

## 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. **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)
- II. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- III. **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 İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **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***

### **mykissWalbaum 1972) in Marinade Refrigerated Storage**

CAN Ö. P. , kansız 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. , AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.  
Cumhuriyet Üniv Sağ Bil Enst Derg, 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 marinyasyon 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 Envirement, 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 ÜZERİNE FARKLI KONSANTRASYONLARDAKI 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 İlavесinin 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., DÜĞENCİ 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. , PATİR B., ERŞAN M., ERCAN N., DÜĞENCİ 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