

Arş.Gör.Dr. SULTAN ARSLAN TONTUL

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 242 310 4344](tel:+902423104344)

E-posta: sultanarslan@akdeniz.edu.tr

Eğitim Bilgileri

Doktora, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2011 - 2017

Yüksek Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2009 - 2011

Lisans, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2004 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Probiyotik Mikroorganizmaların Püskürterek Dondurma ve Kurutma Teknikleriyle Mikroenkapsüle Edilerek Probiyotik Kek Üretiminde Kullanım İmkanlarının Araştırılması, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2013

Yüksek Lisans, Probiyotik Boza Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2011

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Fırat Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Single and double layered microencapsulation of probiotics by spray drying and spray chilling**
ARSLAN-TONTUL S., ERBAŞ M.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.81, ss.160-169, 2017 (SCI-Expanded)
- II. **Adsorption behaviour of bulgur**
ERBAŞ M., Aykin E., Arslan S., DURAK A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.195, ss.87-90, 2016 (SCI-Expanded)
- III. **Effect of Bicarbonate Salts and Sequential Using of Frying Oil on Acrylamide and 5-**

Hydroxymethylfurfural Contents in Coated Fried Chicken Meat

Aykin E., Arslan S., DURAK A., ERBAŞ M.

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.19, sa.1, ss.222-232, 2016 (SCI-Expanded)

IV. Microencapsulation of probiotic *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* with different wall materials by spray drying

Arslan S., ERBAŞ M., Tontul I., TOPUZ A.

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.63, sa.1, ss.685-690, 2015 (SCI-Expanded)

V. Determination of Microbiological and Chemical Properties of Probiotic Boza and Its Consumer Acceptability

Arslan S., DURAK A., ERBAŞ M., Tanrıverdi E., Gülcan U.

JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION, cilt.34, sa.1, ss.56-64, 2015 (SCI-Expanded)

VI. EFFECT OF SODIUM METABISULFITE ADDITION AND BAKING TEMPERATURE ON MAILLARD REACTION IN BREAD

ERBAŞ M., Şekerci H., Arslan S., DURAK A.

JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.35, sa.2, ss.144-151, 2012 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Biyoaktif gıda bileşenlerinin püskürterek dondurma yöntemi ile mikroenkapsülasyonu**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
Gıda/ The Journal of Food, cilt.43, sa.1, ss.11-20, 2018 (Hakemli Dergi)
- II. **Bal ve Diğer Arı Ürünlerinin Bazı Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
MUTLU C., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
AKADEMİK GIDA, cilt.15, sa.1, ss.75-83, 2017 (Hakemli Dergi)
- III. **Gıdalarda Bulunan Suyun Fizikokimyasal Durumu Ve Sorpsiyon İzotermi**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
GIDA, sa.40, ss.109-116, 2015 (Hakemli Dergi)
- IV. **Selüloz Ve Selüloz Türevi Diyet Liflerin Özellikleri Ve Fırın Ürünlerinde Kullanım İmkanları**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
GIDA, sa.39, ss.243-250, 2014 (Hakemli Dergi)
- V. **Tahıl depolamada zararların oluşum mekanizmaları ve depolamanın temel prensipleri**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Miller/Değirmenci, sa.46, ss.66-78, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- VI. **Unlarda gıda güvenliği riskleri ve güvenli un üretimi için un fabrikalarında hijyen ve sanitasyon**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
Miller/Değirmenci, sa.44, ss.52-65, 2013 (Hakemsiz Dergi)
- VII. **Açlığın Önlenmesi ve Gıda Güvencesinin Sağlanması**
ERBAŞ M., Arslan S., ARSLAN TONTUL S.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.36, ss.50-59, 2012 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Gıda Güvenliği**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
Food Sektör, sa.52, ss.42-46, 2009 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

I. Bölüm 4 Analitik Verilerin Değerlendirilmesi

ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.

GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Kazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.55-67, 2020

- II. **Bölüm 21 Yansıtma ve Geçirgenlik Spektrumlarından CIE Renk Özelliklerinin Hesaplanması**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
GIDA ANALİZİ (Gıda Analizi Laboratuvar El Kitabı ile Birlikte), Kamile Nazan Turhan, Editör, Nobel, Ankara, ss.173-177, 2020
- III. **Probiotic Cereal-Based Fermented Functional Foods**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
Fermented Foods, Part I: Biochemistry and Biotechnology, Ray C. R, Montet D., Editör, Crc Press, Florida, ss.211-228, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.29
- II. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.12
- III. **Some Physical and Chemical Properties of Blue Corn (Zea Mays L.)**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., CANDAL C., KILIÇ Ö., ERBAŞ M.
16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Selanik, Yunanistan, 18 - 21 Nisan 2017, ss.12
- IV. **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, 16 - 18 Mart 2017, ss.42
- V. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.166
- VI. **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, 16 - 18 Mart 2017, ss.42
- VII. **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, 16 - 18 Mart 2017, ss.42
- VIII. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.166
- IX. **Kefir Addition in Production of Wet Tarhana**
Candal C., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
6th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 16 - 18 Mart 2017, ss.166
- X. **Storage Stability of Single and Double Layered Microcapsules of Probiotic Microorganisms**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
2nd Congress On Food Structure Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.164
- XI. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermelerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112

- XII. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XIII. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XIV. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XV. **Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ve sorpsiyon izotermlerinin önemi**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., MUTLU C., Candal C., Kılıç Ö.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.112
- XVI. **Püskürterek Kurutma Yöntemi Kullanılarak Isıl Stabilizasyonu Yüksek Probiyotik Mikroorganizma İçeren Mikroapsül Üretimi**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
12. Türkiye Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 4 - 07 Ekim 2016, ss.50
- XVII. **Some Properties of Wheat Sprouts**
ERBAŞ M., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., Candal C.
International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.252
- XVIII. **Cereal-based Traditional Fermented Foods**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
The 3th International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.588
- XIX. **Lump Tarhana and Its Production**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., MUTLU C.
International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.121
- XX. **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, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.121
- XXI. **Production of Tradiditonal Chesnut Candy and Determination of Some Physical and Chemical Properties**
MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.432
- XXII. **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, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, ss.121
- XXIII. **Production of Probiotic boza as a functional food for health and wellness, determination of its some properties and investigation of acceptability in public**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N.
1st Congress on Food Structure and Design, Porto, Portekiz, 15 - 17 Ekim 2014, ss.4345
- XXIV. **Improvement of Boza as a functional food**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
7th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, İstanbul, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2014, ss.250
- XXV. **Researching of a Indicator for Cake Staling by Using GC-MS**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E.
International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2014, ss.117

- XXVI. **Adsorption Behavior of Bulgur**
AYKIN E., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
8th International Conference on Water In Food, Timisoara, Romanya, 25 - 27 Mayıs 2014, ss.9
- XXVII. **Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in bug-damaged wheat**
DURAK A. N., ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Freising, Almanya, 14 - 16 Mayıs 2014, ss.41
- XXVIII. **Production of Probiotic Boza**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M.
2nd International Symposium of Probiotics and Prebiotics in Pediatrics, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Mart 2014, ss.51
- XXIX. **Analysis of slicing firmness and extensibility of pastırma slices**
AYKIN E., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.328
- XXX. **Some Physical And Chemical Properties Of Some Turkish Honeys**
DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S., AYKIN E., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.642
- XXXI. **Volatile Constituents Of Boza In Fermentation And Storage**
ARSLAN TONTUL S., AYKIN E., DURAK A. N., ERBAŞ M.
The 2nd International Symposium On Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, ss.261
- XXXII. **Saccharomyces Boulardii Mayasının Gıda Bileşeni Olarak Kullanılabilme İmkanları**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S.
11. Türkiye Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.511
- XXXIII. **Probiyotik boza üretiminin fermentasyon ve depolama aşamasında şeker içeriği değişiminin belirlenmesi**
ARSLAN TONTUL S., ERBAŞ M., DURAK A. N.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.88
- XXXIV. **Geleneksel bir ekmek olarak yufka. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**
DURAK A. N., ERBAŞ M., TANRIVERDİ E., ARSLAN TONTUL S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.185
- XXXV. **Köfter; geleneksel bir türk tatlısı**
TANRIVERDİ E., ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.111
- XXXVI. **Açlığın önlenmesi ve gıda güvencesinin sağlanması**
ERBAŞ M., ŞEKERCİ H., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.18
- XXXVII. **Functional Food Properties Of Fermented Cereals Products**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., GULCAN U.
Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.909
- XXXVIII. **Effects of adding different doses of yoghurt starter culture and baking at different temperatures on phytic acid content of whole wheat bread**
ERBAŞ M., DURAK A. N., ARSLAN TONTUL S., GÜL S.
International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.685
- XXXIX. **Geleneksel bir ürün olan bozanın fonksiyonel gıda olarak özellikleri**
ERBAŞ M., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N.
1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.552-553

Desteklenen Projeler

ERBAŞ M., MUTLU C., ARSLAN TONTUL S., DURAK A. N., AYKIN E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 1-Effect of Bicarbonate Salts and Sequential Using of Frying Oil on Acrylamide and 5Hydroxymethylfurfural Contents in Coated Fried Chicken Meat 2-Adsorption behaviour of bulgur 3-Effects of processing on the chemical composition of rice 4-Ultrasonication to inactivate the proteolytic enzymes in suni bugdamaged wheat 5-Quality properties and adsorption behavior of freezedried beef meat from the Biceps femoris and Semimembranosus muscles, 2017 - 2019

Metrikler

Yayın: 56

Atıf (WoS): 179

Atıf (Scopus): 215

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5