

Asst. Prof. ŞULE BAŞAR

Personal Information

Office Phone: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Extension: 1866

Email: sbasar@anadolu.edu.tr

Web: <https://avesis.anadolu.edu.tr/sbasar>

Address: sbasar@anadolu.edu.tr

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-0589-726X

Yoksis Researcher ID: 174540

Education Information

Doctorate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2010 - 2016

Postgraduate, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2008 - 2010

Undergraduate, Ondokuz Mayıs University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2004 - 2008

Dissertations

Doctorate, Bayatlamış farklı ekmek çeşitlerinden elde edilen unların kek kalitesi üzerine etkisi, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2016

Postgraduate, Süne (*Eurygaster spp.*) zararı görmüş buğdaylara farklı seviyelerde pelemir unu (*Cephalaria syriaca spp.*) uygulamasının ekmekçilik kalitesi üzerine etkisi, Ataturk University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2010

Research Areas

Food Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Bayburt University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2017

Academic and Administrative Experience

Bayburt University, 2019 - 2022

Courses

Besin İşleme ve Saklama Yöntemleri, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Mezuniyet Projesi I, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021

Seminer I, Undergraduate, 2021 - 2022

Türk Mutfağı, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Dijital Okur Yazarlık, Undergraduate, 2021 - 2022, 2019 - 2020
Toplu Beslenme Sistemleri I, Undergraduate, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Seminer II, Undergraduate, 2020 - 2021
Mezuniyet Projesi II, Undergraduate, 2020 - 2021
Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021
Beslenme Antropolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Beslenme İlkeleri I, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Toplu Beslenme Sistemleri II, Undergraduate, 2019 - 2020
Beslenme İlkeleri II, Undergraduate, 2019 - 2020
Yaşlılıkta Beslenme, Undergraduate, 2018 - 2019
Mesleki Oryantasyon, Undergraduate, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikitesi, Undergraduate, 2018 - 2019
Biyokimya, Undergraduate, 2016 - 2017
Tahıl Ürünleri İşleme Mühendisliği, Undergraduate, 2016 - 2017

Articles Published in Other Journals

- I. **Süne Buğdaya Verdiği Zarar ve Mücadele Yöntemleri**
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş.
Hasad Bitkisel Üretim Dergisi, vol.27, no.318, pp.98-104, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Autoimmunity and Functional Food Components**
BAŞAR Ş.
in: Human Autoimmunity and Associated Diseases, Demir Kenan, Görgün Selim, Editor, Cambridge Scholars Publishing, pp.149-168, 2021
- II. **Food Consumption Trends and Sustainability From Tradition to Future**
BAŞAR Ş.
in: Contemporary Research Paradigms of Sustainability, Başar Şule, Editor, Scholars' Press, Chisinau, pp.139-150, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Bayatlamış Ekmeklerden Elde Edilen Unların Kek Üretiminde Kullanımı ve Keklerin Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.
Uluslararası Çevrimiçi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Konferansı, Gümüşhane, Turkey, 05 July 2021
- II. **International scientific collaborative activities: Barriers and opportunities**
BAŞAR Ş., BAŞAR E. E.
International Congress of Future Medical Pioneers - ICOFMEP 2021, Turkey, 08 May 2021
- III. **A New Alternative Grain for Biodiversity in Turkey: Chia/ Ülkemizde Tarımsal Ürün Çeşitliliği İçin Yeni Bir Alternatif: Chia**
BAŞAR Ş., ESGİN Ö., ERTEN T.
1st International Organic Agriculture and Biodiversity Symposium, 27 - 29 September 2017
- IV. **A Pseudo-Cereal Which Contributes The Diversity In Turkey: Quinoa/ Türkiye'nin Biyoçeşitliliğine Katkı Sağlayan Bir Pseudo Tahıl: Kinoa**

- ESGİN Ö., ERTEN T., BAŞAR Ş.
1st International Organic Agriculture and Biodiversity Symposium/, 27 - 29 September 2017
- V. **BUCKWHEAT: A PROMISING PSEUDO-CEREAL FOR BIODIVERSITY IN TURKEY**
ERTEN T., ESGİN Ö., BAŞAR Ş.
1st International Organic Agriculture and Biodiversity Symposium, 27 - 29 September 2017
- VI. **The Place of Green Technology in Food Systems Sustainability/ Sürdürülebilir Gıda Sisteminde Yeşil Teknolojinin Yeri**
BAŞAR Ş., ERTEN T., AKTAŞ K.
ICADET: International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21 - 23 September 2017
- VII. **Süneli buğdaylardan elde edilen unlar ile üretilen ekmeklerde bozulan kalitenin doğal katkıları ile düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş.
Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkıları Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.187
- VIII. **Ekstrüzyon teknolojisinin hububat ve baklagillerde kullanımı**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler (MYT 2015), Turkey, 22 - 24 October 2015
- IX. **The Effect of Cephalaria syriaca Addition on The Rheological Properties of Dough From Sunn Pest Damaged Wheat**
KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş., BOZ H.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods Adriatic to Caucasus, 1 - 04 October 2015
- X. **Kurutulmuş Bir Gıda: Kokoç**
ÖZAKÇA S., BAŞAR Ş., BAYRAM Y., YURDUNUSEVEN YILDIZ A.
Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Turkey, 13 - 15 May 2015
- XI. **Cephalaria Syriaca Spp.'nin Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Ekmeklerin Ağırlık, Hacim Ve Spesifik Hacim Değerlerine Etkisi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 17 - 19 April 2014
- XII. **Cephalaria syriaca spp. İle Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Unlarda Gluten Kalitesinin Geliştirilmesi**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Turkey, 10 - 12 October 2012
- XIII. **Ziron**
MERCAN E., BAŞAR Ş.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XIV. **Tatlı Çorba**
BAŞAR Ş., MERCAN E.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XV. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özellikleri Üzerine Cephalaria syriaca Unu İlavesinin Etkisi.**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XVI. **Süne hasarlı buğdaylardan elde edilen hamurların kabarma ve gaz tutma özelliklerine Cephalaria syriaca uygulamasının etkisi.**
KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş.
7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Turkey, 24 - 26 November 2011
- XVII. **Production Of Butanol From Grape Pomace**
KAMILOĞLU A., ARSLANER A., BAŞAR Ş.
Nafi, 26 - 29 May 2011
- XVIII. **Textural properties of rebaked cakes after part-baked and stored at room temperature**
KARAOĞLU M. M., GERÇEKASLAN K. E., BOZ H., KOTANCILAR H. G., BAŞAR Ş.

1st International Congress on Food Technology, 3 - 06 November 2010

XIX. Textural properties of Bread Kadayıf, a Traditional Turkish Dessert

BOZ H., GERÇEKASLAN K. E., KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş., KOTANCILAR H. G.

The 1st International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 15 - 17 April 2010

Supported Projects

BAŞAR Ş., BAŞAR E. E., Other International Funding Programs, The Collaborative Research on Sustainability, 2021 - 2021
BAŞAR Ş., Other International Funding Programs, Autoimmune Pathogenesis, Related Diseases and Laboratories, 2020 - 2021

BAŞAR Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ/BESLENME İLKELERİ ve ANTROPOMETRİ LABORATUVARLARINA AİT ALT YAPI GELİŞTİRME PROJESİ, 2018 - 2020

BAŞAR Ş., Project Supported by Higher Education Institutions, Bayatlamış Farklı Ekmek Çeşitlerinden Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2015