

Öğr.Gör. Cansu AĞAN

Eğitim:

Ph.D., Gastronomi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2021- Devam ediyor

M.Sc., Gıda Mühendisliği, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2017

B.S., Gıda Mühendisliği, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 2014

Araştırma Alanları:

Yiyecek Tarihi ve Coğrafyası

Beslenme İlkeleri

Gıda Mikrobiyolojisi

İnce Tabaka Kromatografisi

Aflatoksinler

Gıda Bilimi ve Teknolojisi

Gastronomi

Dersler:

Gıda Mikrobiyolojisi,

İçecekler ve Miksoloji,

Beslenme İlkeleri,

Baharat ve Otlar,

Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon,

Yağ Teknolojisi,

Et Teknolojisi,

Süt Teknolojisi,

Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi,

Özel Gıdalar Teknolojisi,

Hazır Yemek Teknolojisi

Yayınlar:

Ağan, C., & Doğan, M. (2022). Lezzet ve Lezzetin Bilimi: Mutfak Şeflerinin Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 199-219.

Özer, Ç., Albayrak, A., **Ağan, C.** (2021). Türkiye'de Yaşayan Boşnaklar ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma, *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23 (1), 407-428.

Özer, Ç., **Ağan, C.** (2021). The Influence of Aging Egg on Foaming Properties of Different Meringue Types, *Journal of Culinary Science Technology*, 1-10.

Ağan, C., Özer, Ç. (2020). Damla Sakızının Türk Mutfağındaki Yeri, Önemi ve Kullanım Alanları, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3002-3015.

Gürpınar, S., **Ağan, C.**, Özer, Ç. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin El Hijyen Uygulamaları: İstinye Üniversitesi Örneği, *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 5-17.

Özer, Ç., **Ağan, C.** (2019). Boston Matrisinin 5 Yıldızlı Bir Otel Menüsü Örneğinde Uygulamaya Dönüştürülmesi, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 403-419.

Ağan, C., Otağ, FB., Özer, Ç., Ekinci, R. (2019). Türk Mutfağı'nda Şerbetlerin Sürdürülebilirliği, *Eurasian Education Literature Journal*, 11, 66-74.

Özer Ç., **Ağan C.** (2019). Polonya Mutfak Kültürü Yansıması ve Polonezköy Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), s.1336-1348.

Konferans Bildirileri:

Aktürk Gümüşay Ö., **Ağan, C.** (2022). Evaluation of Apricot Kernel Milk as Vegan Milk in Different Coffee Types. International Malatya Gastronomy Culture and Tourism Conference, 16-18 Eylül, 2022, Malatya

Elmas Demir B., **Ağan, C.** (2022). Use of Edible Herbs Grown in Hakkâri. International Malatya Gastronomy Culture and Tourism Conference, 16-18 Eylül, 2022, Malatya

Ağan, C., İpek HT., İşbilir Yüceısık, N., Özer, Ç. (2019). Modernizm ve Postmodernizm Dönemlerinin Türk Mutfak Kültürüne Yansıması. 1.Uluslararası Gastronomi ve Kültür Kongresi, 20-22 Aralık, Malatya

Köroğlu, A.B., **Ağan, C.**, Özer, Ç. (2019). Aktif Karbonun Gastronomi Alanında Kullanım Olanakları. 4. Gençlik Araştırmaları Kongresi, 23-27 Ekim, Marmaris

Ağan, C., Özer, Ç. (2019). Dünya'dan ve Türkiye'den Örneklerle Toprak Ana Günü ve Yeryüzü Pazarları'nı Kırsal Turizm Potansiyeline Dönüştürmek, 3rd Uluslararası Kırsal Turizm Kongresi, 13-16 Eylül, Bodrum

Ağan, C., Tepe, B., Özer, Ç. Ekinci, R. (2019). Türk Mutfağında Şerbetlerin Sürdürülebilirliği. III.Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi. 24-28 Nisan, Marmaris

Özer Ç., Otağ FB., **Ağan, C.** (2018). The use of Tırşık (*Arum dioscoridis*) in the Field of Gastronomy and Potential Effect of Rural Tourism. II.International Rural Tourism and Development Congress, May 10-13, Bodrum

Özer Ç., **Ağan, C.**, Otağ FB (2018). Reversion of Product from Rural to Universal: Apricot

of Malatya. II.International Rural Tourism and Development Congress, May 10-13, Bodrum

Tepe TK., Otağ FB., **Ağan, C.**, Kadakal Ç., Özer Ç., Batu HS (2018). Comparative Analysis of Anatolian Fermented Food:Tarhana. The 4th International Symposium on Traditional Foodsfrom Adriatic to Caucasus, April 19-21, North Cyprus

Çoksöyler, F. N., Karakaş T., **Ağan C.**, Aydeniz, R., Elmas B., Çoksöyler C., Kara S. " Using a New Thin Layer Chromatography (TLC) and Differentiation and Detection of Aflatoxins', Central Anatolia Region 3rd Agriculture and Food Congress, 26-28 October 2017, Sivas

Ağan C., Elmas B., Aydeniz R., Sağ H., Çoksöyler F. N., " Tarımsal Ürün ve Gıda Maddelerinde Aflatoksin Tayininde Killerin Analitik Amaçlı Olarak Araştırılması", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.

Aydeniz R., **Ağan C.**, Elmas B., Çoksöyler F. N., "Gıdalarda İnce Tabaka Kromatografisi ile Aflatoksin Analizinde Teşhis ve Tayin Limitinin Düşürülmesi", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.

Elmas B., **Ağan C.**, Aydeniz R., Çoksöyler F. N., "Tarımsal Ürünlerde ve Gıda Maddelerinde Aflatoksin Tayininde İnce Tabaka Kromatografisi'nin Kullanımı", İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.

Çoksöyler, F. N., **Ağan, C.**, Aydeniz, R. " International Symposium for High-Performance Thin-Layer Chromatography, 2-4 July 2014, Lyon.

Ağan C., Aydeniz R., Çoksöyler F. N., "Sarma Yapımında Değişik Yörelerimizde Kullanılan Yaprak Çeşitleri", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana

Projeler ve Girişimler:

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP): Katı Faz Ekstraksiyon Kartuşlarının Gıda ve Yemlerde Aflatoksin Tayininde Ekstrakt Süzme, Saflaştırma ve Konsantre Edilmesinde Kullanılması", 2015

7. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi: Sekreteryası ve İletişim

Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞPAKON) Türkiye Kupası Yarışması: Jüri Üyeliği