.29-33, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **SOUS VİDE TEKNOLOJİSİ İLE MUAMELE EDİLEN BALIKLARIN KALİTE PARAMETRELERİNİN İNCELENMESİ**
Ceylan Z., Ünal Şengör G. F.
Turkish Journal of Aquatic Sciences, vol.32, no.1, pp.8-20, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Mürekkep Balığı'nın (*Sepia Officinalis*, L.1758) Yenilebilir Vücut Kısımlarının Besin Bileşimi ve Randımanın Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., GÖNÜLAL O.
Gıda ve Yem Bilimi -Teknolojisi, vol.17, pp.29-33, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Nisin ve su ürünleri**
CEYLAN Z., MOL TOKAY S.
Ege J Fish Aqua Sci, vol.32, no.2, pp.115-120, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Dumanlanmış Su Ürünleri ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar (PAH's)**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.
Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, no.12, pp.27-33, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **'Investigation of Proximate Value, Sensorial Evaluation, Flesh Yield of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) (Lucas, 1846) between Populations in the Marmara and Northern Aegean Sea'**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F., GÖNÜLAL O.
International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering, no.8, pp.510-513, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Investigation of Proximate Value, Sensorial Evaluation, Flesh Yield of Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) (Lucas, 1846) between Populations in the Marmara and Northern Aegean Sea**
CEYLAN Z., GÖNÜLAL O., ŞENGÖR G. F.
International Journal of Research and Scientific Innovation, vol.8, no.8, pp.501-504, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Su Ürünleri ve İşılama Teknolojisi**
MOL TOKAY S., CEYLAN Z.
Dünya Gıda Dergisi, pp.79-87, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Türk Mutfağı'nda Su Ürünlerinin Yeri Ve Önemi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z.
II. Balıklandırma ve Rezervuar Yönetimi Sempozyumu, Isparta, Turkey, pp.99
- II. **Importance of nanoparticles and nanofibers on fish quality**

CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F. Ü., YILMAZ M. T.

2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference 2017, Münih, Germany, 3 - 06 October 2017, pp.40

- III. **Determination of Proximate Composition and Sensory Parameters of Sous Vide-Meagre (*Argyrosomus regius*)**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., Şeneroğlu G. N.
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference 2017, Münih, Germany, 3 - 06 October 2017, pp.42
- IV. **Nano Yapılar ve Balık Kalitesi Üzerindeki Potansiyel Kullanımı**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z.
19. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Sinop, Turkey, 12 - 15 September 2017, pp.163
- V. **The effect of thymol-loaded chitosan nanofibers on proximate composition of gilthead sea bream fillets**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F., YILMAZ M. T.
NANOTECHNOLOGY AND NANOMATERIALS" NANO-2017, Chernivtsi, Ukraine, 23 - 26 August 2017, pp.51
- VI. **Nanotechnological applications on seafood quality**
CEYLAN Z., Vicente A.
NANOTECHNOLOGY AND NANOMATERIALS" NANO-2017, Chernivtsi, Ukraine, 23 - 26 August 2017, pp.151
- VII. **Development of gliadin based electrospun nanofiber carriers for colloidal delivery of curcumin: Characterization of orphological, fluorescence, molecular, thermal, crystallographic and bioactive properties**
CEYLAN Z.
NANOTECHNOLOGY AND NANOMATERIALS" NANO-2017, Chernivtsi, Ukraine, 23 - 26 August 2017, pp.54
- VIII. **A novel Approach to Delay Microbiological Spoilage of Sea bass Fillets Coated with Biopolymer-Based Bioactive Materials Loaded Nanofibers**
CEYLAN Z., Yılmaz M. T., ŞENGÖR G. F.
2nd Food Structure Design, Antalya, Turkey, 26 - 28 October 2016, pp.127
- IX. **Microbiological stability of sea bass fillets coated with chitosan based liquid smoke loaded elektrospun nanofibers**
CEYLAN Z., Yılmaz M. T., ŞENGÖR G. F.
Journal of Biotechnology, Riga, Latvia, 5 - 07 October 2016, pp.16
- X. **Mürekkap Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Besin Bileşimi ve Randımanının Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL TANRIVERDİ H., GÖNÜLAL O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2016, pp.360
- XI. **Microbiological stability of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets coated with chitosan based liquid smoke loaded elektrospun nanofibers**
Ceylan Z., YILMAZ M. T., Sengor G. F.
European Biotechnology Conference, Latvia, 5 - 07 May 2016, vol.231
- XII. **Su Ürünlerinde Moleküler Gastronomi Uygulamaları**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z., KORUCU F.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.372
- XIII. **Farklı Baharatlarla İşleme Alınan ve Sous Vide Tekniği ile Pişirilen Somon Balığı'nın (*Salmo salar*) Raf Ömrünün Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z., ALKAN T.
18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Turkey, 1 - 04 September 2015, pp.385
- XIV. **Türk Mutfağı'nda Su Ürünlerinin Yeri ve Önemi**
ŞENGÖR G. F. Ü., CEYLAN Z.
II. Bahıklandırma ve Rezervuar Yönetimi Sempozyumu, Isparta, Turkey, 20 - 22 May 2015, pp.99-100
- XV. **The Effects of Sous Vide Technology Combined with Different Herbals on Sensorial and Physical Quality of Fish Species Caught in the Northern Aegean Sea and Marmara Sea**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F., GÖNÜLAL O.

ICFAEST 2015 : 17th International Conference on Fisheries, Aquaculture Economics and Seafood Trade, Prag, Czech Republic, 23 - 24 March 2015, pp.1198

- XVI. **Usage Of Organic and Natural Food Additives In Seafood**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.
International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.511
- XVII. **Usage of Organic and Natural Food Additives in Seafood**
CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.
FABA 2014 International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Trabzon, Turkey, 25 - 27 September 2014, pp.511
- XVIII. **"The Comparison of Consumer Preferences and Nutritive Value of Sea Bream (*Sparus aurata*) from Two Different Culture Conditions,"**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z.
IAFP European Symposium on Food Safety, Budapeşte, Hungary, 7 - 09 May 2014, pp.250
- XIX. **COLOUR AND TEXTURAL PROPERTIES OF CUTTLEFISH (*SEPIA OFFICINALIS*) AT AMBIENT TEMPERATURE AND COLD STORAGE CONDITION**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z.
ICEAFS 2014 : International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences, Lizbon, Portugal, 17 - 18 April 2014, pp.701
- XX. **Investigation of Nutritional Values, Sensorial, Flesh Productivity of *Parapenaeus longirostris* (Lucas, 1846) Between Populations in the Sea of Marmara and in the Northern Aegean Sea**
GÖNÜLAL O., CEYLAN Z., ŞENGÖR G. F.
ICEAFS 2014 : International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences, Lizbon, Portugal, 17 - 19 April 2014, pp.699
- XXI. **Mürekkkep Balığının (*Sepia Officinalis*,L.) Besin Bileşimi Ve Randımanının Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H., Gönülal O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 3 - 06 September 2013, pp.220
- XXII. **Mürekkkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Besin Bileşimi ve Randımanının Belirlenmesi**
ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., DOĞRUYOL TANRIVERDİ H., GÖNÜLAL O.
17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, Turkey, 1 - 04 September 2013, pp.360
- XXIII. **Mürekkkep Balığı'nın (*Sepia officinalis*,L.) Duyusal, Kimyasal ve Mikrobiyal Kalitesinin Belirlenmesi**
Şengör G. F., Ceylan Z., Doğruyol H.
FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum, Turkey, 30 May - 01 June 2013, pp.370-371
- XXIV. **Usage of Nisin on Seafood**
CEYLAN Z., MOL TOKAY S.
The First International Fisheries Symposium, Girne, Cyprus (Kktc), 1 - 04 March 2013, pp.214
- XXV. **Akvakültür Balıklarında Duyusal ve Mikrobiyal Kalite Değerlendirmesi**
Şengör G. F., Doğruyol H., Ceylan Z.
3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Turkey, 3 - 04 May 2012, pp.96
- XXVI. **The Role and Importance of Food Touch Antimicrobial Paper and Time Temperature Indicators (TTI) on the Cold Storage of Seafood**
Şengör G. F., Doğruyol H., Ceylan Z.
4th International Congress on Food and Nutrition and 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul, Turkey, 12 - 14 October 2011, pp.224
- XXVII. **SU ÜRÜNLERİ VE İŞİNLAMA TEKNOLOJİSİ**
MOL TOKAY S., CEYLAN Z.
17.ULUSAL SU ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU, Antalya, Turkey, 1 - 04 October 2011, pp.236

Other Publications

1. Soğutulmuş Balığı'nın Kalitesi ve Raf Ömrü Süresinin Uzatılmasında Sıcaklık-Zaman Göstergeli Etiket

ve Antibakteriyel Kağıt Kullanımının Önemi

ŞENGÖR G. F., DOĞRUYOL H., CEYLAN Z.

Other, pp.0-7, 2012

Supported Projects

BALCIOĞLU İLHAN E. B., CEYLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, İstanbul' un çeşitli ilçelerindeki balıkçılardan alınan muhtelif balıklarda polisiklik aromatik hidrokarbonların (PAH) düzeyleri, 2017 - 2018

GÖNÜLAL O., GÜREŞEN S. O., DALYAN C., YEMİŞKEN E., CEYLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Gökçeada etrafında Kuzey Ege Denizi mesopelajik makrofaunanın belirlenmesi, 2017 - 2017

BALCIOĞLU İLHAN E. B., CEYLAN Z., AKSU A., ÇAĞLAR N., ŞENGÖR G. F., Project Supported by Higher Education Institutions, Çiğ ve Tütsülenmiş Balıklardaki PAH Düzeylerinin Araştırılması, 2015 - 2016

ŞENGÖR G. F., CEYLAN Z., Project Supported by Higher Education Institutions, İKİ FARKLI HABİTATDA YETİŞTİRİCİLİĞİ YAPILAN ÇİPURA BALIĞI?NIN (Sparus aurata) YAĞ ASİT VE AMİNO ASİT KOMPOZİSYONU ÜZERİNE MEVSİMSEL ETKİNİN ARAŞTIRILMASI, 2014 - 2016

MOL TOKAY S., TOSUN Ş. Y., CEYLAN Z., DOĞRUYOL H., ÜÇOK ALAKAVUK D., ULUSOY Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, nisinle kombine olarak kullanılan muhafaza tekniklerinin balığın dayanım süresine etkisi, 2013 - 2016

CEYLAN Z., DOĞRUYOL BAYAR H., EU Supported Other Project, Küçükçekmece Perakende Balık Pazarında AB Standartlarının Uygulanması Projesi, 2011 - 2012

Scientific Refereeing

Gıda Teknolojisi, National Scientific Refreed Journal, June 2017

Scientific Research / Working Group Memberships

International Association for Food Protection, IAFP, United States Of America, <http://www.foodprotection.org/>, 2014 - Continues

Metrics

Publication: 39

Citation (WoS): 3

H-Index (WoS): 1

Congress and Symposium Activities

2nd Food Structure Design Congress, Attendee, Antalya, Turkey, 2016

European Biotechnology Congress, Attendee, Rīga, Latvia, 2016

18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Attendee, İzmir, Turkey, 2015

Hal İstanbul Gelecek Tasarım Projesi Su Ürünleri Karar Konferansı, Attendee, İstanbul, Turkey, 2015

ICFAEST 2015 : 17th International Conference on Fisheries, Aquaculture Economics and Seafood Trade, Attendee, Çek Cumhuriyeti / Prag, Turkey, 2015

International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, Attendee, TRABZON, Turkey, 2014

IAFP European Symposium on Food Safety, Budapeşte / MACARİSTAN, Attendee, MACARİSTAN / Budapeşte, Turkey, 2014

ICEAFS 2014 : International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences, Lizbon / PORTEKİZ, Attendee, Lizbon, Portugal, 2014

17. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İstanbul / TÜRKİYE, Attendee, İstanbul, Turkey, 2013

FABA 2013 Balıkçılık ve Sucul Bilimler Sempozyumu, Erzurum / TÜRKİYE, Attendee, Erzurum, Turkey, 2013

The First International Fisheries Symposium, 24-27th. March, 2013, Girne / NORTH CYPRUS TURKISH REPUBLIC., Attendee, GİRNE, Cyprus (Kktc), 2013

3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul / TÜRKİYE, Attendee, İstanbul, Turkey, 2012

XVI. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, Antalya / TÜRKİYE, Attendee, ANTALYA, Turkey, 2011

2. Tübitak-MAM 4.th. International Congress on food and Nutrition and 3.rd. SAFE Consortium International Congress on Food Safety, İstanbul / TÜRKİYE, Attendee, ISTANBUL, Turkey, 2011

Scholarships

BURSLU YÜKSEK LİSANS EĞİTİMİ - SİSTEM MÜHENDİSLİĞİ, University, 2006 - Continues