

Öğr. Gör. ASLI ARSLAN KULCAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 227 4400](tel:+902422274400) Dahili: 4330

E-posta: asliarslan@akdeniz.edu.tr

Web: <https://avesis.akdeniz.edu.tr/asliarslan>

Posta Adresi: Akdeniz Üniversitesi Müh. Fak. B Blok 2. Kat Gıda Müh. Bölümü 07058/Antalya

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2010 - Devam Ediyor
Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Türkiye 2008 - 2010
Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Yüksek Lisans, Mayşe Isıtma ve Berraklaştırma Koşullarının Siyah Üzüm Suyunda Renk, Fenolik Madde ve Resveratrol Konsantrasyonu Üzerine Etkisi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2010

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2011 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Enrichment of ellagic acid in pomegranate peel waste extract by consecutive ultrafiltration and adsorption processes**

ARSLAN KULCAN A., Pınarbaşı N., BALCI TORUN F., TOPUZ A.

Journal of Food Measurement and Characterization, 2025 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Cevap Yüzey Metodu Kullanılarak Keçiboynuzu Ekstraktında Bulunan D-Pinitolün Nanofiltrasyon Uygulamasıyla Zenginleştirilmesinin Optimize Edilmesi**
HACIOĞLU A., ASSOUMOU U., Yıldız M., ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., KARHAN M.
Turkish Journal of Food and Agriculture, cilt.8, sa.9, ss.1846-1853, 2020 (Hakemli Dergi)
- II. **Cevap Yüzey Metodu Kullanılarak Keçiboynuzu Ekstraktında Bulunan D-Pinitolün Nanofiltrasyon Uygulamasıyla Zenginleştirilmesinin Optimize Edilmesi**
HACIOĞLU A., ASSOUMOU U., Yıldız M., ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., KARHAN M.
Turkish Journal of Food and Agriculture, cilt.8, sa.9, ss.1846-1853, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Cevap Yüzey Metodu Kullanılarak Keçiboynuzu Ekstraktında Bulunan D-Pinitolün Nanofiltrasyon Uygulamasıyla Zenginleştirilmesinin Optimize Edilmesi**
HACIOĞLU A., ASSOUMOU U., YILDIZ M., ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., KARHAN M.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.8, sa.9, ss.1846-1853, 2020 (Hakemli Dergi)
- IV. **KEÇİBOYNUZU TOZU ÜRETİMİNDE KAVURMA PROSESİ SÜRESİNCE RENK DEĞİŞİMİ VE AĞIRLIK KAYBI**
ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., Arslan Kulcan A., TORUN M., ÖZDEMİR F.
GIDA, cilt.42, sa.3, ss.252-260, 2017 (Hakemli Dergi)
- V. **COLOUR CHANGE AND WEIGHT LOSS DURING THE ROASTING PROCESS FOR PRODUCTION OF CAROB POWDER**
ŞAHİN NADEEM H., TOPUZ A., ARSLAN KULCAN A., TORUN M., ÖZDEMİR F.
Gıda, cilt.42, sa.3, ss.252-260, 2017 (Hakemli Dergi)
- VI. **Evaluation of Biochemical and Dimensional Properties of Naturally Grown Capparis spinosa var. spinosa and Capparis ovata var. palaestina**
ULUKAPI K., Özdemir B., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., Ertekin C., ONUS A. N.
International Journal of Agriculture Innovations and Research, cilt.5, sa.2, ss.195-200, 2016 (Hakemli Dergi)
- VII. **Değişik yetiştirme sistemlerinin çilek meyvelerinin bazı fizikokimyasal özellikleri üzerine etkileri**
ADAK N., TETİK N., GÜNEŞ E., BALKIÇ R., GÜBBÜK H., ARSLAN KULCAN A.
Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.33-38, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Farklı tuz konsantrasyonlarının bazı kabak anaçlarının büyüme ve klorofil içerikleri üzerine etkisi**
Aydinsakir K., ULUKAPI K., Kurum R., TETİK N., ARSLAN KULCAN A.
DERİM, cilt.32, sa.2, ss.187-200, 2015 (Hakemli Dergi)
- IX. **Changes in turbidity, total phenolic and anthocyanin contents of clear red grape juice during processing**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
Gıda, cilt.40, ss.311-317, 2015 (Hakemli Dergi)
- X. **Concentration of D-pinitol in carob extract by using multi-stage enrichment processes**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., Akkoyun T., Yatmaz E., Germeç M., KARHAN M.
GIDA, cilt.40, sa.3, ss.125-131, 2015 (Hakemli Dergi)
- XI. **Concentration of D-Pinitol in carob extract by using multi stage enrichment processes**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., YATMAZ E., AKKOYUN T., GERMEÇ M., KARHAN M.
Gıda, cilt.40, sa.3, ss.125-131, 2015 (Hakemli Dergi)
- XII. **CONCENTRATION OF D PINITOL in CAROB EXTRACT by USING MULTI STAGE ENRICHMENT PROCESSES**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., Akkoyun T., YATMAZ E., GERMEÇ M., KARHAN M.
Gıda, cilt.40, sa.3, ss.125-131, 2015 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Concentration of D-pinitol in carob extract by using multi-stage enrichment processes**
ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., Akkoyun T., YATMAZ E., GERMEÇ M., KARHAN M.
Gıda, cilt.40, sa.3, ss.125-127, 2015 (Hakemli Dergi)

- I. **Impact of carob extract supplementation on chemical and sensory properties of yogurt and ice cream**
ASSOUMOU U., ARSLAN KULCAN A., AYGÜN M., KUZU Ş., YILDIZ D., NECİHAN K., KARHAN M.
3rd International Congress on Food Technology, 10 - 12 Ekim 2018
- II. **Evaluating the efficiency of PVPP dosage on the clarification of stevia extract**
ARSLAN KULCAN A., HACIOĞLU A., KARHAN M., TURGUT K.
10 th EUSTAS Symposium, 13 - 15 Eylül 2017
- III. **optimization of extraction parameters for steviol glycosides by response surface methodology**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M., TURGUT K.
10th EUSTAS Stevia Symposium, 13 - 15 Eylül 2017
- IV. **Process for Producing Sugar-Reduced Bitter Orange Jam by Using Stevia Extract**
ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.353
- V. **Process for Producing Sugar-Reduced Bitter Orange Jam by Using Stevia Extract**
ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.353
- VI. **Date Syrup: A processed Product of A Conventional Fruit**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.360
- VII. **Date Syrup: A processed Product of A Conventional Fruit**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.360
- VIII. **Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- IX. **Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.312
- X. **Mayşe Isıtma Prosesinin Siyah Üzüm Suyunda Trans-Resveratrol Konsantrasyonu Üzerine Etkisi**
TETİK N., KARHAN M., ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.296
- XI. **Mayşe ısıtma prosesinin siyah üzüm suyunda trans-resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XII. **Horizontal pres kullanılarak üretilen berrak nar suyundaki kimyasal değişimler**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XIII. **Mayşe ısıtma prosesinin siyah üzüm suyunda trans-resveratrol konsantrasyonu üzerine etkisi**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- XIV. **Applications of membrane-based technologies for the extraction and purification of steviol glycosides**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.
8th Stevia Symposium, Bonn, Almanya, 27 - 28 Ocak 2015
- XV. **Applications of membrane-based technologies for the extraction and purification of steviol glycosides**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.

8th Stevia Symposium, Bonn, Almanya, 27 - 28 Ocak 2015

- XVI. **Effects of destabilization treatments on clarity stability of pomegranate juice**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
28th Effost International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference, Uppsala, İsveç, 26 - 29 Kasım 2014, ss.1
- XVII. **Effects of destabilization treatments on clarity stability of pomegranate juice**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
28th Effost International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference, Uppsala, İsveç, 26 - 29 Kasım 2014
- XVIII. **Effects of destabilization treatments on clarity stability of pomegranate juice**
ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M.
28th Effost International Conference | 7th International Food Factory for the Future Conference, Uppsala, İsveç, 26 - 29 Kasım 2014
- XIX. **Quality attributes of clear pomegranate juice supplemented with β -cyclodextrin during storage**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.1, ss.242
- XX. **Quality attributes of clear pomegranate juice supplemented with β -cyclodextrin during storage**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.1, ss.242
- XXI. **Quality attributes of clear pomegranate juice supplemented with β -cyclodextrin during storage**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N., KARHAN M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, cilt.1, ss.242
- XXII. **Introducing Stevia to Turkey: A new crop and product**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.
6th World Convention on Stevia, Berlin, Almanya, 19 - 20 Haziran 2014
- XXIII. **Akdeniz Bölgesinde yükselen bir değer: keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., Arslan Kulcan A., YATMAZ E., Akkoyun T., Yüksel E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.43-46
- XXIV. **Akdeniz Bölgesi'nde yükselen bir değer: keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., Arslan Kulcan A., YATMAZ E., Akkoyun T., Yüksel E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.43-46
- XXV. **Ticari andız pekmezlerinde bazı kimyasal özelliklerin belirlenmesi**
SARIAYDIN O., ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXVI. **Ticari andız pekmezlerinde bazı kimyasal özelliklerin belirlenmesi**
Sarıaydın O., Arslan Kulcan A., ÖZİYİCİ H. R., TETİK N.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.326-329
- XXVII. **Akdeniz Bölgesi'nde yükselen bir değer: keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., Arslan Kulcan A., YATMAZ E., Akkoyun T., Yüksel E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.43-46
- XXVIII. **Akdeniz Bölgesi'nde yükselen bir değer: Keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., YATMAZ E., AKKOYUN T., YÜKSEL E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- XXIX. **Akdeniz Bölgesi'nde Yükselen Bir Değer: Keçiboynuzu**
KARHAN M., TURHAN İ., TETİK N., ÖZİYİCİ H. R., ARSLAN KULCAN A., YATMAZ E., AKKOYUN T., YUKSEL E.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, cilt.1, ss.43-46
- XXX. **Total phenolic contents of Andız extracts obtained by different temperature, dilution rate and time parameters**

Yüksel E., TETİK N., Arslan Kulcan A., ÖZİYCI H. R.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.398

XXXI. **Total phenolic contents of carob extracts obtained by different temperature, ultrasonic power, dilution rate and time parameters**

TETİK N., Yüksel E., Arslan Kulcan A., ÖZİYCI H. R.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.401

XXXII. **Total phenolic contents of carob extracts obtained by different temperature, ultrasonic power, dilution rate and time parameters**

TETİK N., YÜKSEL E., ARSLAN KULCAN A., ÖZİYCI H. R.

The 2nd International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

XXXIII. **Comparison of antioxidant activity levels of Andız extracts produced by different conditions**

Yüksel E., TETİK N., Arslan Kulcan A., ÖZİYCI H. R.

The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.397

XXXIV. **Total phenolic contents of andiz extracts obtained by different temperature, dilution rate and time parameters**

YÜKSEL E., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., ÖZİYCI H. R.

The 2nd International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

XXXV. **Comparison of antioxidant activity levels of andiz extracts produced by different conditions**

YÜKSEL E., TETİK N., ARSLAN KULCAN A., ÖZİYCI H. R.

The 2nd International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013

XXXVI. **Arı sütünün biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkileri**

ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., TETİK N., KARHAN M., GÜREL F.

3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012

XXXVII. **Propolis yapısı, fonksiyonel özellikleri ve üretim teknolojisi**

YAVUZ İ., ARSLAN KULCAN A., GÜREL F., KARHAN M.

3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012

XXXVIII. **Arı sütünün biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkileri**

ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., TETİK N., KARHAN M., GÜREL F.

3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012

XXXIX. **Arı sütünün biyoaktif bileşenleri ve sağlık üzerine etkileri**

ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., TETİK N., KARHAN M., GÜREL F.

3. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, Muğla, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2012

XL. **A study for preventing post-bottling haze formation in clarified pomegranate juice by physical treatments**

TETİK N., ÖZİYCI H. R., TURHAN İ., Arslan Kulcan A., KARHAN M.

2011 Effost Annual Conference, Berlin, Almanya, 9 - 11 Kasım 2011, ss.1-0

XLI. **A study for preventing post-bottling haze formation in clarified pomegranate juice by physical treatments**

Tetik N., ÖZİYCI H. R., TURHAN İ., ARSLAN KULCAN A., KARHAN M.

2011 Effost Annual Conference, Berlin, Almanya, 9 - 11 Kasım 2011

XLII. **A study for preventing post-bottling haze formation in clarified pomegranate juice by physical treatments**

TETİK N., ÖZİYCI H. R., TURHAN İ., Arslan Kulcan A., KARHAN M.

2011 Effost Annual Conference, Almanya, 1 - 04 Kasım 2011

XLIII. **Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing**

- ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.201-204
- XLIV. **Subcritical water extraction of polyphenols**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., KARHAN M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XLV. **Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing**
ARSLAN KULCAN A., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.201-204
- XLVI. **Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing**
Arslan Kulcan A., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2011, cilt.2, ss.201-204
- XLVII. **Pulsed electric fields treatment in fruit juice processing**
Arslan Kulcan A., ÖZİYİCİ H. R., TURHAN İ., TETİK N., KARHAN M.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, Türkiye, 1 - 04 Mayıs 2011, cilt.2, ss.201-204
- XLVIII. **Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice.**
ARSLAN KULCAN A., TETİK N., KARHAN M., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.448
- XLIX. **Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice**
Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
1st International Congress on Food Technology, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Kasım 2010, ss.322
- L. **Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice**
Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.322
- LI. **Influence of mash processing on total anthocyanin content of red grape juice**
Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
1st International Congress on Food Technology, Türkiye, 1 - 04 Kasım 2010, ss.322
- LII. **Analysis of different pervaporation membranes for aroma compounds recovery.**
Hornyak L., ARSLAN KULCAN A., Marki E., Vatai G.
5th Membrane Science and Technology Conference, Tatranske Matliare, Slovakya, 4 - 08 Eylül 2010
- LIII. **Effect of mash heating and enzymatic fermentation on the total phenolic and total anthocyanin contents of grape juice**
Arslan Kulcan A., KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.1006-1008
- LIV. **Effect of mash heating and enzymatic fermentation on the total phenolic and total anthocyanin contents of grape juice.**
ARSLAN KULCAN A., KARHAN M., Tetik N., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010
- LV. **Effect of mash heating and enzymatic fermentation on the total phenolic and total anthocyanin contents of grape juice**
Arslan Kulcan A., KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.1006-1008
- LVI. **Effect of mash heating and enzymatic fermentation on the total phenolic and total anthocyanin contents of grape juice**
Arslan Kulcan A., KARHAN M., TETİK N., TURHAN İ., ÖZİYİCİ H. R.
The 1st International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Türkiye, 1 - 04 Nisan 2010, ss.1006-1008
- LVII. **Keçiboynuzu zamkı (locust bean gum) yapısı, üretimi ve kullanım alanları.**

ARSLAN KULCAN A., KARHAN M., TETİK N.

Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, ss.481-485

LVIII. Keçiboynuzu zamkı (locust bean gum) yapısı, üretimi ve kullanım alanları.

Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M.

Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 8 - 11 Ekim 2008, ss.481-485

LIX. Keçiboynuzu zamkı (locust bean gum) yapısı, üretimi ve kullanım alanları.

Arslan Kulcan A., TETİK N., KARHAN M.

Bahçe Ürünlerinde IV. Muhafaza ve Pazarlama Sempozyumu, Antalya, Türkiye, 1 - 04 Ekim 2008, ss.481-485

Desteklenen Projeler

KARHAN M., TURHAN İ., ARSLAN KULCAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Keçiboynuzu ekstraktından Dpinitolün nanofiltrasyonla elde edilmesi, 2015 - 2017

ARSLAN KULCAN A., YAVUZ İ., Diğer Resmi Kurumlarca Desteklenen Proje, Nar Suyu Üretiminde Siklodekstrin Uygulamasıyla Antioksidan Aktivitenin Arttırılması, 2011 - 2012

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

JOURNAL OF FOOD QUALITY, SCI Kapsamındaki Dergi, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 73

Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

8th Stevia Symposium, Katılımcı, Bonn, Almanya, 2015

7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, Katılımcı, İstanbul, Türkiye, 2014

The 2nd International Symposium, on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Katılımcı, Struga, Makedonya, 2013

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, Katılımcı, İzmir, Türkiye, 2011

1st International Congress on Food Technology, Katılımcı, Antalya, Türkiye, 2010