

Özgeçmiş

Unvanı, Adı ve Soyadı: Prof. Dr. Şerafettin ÇELİK

Doğum Yeri ve Tarihi: Bismil, 1967

İletişim Bilgileri:

Tel: 414 318 3722

Faks:

E-mail: scelik69@harran.edu.tr , scelik70@hotmail.com

Posta Adresi: Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Osmanbey Yerleşkesi, Şanlıurfa

Uzmanlık Alanları

- Fermente süt ürünleri teknolojisi
- Starter kültür teknolojisi
- Geleneksel süt ürünleri teknolojisi
- Gıda kimyası
- Gıda mikrobiyolojisi

Eğitim Durumu

| Derece | Alan | Üniversite/Fakülte | Yıl |
|---------------|-------------------|------------------------|------|
| Doktora | Gıda Mühendisliği | Atatürk Üniversitesi | 2000 |
| Yüksek Lisans | Gıda Mühendisliği | Selçuk Üniversitesi | 1995 |
| Lisans | Gıda Mühendisliği | Hacettepe Üniversitesi | 1991 |

Akademik Görevler

| Görev Unvanı | Görev Yeri | Yıl |
|----------------|----------------------|-----------|
| Prof. Dr. | Harran Üniversitesi | 2010 |
| Doç. Dr. | Harran Üniversitesi | 2004-2010 |
| Yrd. Doç. Dr. | | |
| Araş. Gör. Dr. | Harran Üniversitesi | 2000-2008 |
| Araş. Gör. | Atatürk Üniversitesi | 1996-2000 |
| Araş. Gör. | Harran Üniversitesi | 1992-1996 |

Kurul / Komisyon Üyeligi

| | | Yıl |
|---|--------------------------------------|-----------|
| 1 | Ziraat Fakültesi Doçent temsilcisi | 2006-2009 |
| 2 | Ziraat Fakültesi Profesör temsilcisi | 2011 |

Aldığı Ödül ve Burslar

| | Konusu ve Nereden Alındığı | Yıl |
|---|-------------------------------------|-----------|
| 1 | TÜBİTAK yayın teşvik ödülü, 15 adet | 2002-2011 |

Üyesi Olduğu Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlar

| | Kuruluşun Adı | Yılları |
|---|---------------|---------|
| 1 | | |

Lisans ve Lisansüstü Dersleri

Lisans Dersleri

| Güz Dönemi | Bahar Dönemi |
|---------------------------|-----------------|
| Gıda Mühendisliğine Giriş | Biyoteknoloji |
| | Yağ teknolojisi |
| | |

Lisansüstü Dersleri

| Güz Dönemi | Bahar Dönemi |
|--|--|
| Laktik asit fermentasyonu ürünleri teknoloji | Gıda kimyası |
| Geleneksel peynirler ve üretim teknolojileri | Peyniraltı suyu teknolojisi |
| Enzim Teknolojisi | Peynir: Fiziki, kimyası ve mikrobiyolojisi |
| | |

Araştırma Faaliyetleri ve Projeler

| Proje Yürütücüsü ve Yardımcı Araştırmacılar | Proje Başlığı | Yılları | Destekleyen Kurum | Proje Bütçesi (TL) |
|--|---|-----------|--------------------------------------|--------------------|
| Salih ÖZDEMİR, Şerafettin ÇELİK | Farklı ırklara ait koyun sütü proteinlerinin fraksiyonel yapısı, mayalama özellikleri ve peynir verimine etkisi | 1997-2000 | Atatürk Üniversitesi, Araştırma Fonu | |
| Salih ÖZDEMİR, Ali Erbili BODUR, Şerafettin ÇELİK | Değişik pastörizasyon normları, salamura sıcaklığı ve olgunlaştırma sürelerinin beyaz peynirin kalitesi üzerine etkisi | 1997-2000 | Atatürk Üniversitesi, Araştırma Fonu | |
| Salih ÖZDEMİR, Şerafettin ÇELİK, Nurullah DEMİRCİOĞLU | Tatlı ve ekşi peyniraltı suyuna yağsız süt katılarak yapılan lorların muhafaza edilebilme imkanları | 1999-2001 | Atatürk Üniversitesi, Araştırma Fonu | |
| Salih ÖZDEMİR, Şerafettin ÇELİK, İhsan BAKIRCI | Starter kültür ilavesi ile üretilen tereyağlarında muhafaza süresi boyunca analitik ve duyuşal özelliklerde meydana gelen değişmelerin belirlenmesi | 1999-2001 | Atatürk Üniversitesi, Araştırma Fonu | |
| Salih ÖZDEMİR, Elif DAĞDEMİR, Şerafettin ÇELİK | Farklı kültür preparatları kullanılarak hazırlanan beyaz peynirlerin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine bir araştırma | 2000 | Atatürk Üniversitesi, Araştırma Fonu | |
| Şerafettin ÇELİK, Hüseyin TÜRKOĞLU | Geleneksel olarak üretilen örgü peynirinin endüstriyel üretim olanaklarının araştırılması | 2002 | Harran Üniversitesi, Araştırma Fonu | 4.500 |
| Bahri KARLI, Abdalbaki Bilgiç, Şerafettin ÇELİK, Abdulvahit SAYASLAN | Türkiye’de Tüketicilerin Genetiği Değiştirilmiş Gıdaları Algılamaları ve Bu Gıdaların Etiketlenmesi İçin Ödeme İstekliliği, Yardımcı araştırmacı. 2006-2010 | 2006-2010 | TÜBİTAK | 97.000 |
| Şerafettin ÇELİK, Hisamettin DURMAZ, Şükran UYSAL | Dil Peyniri Üretiminde Doğal Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün Kullanım Olanaklarının Araştırılması | 2007-2008 | TÜBİTAK ile HÜBAK | 20.000 |
| Şerafettin ÇELİK | Kaşar peyniri üretiminde geleneksel kültür kullanımı üzerine bir araştırma | 2010 | HÜBAK | 8.000 |
| Şerafettin ÇELİK, Gülten ŞENOCAK | Geleneksel starter kültürlerin mikrobiyolojik özellikleri ile bu kültürlerin laktik asit bakterisi floralarının tanımlanması ve | 2010 | HÜBAK | 8.000 |

Yayınlar

A. Uluslararası hakemli dergilerde (SCI, SCI exp.) yayınlanan makaleler:

- A.1. Bakırcı, I., **Çelik, Ş.**, Özdemir, C. 2002. The effects of commercial starter cultures and storage temperature on the oxidative stability and diacetyl production in butter. *Int. J. Dairy Technol.*, 55 (4): 177-181.
- A.2. **Çelik, Ş.** 2003. β -Lactoglobulin genetic variants polymorphism in Brown Swiss breed and its association with compositional properties rennet clotting time of milk. *Int. Dairy J.*, 13: 727-731.
- A.3. Dağdemir, E. **Çelik, Ş.**, Özdemir, S. 2003. The effects of some starter cultures on the properties of Turkish White cheese. *Int. J. Dairy Technol.*, 56 (4): 215-218.
- A.4. **Çelik, Ş.**, Özdemir, S., Bakırcı, İ. 2003. Chemical composition and major minerals of Awassi sheep milk during lactation. *Milchwissenschaft*, 58 (7/8): 373-375.
- A.5. Özdemir, C., Dağdemir, E., **Çelik, Ş.**, Özdemir, S. 2003. An alternative ice cream production for diabetic patients. *Milchwissenschaft*, 58 (): 164-166.
- A.6. **Çelik, Ş.**, Bakırcı, İ. 2003. Some properties of yoghurt produced by adding mulberry pekmez (concentrated juice). *Int. J. Dairy Technol.*, 56 (1): 26-29.
- A.7. **Çelik, Ş.** 2004. The associations of b-Lg genetic variants with the yields and composition of White cheese. *Milchwissenschaft*, 59 (1/2): 32-34.
- A.8. **Çelik, Ş.**, Bakırcı, İ., Özdemir, S. 2005. Effects of high heat treatment and brine on the quality of Turkish White cheese. *Milchwissenschaft*, 60 (2): 147-151.
- A.9. **Çelik, Ş.**, Bakırcı, İ., Sat, İ. G. 2006. Physicochemical and organoleptical properties of yoghurt with cornelian cherry. *Int. J. Food Prop.*, 9: 401-408.
- A.10. Çelik, Y., Bilgiç, A., Karlı, B., **Çelik, Ş.** 2006. Factors affecting milk consumption pattern in Southern Anatolian Region: An application of a two-stage econometric model. *Die Bodenkultur*, 57 (2): 57-64.
- A.11. **Çelik, Ş.**, Özdemir, S. 2006. b-Lactoglobulin variants in Awassi and Morkaraman sheep and their association with the composition and rennet clotting time of the milk. *Turk. J. Vet. Anim. Sci.*, 30: 539-544.
- A.12. **Çelik, Ş.**, Türkoğlu, H. 2007. Ripening of traditional Örgü cheese manufactured with raw or pasteurized milk: Composition and biochemical properties. *Int. J. Dairy Technol.*, 60 (4): 253-258.
- A.13. Kırnak, H., Doğan, E., Alpaslan, M., **Çelik, Ş.**, Boydak, E., Çopur, O., 2008. Drought stress imposed at different reproductive stages influences growth, yield and seed composition of soybean. *The Philipinne Agricultural Scientist*, 91 (3) 261-268.
- A.14. Durmaz, H., **Çelik, Ş.**, Aygun, O. 2008. Thermal destruction of *Listeria monocytogenes* during the manufacture of Künefe, a traditional Turkish dessert. *Milchwissenschaft*, 63(1): 30-33.
- A.15. **Çelik, Ş.** 2010. Production and evaluation of set-type yogurts with carob bean molasses. *Milchwissenschaft*, 65 (4): 400-403.

B. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler:

- B.1. **Çelik, Ş.**, Bakırcı, İ., 2000. A study on the physical and chemical properties of cookery-type butter. *Pak. J. Biol. Sci.*, 3 (4): 596-598.
- B.2. **Çelik, Ş.**, Özdemir, C., Özdemir, S., 2001. Production techniques and some properties of traditional Lavas cheese. *O. J. Biol. Sci.*, 1 (7): 603-605.

C. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler:

- C.1. Özdemir, S., **Çelik, Ş.**, Demirci, M., Özdemir, C., 1996. Rekombinant sığır büyüme hormonunun ineğin süt verimi, sütün bileşenleri ve mastitis üzerine etkisi. *Süt Teknol.*, 1 (1): 24-27.
- C.2. Bakırcı, İ., **Çelik, Ş.**, Özdemir, S., 2000. Erzurum piyasasında tüketime sunulan mutfak tipi tereyağlarının mikrobiyolojik özellikleri. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 31 (1): 51-55.
- C.3. **Çelik, Ş.**, Akgül, A., Boydak, E., 2000. Harran Ovasında denenen yerfıstığı çeşitlerinin tohum ve yağ bileşimi üzerine bir araştırma. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 31 (2): 121-127.
- C.4. **Çelik, Ş.**, Akgül, A., Boydak, E., 2001. Harran Ovasında denenen bazı soya çeşitlerinin tohum ve yağ bileşimi. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 32 (4): 469-475.
- C.5. **Çelik, Ş.**, Bakırcı, İ., Özdemir, C., Özdemir, S., 2001. Erzurum'da yetiştirilen mandalara ait sütlerin fizikokimyasal özellikleri üzerine bir araştırma. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 32 (1): 77-82.
- C.6. **Çelik, Ş.**, Özdemir, S. 2003. Morkaraman ırkı koyun sütlerinin fizikokimyasal özellikleri ve mineral madde içeriğinin laktasyon boyunca değişimi üzerine bir araştırma. *Ataturk Univ. Ziraat Fak. Derg.* 32(4): 469-475.
- C.7. Bakırcı, I., **Çelik, Ş.**, Coşkun, H. 2004. Mezofilik liyofilize kültür kullanılarak üretilen tereyağının bazı özellikleri. *Gıda*, 29 (2): 131-136.
- C.8. Çelik, Y., Karlı, B., Bilgiç, A., **Çelik, Ş.** 2005. Şanlıurfa ili kentsel alanda tüketicilerin süt tüketim düzeyleri ve süt tüketim alışkanlıkları. *Tarım Ekonomisi Derg.*, 11 (1): 5-12.
- C.9. **Çelik, Ş.**, Durmaz, H., Şat, İ. G., Şenocak, G. 2009. Andız pekmezi içeren set tipi yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *Gıda* 34 (4): 213-218.

- C.10. **Çelik, Ş.**, Uysal, Ş. 2009. Beyaz peynirin bileşim, kalite, mikroflora ve olgunlaşması. Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg. 40 (1), 135-145.
- C.11. **Çelik, Ş.**, Cankurt, H., Doğan, C. 2010. Safran ilavesinin sade dondurmanın bazı özelliklerine etkisi. Gıda, 35 (1): 33-39.

D. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler:

- D.1. Dağdemir, E., Ozdemir, C., **Çelik, Ş.**, Ozdemir, S. 2004. Determination of some properties caramel, cocoa and coffee flavoured ice cream. Recent Developments in Dairy Science and technology, International Dairy Sempozyum, May 24-28, Isparta, Turkey, 218-221.
- D.2. Ozdemir, C., Ozdemir, S., Demirci, M., **Çelik, Ş.**, Sönmez, İ., 2004. The microbiological, physical and chemical properties of mihalıç cheese. Recent Developments in Dairy Science and technology, International Dairy Sempozyum, May, 24-28, Isparta, Turkey, 243-246.
- D.3. Soran, Ş. G., **Çelik, Ş.** 2010. Geleneksel bir tatlı: palıza. 1. Uluslararası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” Sempozyumu, 15- 17 Nisan 2010. 791s. Tekirdağ.
- D.4. Hayoğlu, İ., **Çelik, Ş.**, Türkoğlu, H. 2010. Güneydoğunun vazgeçilmezi: Meyan Şerbeti. 1. Uluslararası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” Sempozyumu, 15- 17 Nisan 2010. 1037-1038s. Tekirdağ.
- D.5. Özdemir, S., Özdemir, C., **Çelik, Ş.**, Şekerci, P. 2010. Peynir teknolojisinde modern tuzlama teknikleri. . Uluslararası “Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar” Sempozyumu, 15- 17 Nisan 2010. 310-311s. Tekirdağ.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler :

- E.1. Özdemir, C., Özdemir, S., **Çelik, Ş.**, Sert, S., 1998. Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen Saç (Tel) peynirinin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri ile mineral madde düzeyi. Geçmişten Geleceğe Oltu Sempozyumu, 1-3 Temmuz 1998. 484-491. Oltu-Erzurum.
- E.2. **Çelik, Ş.**, Özdemir, C., Özdemir, S., Sert, S., 1998. Diyarbakır yöresinde tüketime sunulan Salamura Beyaz peynirlerinin mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri. Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-22 Mayıs 1998, 351-360. Tekirdağ.
- E.3. Sert, S., **Çelik, Ş.**, Özdemir, C., Çil, Y. M., 1998. Oltu yöresinde mahalli olarak üretilen Saç peynirinin mikrobiyolojik özellikleri. Geçmişten Geleceğe Oltu Sempozyumu, 1-3 Temmuz 1998. 492-497. Oltu-Erzurum.
- E.4. Özdemir, S., **Çelik, Ş.**, Özdemir, C., Sert, S., 1998. Diyarbakır’ın Karacadağ yöresinde mahalli olarak üretilen Örgü peynirlerinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Geleneksel Süt Ürünleri. V. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, 21-22 Mayıs 1998, 154-166. Tekirdağ.
- E.5. **Çelik, Ş.**, Çiftci, M., Özdemir, S., Akbulut., Ö., 1999. Elektroforetik olarak Sığır Sütü proteinlerinin polimorfik yapılarının incelenmesi. I. Ulusal Kromatografi Kongresi, 16-18 Haziran 1999. Kırıkkale.
- E.6. Özdemir, S., Demircioğlu, N., **Çelik, Ş.**, Bakırcı, İ., 2000. Erzurum piyasasında tüketilen lorların bazı özellikler. Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri. VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. 524-531. Tekirdağ.
- E.7. Özdemir, C., **Çelik, Ş.**, Özdemir, S., Bakırcı, İ., Dönmez, B., 2000. Erzurum ve yöresinde üretilen inek sütlerinin mineral madde düzeyi ve ağır metal varlığı. Süt Mikrobiyolojisi ve Katkı Maddeleri. VI. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu. 347-353. Tekirdağ.
- E.8. Dağdemir, E., **Çelik, Ş.**, Özdemir, S. 2002. Farklı starter kullanılarak yapılan beyaz peynir örneklerinin bazı mikrobiyolojik ve duysal özellikleri ile lipoliz değeri. Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, 335-342s.
- E.9. Özdemir, C, **Çelik, Ş.**, Dağdemir, E., Özdemir, S. 2002. Diyabet hastaları için alternatif dondurma üretimi üzerine bir araştırma. Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, 107-112s.
- E.10. **Çelik, Ş.**, Türkoğlu, H. 2003. Çiğ ve pastörize inek sütü kullanılarak üretilen örgü peynirinin olgunlaşması: bileşim ve biyokimyasal özellikler. GAP III. Tarım Kongresi 02-03 Ekim 2003, Şanlıurfa.
- E.11. Özdemir, S., Özdemir, C., **Çelik, Ş.**, Dağdemir, E. 2003. Çarzof civil peynirinin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri. Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, 22-23 mayıs 2003, 453-457s, İzmir.
- E.12. **Çelik, Ş.**, Erdoğan, A., Gürses, M. 2005. Geleneksel taze Örgü peynirinden izole edilen laktik asit bakterilerinin tanımlanması. GAP IV. Tarım Kongresi. 21-23 eylül 2005, 634-637s. Şanlıurfa.
- E.13. **Çelik, Ş.**, Türkoğlu, H., Erdoğan, A. 2006. Farklı oranlarda yağ içeren pastörize süt ile yapılan geleneksel örgü peynirinin olgunlaşma periyodu boyunca bileşim ve bazı biyokimyasal özelliklerinin değişimi. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 867-868s. Bolu.
- E.14. **Çelik, Ş.**, Uysal, Ş. 2008. Beyaz peynir: Bileşim, kalite, mikroflora ve olgunlaşma. 10. Gıda Kongresi, Erzurum.
- E.15. **Çelik, S.**, Durmaz, H., Şat, İ. G., Şenocak, G. 2008. Andız pekmezi içeren set tipi meyveli yoğurtların bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. 10. Gıda Kongresi, Erzurum.
- E.16. **Çelik, Ş.**, Soran, G. Ş. 2009. Termofilik peyniraltı suyu kültürü ve yöresel yarı sert peynirlerimizin üretimine uygunluğu, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- E.17. **Çelik, Ş.**, Özdemir, S. 2009. Koyun sütü proteinlerinin fenotipik yapısı, sütün bileşimi ve teknolojik özellikleri ile ilişkisi. 6. Ulusal zootekni bilim kongresi, 24-26 Haziran 2009, Erzurum.
- E.18. **Çelik, Ş.**, Uysal, Ş., Durmaz, H., Soran, G. Ş. 2009. Termofilik peyniraltı suyu kültürünün teknolojik ve mikrobiyolojik özellikleri. Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu 21-23 Mayıs 2009, Denizli.
- E.19. Karlı, B., Bilgiç, A., **Çelik, Ş.** 2009. İki basamaklı birden fazla sınırlı bağımlı değişenlerin mikroekonomi alanlarına uygulanışı: Türkiye’de genetiği değiştirilmiş gıdaların tüketim örneği, 27-29 Mayıs 2009, Erzurum.