

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

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 Positions

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

Academic and Administrative Experience

Bayburt University, 2019 - 2022

Courses

Undergraduate

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 Toksisitesi, 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

- 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

Papers Presented at Peer-Reviewed Scientific Conferences

- 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, (Summary Text)
- 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, (Summary Text)
- 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, (Summary Text)

- 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, (Summary Text)
- 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 September 2017, (Summary Text)
- 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, (Summary Text)
- VII. **Süneli buğdaylardan elde edilen unlar ile üretilen ekmeklerde bozulan kalitenin doğal katkılar ile düzeltilmesi**
KARAOĞLU M. M., BAŞAR Ş.
Gıda, Metabolizma ve Sağlık: Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi, İstanbul, Turkey, 28 November 2016, pp.187, (Summary Text)
- VIII. **Ekstrüzyon teknolojisinin hububat ve baklagillerde kullanımı**
BAŞAR Ş., KARAOĞLU M. M.
Mühendislikte Yeni Teknolojiler (MYT 2015), Turkey, 22 - 24 October 2015, (Full Text)
- 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, (Summary Text)
- X. **Kurutulmuş Bir Gıda: Kokoç**
ÖZAKÇA S., BAŞAR Ş., BAYRAM Y., YURDUNUSEVEN YILDIZ A.
Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Turkey, 13 - 15 May 2015, (Summary Text)
- 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, Turkey, 17 - 19 April 2014, (Summary Text)
- 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, (Summary Text)
- XIII. **Ziron**
MERCAN E., BAŞAR Ş.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012, (Full Text)
- XIV. **Tatlı Çorba**
BAŞAR Ş., MERCAN E.
3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 10 - 12 May 2012, (Full Text)
- 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, (Full Text)
- 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, (Summary Text)
- XVII. **Production Of Butanol From Grape Pomace**
KAMİLOĞLU A., ARSLANER A., BAŞAR Ş.

Nafi, 26 - 29 May 2011, (Summary Text)

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, (Summary Text)

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, (Summary Text)

Funded Projects

BAŞAR E. E., BAŞAR Ş., 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