

CURRICULUM VITAE

Name and Surname: Aslı MUSLU CAN
Date of Birth: 1990
Academic Title: Assistant Professor
Work Address:
Email: amuslu@biruni.edu.tr

Degree	Department/Program	University	Year
Doctorate	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yıldız Technical University	2024
Master's Degree	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yıldız Technical University	2016
Bachelor's Degree	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Erciyes University	2014
Associate Degree		Afyon Kocatepe University	2010

Master's Thesis Title (abstract attached) and Thesis Supervisor(s):

Gıda atıklarından elde edilen pektinin modifiye edilmesi, moleküler ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi

Doctoral Thesis/Proficiency Study/Medical Specialization Thesis Title (abstract attached) and Supervisor(s):

Sirke Fermantasyonu Uygulanan Elma Ve Elma Posasından Elde Edilen Pektinlerin Karakterizasyonu

Position Title	Workplace	Year
Assistant Professor	Biruni University	2025-Continues
Lecturer	İstanbul Gelişim University	2017-2025

Roles in Projects:

GIDA ATIKLARINDAN SULU BOYA ÜRETİMİ (2023 - 2024)

ŞEKER PANCARI VE AYÇİÇEĞİ TABLALARINDAN PEKTİN ELDE EDİLMESİ VE GIDALARDA KATKI MADDESİ OLARAK KULLANILMASI (2016 - 2022)

GIDA ATIKLARINDAN GERİ KAZANILAN MODİFİYE PEKTİNİN FONKSİYONEL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ (2014 - 2016)

Administrative Duties:

Head of Department - İstanbul Gelişim University (2017 - 2020)

PUBLICATIONS

A. Articles published in international peer-reviewed journals:

A1. "The Properties of Pectin Extracted from the Residues of Vinegar-Fermented Apple and Apple Pomace", Fermentation, 2024.

- A2. "The effect of flours of different immature cereal grains on sourdough and sourdough bread: Microbiological, rheological, textural and sugar profiles", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, 2022.
- A3. "Effect oil type and concentraton on solid fat contents and rheological properties ef watery oleogels", Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse, 2021.
- A4. "Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from the North-east part of Turkey", Journal of Apicultural Research, 2021.
- A5. "Characterization of chemical, molecular, thermal and rheological properties of medlar pectin extracted at optimum conditions as determined by Box-Behnken and ANFIS models", Food Chemistry, 2019.

B. Papers presented at international scientific meetings and published in proceedings:

- B1. "The Effect of Fermentation Process on Free and Insoluble-Bound Phenolics of Apple Pomace", IFIS 2024, 2024.
- B2. "Elma Sirkesi Üretim Artığından Pektin Ekstarksiyonu", Uluslararası Mالدیا Sağlık Bilimleri Kongresi, 2022.
- B3. "Effects of Menu Planning on Healthy EatingMenü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerindeki Etkileri", 1. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, 2018.
- B4. "Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeđi Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi", 2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'xx17), 2017.
- B5. "Optimization of pectin extraction conditions from sugar beet pulp: Response syrface methodology approach", The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", 2016.

D. Articles published in national peer-reviewed journals:

- D1. "Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu", Tekirdağ Ziraat Fakóltesi Dergisi, 2017.
- D2. "Şeker Pancarı Posasından Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", Tekirdağ Ziraat Fakóltesi Dergisi, 2016.

E. Papers presented at national scientific meetings and published in proceedings:

- E1. "Şeker Pancarı Küspesinden Pektin Elde Edilmesi ve Gıdalarda Katkı Maddesi Olarak Kullanılması", Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016.
- E2. "Döngel Meyvesinden Elde Edilen Pektinin Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016.
- E3. "Elma Posasından Elde Edilen Pektinin Verim Optimizasyonu", Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016.
- E4. "Şeker Pancarı Posası Pektini ve Şeker Pancarı Posası Modifiye Pektinin Prebiyotik Özelliđinin Belirlenmesi", Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016.
- E5. "Bayburt'un değişik bölgelerinden elde edilen balların bazı fizikokimyasal ve termal özelliklerinin değerlendirilmesi", Bal Kongresi, 2015.