

Dr. Öğr. Üyesi MUSTAFA ÇAVUŞ

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 41531

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

E-posta: mustafacavus@kayseri.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: Qpd53cEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-9535-7277

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

ScopusID: 57195323333

Yoksis Araştırmacı ID: 44947

Eğitim Bilgileri

Doktora, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Türkiye 2015 - 2020

Yüksek Lisans, Iğdır Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, Türkiye 2013 - 2015

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği , Türkiye 2008 - 2012

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Yaptığı Tezler

Doktora, Peynir tuzlamada yeni bir yöntem: Jel salamura tekniği, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2020

Yüksek Lisans, BLOK TİP ERİTME PEYNİRİ ÜRETİMİNDE TAVUK YUMURTASI KULLANIMININ PEYNİRİN

FİZİKOKİMYASAL, TEKSTÜREL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Iğdır Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2015

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Kimyası, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Biyokimyası, Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi Dr., Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2019 - 2022

Araştırma Görevlisi, Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2019

Akademik İdari Deneyim

Rektörlük Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Meslek Yüksekokulu Kurulu Üyesi, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Bölüm Başkanı, Kayseri Üniversitesi, Safiye Çıkrıkçıoğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2022 - Devam Ediyor

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, Kayseri Üniversitesi, -----, GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2022 - Devam Ediyor

Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdür Yardımcısı, Kayseri Üniversitesi, -----, GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2020 - 2021

Verdiği Dersler

Mesleki Uygulama I, Ön Lisans, 2023 - 2024

TEMEL İŞLEMLER, Ön Lisans, 2021 - 2022

İLERİ GIDA ANALİZLERİ, Yüksek Lisans, 2021 - 2022

Unlu Mamüller Teknolojisi, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Yağ Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

Bitirme Projesi, Ön Lisans, 2019 - 2020

Mesleki Uygulama-II, Ön Lisans, 2019 - 2020

Meyve ve Sebze Teknolojisi, Ön Lisans, 2020 - 2021

Fermantasyon Teknolojisi, Ön Lisans, 2019 - 2020

Süt Ürünleri Kalite Kontrolü, Ön Lisans, 2019 - 2020

Gıda Bilimine Giriş, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Organik Gıda Üretimine Giriş, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları, Ön Lisans, 2019 - 2020

Yönetilen Tezler

Çavuş M., Hindi etinden geleneksel yöntemlerle pastırma üretimi ve kalite parametrelerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, T.ERTÜRK(Öğrenci), 2023

Çavuş M., Bazı vegan et ürünleri üretimi ve fizikokimyasal, mikrobiyolojik ve duyu özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, S.KILIÇKAYA(Öğrenci), 2023

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

Jüri Üyelikleri

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kayseri Üniversitesi, Eylül, 2022

Tez Savunma (Yüksek Lisans), Tez Savunma (Yüksek Lisans), Kayseri Üniversitesi, Eylül, 2022

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.41, sa.4, ss.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, cilt.89, ss.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, cilt.9, sa.3, ss.313-321, 2017 (SCI-Expanded)

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

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

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

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

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

Çavuş M., Beykaya M.

European Journal of Science and Technology, cilt.35, ss.187-194, 2022 (Hakemli Dergi)

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, cilt.11, sa.1, ss.303-313, 2021 (Hakemli Dergi)

III. Prebiyotik Oligosakkaritlerin Kaynakları, Üretimleri ve Gıda Uygulamaları

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

Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.6, ss.20-31, 2017 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE MİKROPLASTİKLER

Çavuş M.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR II, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇAKIR, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.55-76, 2023

II. SÜT ENDÜSTRİSİ ATIKLARINDAN ÜRETİLEN BİYOPLASTİKLER

Çavuş M.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR, Dr. Öğr. Üyesi Yusuf ÇAKIR, Editör, İksad Yayınevi, Ankara, ss.3-23, 2022

III. Oleogels for food applications

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

Biopolymer-Based Formulations, Kunal Pal, Indranil Banerjee, Preetam Sarkar, Doman Kim, Win-Ping Deng, Navneet Kumar Dubey, Kaustav Majumder, Editör, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam, Amsterdam, ss.781-811, 2020

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Şalgam suyu üretiminde yeni tekniklerin kullanılması

Çavuş M., Cankurt H.

3rd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (EurasianBioChem 2020), Ankara, Türkiye, 19 - 20 Mart 2020, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.1

III. The Vegetarian Athlete Diet

- Bulut M., Dinç A., Çavuş M., Ceylan M. M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.1
- VII. **OLIVE OIL AND HEALTH**
Ceylan M. M., Çavuş M., Bulut M.
1ST INTERNATIONAL GAP AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONGRESS, Şanlıurfa, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2018, ss.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, Türkiye, 18 - 20 Nisan 2016, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.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, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2015, ss.1
- XIII. **Türk Dünyası Nevruz Tatlısı Semeni Helvası**
Baştürk A., Yurt B., Hakgüder Taze B., Çavuş M., Bulut M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.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, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1
- XV. **Ayranlı Köfte**
Yurt B., Baştürk A., Hakgüder Taze B., Çavuş M., Bulut M.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.1

Desteklenen Projeler

Beykaya M., Artık N., Alma M. H., Çavuş M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, KARS GRAVYER PEYNİRİNİN İSVİÇRE GRUYERE VE EMMENTAL PEYNİRLERİ İLE TEKSTÜREL VE AROMATİK BİLEŞİKLER AÇISINDAN KARŞILAŞTIRILMASI, 2020 - 2021

Demirci M., Çavuş M., TÜBİTAK Projesi, Stabilitesi Artırılmış Doğal Renk Maddesi, 2019 - 2020

Yıldız G., İzli G., Çavuş M., Ceylan M. M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ultrason ön işleminin kurutulmuş ıgdır kayısının kalite özellikleri üzerine etkisi, 2019 - 2020

CANKURT H., YETİM H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Düşük Tuz Yüksek Sağlık, Peynir Tuzlamada Yeni Bir Yöntem: Jel Salamura Tekniği, 2017 - 2019
Cankurt H., Sağdıç O., Yetim H., TÜBİTAK Projesi, 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, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: TR2015 07552 B , Standart Tescil, 2017

Bilimsel Dergilerdeki Faaliyetler

JOURNAL OF AGRICULTURE, Yardımcı Editör/Bölüm Editörü, 2023 - Devam Ediyor

Bilimsel Hakemlikler

GIDA, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2023

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Kasım 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Üniversite Destekli Diğer Projeler, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Kayseri Üniversitesi, Türkiye, Ağustos 2023

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Aksaray Üniversitesi, Türkiye, Nisan 2023

İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Hakemli Bilimsel Dergi, Ocak 2023

HARRAN TARIM VE GIDA BİLİMLERİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022

Food and Health, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2022

TÜBİTAK Projesi, 1001 - Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Projelerini Destekleme Programı, tübitak, Türkiye, Aralık 2021

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Eylül 2021

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Mart 2021

JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, SCI-E Kapsamındaki Dergi, Aralık 2019

AVRUPA BİLİM VE TEKNOLOJİ DERGİSİ, Hakemli Bilimsel Dergi, Mart 2019

Metrikler

Yayın: 25

Atıf (WoS): 68

Atıf (Scopus): 85

H-İndeks (WoS): 3

H-İndeks (Scopus): 3