

## Lect. ASLI MUSLU CAN

### Personal Information

Office Phone: [+90 212 422 7000](tel:+902124227000)

Email: [asmuslu@gelisim.edu.tr](mailto:asmuslu@gelisim.edu.tr)

Web: <https://avesis.gelisim.edu.tr/asmuslu>

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-3406-5921

Yoksis Researcher ID: 260131

### Education Information

Doctorate, Yildiz Technical University, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2018 - Continues

Postgraduate, Yildiz Technical University, Turkey 2014 - 2016

Undergraduate, Erciyes University, Turkey 2010 - 2014

Associate Degree, Afyon Kocatepe University, Turkey 2008 - 2010

### Dissertations

Postgraduate, Gıda atıklarından elde edilen pektinin modifiye edilmesi, moleküler ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yildiz Technical University, 2016

### Research Areas

Natural Sciences, Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Lecturer, Istanbul Gelisim University, ISTANBUL GELISIM VOCATIONAL SCHOOL, FOOD TECHNOLOGY, 2017 - Continues

### Courses

GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Associate Degree, 2022 - 2023, 2020 - 2021

GIDA ANALİZLERİ, Associate Degree, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2018 - 2019, 2017 - 2018

MUTFAK TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2022 - 2023

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2018 - 2019

ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019

GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA MEVZUATI, Associate Degree, 2021 - 2022, 2020 - 2021

TAHİL TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2021 - 2022

BESLENME, Associate Degree, 2021 - 2022

GIDA TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2020 - 2021, 2018 - 2019

MESLEKİ UYGULAMALAR I, Associate Degree, 2018 - 2019

MESLEKİ UYGULAMALAR II, Associate Degree, 2018 - 2019

GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Associate Degree, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2018 - 2019  
HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2018 - 2019  
MENÜ PLANLAMA, Associate Degree, 2018 - 2019, 2017 - 2018  
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Associate Degree, 2017 - 2018  
MUTFAKTA KALİTE YÖNETİMİ, Associate Degree, 2017 - 2018  
MESLEKİ UYGULAMA-2, Associate Degree, 2017 - 2018  
MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Associate Degree, 2017 - 2018  
MESLEKİ UYGULAMA-1, Associate Degree, 2017 - 2018  
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Associate Degree, 2016 - 2017  
MENÜ PLANLAMA, Associate Degree, 2016 - 2017  
HAZIR YEMEK TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2016 - 2017  
DÜNYA MUTFAKLARI, Associate Degree, 2016 - 2017

### Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **The effect of flours of different immature cereal grains on sourdough and sourdough bread: Microbiological, rheological, textural and sugar profiles**  
Alkay Z., Yılmaz M. T., Can A., İspirli H., DERTLİ E.  
Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.11, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from the North-east part of Turkey**  
Bayram N. E., Kara H. H., Can A., Bozkurt F., AKMAN P. K., Vardar S. U., ÇEBİ N., Yılmaz M. T., SAĞDIÇ O., Dertli E.  
Journal of Apicultural Research, vol.60, no.1, pp.46-56, 2021 (SCI-Expanded)
- III. **Characterization of chemical, molecular, thermal and rheological properties of medlar pectin extracted at optimum conditions as determined by Box-Behnken and ANFIS models**  
Al-Amoudi R. H., Taylan O., Kutlu G., Can A., SAĞDIÇ O., Dertli E., Yılmaz M. T.  
Food Chemistry, vol.271, pp.650-662, 2019 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. **Optimization of Pectin Extraction from Orange Pulp and Characterization of Compositional and Steady Shear Properties**  
DERTLİ E., BOZKURT F., KARASU S., MUSLU A., YILMAZ M. T.  
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.14, no.2, pp.71-80, 2017 (Scopus)
- II. **Optimization of pectin extraction from orange pulp and characterization of compositional and steady shear properties Portakal posasından modifiye pektin eldesi ve optimizasyonu, kompozisyonel ve yatışkan faz özelliklerinin karakterizasyonu**  
Yılmaz M. T., Muslu A., KARASU S., Bozkurt F., Dertli E.  
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, vol.14, no.2, pp.71-80, 2017 (Scopus)
- III. **Şeker Pancarı Posasından Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**  
YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E., TOKER Ö. S.  
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty, vol.13, pp.10-20, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

### Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Elma Sirkesi Üretim Artığından Pektin Ekstarksiyonu**

MUSLU CAN A., KARADAĞ A., METİN YILDIRIM R.

Uluslararası Mالدia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Turkey, 14 October 2022, pp.70-71

- II. **Effects of Menu Planning on Healthy Eating** Menü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerindeki Etkileri  
MUSLU CAN A., DEMİR Y.  
1. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Turkey, 1 - 03 November 2018, pp.54-65
- III. **Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeđi Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi**  
ALKAY Z., YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E.  
2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'xx17), Bayburt, Turkey, 21 - 23 September 2017
- IV. **Farklı Yağ Asidi Kompozisyonuna Sahip Yađlar Kullanılarak Elde Edilen Sulu Oleojellerin Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**  
PEHLİVANOĞLU H., MUSLU A., DEMİR Cİ M., YILMAZ M. T.  
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Turkey, 13 - 15 April 2017
- V. **Portakal posasından elde edilen pektinlerin modifiye edilmesi ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi**  
MUSLU A., YILMAZ M. T., KUTLU G., DERTLİ E.  
18.Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 18 - 19 December 2016
- VI. **Portakal posasından elde edilen pektinlerin modifiye edilmesi ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi**  
MUSLU A., YILMAZ M. T., KUTLU G., DERTLİ E.  
18.Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 18 - 19 December 2016
- VII. **Şeker Pancarı Posasından Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**  
YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E., TOKER Ö. S.  
18.Biyoteknolojisi Kongresi, Turkey, 18 - 19 December 2016
- VIII. **Optimization of pectin extraction conditions from sugar beet pulp: Response syrface methodology approach**  
MUSLU A., YILMAZ M. T., DERTLİ E., TOKER Ö. S.  
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 20 - 24 August 2016
- IX. **Box Behnken Deneme Dizaynı kullanılarak dongle meyvesinden pectin verimi optimizasyonunun yapılması**  
MUSLU A., KUTLU G., YILMAZ M. T.  
18. Biyoteknoloji Kongresi, Turkey, 1 - 04 October 2015
- X. **Bayburt'xxun değişik bölgelerinden elde edilen balların bazı fizikokimyasal ve termal özelliklerinin değerlendirilmesi**  
YILMAZ M. T., MUSLU A., DERTLİ E., KARA H. H., BOZKURT F.  
Bal Kongresi, Turkey, 1 - 04 January 2015