

Prof. ÖZLEM PELİN CAN

Personal Information

Email: opcan@cumhuriyet.edu.tr

Web: <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/opcan>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-8769-4823

Yoksis Researcher ID: 111328

Education Information

Undergraduate, Firat University, Faculty Of Veterinary Medicine, Veteriner Pr., Turkey 1996 - 2018

Doctorate, Firat University, Faculty Of Veterinary Medicine, Department Of Food Hygiene And Technology, Turkey 2001 - 2007

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - Continues

Academic and Administrative Experience

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - 2013

Courses

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019

Su Ürünleri İşletme Teknikleri, Undergraduate, 2018 - 2019

Seminer Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi, Postgraduate, 2018 - 2019

Laboratuvar Güvenliği, Postgraduate, 2019 - 2020

Organik Gıda İşlemleri ve Üretimi, Postgraduate, 2018 - 2019

Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2018 - 2019

Laboratuvar Güvenliği, Postgraduate, 2019 - 2020

Su Ürünleri İşletme Teknikleri, Undergraduate, 2018 - 2019

Genel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Undergraduate, 2019 - 2020

Kas ve Etteki Değişimler, Postgraduate, 2019 - 2020

Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2019 - 2020

Gıda Hijyeni, Undergraduate, 2019 - 2020

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Undergraduate, 2018 - 2019

Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2019 - 2020

Özel Gıdalar Teknolojisi, Postgraduate, 2019 - 2020

Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020

Isıl İşlemler, Postgraduate, 2018 - 2019

Hijyen ve Sanitasyon, Undergraduate, 2018 - 2019
Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi, Postgraduate, 2018 - 2019
Biyoteknoloji, Undergraduate, 2018 - 2019
Dönem Projesi, Postgraduate, 2018 - 2019
Biyoteknoloji, Undergraduate, 2018 - 2019
Tez Çalışması, Postgraduate, 2018 - 2019
Dönem Projesi, Postgraduate, 2017 - 2018
Laboratuvar Güvenliği, Postgraduate, 2017 - 2018
Gıda Hijyeni, Undergraduate, 2015 - 2016
Gıda Prosesleri - I, Associate Degree, 2012 - 2013
Gıda Katkı Maddeleri, Associate Degree, 2012 - 2013
Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı - I, Associate Degree, 2011 - 2012
Gıda Kimyası, Associate Degree, 2010 - 2011
Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2010 - 2011
Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2010 - 2011
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Associate Degree, 2010 - 2011

Advising Theses

CAN Ö. P., Farklı sıcaklık ve sürelerde pişirilen köftelerde heterosiklik aromatik amin oluşumunun belirlenmesi, Postgraduate, A.DEMİR(Student), 2017
CAN Ö. P., Gökkuşluğu alabalıklarının (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum 1972) biberiye ve kekik yağı ile marinasyonu, Postgraduate, G.KAŞIKCI(Student), 2013
CAN Ö. P., Tavuk köftelerinin sous vide yöntemi ile muhafazası, Postgraduate, F.HARUN(Student), 2012
CAN Ö. P., *Allium scorodoprasum* (körmen) ve *allium sativum* (sarımsak)' un *listeria monocytogenes*, *escherichia coli* o157:h7, *salmonella enteritidis* üzerine etkileri, Postgraduate, T.KÖSEAHMETOĞLU(Student), 2011

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Effect of psyllium powder on the organoleptic properties of gluten-free bread roll: application Simple Additive Weighting (SAW) method**
Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Taşçı Ş., Can Ö. P.
International Journal of Food Science and Technology, vol.59, no.11, pp.8551-8560, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **The Effect of Active Packaging Film Containing Rosemary Extract on the Quality of Smoked Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*)**
ÇOBAN Ö. E., CAN Ö. P.
JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY, vol.22, no.4, pp.361-370, 2013 (SCI-Expanded)
- III. **An Investigation on the Microbiological Quality of Sucuk Produced by Traditional Methods**
YALÇIN H., CAN Ö. P.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKULTESİ DERGİSİ, vol.19, no.4, pp.705-708, 2013 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of cooking procedures of kiymalı pide, a traditional Turkish fast-food, on destruction of *Escherichia coli* O157:H7**
İLHAK O. İ., Dikici A., CAN Ö. P., Seker P., ÖKSÜZTEPE G., ÇALICIOĞLU M.
MEAT SCIENCE, vol.94, no.2, pp.159-163, 2013 (SCI-Expanded)
- V. **COMBINE EFFECT OF SALTING AND THYME (*THYMUS VULGARIS*) ESSENTIAL OIL ON SHELF LIFE OF RAINBOW TROUT (*ONCORHYNCHUS MYKISS*) STORED AT 4 degrees C**
Can O. P.
BULLETIN OF THE VETERINARY INSTITUTE IN PULAWY, vol.55, no.3, pp.435-441, 2011 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **Lactic Acid Decontamination in Carcass Meat**
HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
Academic Research Journal of Technical Vocational Schools, vol.1, no.2, pp.36-40, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Gökkuşığı Alabalığından (Oncorhynchus mykiss) Hazırlanan Marinatların Raf Ömrü Üzerine Eugenol'ün Etkisi**
CAN Ö. P.
Fırat Üniv. Fen Bilimleri Dergisi, vol.27, no.2, pp.9-16, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **The Effects of Different Combinations of Eugenol and Acetic Acid on Quality Changes of Marinated Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss, W. 1792) Fillets**
CAN Ö. P.
Turkish Journal of Science and Technology, vol.9, no.2, pp.109-116, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Çiğ sütün mikrobiyolojik kalitesi ve lipaz enzim aktivitesinin belirlenmesi**
CAN Ö. P., PATIR B., ERŞAN M., ERCAN N., DÜĞENCİ F., BULUT E.
Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi, vol.25, no.1, pp.6-10, 2014 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Tüketime Hazır Bazı Et Yemeklerinin Mikrobiyolojik Kalitesi**
YALÇIN H., CAN Ö. P.
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2013 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Kitosan Kaplamanın Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss, W. 1792) Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
Türk Mikrobiyoloji Cemiyetleri Dergisi, 2012 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Gökkuşığı alabalık filetolarının marinasyon süresinin ve sıcaklığının merkezi bileşke tasarımı ile optimizasyonu**
CAN Ö. P., ERŞAN M.
Etlik Vet Mikrobiyol Derg, vol.23, pp.57-63, 2012 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Thermal, rheological, and mechanical properties of polysaccharide-based hydrogels**
GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
in: Polysaccharides-based Hydrogels: Synthesis, Characterization, and Applications, , Editor, Elsevier, pp.43-83, 2024

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **EFFECT OF OKRA AND CORIANDER SEED FLOURS ON PHYSICAL, TEXTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF GLUTEN-FREE COOKIES**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
GANUD-6 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, İstanbul, Turkey, 20 - 21 November 2024
- II. **INVESTIGATION OF PLANT-BASED MILK PRODUCTION FROM LUPINE (TERMIYE)**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.
GANUD-6 INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS, Turkey, 20 - 21 November 2024
- III. **GIDALARDA TEKNOLOJİK İYİLEŞTİRME VE BESİNSEL ZENGİNLEŞTİRME: ÇEKİRDEK UNU İLAVESİ**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.
5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Turkey, 8 - 10 November 2023

- IV. **Pistacia terebinthus TOHUMUNUN KURABİYELERİN FİZİKSEL, DOKUSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
5th International Black Sea Modern Scientific Research Congress, Turkey, 8 - 10 November 2023
- V. **FARKLI SÜTLERE İLE HAZIRLANAN MATCHA LATTELERİN DUYUSAL DEĞERLENDİRMESİ: SAW UYGULAMASI**
GÖKSEL SARAÇ M., DEDEBAŞ T., CAN Ö. P.
International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Turkey, 11 - 13 November 2023
- VI. **GÖRSEL ETKİLERİNİN YANINDA BESİNSEL FAYDALARI; YENİLEBİLİR ÇİÇEKLER**
DEDEBAŞ T., GÖKSEL SARAÇ M., CAN Ö. P.
International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-V, Turkey, 11 - 13 November 2023
- VII. **Bitkisel Kaynaklardan Taklit Hayvansal Yağ Üretimi**
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
International Congress On Food Researches, Sivas, Turkey, 14 October 2022, pp.69-75
- VIII. **AGING in FUNCTIONAL FOODS and INGREDIENTS**
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Turkey, 18 March 2022, pp.147-151
- IX. **Use of whey in kefir**
CAN Ö. P.
International conferans on innovative engineering application, 20 - 22 September 2018
- X. **Sivasta Geri Dönüşümlü Olarak Kullanılan Damacaların Mikrobiyolojik Kalitesi**
CAN Ö. P.
Uluslararası Su ve Çevre Kongresi, 22 - 24 March 2018
- XI. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DRINKING AND USAGE WATER**
CAN Ö. P.
International Congress Water and Environment, 22 - 24 March 2018
- XII. **FARKLI SICAKLIK VE SÜRELERDE PİŞİRİLEN KÖFTELERDE HETEROSİKLİK AROMATİK AMİN OLUŞUMUNUN BELİRLENMESİ**
CAN Ö. P.
TARGİD 3, Sivas, Turkey, 27 October 2017
- XIII. **Ayçekirdeği İçinin Tavuk Köftesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Turkey, 19 October 2017
- XIV. **Nisin' in Tavuk But Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Turkey, 19 October 2017
- XV. **SÜT KAYNAKLI STAPHYLOCOCCUS AUREUS SUŞLARI ÜZERİNE FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ NİSİNİN ETKİSİ**
CAN Ö. P., HASTAOĞLU E.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 October 2017
- XVI. **THE DETECTION MICROBIOLOGICAL QUALITY GROUND WATER IN SIVAS**
CAN Ö. P.
1st INTERNATIONAL BLACK SEA CONGRESS ON ENVIRONMENTAL SCIENCES(IBCCESS), 31 August - 03 September 2016
- XVII. **Köfte Örneklerinin Aktif Paketleme İle Muhafazası**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XVIII. **Alabalık Filetolarının Laktik Asit İle Dekontaminasyonu**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016

- XIX. **Staphylococcus aureus** Suşlarının Peynir İçerisindeki Gelişimleri Üzerine Nisinin Etkisi
CAN Ö. P.
türkiye 12. gıda kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XX. **Ay Çekirdeğinin Köfte Yapımında Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
CAN Ö. P.
12. Gıda Kongresi, Turkey, 5 - 07 October 2016
- XXI. **Biberiye ekstraktının tavuk köftesinin kalite özellikleri üzerine etkisi**
CAN Ö. P., AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 April 2015
- XXII. **Tavuk Eti Köftelerinin Aktif Paketleme ile Muhafazası**
CAN Ö. P., ŞAHİN S.
3. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Turkey, 22 - 26 April 2015
- XXIII. **Biberiye Ekstraktı İlavésinin Tavuk Köftesinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P., AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 April 2015
- XXIV. **The detection lipase activity and microbiological quality of sterile milk**
ERŞAN M., CAN Ö. P., AÇIKEL Ü., DÜĞENCİ F.
44. World Chemistry Congress, İstanbul, Turkey, 11 August 2013
- XXV. **Listeria monocytogenes e Karşı Biberiye Esansiyel Yağının Antibakteriyel Etkileri ve Cevap Yüzey Metodu ile Optimizasyonu**
CAN Ö. P., ERŞAN M.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Turkey, 04 June 2013
- XXVI. **Marinasyon Süresinin Tavuk Göğüs Eti Üzerine Etkileri**
CAN Ö. P., ŞAHİN S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Turkey, 3 - 06 April 2013, pp.99-100
- XXVII. **Çiğ sütün mikrobiyolojik kalitesi ve lipaz enzim aktivitesinin belirlenmesi**
CAN Ö. P., PATIR B., ERŞAN M., ERCAN N., DÜĞENCİ F., BULUT E.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Turkey, 3 - 06 April 2013
- XXVIII. **Sivas Köftesi ve Mikrobiyolojik Kalitesinin İncelenmesi**
CAN Ö. P., ŞAHİN S., ERŞAN M., FİDAN H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XXIX. **İstavrit Balığı Trachurus Trachurus L 1758 na Biberiye Yağı Uygulanmasının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
Can Ö. P., Şahin S., Yalçın H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 9 - 12 October 2012, pp.1-2

Supported Projects

Göksel Saraç M., Uzundağ D., Can Ö. P., Project Supported by Higher Education Institutions, Peynir Altı Suyu Proteini ve Uçucu Yağlar ile Hazırlanan Filmlerin Tuzsuz BeyazPeynirde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2021 - 2022

Metrics

Publication: 55

Citation (WoS): 15

Citation (Scopus): 4

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 1

Artistic Activity

CAN Ö. P., iç anadolu bölgesi 3. tarım ve gıda kongresi, October 2017