

Prof.Dr. ÖZLEM PELİN CAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: opcan@cumhuriyet.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Lisans, Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Pr., Türkiye 1996 - 2018

Doktora, Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni Ve Teknolojisi Bölümü, Türkiye 2001 - 2007

Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd.Doç.Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

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

Verdiği Dersler

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019

Su Ürünleri İşletme Teknikleri, Lisans, 2018 - 2019

Seminer Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikolojisi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Laboratuvar Güvenliği, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Organik Gıda İşlemleri ve Üretimi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Hijyen ve Sanitasyon, Lisans, 2018 - 2019

Laboratuvar Güvenliği, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Su Ürünleri İşletme Teknikleri, Lisans, 2018 - 2019

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2019 - 2020

Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2019 - 2020

Kas ve Etteki Değişimler, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Gıda Katkı Maddeleri, Lisans, 2019 - 2020

Gıda Hijyeni, Lisans, 2019 - 2020

Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Lisans, 2018 - 2019

Gıda Katkı Maddeleri, Lisans, 2019 - 2020

Özel Gıdalar Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Isıl İşlemler, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Hijyen ve Sanitasyon, Lisans, 2018 - 2019

Kanatlı Eti Hijyeni ve Teknolojisi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Biyoteknoloji, Lisans, 2018 - 2019

Dönem Projesi, Yüksek Lisans, 2018 - 2019

Biyoteknoloji, Lisans, 2018 - 2019

Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
Dönem Projesi, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Laboratuvar Güvenliği, Yüksek Lisans, 2017 - 2018
Gıda Hijyeni, Lisans, 2015 - 2016
Gıda Prosesleri - I, Ön Lisans, 2012 - 2013
Gıda Katkı Maddeleri, Ön Lisans, 2012 - 2013
Temel Bilgi Teknolojileri Kullanımı - I, Ön Lisans, 2011 - 2012
Gıda Kimyası, Ön Lisans, 2010 - 2011
Genel Mikrobiyoloji, Ön Lisans, 2010 - 2011
Süt ve Süt Ürünleri İşleme Teknolojisi, Ön Lisans, 2010 - 2011
Gıda Bilimi ve Teknolojisi, Ön Lisans, 2010 - 2011

Yönetilen Tezler

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

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Effects of thymol and rosemary essential oils and red beet extract on low-nitrite and carmine-free beef Mortadella**
HASTAOĞLU E., VURAL H., CAN Ö. P.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.22, sa.4, ss.361-370, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- III. **An Investigation on the Microbiological Quality of Sucuk Produced by Traditional Methods**
YALÇIN H., CAN Ö. P.
KAFKAS UNIVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.19, sa.4, ss.705-708, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.94, sa.2, ss.159-163, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- 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, cilt.55, sa.3, ss.435-441, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Investigation of Pulsed UV Light Effects on Turkey Salami**
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P., ÖZMEN A. S.
Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji dergisi, cilt.1, sa.1, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **The Effect of Rosemary and Thyme Oil Addition on the Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum 1972) in Marinade Refrigerated Storage**
CAN Ö. P., KANSIZ G.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **The Detection Microbiological Quality Ground Water in Sivas**
CAN Ö. P.
scholar bulletin, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IV. **Kimyasal Kontaminantların Çevre Sağlığı ve Gıda Güvenliği Üzerine Etkileri**
GÜLER Ü. A., CAN Ö. P.
Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.170-195, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Biberiye Ekstraktı İlavesinin Tavuk Köftesinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P., AÇAOĞLU S., ALEMDAR S.
Cumhuriyet Üniv Sağlık Bilim Dergisi, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Sivas İlinde Tüketime Sunulan Isıl İşlem Görmüş Sucukların Mikrobiyolojik Kalitesi**
CAN Ö. P., ŞAHİN S., ELİGÜZEL A., DİNÇER A.
International Journal of Pure and Applied Sciences, cilt.2, sa.1, ss.30-33, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VII. **Gökkuşluğu Alabalığından (*Oncorhynchus mykiss*) Hazırlanan Marinatların Raf Ömrü Üzerine Eugenol'ün Etkisi**
CAN Ö. P.
Fırat Üniv. Fen Bilimleri Dergisi, cilt.27, sa.2, ss.9-16, 2015 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **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, cilt.9, sa.2, ss.109-116, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **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, cilt.25, sa.1, ss.6-10, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Tüketime Hazır Bazı Et Yemeklerinin Mikrobiyolojik Kalitesi**
YALÇIN H., CAN Ö. P.
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2013 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **Gökkuşluğu alabalık filetoalarının marinasyon süresinin ve sıcaklığının merkezi bileşke tasarımı ile optimizasyonu**
CAN Ö. P., ERŞAN M.
Etlik Vet Mikrobiyol Derg, cilt.23, ss.57-63, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Kitosan Kaplamanın Gökkuşluğu Alabalığı (*Oncorhynchus mykiss*, W. 1792) Filetoalarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
Türk Mikrobiyoloji Cemiyetleri Dergisi, 2012 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Gıdalarda Renk**
HASTAOĞLU E., GÖKSEL SARAÇ M., ŞEKER İ. T., CAN Ö. P., AKTAŞ A. B., ÖZVURAL E. B., SUR E. B., HENDEK ERTOP M., DEDEBAŞ T., YALÇINÇIRAY Ö.
Akademisyen Yayınevi, 2021

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Use of whey in kefir**
CAN Ö. P.
International conferans on innovative engineering aplication, 20 - 22 Eylül 2018
- II. **Sivasta Geri Dönüşümlü Olarak Kullanılan Damacaların Mikrobiyolojik Kalitesi**
CAN Ö. P.
Uluslararası Su ve Çevre Kongresi, 22 - 24 Mart 2018
- III. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DRINKING AND USAGE WATER**
CAN Ö. P.
İnternational Congres Water and Envoirement, 22 - 24 Mart 2018
- IV. **FARKLI SICAKLIK VE SÜRELERDE PİŞİRİLEN KÖFTELERDE HETEROSİKLİK AROMATİK AMİN OLUŞUMUNUN BELİRLENMESİ**
CAN Ö. P.
TARGİD 3, Sivas, Türkiye, 27 Ekim 2017
- V. **Ayçekirdeği İçinin Tavuk Köftesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Türkiye, 19 Ekim 2017
- VI. **Nisin' in Tavuk But Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Türkiye, 19 Ekim 2017
- VII. **SÜT KAYNAKLI STAPHYLOCOCCUS AUREUS SUŞLARI ÜZERINE FARKLI KONSANTRASYONLARDAKİ NİSİNİN ETKİSİ**
CAN Ö. P. , HASTAOĞLU E.
İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi, 26 - 28 Ekim 2017
- VIII. **THE DETECTION MICROBIOLOGYCAL QUALITY GROUND WATER IN SIVAS**
CAN Ö. P.
1st INTERNATIONAL BLACK SEA CONGRESS ON ENVIRONMENTAL SCIENCES(IBCCESS), 31 Ağustos - 03 Eylül 2016
- IX. **Staphylococcus aureus Suşlarının Peynir İçerisindeki Gelişimleri Üzerine Nisinin Etkisi**
CAN Ö. P.
türkiye 12. gıda kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- X. **Ay Çekirdeğinin Köfte Yapımında Kullanım Olanığının Araştırılması**
CAN Ö. P.
12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XI. **Alabalık Filetolarının Laktik Asit İle Dekontaminasyonu**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XII. **Köfte Örneklerinin Aktif Paketleme İle Muhafazası**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XIII. **Biberiye ekstraktının tavuk köftesinin kalite özellikleri üzerine etkisi**
CAN Ö. P. , AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 Nisan 2015
- XIV. **Tavuk Eti Köftelerinin Aktif Paketleme ile Muhafazası**
CAN Ö. P. , ŞAHİN S.
3. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 22 - 26 Nisan 2015
- XV. **Biberiye Ekstraktı İlavesinin Tavuk Köftesinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P. , AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 Nisan 2015
- XVI. **The detection lipase activity and microbiologycal quality of sterile milk**

ERŞAN M., CAN Ö. P., AÇIKEL Ü., DÜŐENÇİ F.

44. World Chemistry Congress, İstanbul, Türkiye, 11 Ağustos 2013

XVII. 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, Türkiye, 04 Haziran 2013

XVIII. Marinasyon Süresinin Tavuk Göğüs Eti Üzerine Etkileri

CAN Ö. P., ŞAHİN S.

5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013, ss.99-100

XIX. Çiğ sütün mikrobiyolojik kalitesi ve lipaz enzim aktivitesinin belirlenmesi

CAN Ö. P., PATIR B., ERŞAN M., ERCAN N., DÜŐENÇİ F., BULUT E.

5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013

XX. Sivas Köftesi ve Mikrobiyolojik Kalitesinin İncelenmesi

CAN Ö. P., ŞAHİN S., ERŞAN M., FİDAN H.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

XXI. İstavrit Balığı Trachurus Trachurus L 1758 na Biberiye Yağı Uygulanmasının Raf Ömrü Üzerine Etkisi

CAN Ö. P., ŞAHİN S., YALÇIN H.

Türkiye 11. Gıda Kongresi, Türkiye, 9 - 12 Ekim 2012

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):14

h-indeksi (WOS):2