

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Ayşen ARSLAN

E-posta: aysen.arслан@istinye.edu.tr

Araştırma Alanları: Gıda teknolojisi, gıda kimyası, fonksiyonel gıdalar, helal gıda

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2014
Yüksek Lisans	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2017
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2017-...(Tez Aşaması)

Yüksek Lisans Tez Başlığı ve Tez Danışmanlar:

-Un Ve Unlu Mamullerde L-Sistein Tespitine Yönelik Kromatografik Ve Spektroskopik Metotların Geliştirilmesi

Danışman: Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ

Eş Danışman Doç. Dr. Canan EKİNCİ DOĞAN

Doktora Tezi/ Tez Başlığı ve Danışmanı:

-Farklı Kurutma Yöntemlerinin, Salep Çeşitlerinin Fizikokimyasal, Biyoaktif ve Reolojik Özelliklerine Etkisi

Danışman: Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ

1.Görevler:

Görev Ünvanı	Görev Yeri	Yıl
Proje Asistanı	TÜBİTAK MAM	2015-2017
Program Başkanı	İstinye Üniversitesi Meslek Yüksekokulu	2018-....(devam)

2.Son 2 Yılda Verdiği Önlisans Dersler

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Verdiği Ders Saati (Teorik+Uygulama)	Öğrenci Sayısı
2020-2021	Bahar	Gıda Toksikolojisi	2	30
		Süt Teknolojisi	(2+3)	30
		Hububat Teknolojisi	(0+3)	19
		Staj		30
		Bitirme Projesi	6	30
		Gıda Mikrobiyolojisi	(2+3)	30
	Güz	Gıda Ambalajlama Teknolojisi	2	30

		Et Teknolojisi	(2+3)	30
		Gıda Teknolojisine Giriş	2	16
		Genel Mikrobiyoloji	3	16
2019-2020	Bahar	Gıda Mikrobiyolojisi	(2+2)	28
		Hububat Teknolojisi	(2+2)	28
		Staj		
	Güz	Beslenme İlkeleri	3	28
		Genel Mikrobiyoloji	(2+2)	28

3. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

3.1. Doğan C., Cebi N., Arslan A., Oktem O., E., SAĞDIÇ O., (2018). Detection of cystine and cysteine in wheat flour using a robust LC-MS/MS method. Journal of Cereal Science, 84, 49-54.

3.2. Cebi, N., Doğan, C., Develioğlu, A., Yayla, M.E. ve Sağdıç, O. (2017) Detection of L Cysteine in Wheat Flour by Raman Microspectroscopy Combined Chemometrics of HCA and PCA. Food Chemistry. Vol 228, s.116- 124.

4. Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan Ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler:

4.1. Meşe, A.E. , Özdemir D. , Çebi N , Develioğlu A. , Öztürk T., Doğan C. , Yayla M.E.2 , Sağdıç, O. (2016). Helal gıda denetiminde jelatin, glutamat ve L-sisteinin kaynağına yönelik hızlı, ekonomik ve pratik tespit metotlarının geliştirilmesi, uygulanması ve yaygınlaştırılması, Ulusal Analitik Kimya Kongresi, Isparta.

4.2. Çebi N.1, Develioğlu A. , Doğan C. , Sağdıç O. ve Arıcı M. (2016). Bitkisel kaynaklardan elde edilen gıda boyası ile renklendirilmiş yoğurt geliştirilmesi, IV. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı Ege ihracatçı birlikleri.

5. Projelerde Yaptığı Görevler:

5.1. Bursiyer-2015-2017 -TÜBİTAK 115O065 numaralı “Helal Gıda Denetimde Jelatin, Glutamat ve Lsisteinin Kaynağına Yönelik Hızlı, Ekonomik ve Pratik Tespit Metotlarının Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yaygınlaştırılması” isimli 1003 Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı projesi.