

## Dr. Öğr. Üyesi MUSTAFA FİNCAN

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 352 207 6666](tel:+903522076666) Dahili: 32728

E-posta: [mfincan@erciyes.edu.tr](mailto:mfincan@erciyes.edu.tr)

Web: <https://avesis.erciyes.edu.tr/mfincan/>

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-9394-6449

Publons / Web Of Science ResearcherID: A-3658-2016

ScopusID: 6508367535

Yoksis Araştırmacı ID: 190748

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Lund University, The Faculty Of Engineering, Food Engineering, İsveç 1998 - 2003

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1995 - 1997

Lisans, Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 1988 - 1993

### Yabancı Diller

Danca, B1 Orta

İngilizce, C1 İleri

Norveççe, B2 Orta Üstü

İsveççe, C1 İleri

### Yaptığı Tezler

Doktora, Bitki dokusuna vurgulu elektrik alan uygulaması,, Lund University, ,, Gıda Mühendisliği, 2003

Yüksek Lisans, Akışkan gıdaların vurgulu elektrik alanı ile prosesi, Lund University, The Faculty Of Engineering, Food Engineering, 1999

Yüksek Lisans, Minimal işlem görmüş tatlı kirazların modifiye edilmiş atmosfer altında paketlenmesinde bazı polimerik malzemelerin uygunluğu, , Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 1997

### Araştırma Alanları

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

### Akademik Unvanlar / Görevler

Dr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2018 - Devam Ediyor

Yrd. Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2006 - 2018

## Akademik İdari Deneyim

Erciyes Üniversitesi, 2021 - Devam Ediyor

### Verdiği Dersler

Mesleki Yabancı Dil, Lisans, 2013 - 2014

Yabancı Dil II, Lisans, 2013 - 2014

Gıda Endüstrisinde Kalite ve Güvenlik Sistemleri, Yüksek Lisans, 2013 - 2014

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Lisans, 2013 - 2014

Emerging Food Technologies, Yüksek Lisans, 2014 - 2015

Meyve Suyu ve Gazlı İçecekler Teknolojisi, Lisans, 2010 - 2011

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

- I. **Visualization of the frequency effect of pulsed electric field on enzymatic browning of peel ground tissue**  
Ayub M., Fincan M.  
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING: TRANSACTIONS OF THE INSTITUTION OF OF CHEMICAL ENGINEERS, PART C, cilt.142, sa.November 2023, ss.82-93, 2023 (SCI-Expanded)
- II. **Extractability of phenolics from spearmint treated with pulsed electric field**  
Fincan M.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.162, ss.31-37, 2015 (SCI-Expanded)
- III. **Pulsed electric field treatment for solid-liquid extraction of red beetroot pigment**  
FİNCAN M., DeVito F., Dejmek P.  
Journal of Food Engineering, cilt.64, sa.3, ss.381-388, 2004 (SCI-Expanded)
- IV. **Pulsed electric field treatment for solid-liquid extraction of red beetroot pigment: mathematical modelling of mass transfer**  
Chalermchat Y., Fincan M., Dejmek P.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.64, sa.2, ss.229-236, 2004 (SCI-Expanded)
- V. **Pulsed electric field treatment for solid-liquid Pulsed electric field treatment for solid-liquid extraction of red beetroot pigment**  
FİNCAN M., De Vito F., Dejmek P.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.60, sa.3, ss.381-388, 2004 (SCI-Expanded)
- VI. **Effect of osmotic pretreatment and pulsed electric field on the viscoelastic properties of potato tissue**  
FİNCAN M., Dejmek P.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.59, ss.169-175, 2003 (SCI-Expanded)
- VII. **In situ visualization of the effect of a pulsed electric field on plant tissue**  
FİNCAN M., Dejmek P.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.55, sa.3, ss.223-230, 2002 (SCI-Expanded)

### Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **ŞEKER EKSTRAKSİYONUNDA VURGULU ELEKTRİK ALAN UYGULAMA POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**  
İŞGÜZAR E. E., Fincan M.  
GIDA, cilt.48, sa.3, ss.545-561, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Vurgulu elektrik alan ön işlemi ile dereotundan fenoliklerin ekstraksiyonu: dondurup çözündürme, ısıtma işlemi, mikrodalga ön işlemleri ve solvent ekstraksiyonu ile karşılaştırılması**

Fincan M., ÇİFTÇİ Y.

Gıda, cilt.46, sa.6, ss.1343-1357, 2021 (Hakemli Dergi)

III. **Meyve ve sebzelerin kurutulmasında ön işlem olarak vurgulu elektrik alan kullanımı**

Fincan M., ÇİFTÇİ Y.

Gıda, cilt.46, sa.4, ss.830-847, 2021 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

I. **Potential application of pulsed electric fields for improving extraction of plant pigments**

FİNCAN M.

Handbook of Electroporation, Miklavcic D., Editör, Springer International Publishing, -, ss.1-22, 2017

II. **Potential application of pulsed electric fields for improving extraction of plant pigments**

FİNCAN M.

Handbook of Electroporation, Miklavcic D., Editör, Springer International Publishing, ss.2171-2192, 2017

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

I. **THE EFFECT OF FREQUENCY ON THE DISINTEGRATION AND DRYING OF ZUCCHINI TISSUE BY PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) PRETREATMENT**

Fincan M., Gök F. Z.

4TH INTERNATIONAL BLACK SEA MODERN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Rize, Türkiye, 6 - 07 Haziran 2023, ss.358

II. **THE EFFECT OF PULSED ELECTRIC FIELD (PEF) PRETREATMENT ON THE DRYING BEHAVIOR OF GINGER**

Fincan M., Çiftçi Y.

4TH INTERNATIONAL BLACK SEA MODERN SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS, Rize, Türkiye, 6 - 07 Haziran 2023, ss.750

III. **Induction of enzymatic browning in banana peels by pulsed electric field**

Ayub M., Fincan M.

International Congress on Innovation Technologies & Engineering , İzmir, Türkiye, 2 - 04 Eylül 2022, ss.176

IV. **Effect of reversible electroporation on vacuum impregnation of fresh spearmint leaves with ascorbic acid**

FİNCAN M., Yaşar Ş., SARIOĞLU K.

1st World Congress on Electroporation, Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, Food and Environmental Technologies, Portoroz, Slovenya, 6 - 10 Eylül 2015, ss.127

V. **Effects of pulsed electric field pretreatment on solid-liquid extraction of phenolics from fresh spearmint leaves**

FİNCAN M.

Electroporation Workshop 2015 : from basics knowledge to industry, Toulouse, Fransa, 14 - 15 Nisan 2015, cilt.0, sa.0

VI. **Kinetics of conductivity decrease after reversible electropermeabilization of spearmint leaf, effects of the pulse variables and measurement frequency**

FİNCAN M., Yaşar Ş.

The Electroporation-based Technologies for Biorefinery Workshop, Co-organised by COST Action TD1104, Compiègne, Fransa, 27 - 28 Ocak 2015, ss.36

VII. **Effects of Different Pulse Electric Field Parameters on Electropermeabilization of Fresh Rose Petals**

FİNCAN M., Gündoğdu F., Oskaybaş B., Avcı Ş.

Bioelectrochemistry 2013,12th Topical Meeting of the International Society of Electrochemistry & XXII

International Symposium on Bioelectrochemistry and Bioenergetics of the Bioelectrochemical Society, Bochum,

Almanya, 1 - 04 Mart 2013, ss.247

- VIII. **Pulsed Electric Field-induced disintegration of fresh Rose petals for vacuum distillation of essential oils**  
FİNCAN M., GUNDOĞDU F.  
Electroporation based Technologies and Treatments, International scientific workshop and postgraduate course, Slovenya, 1 - 04 Kasım 2012, ss.117
- IX. **Pulsed electric field treatment for mechanical expression of leaf (Parsley) juice, BAB proje no FBY-11-3800**  
ÖZGÜR A., GUNDOĞDU F., FİNCAN M.  
International Conference Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012), İtalya, 1 - 04 Ekim 2012, ss.63
- X. **Pulsed Electric Field Treatment for Mechanical Expression of Leaf Parsley Juice**  
ÖZGÜR A., GÜNDOĞDU F., FİNCAN M.  
Proceeding of the International Conference Bio & Food Electrotechnologies, BFE 2012, Salerno, İtalya, 26 - 28 Eylül 2012, ss.63
- XI. **PEF-induced permeabilization of fresh plant leaves (mint, parsley, thyme, basil and dill) for solid liquid-extraction of phenolics**  
FİNCAN M., AYDIN Z., OBA Ş., HAYTA M.  
5th International Conference on the Food Factory for the Future 2010, İsveç, 1 - 04 Haziran 2010
- XII. **A comparative study on pulsed electric field-induced permeabilization of different plant tissues**  
AYDIN Z., ETGÜ H., AKŞİT H., HAYTA M., FİNCAN M.  
International Conference on Bio and Food Electrotechnologies, Fransa, 1 - 04 Ekim 2009, ss.174
- XIII. **Effect of pulsed electric field on extraction of pigment from red beetroot**  
FİNCAN M., DEVİTO F., DEJMEK P.  
International Symposium on Future Technologies for Food Production and Future Food Scientists, Gothenburg, İsveç, 2 - 04 Haziran 2003, ss.107
- XIV. **Changes in Plant Tissue After Pulsed Electric Field Treatment**  
FİNCAN M., DEJMEK P.  
Food Structure and Functionality Symposium, 93rd AOCS Meeting, Montreal, Kanada, 5 - 08 Mayıs 2002
- XV. **Changes in plant tissue after pulsed electric field (PEF) treatment**  
FİNCAN M., DEJMEK P.  
Food Structure and Functionality Symposium, 93rd AOCS Meeting, Montréal, Kanada, 1 - 04 Mayıs 2002
- XVI. **Visualisation of internal mass transport in onion epidermis after PEF**  
FİNCAN M., DEJMEK P.  
2nd Joint IFT/EFoST Non-thermal processing workshop, Berlin, Almanya, 1 - 04 Aralık 2001
- XVII. **Conductivity changes and membrane permeabilisation by phenosafranine accumulation in rape cell sediment subjected to pulsed electric field**  
FİNCAN M., DEJMEK P.  
European Conference on Emerging Food Science and Technology, Tampere, Finlandiya, 22 Kasım 1999, ss.100
- XVIII. **Monitoring of PEF-permeabilization in cultured rape cells and potato tissue through conductivity changes and phenosafranine diffusion**  
FİNCAN M., DEJMEK P.  
European Conference on Emerging Food Science and Technology, Tampere, Finlandiya, 1 - 04 Kasım 1999
- XIX. **A comparative study for pulsed electric field induced cellular permeabilization of different plant tissues**  
AYDIN Z., ETGÜ H., AKŞİT H., DEMİRTAŞ I., HAYTA M., FİNCAN M.  
International Conference on Bio and Food Electrotechnologies, Compigne, Fransa, 22 - 23 Ekim 0009

## **Diğer Yayınlar**

### **I. SİYAH ÇAY ÜRETİMİ İÇİN BİR YÖNTEM**

Fincan M., Aldemir S.  
Teknik Rapor, ss.1853, 2021

## Desteklenen Projeler

FİNCAN M., AB Çerçeve Programları Destekli Proje, Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, 2012 - Devam Ediyor  
Fincan M., İşgüzar E. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Vurgulu Elektrik Alan Ön İşlemi İle Sarımsağın Yaşlandırılması Ve Kurutulması Yöntemin Fonksiyonel Özellikleri Artırmadaki Potansiyelinin Değerlendirilmesi, 2023 - 2025  
FİNCAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Maydanoz yapraklarına vurgulu elektrik alanı uygulamasının çift dişli-vidalı presde maydanoz suyu eldesine etkileri; Verim, bazı kalite ve durultma özelliklerinin incelenmesi, 2011 - 2014  
FİNCAN M., TÜBİTAK Projesi, Taze Yapragsmsı (Tıbbi, Şifalı, Yenilebilir) Bitkilerdeki Fonksiyonel Biomoleküllerin Sıvı-Katı Sistemde Vurgulu Elektrik Alanı İle Ekstraksiyonu, 2009 - 2010

## Patent

Fincan M., SİYAH ÇAY ÜRETİMİ İÇİN BİR YÖNTEM, Patent, BÖLÜM B İşlemlerin Uygulanması; Taşıma, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/22271 , Standart Tescil, 2019

## Öğrenci Projeleri

Ar-Ge Projesi, Elma dokusunun vurgulu elektrik alan yollu enzimatik esmerleştirilmesi ve 'siyah elma çayı' geliştirilmesinde potansiyelinin incelenmesi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2020 - 2023  
Ar-Ge Projesi, Kabağın düşük sıcaklıkta kurutulmasında vurgulu elektrik alan (VEA) ön işleminin etkisi, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2020 - 2023  
Ar-Ge Projesi, The potential application of pulsed electric field (PEF) for stimulating enzymatic browning in banana peel for utilization as black tea, Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye, 2020 - 2022

## Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

The Bioelectrochemical Society, BES, Üye, 2013 - Devam Ediyor  
The International Society of Electrochemistry, ISE, Üye, 2013 - Devam Ediyor  
Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, Yönetim Kurulu Üyesi, 2012 - Devam Ediyor

## Bilimsel Hakemlikler

International Journal of Food Engineering, Diğer İndekslerce Taranan Dergi, Şubat 2017  
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2015  
TÜBİTAK Projesi, Haziran 2012  
TÜBİTAK Projesi, Eylül 2011  
Temmuz 2010  
Journal of Food Engineering, SCI Kapsamındaki Dergi, Ağustos 2002

## Metrikler

Yayın: 32

Atıf (WoS): 392

Atıf (Scopus): 518

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 5

## Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, Yönetim kurulu toplantısı, Katılımcı, Portoroz, Slovenya, 2015

Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, Yönetim kurulu toplantısı, Katılımcı, Toulouse, Fransa, 2015

Electroporation Workshop 2015 : from basics knowledge to industry, Katılımcı, Toulouse, Fransa, 2015

The Electroporation-based Technologies for Biorefinery Workshop, Co-organised by COST Action TD1104, Katılımcı, Compiègne, Fransa, 2015

The Workshop on Guidance Paper on Reporting Electroporation and Pulsed Electric Fields-based Treatments and Therapies, Katılımcı, Copenhagen, Danimarka, 2014

Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, Yönetim kurulu ve çalışma gurubu toplantısı, Katılımcı, Copenhagen, Danimarka, 2014

Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, Yönetim kurulu toplantısı, Katılımcı, Bochum, Almanya, 2013

Food & Biobased Research, Wageningen UR, Katılımcı, Wageningen, Hollanda, 2013

International Conference Bio & Food Electrotechnologies (BFE 2012), Katılımcı, Salerno, İtalya, 2012

Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, çalışma gurubu toplantısı, Katılımcı, Salerno, İtalya, 2012

Elektroporasyon Kaynaklı Teknoloji Ve Uygulama Geliştirilmesi İçin Avrupa Çalışma Ağı, COST aksiyonu, Yönetim kurulu toplantısı, Katılımcı, Brüksel, Belçika, 2012

5th International Conference on the Food Factory for the Future 2010, Katılımcı, Göteborg, İsveç, 2010

International Conference on Bio and Food Electrotechnologies, Katılımcı, Compiègne, Fransa, 2009

## Akademi Dışı Deneyim

AarhusKarlshamn AB, Alba Handels AB, Dalby

Lund University

Tetra Pak AB, Lund

Oylum, Kayseri