

KEREM İLASLAN

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : kerem.ilaslan@bau.edu.tr
Telefon (İş) : 2123819083-
Telefon (Cep) :
Adres : Bahçeşehir Üniversitesi - Kuzey Yerleşkesi, Abbasağa, İhlamur Yıldız Cd. No:8, 34353

Öğrenim Bilgisi

| | |
|---------------------------------------|---|
| Doktora 2016 25/Temmuz/2022 | YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR) Tez adı: Modifiye Nanokillerin Biyobozunur Gıda Ambalajlarında Kullanımı (2022) Tez Danışmanı:(DOÇ. DR. FATİH TÖRNÜK ; DOÇ. DR. MUHAMMED ZEKİ DURAK) |
| Yüksek Lisans 2011 Ağustos/2014 | HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ) Tez adı: Sert Şekerlemelerde Kontrolsüz İnversiyon Ve Soğuk Erime Problemlerinin Araştırılması ve Çözüm Önerileri (2014) Tez Danışmanı:(İSMAİL HAKKI BOYACI) |
| Lisans 2006 Haziran/2012 | ANADOLU ÜNİVERSİTESİ AÇIKÖĞRETİM FAKÜLTESİ/İKTİSADİ VE İDARİ PROGRAMLAR BÖLÜMÜ/İŞLETME PR. (AÇIKÖĞRETİM) |
| Lisans 2005 Ağustos/2011 | HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ |

Akademik Görevler

| | |
|--|--|
| DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 09.01.2023 | BAHÇEŞEHİR ÜNİVERSİTESİ/UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (İNGİLİZCE) (TAM BURLU)) |
| ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 02.02.2015-30.09.2022 | ÖZYEGİN ÜNİVERSİTESİ/UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (İNGİLİZCE) (TAM BURLU)) |

Projelerde Yaptığı Görevler:

- Modifiye Nanokillerin Biyobozunur Gıda Ambalajlarında Kullanımı, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:İLASLAN KEREM,Yürütücü:TÖRNÜK FATİH, , 22/05/2019 - 25/07/2022 (ULUSAL)
- Sert Şekerlemelerde Kontrolsüz İnversiyon ve Soğuk Erime Problemlerinin Araştırılması, Sanayi Bakanlığı (SAN-TEZ) PROJESİ, Araştırmacı:KEREM İLASLAN, Yürütücü:İSMAİL HAKKI BOYACI, , 01/01/2013 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. İLASLAN KEREM, TÖRNÜK FATİH (2022). Characterization of Silver Ions-Doped Organomodified Nanoclays. Arabian Journal for Science and Engineering, Doi: 10.1007/s13369-022-07046-3 (Yayın No: 7751107)
2. İLASLAN KEREM, TÖRNÜK FATİH, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2022). Development of polycaprolactone biodegradable films reinforced with silver doped organoclay and effect on the microbiological quality of ground beef meat. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, Doi: 10.1111/jfpp.16862 (Yayın No: 7728929)
3. BOYACI İSMAİL HAKKI, TEMİZ HAVVA TÜMAY, GENİŞ HÜSEYİN EFE, ACAR SOYKUT ESRA, UYSAL REYHAN SELİN, BOZKURT AKİF GÖKTUĞ, İLASLAN KEREM, DUDAK ŞEKER FAHRIYE CEYDA, GÜVEN BURCU, TORUN ÖZLEM, yazgan nazife nur (2015). Dispersive and FT-Raman spectroscopic methods in food analysis. RSC ADVANCES, 5(70), 56606-56624., Doi: 10.1039/c4ra12463d (Yayın No: 6258639)
4. İLASLAN KEREM, BOYACI İSMAİL HAKKI, TOPCU ALİ (2015). Rapid analysis of glucose fructose and sucrose contents of commercial soft drinks using Raman spectroscopy. FOOD CONTROL, 48, 56-61. (Yayın No: 1361610)
5. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR, İLASLAN KEREM, BOYACI İSMAİL HAKKI, SİVRİ ÖZAY DİLEK (2013). Rapid detection of fat adulteration in bakery products using Raman and near infrared spectroscopies. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY (Yayın No: 1361584)

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

1. ÜÇÜNCÜOĞLU DİDAR, İLASLAN KEREM, BOYACI İSMAİL HAKKI, SİVRİ ÖZAY DİLEK (2013). Rapid Detection of Fat Adulteration in Bakery Products Using Near Infrared and Raman Spectroscopies. EUROFOODCHEM XVII Congress, İstanbul (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7751328)
2. BOYACI İSMAİL HAKKI, İLASLAN KEREM, TOPCU ALİ (2013). Rapid Analysis of Glucose, Fructose and Sucrose Contents of Commercial Soft Drinks Using Raman Spectroscopy. Recent Advances in Food Analysis (RAFA), 6. Uluslararası Sempozyumu, Prag, Çekya (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7751315)
3. İLASLAN KEREM, BOYACI İSMAİL HAKKI, DUDAK ŞEKER FAHRIYE CEYDA (2014). Sorption characteristics of different formulated hard candies and modelling of water adsorption. Selectbio, Food Analysis Congress, Barselona, İspanya (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7751303)
4. İLASLAN KEREM, TÖRNÜK FATİH, DURAK MUHAMMED ZEKİ (2022). Effect of Silver Ions Doped Nanoclays on Food-Borne Pathogens. Biocong.manas2022, II. International Biological Congress, Bişkek, Kırgızistan (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:7751231)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. İLASLAN KEREM, TAŞ AYTEN AYLİN, İLHAN ÖZDEN, KALYONCU ATASOY ZEYNEP BEGÜM (2015). Gastronomide İleri Uygulamalar: Katkı Maddelerinin Gıdaların Tekstürel Özelliklerinin Geliştirilmesinde Kullanımı. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, İzmir, 1 (Özet Bildiri/Poster)(Yayın No:7751257)