

## Dr. Öğr. Üyesi ŞULE BAŞAR

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Dahili: 1866

E-posta: [sbasar@anadolu.edu.tr](mailto:sbasar@anadolu.edu.tr)

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

Posta Adresi: [sbasar@anadolu.edu.tr](mailto:sbasar@anadolu.edu.tr)

### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-0589-726X

Yoksis Araştırmacı ID: 174540

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2010 - 2016

Yüksek Lisans, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2008 - 2010

Lisans, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

### Yaptığı Tezler

Doktora, Bayatlamış farklı ekmek çeşitlerinden elde edilen unların kek kalitesi üzerine etkisi, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), 2016

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

### Araştırma Alanları

Gıda Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Bayburt Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2017

### Akademik İdari Deneyim

Bayburt Üniversitesi, 2019 - 2022

### Verdiği Dersler

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

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

Seminer I, Lisans, 2021 - 2022

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

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. Süne Buğdaya Verdiği Zarar ve Mücadele Yöntemleri**  
KARAOĞLU M. M., AKBAŞ Ş.  
Hasad Bitkisel Üretim Dergisi, cilt.27, sa.318, ss.98-104, 2011 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

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

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

- 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, Türkiye, 05 Temmuz 2021
- II. International scientific collaborative activities: Barriers and opportunities**  
BAŞAR Ş., BAŞAR E. E.  
International Congress of Future Medical Pioneers - ICOFMEP 2021, Türkiye, 08 Mayıs 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 Eylül 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 Eylül 2017

V. **BUCKWHEAT: A PROMISING PSUEDO-CREAL FOR BIODIVERSITY IN TURKEY**

ERTEN T., ESGİN Ö., BAŞAR Ş.

1st International Organic Agriculture and Biodiversity Symposium, 27 - 29 Eylül 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 Eylül 2017

VII. **Süneli buğdaylardan elde edilen unlar ile üretilen ekmeklerde bozulan kalitenin doğal katkı ile düzeltilmesi**

KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş.

Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkı Kongresi, İstanbul, Türkiye, 28 Kasım 2016, ss.187

VIII. **Ekstrüzyon teknolojisinin hububat ve baklagillerde kullanımı**

BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.

Mühendislikte Yeni Teknolojiler (MYT 2015), Türkiye, 22 - 24 Ekim 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 Ekim 2015

X. **Kurutulmuş Bir Gıda: Kokoç**

ÖZAKÇA S., BAŞAR Ş., BAYRAM Y., YURDUNUSEVEN YILDIZ A.

Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015

XI. **Cephalaria Syriaca Spp.'nın Süne Hasarlı Buğdaylardan Elde Edilen Ekmeklerin Ağırlık, Hacim Ve Spesifik Hacim Değerlerine Etkisi**

BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M., BOZ H.

4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 17 - 19 Nisan 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, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012

XIII. **Ziron**

MERCAN E., BAŞAR Ş.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

XIV. **Tatlı Çorba**

BAŞAR Ş., MERCAN E.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012

XV. **Süneli Buğdaylardan Elde Edilen Hamurların Reolojik Özellikleri Üzerine Cephalaria syriaca Unu İlavesinin Etkisi.**

BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.

3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 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, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011

XVII. **Production Of Butanol From Grape Pomace**

KAMILOĞLU A., ARSLANER A., BAŞAR Ş.

Nafi, 26 - 29 Mayıs 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 Kasım 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 Nisan 2010

**Desteklenen Projeler**

BAŞAR E. E., BAŞAR Ş., Diğer Uluslararası Fon Programları, The Collaborative Research on Sustainability, 2021 - 2021

BAŞAR Ş., Diğer Uluslararası Fon Programları, Autoimmune Pathogenesis, Related Diseases and Laboratories, 2020 - 2021

BAŞAR Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BESLENME ve DİYETETİK BÖLÜMÜ/BESLENME İLKELERİ ve ANTROPOMETRİ LABORATUVARLARINA AİT ALT YAPI GELİŞTİRME PROJESİ, 2018 - 2020

BAŞAR Ş., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bayatlamış Farklı Ekmek Çeşitlerinden Elde Edilen Unların Kek Kalitesi Üzerine Etkisi, 2013 - 2015