

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., TAŞCI Ş., CAN Ö. P.
International Journal of Food Science and Technology, 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 FAKÜLTESİ 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. **Pistacia terebinthus TOHUMUUNUN 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
- II. **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
- III. **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
- IV. **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

- V. **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
- VI. **AGING in FUNCTIONAL FOODS and INGREDIENTS**
HASTAOĞLU E., CAN Ö. P.
1. INTERNATIONAL CONGRESS OF GERONTOLOGY, Sivas, Türkiye, 18 Mart 2022, ss.147-151
- VII. **Use of whey in kefir**
CAN Ö. P.
International conferans on innovative engineering application, 20 - 22 Eylül 2018
- VIII. **Sivasta Geri Dönüşümlü Olarak Kullanılan Damacaların Mikrobiyolojik Kalitesi**
CAN Ö. P.
Uluslararası Su ve Çevre Kongresi, 22 - 24 Mart 2018
- IX. **INVESTIGATION OF PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DRINKING AND USAGE WATER**
CAN Ö. P.
İnternational Congres Water and Envirement, 22 - 24 Mart 2018
- X. **FARKLI SICAKLIK VE SÜRELERDE PİŞİRİLEN KÖFTELERDE HETEROSİKLİK AROMATİK AMİN OLUŞUMUNUN BELİRLENMESİ**
CAN Ö. P.
TARGİD 3, Sivas, Türkiye, 27 Ekim 2017
- XI. **Ayçekirdeği İçinin Tavuk Köftesinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Türkiye, 19 Ekim 2017
- XII. **Nisin' in Tavuk But Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi**
CAN Ö. P.
IATS, Elazığ, Türkiye, 19 Ekim 2017
- XIII. **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
- XIV. **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
- XV. **Köfte Örneklerinin Aktif Paketleme İle Muhafazası**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XVI. **Alabalık Filetolarının Laktik Asit İle Dekontaminasyonu**
CAN Ö. P.
12.Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XVII. **Staphylococcus aureus Suşlarının Peynir İçerisindeki Gelişimleri Üzerine Nisinin Etkisi**
CAN Ö. P.
türkiye 12. gıda kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XVIII. **Ay Çekirdeğinin Köfte Yapımında Kullanım Olanığının Araştırılması**
CAN Ö. P.
12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016
- XIX. **Biberiye ekstraktının tavuk köftesinin kalite özellikleri üzerine etkisi**
CAN Ö. P., AĞAOĞLU S., ALEMDAR S.
3. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, 22 - 26 Nisan 2015
- XX. **Tavuk Eti Köftelerinin Aktif Paketleme ile Muhafazası**
CAN Ö. P., ŞAHİN S.

3. ULUSLARARASI BEYAZ ET KONGRESİ, Antalya, Türkiye, 22 - 26 Nisan 2015

XXI. 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

XXII. 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

XXIII. 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

XXIV. 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

XXV. 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

XXVI. Sivas Köftesi ve Mikrobiyolojik Kalitesinin İncelenmesi

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

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

XXVII. 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: 52

Atıf (WoS): 15

Atıf (Scopus): 4

H-İndeks (WoS): 2

H-İndeks (Scopus): 1

Sanatsal Etkinlik

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