

Prof. Dr. Hüseyin Genççelep

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 362 312 1919](tel:+903623121919) Dahili: 1512

E-posta: hgenccelep@omu.edu.tr

Diğer E-posta: genccelep@hotmail.com

Web: <https://avesis.omu.edu.tr/hgenccelep>

Posta Adresi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Atakum/samsun

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: xVY0xsEAAAAJ

ORCID: 0000-0002-8689-7722

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAB-4733-2020

ScopusID: 23990519500

Yoksis Araştırmacı ID: 103928

Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2003 - 2006

Yüksek Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1992 - 1995

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Türkiye 1988 - 1992

Yaptığı Tezler

Doktora, Sucuk üretiminde değişik starter kültürler ve farklı nitrit seviyelerinin biyogen amin oluşumu üzerine etkileri, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2006

Yüksek Lisans, Samsun piyasasından alınan süzme balların niteliklerinin incelenmesi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 1995

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2018 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - 2018

Yrd. Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2006 - 2009

Araştırma Görevlisi, Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2003 - 2006

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2003

Araştırma Görevlisi, İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1993 - 1995

Akademik İdari Deneyim

Genel Sekreter, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2020 - 2022

Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2010 - 2016

Verdiği Dersler

Gıda Emülsiyonları, Doktora, 2020 - 2021

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-II, Lisans, 2020 - 2021, 2016 - 2017

Gıda Mühendisliğinde Sorun Çözme Teknikleri, Lisans, 2020 - 2021

Gıda Mühendisliğinde Temel Laboratuvar Teknikleri, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Analitik Kimya, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler-1, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Reaksiyon Kinetiği, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Taze Et Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Bitirme Tezi-2, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Et Teknolojisinde Üretim Hataları, Doktora, 2019 - 2020, 2015 - 2016, 2012 - 2013

Gıda Emülsiyonları, Yüksek Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER-2, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Gıda Endüstrisinde Sorun Çözme, Lisans, 2019 - 2020

Bitirme Tezi-1, Lisans, 2019 - 2020

KANATLI ETİ VE YUMURTA TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2019 - 2020, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Gıda Mühendisliğinde Temel Laboratuvar Analizleri, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Kanatlı Etleri ve Yumurta Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019

GIDA ENDÜSTRİSİNDE PROBLEM ÇÖZME TEKNİKLERİ, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012

GIDA ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ -I, Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL LABORATUVAR ANALİZLERİ, Yüksek Lisans, 2018 - 2019, 2016 - 2017, 2015 - 2016

GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE TEMEL İŞLEMLER-I, Lisans, 2018 - 2019, 2017 - 2018, 2016 - 2017

KANATLI ETİ VE YUMURTA TEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

GIDA ARAŞTIRMA TEKNİKLERİ-II, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015

DUYUSAL ANALİZLER, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016, 2014 - 2015, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011, 2009 - 2010

Gıda Araştırma Teknikleri-II, Lisans, 2013 - 2014, 2012 - 2013, 2011 - 2012, 2010 - 2011

Gıda Endüstrisinde Problem Çözme Teknikleri, Yüksek Lisans, 2013 - 2014, 2011 - 2012

Proses Uygulamaları, Lisans, 2009 - 2010

Yönetilen Tezler

Gençcelep H., Kemik suyu üretiminde farklı pişirme tekniği ve organik asit kullanımının ürün kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.DUMAN(Öğrenci), 2022

Gençcelep H., Isıl işlem uygulanmış kuyruk yağının depolanma stabilitesinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, M.BOZDEMİR(Öğrenci), 2022

Gençcelep H., Farklı bileşimlerde hazırlanan oleojel karakterizasyonu ve emülsiyon tipi et ürünlerinde kullanımı, Doktora,

T.ELBİR(Öğrenci), 2021

Gençcelep H., Susam proteinlerinden izolat eldesi ve elektrospinning yöntemi ile nanolif üretimi: Tahinde yağ ayrışması üzerine etkileri, Doktora, M.ONUR(Öğrenci), 2021

Gençcelep H., Kurutulmuş kültür mantarının (*Agaricus bisporus*) sosis üretiminde kullanımının araştırılması, Yüksek Lisans, A.AKSEL(Öğrenci), 2019

Gençcelep H., Tahinde faz ayrımı üzerine bazı liflerin ve lesitinin etkisi, Yüksek Lisans, E.YETKİN(Öğrenci), 2019

Gençcelep H., Kastamonu pastırmasının kalite özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans, B.İHTİYAR(Öğrenci), 2019

Gençcelep H., Fındık zarının et emülsiyonlarının özellikleri üzerine etkisi ve sosis üretiminde kullanımı, Yüksek Lisans, F.MERVE(Öğrenci), 2019

Gençcelep H., Çeşitli doğal maddelerin sıcak dumanlanmış gökkuşağı alabalıklarında raf ömrü ve biyojen amin oluşumu üzerine etkileri, Doktora, B.BİLGİN(Öğrenci), 2019

Gençcelep H., Gıda atıklarından elde edilen bazı bitkisel posaların emülsiyon özellikleri ve sosis üretiminde kullanımı, Doktora, Z.AKŞİT(Öğrenci), 2018

Gençcelep H., Sığır ve piliç etinden üretilen salamların bazı özellikleri üzerine modifiye patates nişastasının etkisi, Yüksek Lisans, M.SAIMAITI(Öğrenci), 2018

Gençcelep H., Salep glukomannanın klarifikasyon ve deasetilasyonu: Yapı-proses-özellik ilişkilerinin belirlenmesi, Doktora, A.KURT(Öğrenci), 2017

Gençcelep H., Isıl işlem görmüş sucukların bazı kalite özellikleri üzerine kırmızı pancar tozunun etkisi, Yüksek Lisans, Ö.SERTDEMİR(Öğrenci), 2016

Gençcelep H., Şeker pancarı lifinin et emülsiyonlarının özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, B.AĞAR(Öğrenci), 2014

Gençcelep H., Konserve balık ürünlerinde biyojen aminler, Yüksek Lisans, B.BİLGİN(Öğrenci), 2012

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effect of sesame protein/PVA nanofibers on oil separation and rheological properties in sesame paste**
Yuzer M. O., Gençcelep H.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.47, sa.1, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Effect of cold-pressed hazelnut cake incorporation on the quality characteristic of meat emulsion system and its potential application for frankfurter-type beef sausages**
Atalar İ., Gül O., Kurt A., Sarıcaoğlu F. T., Gençcelep H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL, 2023 (SCI-Expanded)
- III. **Using Grapefruit and Tomato Waste in O/W Type Chicken Meat Emulsion**
Akşit Z., Gençcelep H.
BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.66, 2023 (SCI-Expanded)
- IV. **Agglomerated mushroom (*Agaricus bisporus*) powder: Optimization of top spray fluidized bed agglomeration conditions**
ATALAR İ., Kurt A., SARICAOĞLU F. T., GÜL O., Gençcelep H.
JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING, cilt.44, sa.6, 2021 (SCI-Expanded)
- V. **Enrichment of meat emulsion with mushroom (*Agaricus bisporus*) powder: Impact on rheological and structural characteristics**
KURT A., Gençcelep H.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.237, ss.128-136, 2018 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of bay leaf (*Laurus nobilis*) and green tea (*Camellia sinensis*) extracts on the physicochemical properties of the marinated anchovies with vacuum packaging**
Ficicilar B. B., Gençcelep H., Özen T.
CYTA-JOURNAL OF FOOD, cilt.16, sa.1, ss.848-858, 2018 (SCI-Expanded)
- VII. **EVALUATION OF COLOR, LIPID OXIDATION AND MICROBIAL QUALITY IN MEATBALLS FORMULATED WITH BEE POLLEN DURING FROZEN STORAGE**
Turhan S., Sarıcaoğlu F. T., Mertaş M., Yazıcı F., Gençcelep H.

- JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.3, 2017 (SCI-Expanded)
- VIII. **Effect of sugar beet fiber concentrations on rheological properties of meat emulsions and their correlation with texture profile analysis**
Agar B., Gençcelep H., Saricaoglu F. T., Turhan S.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.100, ss.118-131, 2016 (SCI-Expanded)
- IX. **Determination of biogenic amines in fish products**
Bilgin B., Gençcelep H.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.24, sa.5, ss.1907-1913, 2015 (SCI-Expanded)
- X. **The effect of starch modification and concentration on steady-state and dynamic rheology of meat emulsions**
Gençcelep H., Saricaoglu F. T., Anil M., Agar B., Turhan S.
FOOD HYDROCOLLOIDS, cilt.48, ss.135-148, 2015 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Meatballs Formulated with Bee Pollen**
Turhan S., Yazıcı F., Saricaoglu F. T., Mortaş M., Gençcelep H.
KOREAN JOURNAL FOR FOOD SCIENCE OF ANIMAL RESOURCES, cilt.34, sa.4, ss.423-433, 2014 (SCI-Expanded)
- XII. **Effects of Potassium Sorbate Application on Shelf Life and Biogenic Amines of Pearl Mullet (*Chalcalburnus tarichi* Pallas, 1811) Fillets Packaged With Vacuum**
Gençcelep H., Andic S., Kose S.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, cilt.23, sa.4, ss.347-357, 2014 (SCI-Expanded)
- XIII. **THE EFFECT OF USING DRIED MUSHROOM (*AGARICUS BISPORUS*) ON LIPID OXIDATION AND COLOR PROPERTIES OF SUCUK**
Gençcelep H.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.36, sa.5, ss.587-594, 2012 (SCI-Expanded)
- XIV. **The effect of different packaging methods on the formation of biogenic amines and organic acids in Kashar cheese**
Andic S., Tuncturk Y., Gençcelep H.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.94, sa.4, ss.1668-1678, 2011 (SCI-Expanded)
- XV. **Analysis of Trace Metal Levels in Wild Mushrooms**
Kaya A., Genccelep H., Uzun Y., Demirel K.
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, cilt.23, sa.3, ss.1099-1103, 2011 (SCI-Expanded)
- XVI. **The Mineral Contents of Some Wild Edible Mushrooms**
Uzun Y., Gençcelep H., KAYA A., Akçay M. E.
EKOLOJİ, cilt.20, sa.80, ss.6-12, 2011 (SCI-Expanded)
- XVII. **Biogenic amines formation in Atlantic bonito (*Sarda sarda*) fillets packaged with modified atmosphere and vacuum, wrapped in chitosan and cling film at 4 degrees C**
ALAK G., HİSAR Ş. A., HİSAR O., Gençcelep H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.232, sa.1, ss.23-28, 2011 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Determination of biogenic amines in Herby cheese**
Andiç S., Genccelep H., Köse Ş.
International Journal of Food Properties, cilt.13, sa.6, ss.1300-1314, 2010 (SCI-Expanded)
- XIX. **The effect of storage temperatures and packaging methods on properties of Motal cheese**
Andiç S., Gençcelep H., Tunçtürk Y., Köse Ş.
Journal of Dairy Science, cilt.93, sa.3, ss.849-859, 2010 (SCI-Expanded)
- XX. **Determination of mineral contents of wild-grown edible mushrooms**
Gençcelep H., Uzun Y., Tunçtürk Y., Demirel K.
Food Chemistry, cilt.113, sa.4, ss.1033-1036, 2009 (SCI-Expanded)
- XXI. **Determination of protein and nitrogen fractions of Wild Edible Mushrooms**
Uzun Y., Gençcelep H., Tunçtürk Y., Demirel K.
Asian Journal of Chemistry, cilt.21, sa.4, ss.2769-2776, 2009 (SCI-Expanded)
- XXII. **Determination of biogenic amines in sucuk**
Gençcelep H., KABAN G., AKSU M. İ., ÖZ F., KAYA M.

- Food Control, cilt.19, sa.9, ss.868-872, 2008 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of starter cultures and nitrite levels on formation of biogenic amines in sucuk**
Gençcelep H., KABAN G., KAYA M.
Meat Science, cilt.77, sa.3, ss.424-430, 2007 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Effect of starch type and its modifications on physicochemical properties of bologna-type sausage produced with sheep tail fat**
Aktaş N., Gençcelep H.
Meat Science, cilt.74, sa.2, ss.404-408, 2006 (SCI-Expanded)
- XXV. **The effects of different levels of skim milk powder and whey powder on apparent yield stress and density of different meat emulsions**
Zorba Ö., Kurt Ş., Gençcelep H.
Food Hydrocolloids, cilt.19, sa.1, ss.149-155, 2005 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Thermal and molecular characteristics of novel water-soluble polysaccharide from the Pteridium aquilinum and Dryopteris filix-mas**
Maliyanmu S., GENÇCELEP H.
Elsevier BV, cilt.3, 2023 (Scopus)
- II. **Wild mushrooms from East Black Sea Region (Türkiye): Element concentrations and their health risk assessment**
KELEŞ A., GENÇCELEP H.
Anatolian Journal of Botany, cilt.7, sa.1, ss.50-59, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **The Investigation of the Use Red Beet Powder (Beta vulgaris) as a Natural Colorant on Color and Antioxidant Properties of Heat Treated Sucuk**
Serdemirci Ö., GENÇCELEP H.
Black Sea Journal of Agriculture, cilt.6, sa.3, ss.304-313, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **Sesame seed protein: Amino acid, functional, and physicochemical profiles**
Yüzer M. O., Gençcelep H.
FOODS AND RAW MATERIALS, cilt.11, sa.1, ss.72-83, 2023 (ESCI)
- V. **Determination of quality properties of Kastamonu pastırma: A dry-cured meat product**
İhtiyar B., GENÇCELEP H., YÜZER M. O.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.26, sa.4, ss.491-500, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Ayva Atığının Emülsiyon Özellikleri**
AKŞİT Z., GENÇCELEP H.
Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.42, ss.83-87, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **Influence of nisin and lysozyme on the shelf life of hot-smoked rainbow trout fillets (Oncorhynchus mykiss) during storage at 4 °c**
Fıçıcılar B. B., Gençcelep H.
Philippine Journal of Science, cilt.150, sa.3, ss.895-906, 2021 (Scopus)
- VIII. **Investigation of Tomato, Quince and Grapefruit Waste; Compositions and Functional Properties**
AKŞİT Z., GENÇCELEP H.
Hittite Journal of Science and Engineering, cilt.8, sa.1, ss.19-26, 2021 (Hakemli Dergi)
- IX. **Determination of Elemental Composition of Some Wild Growing Edible Mushrooms**
KELEŞ A., GENÇCELEP H.
MANTAR DERGİSİ, cilt.11, sa.2, ss.129-137, 2020 (Hakemli Dergi)
- X. **MODİFİYE PATATES NİŞASTASI KULLANILARAK ÜRETİLEN FRANKFURTER SOSİSLERDE AMBALAJA SIZINTININ ÖNLENMESİ**
SAİMAİTİ M., GENÇCELEP H.
GIDA, cilt.45, sa.5, ss.894-906, 2020 (Hakemli Dergi)

- XI. **Influence of Garlic and Hot Pepper Sauce on the Quality of Marinated Anchovies during 7 Months at 4°C Storage**
BİLGİN FİÇİCİLAR B., GENÇCELEP H.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.8, sa.2, ss.365-371, 2020 (Hakemli Dergi)
- XII. **THE EFFECTS OF DIFFERENT MODIFIED STARCHES ON SOME PHYSICAL AND TEXTURE PROPERTIES OF MEAT EMULSION**
GENÇCELEP H., ANIL M., SARICAOĞLU F. T., Ağar B.
GIDA, cilt.42, sa.6, ss.773-786, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Elemental Composition of Naturally Growing Wild Edible Mushroom**
KELEŞ A., GENÇCELEP H., DEMİREL K.
Journal of Natural Product and Plant Resources, cilt.7, sa.4, ss.37-44, 2017 (Hakemli Dergi)
- XIV. **THE EFFECT OF DRIED MUSHROOM (AGARICUS BISPORUS) ADDITION ON MICROBIOLOGICAL QUALITY AND BIOGENIC AMINE CONTENTS IN SUCUK PRODUCTION**
GENÇCELEP H., ZORBA Ö.
GIDA, cilt.42, sa.6, ss.787-798, 2017 (Hakemli Dergi)
- XV. **Characterization Study of Hot Smoked Rainbow Trout for Each Production Stages**
BİLGİN B., GENÇCELEP H.
Journal of Agriculture Innovations and Research, cilt.6, sa.2, ss.411-418, 2017 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Effects Of Different Herbs On Biogenic Amine Contents And Some Characteristics Of Herby Cheese**
ANDİÇ S., TUNÇTÜRK Y., CAVİDOĞLU İ., GENÇCELEP H.
Gıda, cilt.40, sa.1, ss.1-8, 2015 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Sucuklarda Kalıntı Nitrit Miktarı ve N-Nitrozamin Oluşumu ile İlişkisi**
GENÇCELEP H.
Dünya-Gıda, cilt.3, ss.35-38, 2011 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Antioxidant Properties of Wild Edible Mushrooms**
KELEŞ A., KOCA İ., GENÇCELEP H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY, cilt.2, sa.06, ss.2-6, 2011 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Dondurarak Depolama Ve Vakum Ambalajlamanın Motal Peynirinde Lipoliz Ve Organik Asit Değişimi Üzerine Etkisi**
ANDİÇ S., TUNÇTÜRK Y., GENÇCELEP H.
Gıda, cilt.35, ss.423-430, 2010 (Hakemli Dergi)
- XX. **Ette Bulunan Doğal Proteolitik Enzimler ve Özellikleri**
GENÇCELEP H.
Hasad gıda, cilt.288, ss.34-39, 2009 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Fermente Et Ürünlerinde Kullanılan Starter Kültürlerin Biyojen Amin Oluşturma Özellikleri**
GENÇCELEP H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi (GTED), cilt.3, ss.21-29, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Et Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri**
GENÇCELEP H.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi (GTED), cilt.2, ss.9-18, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Gıdalardaki Biyojen Aminlerin İnsan Sağlığı Üzerine Toksik Etkileri**
GENÇCELEP H.
Hasad Gıda, cilt.266, sa.4, ss.37-433, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Çiğ Köftenin Mikrobiyolojik Kalitesi**
GENÇCELEP H.
Hasad Gıda, cilt.264, ss.22-25, 2007 (Hakemli Dergi)

- I. **"Farklı Oranlarda Hazırlanmış Beta Sitosterol-Stearik Asit Oleojellerinin Karakterizasyonu**
ELBİR ABCA T., GENÇCELEP H.
18. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Ankara, Türkiye, 16 - 17 Aralık 2023
- II. **THERMAL AND MOLECULAR CHARACTERISTICS OF NOVEL WATERSOLUBLE POLYSACCHARIDE FROM THE PTERIDIUM AQUILINUM AND DRYOPTERIS FILIX-MAS**
Maliyanmu S., GENÇCELEP H.
EURO ASIA 11th. INTERNATIONAL CONGRESS ON APPLIED SCIENCES, Ankara, Türkiye, 27 - 28 Mayıs 2023
- III. **Kemik Suyu Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri**
DUMAN M., GENÇCELEP H.
3. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, Türkiye, 05 Kasım 2021
- IV. **Chemical Composition Of Sesame Bran As A By-Product In Tahini Production.**
YÜZER M. O., GENÇCELEP H.
Vth International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress (Agrieurasia), Konya, Türkiye, 23 Ekim 2021
- V. **A Study On The Production Of Protein Concentrate From Sesame Bran.**
YÜZER M. O., GENÇCELEP H.
Vth International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress (Agrieurasia), Konya, Türkiye, 23 Ekim 2021
- VI. **Soğuk pres atığı fındık kekinin frankfurter-tipi sosis üretiminde kullanılması**
ATALAR İ., KURT A., GÜL O., SARICAOĞLU F. T., GENÇCELEP H.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- VII. **The Determination of Quality Properties of Traditional Kastamonu Pastırma**
GENÇCELEP H., İhtiyar B.
2ND INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019, ss.155
- VIII. **The Effect of Roasted Hazelnut Skin on the Oxidative Properties of Frankfurter Sausages**
GENÇCELEP H., Aydın F. M.
2ND INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 11 - 14 Nisan 2019, ss.156
- IX. **Texture Profile Analysis of Quince Waste Emulsion**
AKŞİT Z., GENÇCELEP H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology (Agrofoof), İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Haziran 2019, ss.294-298
- X. **Dietary Fiber Composition of Tomato, Quince and Grapefruit Waste**
AKŞİT Z., GENÇCELEP H.
International Conference on Agronomy and Food Science and Technology, 19 - 21 Haziran 2019, ss.299
- XI. **The Effect of Using Vegetable Fibers on Phase Separation of Tahini**
GENÇCELEP H., Yetkin E.
2ND INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, 11 - 14 Nisan 2019
- XII. **Biogenic Amines in Food**
Fıçırcılar B., GENÇCELEP H., ÜSTÜN N. Ş.
1st International Food and Medicine Congress, Ankara, Türkiye, 24 - 27 Mayıs 2018, ss.166
- XIII. **Biogenic Amines in Foods**
BİLGİN B., GENÇCELEP H.
1st International Food and Medicine Congress, Ankara, Türkiye, 24 Mayıs 2018
- XIV. **EFFECT OF NISIN AND LYSOZYME ON THE SHELF LIFE OF HOT SMOKED RAINBOW TROUT**
BİLGİN B., GENÇCELEP H.
1st International Food and Medicine Congress, Ankara, Türkiye, 24 - 27 Mayıs 2018
- XV. **Some Properties of Fresh and Dried Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus)**
GENÇCELEP H., ELBİR T., YÜZER M. O.
Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018
- XVI. **Some Physicochemical Properties and Emulsion Forming Properties of Wheat Germ**
GENÇCELEP H., ELBİR T., YÜZER M. O.

International Congress on Engineering and Life Science, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018

- XVII. SIĞIR KÖFTELERİNİN RENK STABİLİTESİ ÜZERİNE LİYOFİLİZE KARADUT (*Morus nigra* L.) SU EKSTRAKTININ ETKİSİ**
TURAN E., ŞİMŞEK A., GENÇCELEP H.
Central Anatolia Region Third Agriculture and Food Congress, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017, ss.475-476
- XVIII. EFFECT OF LYOPHİLİZED BLACK MULBERRY (*Morus nigra* L.) WATER EXTRACT ON MICROBIAL QUALITY OF BEEF PATTIES**
TURAN E., ŞİMŞEK A., GENÇCELEP H., ÇAKIR C.
Central Anatolia Region Third Agriculture and Food Congress, Sivas, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2017, ss.477-478
- XIX. Enzyme-Assisted Extraction Methods For Oil Extraction From Oilseeds**
ELBİR T., GENÇCELEP H., YÜZER M. O.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017
- XX. Kırmızı Ette Miyogloblin ve Lipid Oksidasyonları Arasındaki Etkileşimler**
YÜZER M. O., GENÇCELEP H., ELBİR T.
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017
- XXI. Oleojeller ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
ELBİR T., GENÇCELEP H., YÜZER M. O.
International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 Eylül 2017
- XXII. Effect of Lyophilized Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Water Extract on Microbial Quality of Vacuum-Packed Beef Patties**
TURAN E., ŞİMŞEK A., GENÇCELEP H.
II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, Bayburt, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017, ss.1426
- XXIII. THE USE OF BETALAINS AS NATURAL COLOR MATERIALS AND THEIR EFFECTS ON HEALTH**
GENÇCELEP H.
Invitation to International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1122-1123
- XXIV. EDIBLE WILD MUSHROOMS AS FUNCTIONAL FOODS**
GENÇCELEP H.
Invitation to International Congress on Medicinal and Aromatic Plants, 9 - 12 Mayıs 2017, ss.1124-1125
- XXV. Some Properties Of The Lyophilized Black Mulberry (*Morus Nigra* L.) Water Extract**
TURAN E., ŞİMŞEK A., GENÇCELEP H.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1166
- XXVI. Effect of Lyophilized Black Mulberry (*Morus nigra* L.) Water Extract on Oxidation Stability of Beef Patties**
TURAN E., ŞİMŞEK A., GENÇCELEP H., ÇAKIR C.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.229
- XXVII. EFFECTS OF PROCESSING CONDITIONS ON THE BIOGENIC AMINE CONTENT AND QUALITY ATTRIBUTES IN HOT SMOKED RAINBOW TROUT STORED AT REFRIGERATED TEMPERATURE**
BİLGİN B., GENÇCELEP H.
FABA 2016: International Symposium on Fisheries and Aquatic Sciences, 3 - 05 Kasım 2016
- XXVIII. DETERMINATION OF CHANGES IN THE QUALITY PARAMETERS OF COLD SMOKED SARDINES DURING SHELF LIFE**
BİLGİN B., GENÇCELEP H.
3. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar, 1 - 03 Ekim 2015
- XXIX. Evaluation of the Nutritional and Storage Quality of Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXX. Survey of Biogenic Amines Levels in Different Types of Cheeses**
EKİCİ K., GENÇCELEP H., SANCAK Y. C.
International Science and Technology Conference, Rusya, 2 - 04 Eylül 2015

- XXXI. **Evaluation of Colour Lipid Oxidation and Microbial Quality in Akçaabat Meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Storage**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXII. **Evaluation of Colour Lipid oxidation and Microbial Quality in Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen during Frozen Sorage**
TURHAN S., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., YAZICI F., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Tradional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXIII. **Evaluation of the nutritional Storage Quality of Akçaabat meatballs Formulated with Bee Pollen**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
The 3rd International Symposium on Tradional Foods from Adriatic to Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015
- XXXIV. **Soğukta muhafaza edilen Akçaabat köftelerinin lipit oksidasyonu renk stabilitesi ve mikrobiyolojik kalitesi üzerine polen ilavesinin etkisi**
TURHAN S., YAZICI F., SARICAOĞLU F. T., MORTAŞ M., GENÇCELEP H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXXV. **Türkiye Kanatlı Et Sektöründe Helal Kesim**
TURHAN S., GENÇCELEP H.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri', Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012
- XXXVI. **Modifiye Atmosfer Ve Antimikrobiyal Ambalajlama Tekniklerinin İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünlerinin Muhafazasında Kullanımı**
TURHAN S., GENÇCELEP H., SARICAOĞLU F. T.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri', Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012
- XXXVII. **Konserve Ton Balıklarının Bazı Kimyasal ve Biyokimyasal Özellikleri**
BİLGİN B., GENÇCELEP H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- XXXVIII. **Sucuklarda Kalıntı Nitrit Miktarı ve N-Nitrozamin Oluşumu ile İlişkisi**
GENÇCELEP H.
Traditional Food from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- XXXIX. **Heavy Metals of Some Wild Edible Mushrooms**
KAYA A., GENÇCELEP H., UZUN Y.
International Conference on Plants & Enviromental Pollution, Kayseri, Türkiye, 6 - 10 Temmuz 2009
- XL. **Et Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri**
GENÇCELEP H.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Türkiye, 21 - 24 Mayıs 2008
- XLI. **Farklı Şekillerde Modifiye Edilmiş Mısır-Patates Nişastası ve Kuyruk Yağı ile Üretilen Salamların Fizikokimyasal Özellikleri**
GENÇCELEP H., AKTAŞ N.
Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006
- XLII. **Et ve Et Ürünlerinde Biyojen Aminler**
GENÇCELEP H., KAYA M.
Türkiye 8. Gıda Kongresi, Bursa, Türkiye, 26 - 28 Mayıs 2004
- XLIII. **Baharatlar ve Et Teknolojisinde Kullanımı**
GENÇCELEP H., ZORBA Ö., KURT Ş.
Türkiye 7. Gıda Kongresi, Ankara, Türkiye, 3 - 05 Ekim 2002
- XLIV. **Çiğ Köftenin Bazı Duyusal Özellikleri Üzerine İkame Maddelerinin Etkisi**
GENÇCELEP H., KURT Ş., ZORBA Ö.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001
- XLV. **Çiğ Köftenin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine İkame Maddelerinin Etkisi**
GENÇCELEP H., KURT Ş., ZORBA Ö.
GAP II. Tarım Kongresi, Şanlıurfa, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2001
- XLVI. **Yağı Azaltılmış Et Ürünlerinin Geliştirilmesinde, Yağ İkame Maddelerinin Rolü**

Desteklenen Projeler

- Gençcelep H., Çiğ Köfte Yapımında Et Yerine İkame Maddelerinin Kullanım İmkânı, Devam Ediyor
- Gençcelep H., Samsun Piyasasından Alınan Süzme Balların Niteliklerinin İncelenmesi, Devam Ediyor
- Gençcelep H., Sucuk Üretiminde Kullanılan Kültür Mantarının Sucuğun Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi, Devam Ediyor
- Gençcelep H., Enzimatik Hidrolizin Peyniraltı Suyu Proteinlerinin Emülsiyon Özelliklerine Etkisi, Devam Ediyor
- Gençcelep H., Değişik Starter Kültürler Ve Farklı Nitrit Seviyelerinin Sucuklarda Biyojen Aminlerin Oluşumu Üzerine Etkileri, Devam Ediyor
- Gençcelep H., Değişik Firmalardan Temin Edilen Sucuklarda Biyojen Aminlerin Belirlenmesi, Devam Ediyor
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Eğrelti Otundan Kompleks Polisakkarit Üretimi ve Polisakkaritlerin Fizikokimyasal ve Termal Özelliklerinin Belirlenmesi, 2021 - 2023
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Elektrosinning Yöntemi ile Susam Küspesi Proteinleri İçeren Nanolif Üretimi ve Tahinde Yağ Ayrışması ve Reolojik Özellikler Üzerine Etkisi, 2020 - 2022
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres Atığı Fındık Küspesinden Fındık Krakeri, 2018 - 2021
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Aglomere Edilmiş Mantar Tozu, 2018 - 2021
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı bileşimlerde hazırlanan oleojel karakterizasyonu ve emülsiyon tipi et ürünlerinde kullanımı, 2018 - 2020
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YENİ BİR KATKI MADDESİ OLARAK MANTAR TOZUNUN ET EMÜLSİYONLARININ ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ VE SALAM ÜRETİMİNDE KULLANIMI, 2017 - 2019
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Nisin ve Lizozimin Marine Hamsilerde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Etkileri, 2014 - 2017
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeşitli Doğal Maddelerin Sıcak Dumanlanmış Alabalıklarda Raf Ömrü ve Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Etkileri, 2014 - 2016
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, MARİNE HAMSİLERDE FARKLI BİTKİ EKSTRAKTLARININ BİYOJEN AMİN OLUŞUMU ÜZERİNE ETKİLERİ, 2013 - 2016
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 2015 - 2015
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Şekillerde Modifiye Edilmiş Nişastaların Et Emülsiyonlarının Özellikleri Üzerine Etkileri, 2011 - 2013
- Gençcelep H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Otlı Peynirde Biyojen Amin Oluşumu Üzerine Starter Kültür ve Otların Etkileri, 2007 - 2008