

Öğr. Gör. ASLI MUSLU CAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 212 422 7000](tel:+902124227000)

E-posta: asmuslu@gelisim.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3406-5921

Yoksis Araştırmacı ID: 260131

Eğitim Bilgileri

Doktora, Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2018 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Yıldız Teknik Üniversitesi, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Erciyes Üniversitesi, Türkiye 2010 - 2014

Ön Lisans, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Türkiye 2008 - 2010

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Gıda atıklarından elde edilen pektinin modifiye edilmesi, moleküler ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yıldız Teknik Üniversitesi, 2016

Araştırma Alanları

Temel Bilimler, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU, GIDA TEKNOLOJİSİ , 2017 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

GIDA KİMYASI VE BİYOKİMYASI, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2020 - 2021

GIDA ANALİZLERİ, Ön Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2018 - 2019, 2017 - 2018

MUTFAK TEKNOLOJİSİ, Lisans, 2022 - 2023

BİTKİSEL YAĞ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2018 - 2019

ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019

GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA MEVZUATI, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021

TAHİL TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2021 - 2022

BESLENME, Ön Lisans, 2021 - 2022

GIDA TEKNOLOJİSİ, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2018 - 2019

MESLEKİ UYGULAMALAR I, Ön Lisans, 2018 - 2019

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- 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, cilt.46, sa.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, cilt.60, sa.1, ss.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, cilt.271, ss.650-662, 2019 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu**
DERTLİ E., BOZKURT F., KARASU S., MUSLU A., YILMAZ M. T.
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.14, sa.2, ss.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, cilt.14, sa.2, ss.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, cilt.13, ss.10-20, 2016 (Hakemli Dergi)

- I. **Elma Sirkesi Üretim Artığından Pektin Ekstarksiyonu**
MUSLU CAN A., KARADAĞ A., METİN YILDIRIM R.
Uluslararası Maltia Sağlık Bilimleri Kongresi, Malatya, Türkiye, 14 Ekim 2022, ss.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, Türkiye, 1 - 03 Kasım 2018, ss.54-65
- III. **Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeği 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, Türkiye, 21 - 23 Eylül 2017
- IV. **Farklı Yağ Asidi Kompozisyonuna Sahip Yağlar Kullanılarak Elde Edilen Sulu Oleojellerin Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi**
PEHLİVANOĞLU H., MUSLU A., DEMİRCİ M., YILMAZ M. T.
YABİTED III. Bitkisel Yağ Kongresi, Türkiye, 13 - 15 Nisan 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, Türkiye, 18 - 19 Aralık 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, Türkiye, 18 - 19 Aralık 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, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2016
- VIII. **Optimization of pectin extraction conditions from sugar beet pulp: Response surface 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 Ağustos 2016
- IX. **Box Behnken Deneme Dizaynı kullanılarak dongle meyvesinden pectin verimi optimizasyonunun yapılması**
MUSLU A., KUTLU G., YILMAZ M. T.
18. Biyoteknoloji Kongresi, Türkiye, 1 - 04 Ekim 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, Türkiye, 1 - 04 Ocak 2015