Arş. Gör. Dr. KIVILCIM YILDIZ

Kişisel Bilgiler

E-posta: kivilcim.celik@cbu.edu.tr
Web: https://avesis.mcbu.edu.tr/kivilcim.celik

Uluslararası Araştırmacı ID'leri
ScholarID: HO1bX74AAAAJ
ORCID: 0000-0001-6807-6472
Publons / Web Of Science ResearcherID: GKT-6602-2022
ScopusID: 58525416200
Yoksis Araştırmacı ID: 333301

Eğitim Bilgileri

Doktora, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye 2018 - 2024
Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2013 - 2019
Yüksek Lisans, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Türkiye 2016 - 2018
Lisans, Türkiye 2012 - 2016

Yaptığı Tezler

Doktora, Kimyasal interesterifikasyon ve adsorbsiyon işleminin rafine palm oleinin monoaçilgliserol, diaçilgliserol (MAG/DAG) miktarları, erime karakteristiği ve glisidil ester ve 3-monokloropropan-1,2-diol (GE/3-MCPD) düzeyleri üzerine etkisinin araştırılması, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, 2024
Yüksek Lisans, Üzüm posası katkılı muffinlerin bazı kalite özelliklerinin belirlenmesi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, 2018

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Toksikolojisi, Gıda Biyokimyası, Gıda Teknolojisi, Gıda Analizleri
WoS Araştırma Alanları: Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Mühendislik Bilişim ve Teknoloji (Eng)
Scopus Araştırma Alanları: Yaşam Bilimleri, Multidisipliner

Akademik Ünvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr., Manisa Celal Bayar Üniversitesi, MÜHENDİSLİK VE DOĞA BİLİMLERİ FAKÜLTESİ, GIDA MÜHENDİSLİĞİ, 2020 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Lisans
Özel Gıdalar, Lisans, 2024-2025

Makaleler

I. **Unraveling the unique fingerprints of cold-pressed flaxseed and soybean oils: a comparative study across registered varieties grown in Türkiye through chemometrics**
AKSOYLU ÖZBEK Z., YILDIZ K., BAYRAM İ., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Microchemical Journal, cilt.228, 2026 (SCI-Expanded, Scopus)

II. **Influence of Extraction Method on Physicochemical Properties, Fatty Acid Profile, and Tocol Content of Pistacia lentiscus Oil From the Hodna Subarid Region (Algeria)**
Derradji L., Benkhaled A., YILDIZ K., AKSOYLU ÖZBEK Z., Nouasri A., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Chemistry and Biodiversity, cilt.22, sa.12, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

III. **Essential Oil-Enriched Edible Films and Coatings: Recent Applications, Pros and Cons, Sustainability, and Circular Economy**
AKSOYLU ÖZBEK Z., YILDIZ K., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Chemistry and Biodiversity, cilt.22, sa.10, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

IV. **Investigating the role of adsorbent type and ratio in mitigating 3-MCPD and GE formation during the inhibition of palm oil chemical interesterification via earth treatment**
YILDIZ K., Özdikicierler O., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Food Chemistry, cilt.476, 2025 (SCI-Expanded, Scopus)

V. **Investigation of 3-monochloropropane-1,2-diol and glycidyl ester levels in French fries obtained after frying process using palm olein oil with artificial and natural antioxidants**
YILDIZ K., İyilikeden E., Yıldız O., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Nutrition and Food Science, cilt.55, sa.2, ss.472-480, 2025 (ESCI, Scopus)

VI. **The Trend in Mitigation Strategies of 3-Monochloropropane-1,2-diol and Glycidyl Esters in Edible Vegetable Oils: Today and Tomorrow**
YILDIZ K., Özdikicierler O., Ergönül P. G.
Food Technology and Biotechnology, cilt.62, sa.3, ss.326-345, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)

VII. **Optimization of Berry Infusions with High Polphenol Content**
YILDIZ K., ÖZYİĞİT E., GÜNÇ ERGÖNÜL P., İşitmezoğlu E., Tezcan B., Lermioğlu E. B.
International Journal of Innovative Approaches in Science Research, cilt.8, sa.1, ss.1-20, 2024 (Hakemli Dergi)

VIII. **Comparison of the effects of oven- and microwave-roasting on the physicochemical properties and bioactive compounds of tomato seeds and oils**
AKSOYLU ÖZBEK Z., YILDIZ K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., İyilikeden E., Uzlaşır T.
European Journal of Lipid Science and Technology, cilt.125, sa.10, 2023 (SCI-Expanded, Scopus)

IX. **Fonksiyonel çikolata üretiminde inovatif yaklaşımlar**
ÇELİK K., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Food and Health, 2022 (TRDizin)

X. **Effect of inulin concentration on physicochemical properties and antioxidant activity of date powders obtained by hot-air tray dryer**
AKSOYLU ÖZBEK Z., ÇELİK K., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.5, sa.1, ss.92-106, 2021 (TRDizin)

XI. **Covid-19 Pandemia, Impact on Food Industry and Nutrition**
ÇELİK K., TÜĞEN A., ERGÖNÜL B.
Novel Techniques in Nutrition and Food Science, cilt.5, sa.3, ss.459-461, 2020 (Hakemli Dergi)

XII. **Edible Oil and Fat Consumption Patterns Among Turkish Consumers-A Case Study of Manisa city**
ÇELİK K., AKSOYLU ÖZBEK Z., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
Novel Techniques in Nutrition & Food Science, cilt.5, sa.1, ss.413-421, 2020 (Hakemli Dergi)

XIII. **Determination of Microbiological Attributes of Unpackaged and Packaged Raisin Samples Sold in Manisa Markets**
ÇELİK K., ERGÖNÜL B.
Acta Scientifci Nutritional Health, cilt.4, sa.5, ss.10-13, 2020 (Hakemli Dergi)

XIV. **Consumers Knowledge About Health Effects of Edible Oils and Fats in Turkey: A Questionnaire Study**

ÇELİK K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKSOYLU ÖZBEK Z.
Novel Techniques in Nutrition & Food Science, cilt.4, sa.4, ss.371-378, 2020 (Hakemli Dergi)

XV. **A promising food waste for food fortification: Characterization of dried tomato pomace and its cold pressed oil**
AKSOYLU ÖZBEK Z., Çelik K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., HEPÇİMEN A. Z.
Journal of Food Chemistry and Nanotechnology, cilt.6, sa.1, ss.9-17, 2020 (Scopus)

XVI. **Changes in Instrumental Textural and Color Attributes of Pre-Treated Potato Slices during Refrigerated Storage**
ÇELİK K., ERGÖNÜL B.
Novel Techniques in Nutrition & Food Science, cilt.3, sa.2, ss.1-4, 2019 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

I. **Cottonseed oil blends**
GÜNÇ ERGÖNÜL P., YILDIZ K., Özdikicierler O.
Edible Oil Blends: Chemistry, Functionality, and Health Aspects, Elsevier, ss.105-130, 2025

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. **MOSH/MOAH Kontaminasyonu: Kaynakları, Analitik Tespiti ve Sağlık Üzerindeki Etkileri**
Yıldız K., Durmuş B.
6th International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology, 25 - 27 Temmuz 2025, ss.349-357, (Tam Metin Bildiri)

II. **CONSUMER ACCEPTENCE, BEHAVIORS AND ATTITUDES TOWARDS GENETICALLY MODIFIED FOODS (GMF)**
YILDIZ K., YILDIZ D., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ERGÖNÜL B.
10. INTERNATIONAL PARIS CONGRESS ON SOCIAL SCIENCES & HUMANITIES, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, (Tam Metin Bildiri)

III. **Consumers' Acceptence, Behaviours and Attitudes Towards Genetically Modified Foods (GMD)**
Yıldız K., Yıldız D., Günç Ergönül P., Ergönül B.
10. Internatıonal Paris Congress on Socıal Sciences and Humanities, Paris, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, ss.395-406, (Tam Metin Bildiri)

IV. **Factors Affecting Consumer Acceptance in Enriched Processed Meat Products**
Yıldız D., Yıldız K., Söbeli C., Kayaardı S.
10th International Paris Congress on Social Sciences and Humanities, Paris, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, ss.963-972, (Tam Metin Bildiri)

V. **A research on the determination of some bioactive properties of Helichrysum arenarium (L.) oil obtained by maseration method .**
ÇELİK K., Tezcan B., Lermioğlu E. B., İşitmezoğlu B., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
6th International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences, Türkiye, 11 Ekim 2023, (Tam Metin Bildiri)

VI. **Bitkisel Sıvı Yağlarda Isıl İşlem Kontaminantları: 3-MCPD & GE**
İyilikeden E., ÇELİK K., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ KONGRESİ, 10 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

VII. **Kimyasal İnteresterifikasyon ve Topraklama İşleminin Palm olein Yağında 3-MCPD & GE Seviyeleri Üzerine Etkisi ve Erime Karakteristiğinin İncelenmesi**
ÇELİK K., İyilikeden E., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ÖZDİKİCİERLER O.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, 03 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

VIII. **Yapay ve Doğal Antioksidan Katkılı Palm Olein Yağı ile Derin Yağda Kızartılan Patateslerin 3-MCPD &**

GE Seviyelerinin İncelenmesi
ÇELİK K., İyilikeden E., Yıldız O., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, 03 Kasım 2022, (Özet Bildiri)

IX. **Determination of Consumers' behaviors towards irridiated foods**
ERGÖNÜL B., ÇELİK K., GÜNÇ ERGÖNÜL P.
BIALIC 2019, Lviv, Ukrayna, 7 - 08 Kasım 2019, (Tam Metin Bildiri)

Desteklenen Projeler

BOZATLI S. B., AKSOYLU ÖZBEK Z., YILDIZ K., GÜNÇ ERGÖNÜL P., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Probiyotik Özellikli Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

GÜNÇ ERGÖNÜL P., AKSOYLU ÖZBEK Z., BOZATLI S. B., YILDIZ K., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Probiyotik Özellikli Hurma Tozu Katkılı Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmes, 2022 - 2023

YILDIZ K., AKSOYLU ÖZBEK Z., BOZATLI S. B., GÜNÇ ERGÖNÜL P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Probiyotik Özellikli Sütlü Tablet Çikolata Üretimi ve Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - Devam Ediyor

YILDIZ K., AKSOYLU ÖZBEK Z., GÜNÇ ERGÖNÜL P., BOZATLI S. B., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Probiyotik Özellikli Hurma Tozu Katkili Sütlü Tablet Çikolata Üretimi, Depolama Süresince ve Sindirim Denemelerinde Stabilitesinin Belirlenmesi, 2022 - 2023

ÖZDİKİCİERLER O., GÜNÇ ERGÖNÜL P., Diğer Özel Kurumlarca Desteklenen Proje, Kimyasal İnteresterifikasyon ve Adsorbsiyon İşleminin Rafine Palm Oleinin Monoaçilgliserol, Diaçilgliserol (MAG/DAG) Miktarları, Erime Karakteristiği ve Glisidil Ester ve 3-Monokloropropan-1,2-diol (GE / 3-MCPD) Düzeyleri Üzerine Etkisinin Araştırılması, 2021 - 2021

Metrikler

Yayın: 28
Atıf (WoS): 17
Atıf (Scopus): 57
H-İndeks (WoS): 3
H-İndeks (Scopus): 4