

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Ayşen ARSLAN

Akademik Unvanı: Öğr. Gör. Dr. Ayşen ARSLAN



Uzmanlık Alanı: Gıda teknolojisi, gıda kimyası, gıda bilimi, fonksiyonel gıdalar.

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Teknik Üniversitesi	2014
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2017
Doktora	Gıda Mühendisliği	Yıldız Teknik Üniversitesi	2023

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

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 Başlığı ve Danışman(lar)ı:

Farklı Yabani Orkide Türlerine Ait Saleplerin Fizikokimyasal, Biyoaktif ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi, Dondurma Üretiminde Stabilizatör Olarak Kullanımı

Danışman: Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ

Eş Danışman: Doç. Dr. Salih KARASU

Akademik Görevler

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Öğretim Görevlisi	ÖĞRETİM GÖREVLİSİ İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR. (TAM BURSLU))	2018-2022
Öğretim Görevlisi	İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ MESLEK YÜKSEKOKULU OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PR. (TAM BURSLU)	2022- Devam ediyor

İdari Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Program Başkanı	İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ/MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR. (TAM BURSLU)	2018-2021

Projelerde Yaptığı Görevler:

Danışman-TÜBİTAK 2209-A Farklı tür saleplerin prebiyotik özelliklerinin değerlendirilmesi, sinbiyotik yoğurt üretimi. (2023-..). Başvuru yapıldı.

Bursiyer - TÜBİTAK 1003- 1150065 numaralı "Helal Gıda Denetimde Jelatin, Glutamat ve Lsisteinin Kaynağına Yönelik Hızlı, Ekonomik ve Pratik Tespit Metotlarının Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yaygınlaştırılması" isimli Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı projesi. (2015-2017).

Son üç yılda verdiği önlisans düzeydeki dersler:

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Verdiği Ders Saati (Teorik+Uygulama)	Öğrenci Sayısı
2020-2021	Güz	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
	Bahar	Gıda Ambalajlama Teknolojisi	2	30
		Et Teknolojisi	(2+3)	30
		Gıda Teknolojisine Giriş	2	16
		Genel Mikrobiyoloji	3	16
2021-2022	Güz	Gıda Ambalajlama Teknolojisi	2	30
		Et Teknolojisi	(2+3)	30
		Beslenme İlkeleri	3	28
2022-2023	Bahar	Gıda Toksikolojisi	3	18
		Hububat Teknolojisi	(2+3)	32
		Gıda Bilimi ve Teknolojisi	3	65
	Güz	Beslenme İlkeleri	3	32
		Gıda Ambalajlama Teknolojisi	2	30

ESERLER

A. Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler:

A.1 Arslan, A., Sagdic, O., Karasu, S., & Tekin-Cakmak, Z. H. (2023). The effect of the use of salep powder obtained from different wild orchid species in Turkey on the rheological, thermal, and sensory properties of ice cream. Food Science and Technology, 43.

A.2. 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.

A.3. 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.

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

B.1. Arslan, A., Çakmak-Tekin, Z., H., Karasu, S., ve Sagdic, O. (2022) "The effect of the use of salep powder obtained from different wild orchid species in Turkey on the rheological properties of ice cream" 5th International Aegean Symposium on Natural & Medical Sciences, 25-26 February, İzmir, Turkey.

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

C.1. Meşe, A.E. , Özdemir D. , Çebi N., Develioğlu A. , Öztürk T., Doğan C. , Yayla M.E., 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.

C.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.