ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Aslı MUSLU CAN

Akademik Unvanı: Dr. Öğr. Üyesi

İş Adresi:

E-postası: amuslu@biruni.edu.tr

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Doktora	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yıldız Teknik Üniversitesi	2024
Yüksek Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yıldız Teknik Üniversitesi	2016
Lisans	GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Erciyes Üniversitesi	2014
Ön Lisans		Afyon Kocatepe Üniversitesi	2010

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

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

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:

Sirke Fermantasyonu Uygulanan Elma Ve Elma Posasından Elde Edilen Pektinlerin Karakterizasyonu

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Dr. Öğr. Üyesi	Biruni Üniversitesi	2025-Devam Ediyor
Öğretim Görevlisi	İstanbul Gelişim Üniversitesi	2017-2025

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. *GIDA ATIKLARINDAN SULU BOYA ÜRETİMİ*, TÜBİTAK Projesi, Muslu Can A., 2023-2024.

2. *ŞEKER PANCARI VE AYÇİÇEĞİ TABLALARINDAN PEKTİN ELDE EDİLMESİ VE GIDALARDA KATKI MADDESİ OLARAK KULLANILMASI*, TÜBİTAK Projesi, Muslu Can A., 2016-2022.

3. *GIDA ATIKLARINDAN GERİ KAZANILAN MODİFİYE PEKTİNİN FONKSİYONEL VE REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ*, TÜBİTAK Projesi, Muslu Can A., 2014-2016.

İdari Görevler:

1. Bölüm Başkanı - İstanbul Gelişim Üniversitesi (2017 - 2020)

ESERLER

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

A1. Muslu Can A., Metin Yıldırım R., Karadağ A., "The Properties of Pectin Extracted from the Residues of Vinegar-Fermented Apple and Apple Pomace", *Fermentation*, vol. 10, no. 556, pp. 2-19, 2024.

A2. Muslu Can A., Yılmaz M. T., İspirli H., Dertli E., "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*, vol. 46, pp. 1-11, 2022.

A3. Pehlivanoğlu H., Akçiçek A., Muslu Can A., Karasu S., Demirci M., Yılmaz M. T., "Effect oil type and concentraiton on solid fat contents and rheological properties ef watery oleogels", *Rıvısta Italıana Delle Sostanze Grasse*, vol. 98, no. 3, pp. 177-186, 2021.

A4. Ecem Bayram N., Kara H. H., Muslu Can A., Bozkurt F., Akman P. K., Sevgi Umay V., Çebi N., Yılmaz M. T., Sağdıç O., Dertli E., "Characterization of physicochemical and antioxidant properties of Bayburt honey from the North-east part of Turkey", *Journal oj Apicultural Research*, vol. 60, no. 1, pp. 46-56, 2021.

A5. Al Amoudi R., Taylan O., Kutlu G., Muslu Can A., Sağdıç O., Dertli E., Yılmaz M. T., "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*, vol. 271, pp. 650-662, 2019.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

B1. Cankurt H., Muslu Can A., Lor peyniri, yoğurt ve yoğurt suyu kullanılarak düşük laktozlu yüksek proteinli ayran benzeri fonksiyonel içeçek geliştirilmesi, In: *Uluslararası Multidisipliner Çalışmalarda Yeni Arayışlar Kongresi-II*, İstanbul, Türkiye, 2026.

B2. Tatlısu N. B., Muslu Can A., The Sensory and Gastronomic Importance of Spice Use in Kefir as a Traditional Fermented Product, In: *4. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu*, Mersin, Türkiye, 2026.

B3. Güven Ş. H., Muslu Can A., Kanser hastalarının beslenme tercihlerine nörogastronomik yaklaşım, In: *4. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu*, Mersin, Türkiye, 2026.

B4. Muslu Can A., Cankurt H., Gastronomi alanında bulunan akademisyenlerin ve öğrencilerin patent/faydalı model başvuru eğilimleri, In: *2. Uluslararası Balıkesir Uygulamalı Bilimler Kongresi*, Balıkesir, Türkiye, 2025.

B5. Duran G., Muslu Can A., Sürdürülebilir Gastronomide Chef-Farmer Kavramının Analizi, In: *2. Uluslararası Balıkesir Uygulamalı Bilimler Kongresi*, Balıkesir, Türkiye, 2025.

B6. Muslu Can A., Özkan K., Metin Yıldırım R., Karadağ A., The Effect of Fermentation Process on Free and Insoluble-Bound Phenolics of Apple Pomace, In: *IFIS 2024*, İstanbul, Türkiye, 2024.

B7. Muslu Can A., Karadağ A., Metin Yıldırım R., Elma Sirkesi Üretim Artığından Pektin Ekstarksiyonu, In: *Uluslararası Maldia Sağlık Bilimleri Kongresi*, Malatya, Türkiye, 2022, pp. 70-71.

B8. Muslu Can A., Demir Y., Effects of Menu Planning on Healthy EatingMenü Planlamasının Sağlıklı Beslenme Üzerindeki Etkileri, In: *1. Uluslararsı Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, Sakarya, Türkiye, 2018, pp. 54-65.

B9. Alkay Z., Yılmaz M. T., Muslu Can A., Dertli E., Ekşi Hamur ve Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Farklı Tahıl Tanelerinin Fonksiyonel Etkilerinin İncelenmesi, In: *2nd International Conference on Advanced Engineering Technologies (ICADET'xx17)*, Bayburt, Türkiye, 2017.

B10. Muslu Can A., Yılmaz M. T., Dertli E., Toker Ö. S., Optimization of pectin extraction conditions from sugar beet pulp: Response syrface methodology approach, In: *The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, Sarajevo, Botsvana, 2016.

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1. Sağlam K., Muslu Can A., Şensu Demir E., "Fermentation and Bioprocessing of Mushrooms: Unlocking Bioavailability and Potency", *Mushroom Bioactives: Bridging Food, Biotechnology, and Nanotechnology for Health and Innovation*, Springer Nature, 2025.

C2.2. Muslu Can A., Develioğlu Arslan A., "Nörogastronomi: Tat ve Koku Algısının Nörobilimsel Temelleri", *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar- V*, Özgür yayıncılık, İstanbul, 2025.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1. Yılmaz M. T., Muslu Can A., Karasu S., Bozkurt F., Dertli E., "Portakal Posasından Modifiye Pektin Eldesi ve Optimizasyonu, Kompozisyonel ve Yatışkan Faz Özelliklerinin Karakterizasyonu", *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, vol. 14, pp. 71-80, 2017.

D2. Yılmaz M. T., Muslu Can A., Dertli E., Toker Ö. S., "Şeker Pancarı Posasından Elde Edilen Pektinin Modifiye Edilerek Karakterize Edilmesi, Moleküler ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi", *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2016.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1. Duran G., Muslu Can A., Sürdürülebilir Gastronomide Chef-Farmer Kavramının Analizi, In: *II. Uluslararası Uygulamalı Bilimler Fakültesi Kongresi*, Türkiye, 2025.

E2. Bakan A., Muslu Can A., Şeker Pancarı Küspesinden Pektin Elde Edilmesi ve Gıdalarda Katkı Maddesi Olarak Kullanılması, In: *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, Edirne, Türkiye, 2016.

E3. Muslu Can A., Kutlu G., Yılmaz M. T., Döngel Meyvesinden Elde Edilen Pektinin Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, In: *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, Edirne, Türkiye, 2016.

E4. Muslu Can A., Dertli E., Yılmaz M. T., Elma Posasından Elde Edilen Pektinin Verim Optimizasyonu, In: *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, Edirne, Türkiye, 2016.

E5. Dertli E., Muslu Can A., Akman P. K., Yılmaz M. T., Şeker Pancarı Posası Pektini ve Şeker Pancarı Posası Modifiye Pektinin Prebiyotik Özelliğinin Belirlenmesi, In: *Türkiye 12. Gıda Kongresi*, Tekirdağ, Türkiye, 2016.

E6. Yılmaz M. T., Muslu Can A., Dertli E., Kara H. H., Bozkurt F., Bayburt'un değişik bölgelerinden elde edilen balların bazı fizikokimyasal ve termal özelliklerinin değerlendirilmesi, In: *Bal Kongresi*, İstanbul, Türkiye, 2015.