

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı Mustafa KAPLAN
Unvan Gıda Mühendisi
Görevi AR-GE Personeli
Telefon (422) 212 20 00 - 147
E-posta kaplanmustafa@tarim.gov.tr
Doğum Tarihi / Yeri 1966 / Malatya

**EGİTİM BİLGİLERİ****Doktora**

Üniversite Adı
Akademik Bölüm / Mezuniyet Yılı

Yüksek Lisans

Üniversite Adı
Akademik Bölüm / Mezuniyet Yılı

Lisans

Üniversite Adı Trakya Üniversitesi
Akademik Bölüm / Mezuniyet Yılı Tekirdağ Ziraat Fakültesi - Gıda Bilimi ve Teknolojisi / 1989

YABANCI DİL BİLGİSİ

Yabancı Dil / Derecesi KPDS ÜDS TOEFL IELTS
İngilizce

GÖREV YERLERİ

Başlama - Bitiş Tarihi	Ünvanı	Görev Yeri
27.01.1997 – 16.02.2003	Öğretmen	Van ve İstanbul Milli Eğitim Müdürlükleri
26.02.2003 – 19.06.2006	Mühendis	Van Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
30.06.2006 – 25.05.2008	Mühendis	Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
05.06.2008 – ...	Mühendis	Kayısı Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

YAYINLAR**MAKALELER & BİLDİRİLER**

- 1 - **KAPLAN, M.**, (2014). Determination of SO₂ in Sulfurated Fruits and Vegetables by Steam Distillation Unit and Collecting Kits, II. INTERNATIONAL FOOD R&D BROKERAGE EVENT 3-4 June 2013, İzmir
- 2 - **KAPLAN, M.**, (2014). Determination Of SO₂ In Sulphurised Fruits And Vegetables By Steam Distillation Unit And Collecting Kits By Buchi Method. Balkan Agriculture Congress 8-10 September 2014, Edirne/Turkey (Poster Presentation)
- 3 - Akdeniz, G., **KAPLAN, M.**, Ş. Cınırtoğlu, Ö. Yılmaz., (2014). Morphometric Structure and Protein and Mineral Matter Contents of Apricot (*Prunus armeniaca* L.) pollens. 4. Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi eşzamanlı olarak 20. Apisilava Kongresi 5-10 Kasım 2014, Muğla/Turkey (Poster)
- 4 - **KAPLAN, M.**, (2015). Ülkesel Kayısı Gen Kaynaklarında Kurutmaya Uygun Tip ve Çeşitlerin Belirlenerek, Kurutma Kriterleri, Antioksidan Kapasiteleri Ve Aroma Profilleri Açısından Değerlendirilmesi. Pamukkale Gıda Sempozyumu III. "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar. Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Kültür Merkezi 13 – 15 Mayıs 2015, Denizli.
- 5 - **KAPLAN, M.**, (2016) Kayısı Yetiştiriciliğinde Seyreltme İle Elde Edilen Çağladan Turşu Üretim Olanaklarının Araştırılması, Türkiye 12. Gıda Kongresi 5-7 Ekim 2016, Edirne/Türkiye
- 6 - **KAPLAN, M.**, (2016). Hızlı SO₂ Tayini, Türkiye 12. Gıda Kongresi 5-7 Ekim 2016, Edirne/Türkiye
- 7 - **KAPLAN, M.**, DIRAMAN, H., ATİK, İ., (2017). Pastörize ve Orta Nemli Kayısı Üretiminde Potasyum Sorbat Kullanım Tekniklerinin Geliştirilmesi, Uluslararası İleri Araştırmalar ve Mühendislik Kongresi, Osmaniye-Türkiye s.116
- 8 - **KAPLAN, M.**, DIRAMAN, H., ATİK, İ., (2017). Bir Fonksiyonel Gıda Kaynağı Olarak Malatya Kayısının Beslenme ve Sağlığa Etkileri, II. International Conference on Advanced Engineering Technologies Bayburt-Turkey, s. 1362

- 9 - **KAPLAN, M.**, KOKARGÜL, R., MACİT, T., ESKİGÜN, S., (2017) Malatya Yöresinde Bazı Geleneksel Kayısı Ürünlerinin Yapımında Kullanılan Kayısı Çeşitleri ve Yapım Tekniklerinin Belirlenmesi, İç Anadolu Bölgesi 3. Tarım ve Gıda Kongresi (Uluslararası katılımlı) Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas-Türkiye s. 61
- 10 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2017). Malatya Alkaya Kayısı Çeşidinde Uçucu Organik Bileşenlerin Belirlenmesi Uluslararası Tıbbi, Aromatik ve Boya Bitkileri Sempozyumu, İnönü Üniversitesi, Malatya-Türkiye, s. 534
- 11 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2017). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya Kayısı Çeşidinde Uçucu Organik Bileşik Profiline Etkileri, Uluslararası Tıbbi, Aromatik ve Boya Bitkileri Sempozyumu, İnönü Üniversitesi, Malatya-Türkiye s. 198
- 12 - **KAPLAN, M.**, ÖZTÜRK, K., ÇELİK, B., ESKİGÜN, S., ALPASLAN, M., (2017). Bazı Kayısı Çeşitlerinin Hasat Zamanı ve Kurutma Kriterleri İle Kurutmalık Özelliklerinin Belirlenmesi, 4. Ulusal Tarım Kongresi, Afyonkarahisar-Türkiye, s.86
- 13 - **KAPLAN, M.**, DIRAMAN, H., ATİK, İ., (2017). Ülkesel Kayısı Gen Kaynaklarındaki Önemli Çeşit ve Tiplerin Bazı Meyve Kalite Nitelikleri, XIII. Uluslararası Katılımlı Ekoloji ve Çevre Kongresi, Edirne-
- 14 - **KAPLAN, M.**, TÜRK BAYDIR, A., SOLTANBEİĞİ, A., DIRAMAN, H., (2018). Improvement of Malatya Apricot's Quality As a Traditional and Functional Food Source: Some Physical and Textural Properties of Three Minor Apricot Cultivars from Malatya, 4. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıda Sempozyumu, 19-21 Nisan 2018, Girne-Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
- 15 - **KAPLAN, M.**, TÜRK BAYDIR, A., SOLTANBEİĞİ, A., DIRAMAN, H., (2018). Some Physical and Textural Properties of Ten Domestic Apricot Cultivars Applied To Natural and Artificial Drying Methods, Uluslararası Reoloji ve Doku Sempozyumu (Poster bildiri), 19-21 Ekim 2018, İstanbul-Türkiye
- 16 - **KAPLAN, M.**, TÜRK BAYDIR, A., DIRAMAN, H., (2018). Texture Profile Analysis of Chocolate Coated Apricot Paste Cubes Produced From Malatya Apricots, Uluslararası Reoloji ve Doku Sempozyumu (Poster bildiri), 19-21 Ekim 2018, İstanbul-Türkiye
- 17 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kabaş Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi, Uluslararası Tarımsal, Biyolojik ve Yaşam Bilimleri Kongresi, 2-5 Eylül 2018, Edirne-Türkiye
- 18 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Malatya Kadioğlu-12 Kayısı Çeşidinde Uçucu Organik Bileşenlerin Belirlenmesi, Uluslararası 4. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (Poster sunum), 2-4 Ekim 2018, İzmir-Türkiye
- 19 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Kadioğlu-12 Kayısı Çeşidinde Uçucu Organik Bileşik Profiline Etkileri, 4. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (Poster sunum), 2-4 Ekim 2018, İzmir-Türkiye
- 20 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Malatya Alkaya Kayısı Çeşidinin Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 4. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (Poster sunum), 2-4 Ekim 2018, İzmir-Türkiye
- 21 - YIKMIŞ, S., **KAPLAN, M.**, AKSU, H., ALPASLAN, M., (2018). Extraction of Medical and Aromatic Plants: Ultrasound, 4. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (Sözel sunum), 2-4 Ekim 2018, İzmir-Türkiye
- 22 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Malatya İsmailağa Kayısı Çeşidinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi, 1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Şanlıurfa, Türkiye.
- 23 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Malatya İsmailağa Kayısı Çeşidinin Antioksidan Aktivitesi Üzerine Etkisi, 1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Şanlıurfa, Türkiye
- 24 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). İsmailağa Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik Madde Miktarlarının Belirlenmesi, 1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Şanlıurfa, Türkiye.
- 25 - **KAPLAN, M.**, YIKMIŞ, S., AKSU, H., ALPASLAN, M., (2018). Investigation of Rheological Properties of Fluid Foods, 1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Şanlıurfa,
- 26 - **KAPLAN, M.**, YIKMIŞ, S., AKSU, H., ATAN, R.M., ALPASLAN, M., (2018). New Developments in the Use of Infrared Technology in Fluid Foods, 1. Uluslararası GAP Tarım ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Şanlıurfa, Türkiye.
- 27 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Determination of Organic Volatile Compounds of Malatya İsmailağa Apricot Cultivar, Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi (Poster sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye

- 28 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). Effects of Different Drying Methods on Volatile Organic Compounds of İsmailağa Apricot Cultivar Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi Congress (Sözel sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye
- 29 - **KAPLAN, M.**, KOKARGÜL,R., MACİT,T., ESKİGÜN,S., ÇALIŞKAN, M., ALPASLAN, M., (2018). The Determination of Apricot Varieties and Making Techniques Used in Making Traditional Apricot Shell (Leaf Apricot) in Malatya Region, International Agricultural Science Congress (Poster sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye
- 30 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ALPASLAN, M., (2018). The Determination of Total Phenolic Contents of Alkaya Apricot Variety, Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi (Poster sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye
- 31 - YIKMIŞ, S., AKSU, H., **KAPLAN, M.**, ATAN, R. M., ALPASLAN, M., (2018). Active Packaging from Animal Sources in Food Industry, Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi (Poster sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye
- 32 - YIKMIŞ, S., AKSU, H., **KAPLAN, M.**, GÜLÜM, L., ALPASLAN, M., (2018). Cutting of Food by Ultrasonic Methods, Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi (Poster sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van-
- 33 - YIKMIŞ, S., **KAPLAN, M.**, AKSU, H., GÜLÜM, L., ALPASLAN, M., (2018). The Importance of Biodegradable Films in Food Packaging, Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi (Poster sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye
- 34 - YIKMIŞ, S., AKSU, H., **KAPLAN, M.**, KAĞAN, N., ALPASLAN, M., (2018). Use of Antioxidants with Polymer Matrix in Food Packaging Industry, Uluslararası Tarım Bilimleri Kongresi (Sözel sunum), 09-12 Mayıs 2018, Van- Türkiye
- 35 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ÖZDEN, Ç., DIRAMAN, H., ATİK, İ., ERDOĞAN, A., (2019). Alkaya Kayısı Çeşidinde β -Karoten Miktarının Belirlenmesi, XV11. Uluslararası Kayısı İslahı ve Kültürü Sempozyumu, 6-10 Temmuz, 2019 Malatya-Türkiye (poster bildiri)
- 36 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ÖZDEN, Ç., DIRAMAN, H., ATİK, İ., ERDOĞAN, A., (2019). Malatya Taze Çataloğlu Kayısı Çeşidinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi, XV11. Uluslararası Kayısı İslahı ve Kültürü Sempozyumu, 6-10 Temmuz, 2019 Malatya-Türkiye (poster bildiri)
- 37 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., DIRAMAN, H., ERDOĞAN, A., (2019). Kadioğlu-12 Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik Madde Miktarlarının Belirlenmesi, XV11. Uluslararası Kayısı İslahı ve Kültürü Sempozyumu, 6-10 Temmuz, 2019 Malatya-Türkiye (poster bildiri)
- 38 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., ÖZTÜRK, K., DIRAMAN, H., ERDOĞAN, A., (2019). Bazı Kayısı Çeşitlerinin Kurutmalık Özelliklerinin Belirlenmesi, XV11. Uluslararası Kayısı İslahı ve Kültürü Sempozyumu, 6-10 Temmuz, 2019 Malatya-Türkiye (poster bildiri)
- 39 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., TÜRK BAYDIR, A., ATİK, A., ATİK, İ., DIRAMAN, H., ERDOĞAN, A., (2019). Malatya'daki İki Yerel Kayısı Kültürünün (Hacıhaliloğlu Ve Kabaası) Çağlarından Yapılan Turşularda Fermantasyon Boyunca Tekstürel Özelliklerinin Değişimi, XV11. Uluslararası Kayısı İslahı ve Kültürü Sempozyumu, 6-10 Temmuz 2019, Malatya-Türkiye (poster bildiri)
- 40 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., DIRAMAN, H., ATİK, İ., (2019). Taze Malatya Kabaası ve Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşitlerinin Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi, 4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, 20-22 Nisan 2019, Afyonkarahisar-Türkiye (sözel sunum)
- 41 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., DIRAMAN, H., ATİK, İ., (2019). Taze Malatya 49-Alioğlu Kayısı Çeşidinde Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesi, 4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, 20-22 Nisan 2019, Afyonkarahisar-Türkiye (sözel sunum)
- 42 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., DIRAMAN, H., ATİK, İ., (2019). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi, 4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, 20-22 Nisan Afyonkarahisar- Türkiye (sözel sunum)
- 43 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., DIRAMAN, H., ATİK, A., (2019). Kabaası Kayısı Çeşidinde β -Karoten Miktarının Belirlenmesi, 4. Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, 20-22 Nisan 2019, Afyonkarahisar-Türkiye (sözel sunum)
- 44 - **KAPLAN, M.**, ÇALIŞKAN, M., LEVENT, O., (2019).Taze Malatya No.8 Zerdali Kayısı Çeşidinde Uçucu Organik Bileşenlerin Belirlenmesi, Adnan Menderes Üniversitesi, 2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi,18-19 Ekim 2019, Aydın - Türkiye (sözel bildiri),ICEAH Kongre kitabı, s.182

45 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., ÇALIŞKAN, M., LEVENT, O., (2019).Taze Malatya Soğancı Kayısı Çeşidinde Toplam Fenolik Madde Miktarının Belirlenmesi,Adnan Menderes Üniversitesi, 2. Uluslararası Tarım, Çevre ve Sağlık Kongresi,18-19 Ekim 2019, Aydın - Türkiye (poster bildiri), ICEAH Kongre kitabı, s. 47

46 - **KAPLAN, M.**, ESKİGÜN, S., LEVENT, O., DIRAMAN, H., ATİK, A., (2019). Farklı Kurutma Yöntemlerinin Alkaya Kayısı Çeşidinin Toplam Fenolik İçeriğine Etkisi. Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 0(22), 37-44. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/bursagida/issue/47614/601543>

47 - **KAPLAN, M.**, LEVENT, O., (2019). Farklı kurutma yöntemlerinin 12-Kadioğlu kayısı çeşidinin uçucu organik bileşenleri üzerine etkisi. Derim . 6-6 . DOI: 10.16882/derim.2019.526936

PROJELER

1 - Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü Araştırma Laboratuvarı TS EN ISO/IEC 17025 Akreditasyon çalışmaları projesi. TÜRKAK AB-0401-T (Proje Lideri)

2 - Mikrobiyoloji Laboratuvarı Kurulması Projesi (Proje Lideri)

3 - Kuru Kayısıda Kükürt dioksit Analizinin Cihaz Yöntemi İle Yapılması Projesi (Proje Lideri)

4 - Ülkesel Kayısı Gen Kaynaklarında Kurutmaya Uygun Tip Ve Çeşitlerin Belirlenerek, Kurutma Kriterleri, Antioksidan Kapasiteleri ve Aroma Profilleri Açısından Değerlendirilmesi (Proje Lideri)

5 - Malatya Yöresinde Geleneksel Kayısı ürünlerin Yapımında Kullanılan Kayısı Çeşitleri ve Yapım Tekniklerinin Belirlenmesi (Proje Lideri)

6 - Kuru Kayısıda Doğru, Güvenilir ve Hızlı Kükürtdioksit Analizinin Yapılması (Proje Lideri)

7 - Sağlıklı Arı Malzemeleri Üretimini Geliştirilmesi (Araştırmacı)

8 - Kayısı Yetiştiriciliğinde Seyreltme İle Elde Edilen Çağladan Turşu Üretim Olanaklarının Araştırılması (Proje Lideri)

9 - Dut Tip ve Hasat Yöntemlerinin Dut Pekmezi, Dut Kurusu ve Dut Suyu Tozu Kalite Parametrelerine Etkileri (Proje Yürütücüsü)

10 - Bazı Kayısı Çeşitlerinin Reçel ve Marmelat İşlemeye Uygunluklarının Belirlenmesi (Araştırmacı)

YAYINLAR

Kaplan,M. Malatya Kayısı Akreditasyon Standartları., ISBN: 978-605-87128-0-5, 2012

