



ÖZGEÇMİŞ

- Adı Soyadı:** Nasim KIAN POUR
- İletişim Bilgileri:**
Adres : İstanbul Aydın Üniversitesi Florya Yerleşkesi Beşyol Mah. İnönü Cad.No: 38
Sefaköy–Küçükçekmece / İstanbul
Telefon (İş): 4441428
e-mail : nasimkianpour@aydin.edu.tr
- Doğum Tarihi:** 29.08.1971
- Unvanı:** Dr. Öğr. Üyesi.
- Öğrenim Durumu:** Doktora

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Lisans	Kimya Mühendisliği- Gıda Sanayi Bölümü	İslami Azad Üniversitesi, Bilim ve Araştırma Anabilim Dalı- Tehran, İran	1995
Y. Lisans	Gıda Mühendisliği	İstanbul Aydın Üniversitesi	2013-
Doktora	Gıda Mühendisliği	İstanbul Aydın Üniversitesi	2019 Bütünleşik doktora

6. Akademik Unvanlar

Dr. Öğretim Görevlisi	Gıda Teknolojisi	İstanbul Aydın Üniversitesi-Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	2020-2022
Dr. Öğretim Üyesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	İstanbul Aydın Üniversitesi- Güzel Sanatlar Fakültesi	2022-Halen

7. Doktora sonrası akademik araştırma:

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü (2020): Misafir postdoc araştırmacı.

8. Yüksek Lisans ve Doktora Tezleri:

8.1 Lisans Tezi

KIAN POUR, N; Mojtahedi, D; Simayi, P.(1995). Dondurma Fabrikası Tasarımı. İslami Azad Üniversitesi, Bilim ve Araştırma Fakültesi.

8.2 Yüksek Lisans ve Doktora Tezi (Bütünleşik Doktora programı)

KIAN POUR, N; Karataş, Ş. (2019). Elmanın kuruma kinetiğinin incelenmesi. İstanbul Aydın Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü.

9. Uluslararası hakemli SCI ve SSCI dergilerde yayınlanan makaleler:

- 1) **Kian-Pour**, N; Karatas, S. “Impact of different geometric shapes on drying kinetics and textural characteristics of apples at temperatures above 100°C”. Journal of Heat and Mass Transfer. 55:3721–3732.(2019). DOI: 10.1007/s00231-019-02691-1.
- 2) Karakelle, B; **Kian-Pour**, N; Toker, O. S.; Palabiyik, I. “Effect of process conditions and amylose/amylopectin ratio on the pasting behavior of maize starch: A modeling approach.” Journal of Cereal Science. 94: 102998. (2020). DOI: 10.1016/j.jcs.2020.102998.
- 3) Busra, K; Toker, O. S; Palabiyik, I; Yaman, M; **Kian-Pour**, N; Konar, N; Kilicli, M. “Valorization of hazelnut cake in compound chocolate: The effect of formulation on rheological and physical properties” LWT. Food Science and Technology. 139. 110609. (2020). DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110609
- 4) Aydın, N., **Kian-Pour**, N. & Toker, O.S. Caramelized white chocolate: effects of production process on quality parameters. Food Measurement and characterization. 15, 3182–3194 (2021). <https://doi.org/10.1007/s11694-021-00890-1>
- 5) Bursa, K., Kilicli, M., Toker, O.S., Palabiyik, I., Gulcu, M., Yaman, M., **Kian-Pour**, N., & Konar, N. Formulating and studying compound chocolate with adding dried grape pomace as a bulking agent. J Food Sci Technol. 59, 1704–1714 (2022). <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05180-8>
- 6) **Kian-Pour**, N., Akdeniz, E., & Toker, O.S. Influence of coating-blanching in starch solutions, on the drying kinetics, transport properties, quality parameters, and microstructure of celery root chips. LWT. Journal of Food Science and Technology. 160. 113262. (2022). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113262>

- 7) Bursa, K., Isik, G., Yildirim, R.M., Ozulku, G., **Kian-Pour, N.**, Toker, O.S., Palabiyik, I., Gulcu, M. Impact of grape marc, as a partial replacer of sugar and wheat flour, on the bioaccessibility of polyphenols, technological, sensory, and quality properties of cake by mixture design approach. *International Journal of Food Engineering*. 18(8–9): 611–626 (2022). <https://doi.org/10.1515/ijfe-2022-0203>
- 8) Ozmen, D., Yildirim, R.M., Bursa, K., **Kian-pour, N.**, Toker, O.S., Palabiyik, I., Konar, N., Yurt, B. Improvement of spreadability of grape molasses with induced crystallization for production of creamed molasses as a novel product. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 31: 100628 (2023). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100628>
- 9) **Kian-pour, N.**, Yildirim-Yalcin M., Kurt, A., Ozman, D., Toker, O.S. A review on latest innovations in physical modifications of galactomannans. *Food Hydrocolloids*. 138: 108470 (2023). <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108470>
- 10) **Kian-pour, N.** Effect of Biopolymer Dip-Coating Pretreatments as a Non-Thermal Green Technology on Physicochemical Characteristics, Drying, and Rehydration Kinetics of Santa Maria Pears. *Foods*. 12: 2466 (2023).
- 11) E. CAKIR, R. M.YILDIRIM, N. **K. POUR**, G. OZULKU, O.S.TOKER, M. ARICI. Possibility Of Using Black Olive Seed Powder In Formulations To Functionalize Bread. *Latin American Applied Research*. 53(4):395-401 (2023).
- 12) **Kian-Pour, N.**, Ceyhan, T., Ozmen D., Toker, O.S. Effect of ultrasound-ethanol immersion, microwave and starch-blanching pretreatments on drying kinetics, rehydration, and quality properties of beetroot chips. *International Journal of Food Engineering*, 2024. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2023-0237>

10. Kitap & Kitap Bölümleri:

- **Kian-Pour N.**, Ozmen D., Toker O.S. (2021) Modification of Food Powders. In: Ermiş E. (eds) *Food Powders Properties and Characterization*. Food Engineering Series. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-48908-3_7

11. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında basılan bildiriler:

1. **Kianpour, N.**, Karatas, S. “Impact of temperature above 100°C on the textural characteristic of dried apple”. The International Symposium: Food Rheology and Texture. Istanbul. Accepted. A poster. Abstracts Book, page: 166. (2018).
2. **Kianpour, N.**, Haghju, S., Said Töker, O., Altay, F., Karataş, S. “Rheological properties of vegan pudding prepared with different milk substitutes”. The International Symposium: Food Rheology and Texture. Istanbul. Accepted. A poster. Abstracts Book, page: 113. (2018).
3. **Kian-Pour, N;** Karatas, S. “Impact of the temperature over 100°C on the drying kinetics, thermophysical and transport properties of dried apple”. 6th International conference: Thermophysical and Mechanical Properties of Advanced Materials. Izmir. Accepted. An oral presentation. Abstracts Book, page: 17. (2019).
4. **Kian-Pour, N;** Karatas, S. “Kinetics of Drying, Transport Properties and Hardness of Pear Coated with Chitosan”.1st International / 11th National, Food Engineering Congress. Antalya. Accepted. A poster. Abstracts Book, page: 177. (2019).
5. **Kian-Pour, N.** “Effect of Tapioca Starch and Chia Seed Blanching on the Drying Characteristics, Heat and Mass Transfer of Celery Root Chips”. International Congress on Multidisciplinary Natural Sciences and Engineering (ICOMNAS) Ankara/Turkey. Accepted. An oral presentation. Abstracts Book, page: 41. (2021).
6. **Kian-Pour, N.** “Influence of Rice, Tapioca, and Corn Starches as The Drying Aid Materials on The Kinetics of Drying, Thermophysical Properties, Heat and Mass Transfer of Dried Beetroot Chips”. International Aegan Scientific Research Symposium (IASRS’21) /Turkey. Accepted. An oral presentation. Abstracts Book, page: 15-16. (2022)
7. **Kian-Pour, N.** “Usage of medium to high-power microwave-blanching pretreatment to improve drying characteristics of leek: Drying kinetics, transport and thermophysical properties”. IV- International Conference of Food, Agriculture, and Veterinary. Van /Turkey. Accepted. An oral presentation. Abstracts Book, page: 413-414. (2022)

12. Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler:

- **Kian-Pour, N.** “Fundamental drying techniques applied in food science and technology”. International Journal of Food Engineering Research (IJFER). 6(1): 35-63. (2020) DOI: 10.17932/IAU.IJFER.2015.003/ijfer_v06i1003

13. Uluslar hakemli dergilerde yayınlanan makaleler:

1. **Kian-Pour, N.** “Impact of microwave-starch-blanching on the drying kinetics, transport and Thermophysical properties of green almond”. Journal of the Institute of Science and Technology. 13(1): 305-316. (2023) DOI: 10.21597/jist.1166340
2. **Kian-Pour, N.** “Effect of ethanol immersion and ultrasound pretreatments on the kinetics of convective drying of quince”. Gıda/The Journal of the Food. 48(5): 1099-1108. (2023) DOI: 10.15237/gida.GD23082

14. Projeler

İstanbul Aydın Üniversitesi , STEM Eğitimi Araştırma Merkezi Müdürü tarafından düzenlenen “Yükseköğretimde Dönüşüm: E-Üniversite Yolunda Harmanlanmış Öğrenme Modeli bilimsel araştırma projesi ”

15. Verilen dersler

ÖL:Ön lisans, L:Lisans, YL:Yüksek Lisans

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Ders seviyesi
			Teorik	Uygulama	
2020-2021	Güz	Genel Kimya	2	2	L
		Özel Gıdalar	3	0	L
		Diferansiyel Denklemler	4	0	L
		Matematik-1	2	2	L
	Bahar	Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi	2	0	L
		Bitkisel Yağ Teknolojisi	2	0	L
		Gıda Endüstrisinde Ambalajlama	3	0	ÖL-L
		Bioistatistik	2	0	L
		Uygulamalı Bioistatistik-II	2	0	L
		İstatistik	2	0	ÖL
		İstatistik-1	2	0	ÖL
2021-2022	Güz	Et ve Ürünleri Teknolojisi	2	2	ÖL
		Beslenmenin Temel İlkeleri	3	0	ÖL
		Gıda Makinaları	3	0	L
		Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	0	L
	Bahar	Gıda işleme ve muhafaza teknikleri	2	0	ÖL
		Gıda mühendisliği temel işlemler-II	3	0	L
		Bitirme projesi	2	2	L
		Mesleki İngilizce-II	3	0	ÖL
		Bitirme tezi	0	6	L
		Gıda işletmelerinde organizasyon	2	0	L
2022-2023	Güz	Beslenme Bilimi	3	0	YL
		Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	0	L
		İleri Mutfak Teknolojileri	3	0	YL
		Mesleki İngilizce-I	3	0	ÖL-L
		Genel Kimya	2	2	L
	Bahar	Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	0	ÖL
		Bitirme projesi	2	2	L
		Aroma ve Lezzet Bilimi	2	1	YL
		Mesleki İngilizce-II	3	0	ÖL-L
2023-2024	Güz	Baharatlar ve Soslar	3	0	ÖL
		Gıda İşleme ve Muhafaza Teknikleri	2	0	L
		Gastronomi için İngilizce	3	0	L
		Mesleki İngilizce-I	3	0	ÖL-L
		İleri Mutfak Teknolojileri	3	0	YL

16. Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlara Üyelikler

1-ISEKI Gıda Derneği Üyesi (ISEKI Food Association) (2013'ten beri)

17. Katıldığı Eğitimler

1-Devlet Teknik ve Mesleki öğretim Kuruma tarafından düzenlenen “Aşçılık mesleği öğrenim devresini-392 saat” (2005-2006), İran.

2- Devlet Teknik ve Mesleki öğretim Kuruma tarafından düzenlenen “Pastacılık mesleği öğrenim devresini-232 saat” (2008-2009), İran.

3- Yeni Ümit Eğitim Kurumları tarafından düzenlenen “Dış Ticaret Kursu” (07/09/2013-02/11/2013), İstanbul.

4-Akiza Akademi tarafından Düzenlenen “E-Ticaret Kursu”(2014), İstanbul.

5- İstanbul Aydın Üniversitesi, STEM Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü tarafından düzenlenen “Eğitimde Teknolojik Yaklaşımlar ve Öğrenme Modelleri”, 7.12.2020, İstanbul.

6- İstanbul Aydın Üniversitesi, STEM Eğitimi Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü tarafından düzenlenen “Bulut Bilişim Sistemleri ve İş Birliği”. 10.12.2020, İstanbul.

7- İstanbul Aydın Üniversitesi tarafından düzenlenen “Ayrıntı not giriş eğitimi”, 19.02.2021, İstanbul.

8- TÜBİTAK - Araştırma Destek Programları Başkanlığı (ARDEB) tarafından düzenlenen “ARDEB 1001 Proje Yazma Eğitim” 8.03.2021, İstanbul.

9- İstanbul Aydın Üniversitesi tarafından düzenlenen “Yükseköğretimde Teknolojik Yaklaşımlar ve Öğrenme modelleri”, 120 saat, 01.04.2021- 10.06.2021, İstanbul.