

## Dr. Öğr. Üyesi CİHADİYE CANDAL USLU

### Kişisel Bilgiler

E-posta: cihadiye.candaluslu@ksbu.edu.tr

Web: <https://avesis.ksbu.edu.tr/cihadiye.candaluslu>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: L\_OpGukAAAAJ

ORCID: 0000-0002-5945-6649

Publons / Web Of Science ResearcherID: GQH-4490-2022

ScopusID: 57191698419

Yoksis Araştırmacı ID: 263658

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2016 - 2022

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İşletme Bölümü, Türkiye 2010 - 2014

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2009 - 2014

### Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

### Yaptığı Tezler

Doktora, Ekşi hamur ekmeklerinin proses kontaminant içeriklerini azaltmak için yeni bir pişirme tekniğinin araştırılması ve farklı pişirme teknikleriyle üretilmiş olan ekşi hamur ekmeklerinin karşılaştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2022

Yüksek Lisans, Unun enzime dirençli nişasta içeriğinin zenginleştirilmesi ve bu unun bir diyet lif kaynağı olarak bisküvi üretiminde kullanım imkanlarının araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2016

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi

### Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Kütahya Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik, 2022 - Devam Ediyor

Öğretim Görevlisi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme Ve Diyetetik Bölümü, 2017 - 2022

## AKADEMİK İDARI DENEYİM

Bölüm Başkan Yardımcısı, Kütahya Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik, 2023 - Devam Ediyor

## Verdiği Dersler

Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2023 - 2024  
Besin Kimyası ve Analizleri II, Lisans, 2022 - 2023  
Genel Mikrobiyoloji, Lisans, 2023 - 2024  
Toplu Beslenme Sistemleri I, Lisans, 2023 - 2024  
Besin Kontrolü ve Mevzuatı, Lisans, 2023 - 2024  
Besin Mikrobiyolojisi ve Besin Güvenliği, Lisans, 2022 - 2023  
Besin Kimyası ve Analizleri I, Lisans, 2023 - 2024  
Toplu Beslenme Sistemleri II, Lisans, 2022 - 2023  
Genel Kimya, Lisans, 2023 - 2024

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Optimisation of Catalytic Oxidation Conditions for the 2-Keto-L-Gulonic Acid Production Using Response Surface Methodology**  
Mutlu C., Candal-Uslu C., ERBAŞ M.  
ChemistrySelect, cilt.9, sa.36, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **Comprehensive analysis of botanical origin and amino acid composition of bee pollen samples from various regions of Turkey**  
Mutlu C., Candal-Uslu C., ÖZKÖK A., Koç A., Özhanlı H., Akdeniz G., Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.  
Journal of Apicultural Research, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Modulating of food glycemic response by lactic acid bacteria**  
Mutlu C., Candal-Uslu C., Özhanlı H., Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.  
Food Bioscience, cilt.47, 2022 (SCI-Expanded)
- IV. **Expected glycemic impact and probiotic stimulating effects of whole grain flours of buckwheat, quinoa, amaranth and chia**  
Arslan-Tontul S., Candal Uslu C., Mutlu C., ERBAŞ M.  
Journal of Food Science and Technology, cilt.59, sa.4, ss.1460-1467, 2022 (SCI-Expanded)
- V. **A new gluten-free product: Brown rice bulgur, and its physical and chemical properties**  
Candal-Uslu C., Mutlu C., Koç A., Bilgin D. G., ERBAŞ M.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.45, sa.3, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Impact of inert and inhibitor baking atmosphere on HMF and acrylamide formation in bread**  
Gülcan Ü., Candal Uslu C., Mutlu C., Arslan-Tontul S., ERBAŞ M.  
Food Chemistry, cilt.332, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **Sorption isotherms of coffee in different stages for producing Turkish coffee**  
Mutlu C., CANDAL USLU C., Kılıç-Büyükkurt Ö., ERBAŞ M.  
Journal of Food Processing and Preservation, cilt.44, sa.5, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **The Influence of Cooking Methods and Some Marinades on Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Formation in Beef Meat**  
Kılıç Büyükkurt Ö., AYKIN DİNÇER E., Burak Çam İ., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.  
Polycyclic Aromatic Compounds, cilt.40, sa.2, ss.195-205, 2020 (SCI-Expanded)
- IX. **The effects of different processes on enzyme resistant starch content and glycemic index value of wheat flour and using this flour in biscuit production**  
CANDAL USLU C., ERBAŞ M.  
Journal of Food Science and Technology, cilt.56, sa.9, ss.4110-4120, 2019 (SCI-Expanded)

- X. **Microbiological and chemical properties of wet tarhana produced by different dairy products**  
Arslan-Tontul S., Mutlu C., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.  
Journal of Food Science and Technology, cilt.55, sa.12, ss.4770-4781, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **Investigation of the usability of retrograded flour in meatball production as a structure enhancer**  
GÜÇLÜER Ö., Büyükkurt Ö. K., CANDAL USLU C., Bilgiç B. F., Erba M.  
Korean Journal for Food Science of Animal Resources, cilt.38, sa.1, ss.78-87, 2018 (SCI-Expanded)
- XII. **The stages of candied chestnut production and the influence of the sorbitol used on their properties**  
CANDAL USLU C., Mutlu C., Arslan Tontul S., ERBAŞ M.  
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.10, sa.4, ss.351-360, 2018 (SCI-Expanded)
- XIII. **Physicochemical, Thermal, and Sensory Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**  
Mutlu C., Arslan-Tontul S., CANDAL USLU C., Kilic O., ERBAŞ M.  
Journal of Food Science, cilt.83, sa.1, ss.53-59, 2018 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effects of processing on the chemical composition of rice**  
ARSLAN S., ERBAŞ M., CANDAL USLU C., Mutlu C.  
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, cilt.8, sa.4, ss.597-607, 2016 (SCI-Expanded)

### **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **C VİTAMİNİNİN 2-KETO-L-GULONİK ASİT MOLEKÜLÜNDEN ÜRETİMİ İÇİN FARKLI METOTLARIN ARAŞTIRILMASI**  
Mutlu C., Candal Uslu C., Erbas M.  
GIDA, cilt.48, sa.2, ss.394-404, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Farklı oranlarda peynir altı suyu kullanımının beyaz ve tam buğday unlarından üretilen ekmeklerin bazı özellikleri üzerine etkisi**  
CANSIZ Z., CANDAL USLU C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERCAN R., ERBAŞ M.  
GIDA, cilt.45, sa.1, ss.125-138, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Bazı tahıl benzeri ürünlerin glutensiz kek üretiminde kullanımı**  
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.  
GIDA, cilt.44, ss.770-780, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Enzime Dirençli Nişasta Üretim Yöntemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Amaçları**  
CANDAL C., Kılıç Ö., ERBAŞ M.  
GIDA, cilt.41, ss.419-426, 2016 (Hakemli Dergi)
- V. **Gıdaların Nem Sorpsiyon İzotermelerinin Belirlenmesi ve Eşitliklerinin Çözümü**  
ERBAŞ M., CANDAL C., KILIÇ Ö., MUTLU C.  
GIDA, cilt.41, ss.171-178, 2016 (Hakemli Dergi)

### **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- I. **Investigation of the Development Possibilities of a Liquid Sourdough Bread to be Used in the Production of Sourdough Bread**  
Sümbül M., Candal Uslu C., Erbaş M.  
10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021
- II. **Brown Rice Bulgur Production**  
CANDAL USLU C., MUTLU C., KOÇ A., BİLGİN D. G., ERBAŞ M.  
10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.111
- III. **Sorbitol Production With Catalytic Hydrogenation From Glucose**  
ÖZTÜRK M., CANDAL USLU C., MUTLU C., KOÇ A., ERBAŞ M.  
10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosna-Hersek, 10 - 11 Haziran 2021, ss.57-58
- IV. **Ekşi Hamur Fermantasyonunun Ekmek Hamurundaki Besin Bileşenleri ve Ekmeğin Kalite Özellikleri**

## Üzerine Etkisi

CANDAL USLU C., KOÇ A., ERBAŞ M.

Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.93

- V. **Tahıllarda Lipit Oksidasyonu Üzerine Stabilizasyon Yöntemleri**  
KOÇ A., CANDAL USLU C., ERBAŞ M.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.82
- VI. **Türkiye'nin Farklı Bölgelerinden Toplanan Bal Örneklerinin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Biyolojik Özellikleri**  
MUTLU C., BİLGİN D. G., KOÇ A., ÖZTÜRK M., SÜMBÜL M., CANDAL USLU C., ÖZHANLI H., ARSLAN TONTUL S., AKDENİZ G., ERBAŞ M.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.76
- VII. **Fatty acid composition of some pseudocereals**  
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.  
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.170
- VIII. **Determination of functional properties of some pseudocereals**  
ARSLAN TONTUL S., MUTLU C., CANDAL C., ERBAŞ M.  
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.35
- IX. **Effects of baking atmosphere on non-enzymatic browning reactions in bread**  
GÜLCAN Ü., DURAK A. N., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.  
3rd International Congress on Food Technology, Nevşehir, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2018, ss.70
- X. **Production strategies of low glycemic index foods**  
CANDAL C., MUTLU C., ERBAŞ M.  
NUTRICON-Congress in Food Quality and Safety, Health and Nutrition, Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.164
- XI. **Nutritional properties and health effects of some beekeeping products**  
MUTLU C., CANDAL C., ERBAŞ M.  
NUTRICON-Congress in Food Quality and Safety, Health and Nutrition, Ohrid, Makedonya, 13 - 15 Haziran 2018, ss.185
- XII. **The volatile compounds of kefir added wet tarhana**  
ARSLAN TONTUL S., MUTLU C., CANDAL C., ERBAŞ M.  
31st EFFoST International Conferance, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017
- XIII. **Candied chestnut produced with sorbitol**  
CANDAL C., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C., ERBAŞ M.  
31st EFFoST International Conferance, Sitges, İspanya, 13 - 16 Kasım 2017
- XIV. **Some physical and chemical properties of blue corn (Zea mays L.)**  
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ BÜYÜKKURT Ö., ERBAŞ M.  
16th EUROPEAN YOUNG CEREAL SCIENTIST AND TECHNOLOGISTS WORKSHOP, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017
- XV. **Kefir addition in production of wet tarhana**  
CANDAL C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.  
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XVI. **Determination of some physical and chemical properties of gluten-free cake enriched with pseudocereals**  
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.  
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 18 - 19 Mart 2017
- XVII. **Some Physical and Chemical Properties of Biscuits Produced as Adding of Flour Containing Different Levels of Enzyme Resistant Starch**  
CANDAL C., ERBAŞ M.  
2nd Congress on Food Structure Design (FSD 2016), 26 - 28 Ekim 2016
- XVIII. **Fenilketonüri Hastalığı ve Fenilketonüri Hastalarına Yönelik Gıda Üretimi**  
KILIÇ Ö., CANDAL C., ERBAŞ M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

**XIX. Gıdaların Su İçerikleri ve Su Aktivitelerinin Fizikokimyasal Anlamı ve Sorpsiyon İzotermelerinin Önemi**

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., CANDAL C., KILIÇ Ö.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

**XX. Farklı Un ve Su Oranlarının Enzime Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Etkileri**

CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.

Türkiye 12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

**XXI. Some Properties of Wheat Sprouts**

ERBAŞ M., MUTLU C., CANDAL C., ARSLAN TONTUL S., Olcay N., İsen N.

5th International Cereal and Bread Congress, 18 - 21 Nisan 2016

**XXII. Production of Traditional Chesnut Candy and Determination of Some Physical and Chemical Properties**

MUTLU C., Yaşar S., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., ERBAŞ M.

The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

**XXIII. Lump Tarhana and Its Production**

ERBAŞ M., CANDAL C., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.

The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, 1 - 04 Ekim 2015

**XXIV. Enzime Dirençli Nişastaca Zenginleştirilmiş Un Katkısının Ekmeğin Diyet Lif ve Fonksiyonel Gıda Özellikleri Üzerine Etkisi**

CANDAL C., DURAK A. N., ERBAŞ M.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015