

Prof. Dr. ÖZLEM PELİN CAN

Kişisel Bilgiler

E-posta: opcan@cumhuriyet.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-8769-4823

Yoksis Araştırmacı ID: 111328

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

Kanath 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 alabalıklarının (*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. **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, cilt.59, sa.11, ss.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, cilt.22, sa.4, ss.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, cilt.19, sa.4, ss.705-708, 2013 (SCI-Expanded)
- IV. **Effect of cooking procedures of kiymali pide, a traditional Turkish fast-food, on destruction of *Escherichia coli* O157:H7**
İLHAK O. İ., DİKİCİ A., CAN Ö. P., SEKER P., ÖKSÜZTEPE G., ÇALICIOĞLU M.
MEAT SCIENCE, cilt.94, sa.2, ss.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, cilt.55, sa.3, ss.435-441, 2011 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Lactic Acid Decontamination in Carcass Meat**
HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
Academic Research Journal of Technical Vocational Schools, cilt.1, sa.2, ss.36-40, 2022 (Hakemli Dergi)
- II. **Gökkuşığı 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 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.9, sa.2, ss.109-116, 2014 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.25, sa.1, ss.6-10, 2014 (Hakemli Dergi)
- V. **Tüketime Hazır Bazı Et Yemeklerinin Mikrobiyolojik Kalitesi**
YALÇIN H., CAN Ö. P.
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 2013 (Hakemli Dergi)
- VI. **Kitosan Kaplamanın Gökkuşığı Alabalığı (Oncorhynchus mykiss, W. 1792) Filetolarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
Türk Mikrobiyoloji Cemiyetleri Dergisi, 2012 (Hakemli Dergi)
- VII. **Gökkuşığı alabalık filetolarının marinasyon süresinin ve sıcaklığının merkezi bileşke tasarımı ile optimizasyonu**
CAN Ö. P., ERŞAN M.
Etlik Vet Mikrobiyol Derg, cilt.23, ss.57-63, 2012 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, Türkiye, 20 - 21 Kasım 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, Türkiye, 20 - 21 Kasım 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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 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, Türkiye, 8 - 10 Kasım 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, Türkiye, 11 - 13 Kasım 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, Türkiye, 11 - 13 Kasım 2023
- VII. **Bitkisel Kaynaklardan Taklit Hayvansal Yağ Üretimi**
GÖKSEL SARAÇ M., HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
International Congress On Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022, ss.69-75
- VIII. **AGING in FUNCTIONAL FOODS and INGREDIENTS**
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.147-151
- IX. **Use of whey in kefir**
CAN Ö. P.
International conferans on innovative engineering application, 20 - 22 Eylül 2018
- X. **Sivasta Geri Dönüşümlü Olarak Kullanılan Damacaların Mikrobiyolojik Kalitesi**
CAN Ö. P.
Uluslararası Su ve Çevre Kongresi, 22 - 24 Mart 2018
- XI. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DRINKING AND USAGE WATER**
CAN Ö. P.
İnternational Congres Water and Envirement, 22 - 24 Mart 2018
- XII. **FARKLI SICAKLIK VE SÜRELERDE PİŞİRİLEN KÖFTELERDE HETEROSİKLİK AROMATİK AMİN OLUŞUMUNUN BELİRLENMESİ**
CAN Ö. P.
TARGİD 3, Sivas, Türkiye, 27 Ekim 2017
- XIII. **Ayçekirdeği İçinin Tavuk Köftesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Türkiye, 19 Ekim 2017
- XIV. **Nisin' in Tavuk But Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Türkiye, 19 Ekim 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 Ekim 2017
- XVI. **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
- XVII. **Köfte Örneklerinin Aktif Paketleme İle Muhafazası**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XVIII. **Alabalık Filetolarının Laktik Asit İle Dekontaminasyonu**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XIX. **Staphylococcus aureus Suşlarının Peynir İçerisindeki Gelişimleri Üzerine Nisinin Etkisi**
CAN Ö. P.

türkiye 12. gıda kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- XX. **Ay Çekirdeğinin Köfte Yapımında Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
CAN Ö. P.
12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XXI. **Biberiye ekstraktının tavuk köftesinin kalite özellikleri üzerine etkisi**
CAN Ö. P., AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 Nisan 2015
- XXII. **Tavuk Eti Köftelerinin Aktif Paketleme ile Muhafazası**
CAN Ö. P., ŞAHİN S.
3. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 22 - 26 Nisan 2015
- XXIII. **Biberiye Ekstraktı İlavasının Tavuk Köftesinin Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P., AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 Nisan 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, Türkiye, 11 Ağustos 2013
- XXV. **Listeria monocytogenes e Karşı Biberiye Esansiyel Yağının Antibakteriyel Etkileri ve Cevap Yüze Metodu ile Optimizasyonu**
CAN Ö. P., ERŞAN M.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 04 Haziran 2013
- XXVI. **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
- 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, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013
- XXVIII. **Sivas Köftesi ve Mikrobiyolojik Kalitesinin İncelenmesi**
CAN Ö. P., ŞAHİN S., ERŞAN M., FİDAN H.
III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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, Türkiye, 9 - 12 Ekim 2012, ss.1-2

Desteklenen Projeler

Göksel Saraç M., Uzundağ D., Can Ö. P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Peynir Altı Suyu Proteini ve Uçucu Yağlar ile Hazırlanan Filmlerin Tuzsuz BeyazPeynirde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2021 - 2022

Metrikler

Yayın: 55

Atf (WoS): 15

Atf (Scopus): 4

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 1

Sanatsal Etkinlik

