

Asst. Prof. MUSTAFA ÇAVUŞ

Personal Information

Office Phone: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Extension: 41531

Fax Phone: [+90 352 437 1383](tel:+903524371383)

Email: mustafacavus@kayseri.edu.tr

Web: <https://avesis.kayseri.edu.tr/mustafacavus>

International Researcher IDs

ScholarID: Qpd53cEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9535-7277

Publons / Web Of Science ResearcherID: K-6707-2019

ScopusID: 57195323333

Yoksis Researcher ID: 44947

Education Information

Doctorate, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Turkey 2015 - 2020

Postgraduate, Iğdir University, Institute Of Science, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Turkey 2013 - 2015

Undergraduate, Erciyes University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2008 - 2012

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Doctorate, Peynir tuzlamada yeni bir yöntem: Jel salamura tekniği, Erciyes University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Postgraduate, BLOK TİP ERİTME PEYNİRİ ÜRETİMİNDE TAVUK YUMURTASI KULLANIMININ PEYNİRİN

FİZİKOKİMYASAL, TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Iğdir University, Institute Of Science, 2015

Research Areas

Food Engineering, Food Chemistry, Food Microbiology, Food Biochemistry, Processing Dairy And Related Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Lecturer PhD, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçioğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - 2022

Research Assistant, Iğdir University, Faculty Of Engineering, Department Of Food Engineering, 2013 - 2019

Academic and Administrative Experience

Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Meslek Yüksekokulu Kurulu Üyesi, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Head of Department, Kayseri University, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Continues

Assistant Manager of Research and Application Center, Kayseri University, -----, GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2022 - Continues

Assistant Manager of Research and Application Center, Kayseri University, -----, GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2020 - 2021

Courses

Mesleki Uygulama I, Associate Degree, 2023 - 2024

TEMEL İŞLEMLER, Associate Degree, 2021 - 2022

İLERİ GIDA ANALİZLERİ, Postgraduate, 2021 - 2022

Unlu Mamüller Teknolojisi, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Yağ Teknolojisi, Associate Degree, 2020 - 2021

Bitirme Projesi, Associate Degree, 2019 - 2020

Mesleki Uygulama-II, Associate Degree, 2019 - 2020

Meyve ve Sebze Teknolojisi, Associate Degree, 2020 - 2021

Fermantasyon Teknolojisi, Associate Degree, 2019 - 2020

Süt Ürünleri Kalite Kontrolü, Associate Degree, 2019 - 2020

Gıda Bilimine Giriş, Postgraduate, 2019 - 2020

Organik Gıda Üretimine Giriş, Postgraduate, 2019 - 2020

Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, Associate Degree, 2019 - 2020

Advising Theses

Çavuş M., Hindi etinden geleneksel yöntemlerle pastırma üretimi ve kalite parametrelerinin belirlenmesi, Postgraduate, T.ERTÜRK(Student), 2023

Çavuş M., Bazı vegan et ürünleri üretimi ve fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, S.KILIÇKAYA(Student), 2023

Çavuş M., Cankurt H., Blok tip eritme peyniri üretiminde havuç lifi ve bazı gumların kullanımı, Postgraduate, O.GÜNER(Student), 2022

Jury Memberships

Post Graduate, Post Graduate, Kayseri Üniversitesi, September, 2022

Post Graduate, Post Graduate, Kayseri Üniversitesi, September, 2022

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- Effects of egg parts addition on colour, textural and sensory properties of block-type melted cheese: a case study**
Çavuş M., Yurt B., Cankurt H.
Ciencia E Tecnologia De Alimentos, vol.41, no.4, pp.1-10, 2021 (SCI-Expanded)
- Effects of some herbal extracts on oxidative stability of corn oil under accelerated oxidation conditions in comparison with some commonly used antioxidants**

Baştürk A., Ceylan M. M., Cavus M., Boran G., Javidipour I.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.89, pp.358-364, 2018 (SCI-Expanded)

III. **Pasting properties of buckwheat, rice and maize flours and textural properties of their gels: effect of ascorbic acid concentration**

Yildiz O., TOKER Ö. S., Yuksel F., Cavus M., Ceylan M. M., Yurt B.

QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.9, no.3, pp.313-321, 2017 (SCI-Expanded)

IV. **Investigating the addition of enzymes in gluten-free flours - The effect on pasting and textural properties**

Palabiyik I., Yildiz O., TOKER Ö. S., Cavus M., Ceylan M. M., Yurt B.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.69, pp.633-641, 2016 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Investigation of Some Quality Properties of Kars Gravyer, Gruyere, and Emmental Cheese**

Çavuş M., Beykaya M.

European Journal of Science and Technology, vol.35, pp.187-194, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

II. **The Effect of Ultrasound Pre-treatment on the Quality Characteristics of Dried Iğdır Apricot**

Yıldız G., İzli G., Çavuş M., Ceylan M. M.

Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.11, no.1, pp.303-313, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Sources, Production and Food Applications of Prebiotic Oligosaccharides**

Demirci M., Sağdıç O., Çavuş M., Pehlivanoğlu H., Çağlar M. Y., Yılmaz M. T.

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.6, pp.20-31, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE MİKROPLASTİKLER**

Çavuş M.

in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR II, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇAKIR, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.55-76, 2023

II. **SÜT ENDÜSTRİSİ ATIKLARINDAN ÜRETİLEN BİYOPLASTİKLER**

Çavuş M.

in: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇAKIR, Editor, İksad Yayınevi, Ankara, pp.3-23, 2022

III. **Oleogels for food applications**

Demirci M., Chi-Ching L., Çavuş M., Çağlar M. Y.

in: Biopolymer-Based Formulations, Kunal Pal, Indranil Banerjee, Preetam Sarkar, Doman Kim, Win-Ping

Deng, Navneet Kumar Dubey, Kaustav Majumder, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, pp.781-811, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **Şalgam suyu üretiminde yeni tekniklerin kullanılması**

Çavuş M., Cankurt H.

3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), Ankara, Turkey, 19 - 20 March 2020, pp.493-494

II. **3-MCPD and its relationship with some vegetable oils**

Ceylan M. M., Baştürk A., Çavuş M., Bulut M.

1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.1

- III. **The Vegetarian Athlete Diet**
Bulut M., Dinç A., Çavuş M., Ceylan M. M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.1
- IV. **Natural Food Colorants: Extraction Methods and Enhancement of Stability for Food Applications**
Çavuş M., Demirci M., Ceylan M. M., Bulut M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS , Şanlıurfa, Turkey, 24 - 27 April 2018, pp.1
- V. **A Novel Drying Technique: Electro hydrodynamic Drying (EHD), Working Principle and FoodBasedApplications.**
Çavuş M., Demirci M., Bulut M., Ceylan M. M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS , Şanlıurfa, Turkey, 24 - 27 April 2018, pp.1
- VI. **Environmental Impact Assessment of Dairy Process in Turkey**
Bulut M., Ceylan M. M., Çavuş M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.1
- VII. **OLIVE OIL AND HEALTH**
Ceylan M. M., Çavuş M., Bulut M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Şanlıurfa, Turkey, 25 - 27 April 2018, pp.1
- VIII. **Impact of irradiation on Pasting Properties of Pea Starch**
Çavuş M., Gümüş T., Toker Ö. S., Palabıyık İ., Sağdıç O.
5th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 20 April 2016, pp.1
- IX. **A Traditional Dessert of Middle Anatolia Dolaz**
Demirci M., Pehlivan H., Çavuş M., Çağlar M. Y.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus , Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.1
- X. **Dorak Yogurt Filtered Yogurt**
Demirci M., Pehlivan H., Ermiş E., Çavuş M.
3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus , Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.1
- XI. **Bazı Bitki Ekstraktlarının Mısır Yağının Oksidatif Stabilitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması**
Baştürk A., Ceylan M. M., Çavuş M., Cavidoğlu İ.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi, Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.1
- XII. **Farklı Ajanlar Kullanılarak Elde Edilen Oleojellerin Fizikokimyasal Özellikleri ve Kullanım Alanları**
Demirci M., Pehlivanoğlu H., Çavuş M.
YABİTED II. Bitkisel Yağ Kongresi , Tekirdağ, Turkey, 7 - 09 May 2015, pp.1
- XIII. **Türk Dünyası Nevruz Tatlısı Semeni Helvası**
Baştürk A., Yurt B., Hakgüder Taze B., Çavuş M., Bulut M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1
- XIV. **Damla Sakızının Üretimi ve Sağlığa Faydaları**
Hakgüder Taze B., Yurt B., Baştürk A., Çavuş M., Bulut M., Ünlütürk S.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1
- XV. **Ayranlı Köfte**
Yurt B., Baştürk A., Hakgüder Taze B., Çavuş M., Bulut M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1

Supported Projects

Beykaya M., Artık N., Alma M. H., Çavuş M., Project Supported by Higher Education Institutions, KARS GRAVYER PEYNİRİNİN İSVİÇRE GRUYERE VE EMMENTAL PEYNİRLERİ İLE TEKSTÜREL VE AROMATİK BİLEŞİKLER AÇISINDAN KARŞILAŞTIRILMASI, 2020 - 2021

Demirci M., Çavuş M., TUBITAK Project, Stabilitesi Artırılmış Doğal Renk Maddesi, 2019 - 2020

Yıldız G., İzli G., Çavuş M., Ceylan M. M., Project Supported by Higher Education Institutions, Ultrason ön işleminin

kurutulmuş İğdir kayısının kalite özellikleri üzerine etkisi, 2019 - 2020

CANKURT H., YETİM H., Project Supported by Higher Education Institutions, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019

Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., TUBITAK Project, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019

Patent

Yurt B., Çavuş M., Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., YUMURTA İLE BESİN DEĞERİ ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ PEYNİRLER, Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: TR2015 07552 B , Standard Registration, 2017

Activities in Scientific Journals

JOURNAL OF AGRICULTURE, Assistant Editor/Section Editor, 2023 - Continues

Scientific Refereeing

GIDA, National Scientific Refreed Journal, November 2023

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, November 2023

Project Supported by Higher Education Institutions, University Supported Other Projects, Tokat Gaziosmanpaşa University, Turkey, November 2023

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Kayseri University, Turkey, August 2023

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Aksaray University, Turkey, April 2023

İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, National Scientific Refreed Journal, January 2023

HARRAN TARIM VE GIDA BİLİMLERİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, March 2022

Food and Health, National Scientific Refreed Journal, March 2022

TUBITAK Project, 1001 - Program for Supporting Scientific and Technological Research Projects, tübitak, Turkey, December 2021

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, September 2021

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, Journal Indexed in SCI-E, March 2021

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, Journal Indexed in SCI-E, December 2019

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, National Scientific Refreed Journal, March 2019

Metrics

Publication: 25

Citation (WoS): 68

Citation (Scopus): 85

H-Index (WoS): 3

H-Index (Scopus): 3