

Lect. PhD BÜŞRA GÜLTEKİN SUBAŞI

Personal Information

Email: bgultekin@cumhuriyet.edu.tr

Web: <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/bgultekin>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-5304-3157

Yoksis Researcher ID: 187703

Biography

1986 yılı, Sivas doğumludur. İlk ve orta öğretimi Sivas'ta tamamlayarak 2004 yılında Selçuk Anadolu Lisesi'nden mezun olmuştur. 2009 yılında Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde lisans, 2012 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde yüksek lisans eğitimini tamamlayarak yine aynı kurumda 2013 yılında doktora eğitimine başlamıştır. 2018 yılında doktora eğitimi için İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümüne geçmiştir. Laboratuvar çalışmalarını eş danışmanlık altında Danimarka Teknik Üniversitesi'nde yürütmüş ve 2021 yılında doktora derecesini almıştır. Evli ve bir kedi annesidir.

Education Information

Doctorate, Istanbul Technical University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2018 - 2021

Postgraduate, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 2009 - 2012

Undergraduate, Ankara University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2004 - 2009

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Dissertations

Doctorate, EMERGING APPROACHES FOR NON-THERMAL MODIFICATION OF PROTEINS ISOLATED FROM DE-OILED SUNFLOWER CAKE, Istanbul Technical University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2021

Postgraduate, Effect of high hydrostatic pressure (HHP) treatment on some quality properties, squeezing pressure effect and shelf life of pomegranate (*Punica granatum*) juice against thermal treatment, Middle East Technical University, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, Graduate School Of Natural And Applied Sciences, 2012

Research Areas

Food Chemistry, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.)

Academic Titles / Tasks

Academic and Administrative Experience

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Hafik Kamer Örnek Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, 2015 - Continues

Courses

Gıda Kimyası, Associate Degree, 2018 - 2019
Temel Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2019 - 2020
Fonksiyonel ve Özel Gıdalar, Associate Degree, 2018 - 2019
Tahıl İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2018 - 2019
İş Sağlığı ve Güvenliği, Associate Degree, 2019 - 2020
Tıbbi ve Aromatik Bitkiler, Associate Degree, 2018 - 2019
İş Güvenliği, Associate Degree, 2019 - 2020
Kalite Sistemleri ve Gıda Güvenliği, Associate Degree, 2019 - 2020
Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2018 - 2019
Matematik, Associate Degree, 2018 - 2019
Mesleki İngilizce - II, Associate Degree, 2017 - 2018
Gıda Prosesleri, Associate Degree, 2017 - 2018
Genel Kimya, Associate Degree, 2018 - 2019
Et İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2018 - 2019
Gıda Biyoteknolojisi, Associate Degree, 2018 - 2019
Mesleki İngilizce - I, Associate Degree, 2017 - 2018
İngilizce - I, Associate Degree, 2016 - 2017
Türk Dili - II, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki İngilizce, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki İngilizce, Associate Degree, 2014 - 2015
Fonksiyonel ve Özel Gıdalar, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Endüstrisinde Atık ve Yan Ürünler, Associate Degree, 2014 - 2015
Tahıl İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Kalite Sistemleri, Associate Degree, 2013 - 2014
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2013 - 2014
Süt Teknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Mesleki İngilizce - I, Associate Degree, 2013 - 2014
Süt Teknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Prosesleri, Associate Degree, 2013 - 2014
Toplu Beslenme Sistemleri, Associate Degree, 2014 - 2015
Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Toksikoloji, Associate Degree, 2014 - 2015
Et İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Et İşleme Teknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Kalite Sistemleri ve Gıda Güvenliği, Associate Degree, 2014 - 2015
İngilizce - II, Associate Degree, 2013 - 2014
Gıda Katkı Maddeleri, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Biyoteknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Gıda Biyoteknolojisi, Associate Degree, 2014 - 2015
Hazır Yemek Teknolojisi, Associate Degree, 2012 - 2013

Gıda Prosesleri - II, Associate Degree, 2012 - 2013
Özel Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2012 - 2013
Beslenme İlkeleri, Associate Degree, 2012 - 2013
Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2013 - 2014

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Chemistry of Protein-Phenolic Interactions Toward the Microbiota and Microbial Infections**
Yilmaz H., Gultekin Subasi B., Celebioglu H. U. , Ozdal T., Capanoglu E.
FRONTIERS IN NUTRITION, vol.9, pp.1-16, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Effect of food processing on antioxidants, their bioavailability and potential relevance to human health**
Toydemir G., Gultekin Subasi B., Hall R. D. , Beekwilder J., Boyacioglu D., Capanoglu E.
Food Chemistry: X, vol.14, no.14, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Influence of moderate electric field on sodium caseinate structure and its techno-functionality**
Jahromi M., Niakousari M., Golmakani M. T. , Subaşı B., Mohammadifar M. A.
Food Structure, vol.32, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- IV. **Influence of non-thermal microwave radiation on emulsifying properties of sunflower protein**
Subasi B., ELİKOĞLU S., Altay I., Jafarpour A., Casanova F., Mohammadifar M. A. , Capanoglu E.
FOOD CHEMISTRY, vol.372, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Coffee Phenolics and Their Interaction with Other Food Phenolics: Antagonistic and Synergistic Effects**
Erskine E., Gültekin Subaşı B., Vahapoglu B., Capanoglu E.
ACS OMEGA, vol.7, pp.1595-1601, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Recent studies on berry bioactives and their health-promoting roles**
Vahapoglu B., Erskine E., Subasi B., Çapanoğlu Güven E.
Molecules, vol.27, no.1, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **Effect of moderate electric field on structural and thermo-physical properties of sunflower protein and sodium caseinate**
GÜLTEKİN SUBAŞI B., Jahromi M., Casanova F., Çapanoğlu Güven E., Ajalloueiian F., Mohammadifar M. A.
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES, vol.67, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **A review on protein extracts from sunflower cake: techno-functional properties and promising modification methods**
Gültekin Subaşı B., Vahapoğlu B., Çapanoğlu Güven E., Mohammadifar M. A.
Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Protein extracts from de-oiled sunflower cake: Structural, physico-chemical and functional properties after removal of phenolics**
GÜLTEKİN SUBAŞI B., Casanova F., Çapanoğlu Güven E., Ajalloueiian F., Sloth J. J. , Mohammadifar M. A.
FOOD BIOSCIENCE, vol.38, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Effect of high hydrostatic pressure processing and squeezing pressure on some quality properties of pomegranate juice against thermal treatment**
Subasi B., Alpas H.
HIGH PRESSURE RESEARCH, vol.37, no.1, pp.78-92, 2017 (Peer-Reviewed Journal)

Articles Published in Other Journals

- I. **Potential use of Janus structures in food applications**
Gültekin Subaşı B., Xiao J., Çapanoğlu Güven E.
eFood, vol.2, no.6, pp.279-287, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **Propolis and gastrointestinal tract diseases**
Gültekin Subaşı B., Özdal T., Çapanoğlu Güven E.
in: Bee Products: Applications in Food and Pharmaceutical Industries, D. Boyacioglu, Editor, Elsevier Science, Oxford/Amsterdam , New York, pp.1, 2022
- II. **Ultrasound Modification**
Jahromi M., Gültekin Subaşı B.
in: Physicochemical and Enzymatic Modification of Gums, Gahruie H.H.,Eskandari M.H.,Mousavi Khaneghah A.,Ghiasi F., Editor, Springer Nature, Zug, pp.239-266, 2022
- III. **Microencapsulation Methods for Food Antioxidants**
Gültekin Subaşı B., Vahapoğlu B., Çapanoğlu Güven E.
in: Plant Antioxidants and Health. Reference Series in Phytochemistry., Ekiert H.M.,Ramawat K.G.,Arora J., Editor, Springer Nature, Zug, pp.1-37, 2021

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Effect of Removing Phenolic Compounds on Interfacial Behavior of Protein Isolated from De-oiled Sunflower Cake.**
GÜLTEKİN N. B. , CASANOVA F., ÇAPANOĞLU GÜVEN E., MOHAMMADIFAR M. A.
8th International Symposium on Food Rheology and Structure, Zürich, Switzerland, 17 - 20 June 2019
- II. **Waste to worth: Viscoelasticity at the interface.**
Gültekin Subaşı B., Çapanoğlu Güven E., Mohammadifar M. A.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Turkey, 19 - 21 October 2018, pp.114
- III. **Effects of High Hydrostatic Pressure Treatment on Water Absorption Properties of Bovine and Fish Gelatin**
GÜLTEKİN N. B. , ALPAS H., ÖZTOP H. M.
Institute of Food Technology Annual Meeting, 25 - 28 June 2017

Scientific Refereeing

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bartın University, Turkey, November 2019

Project Supported by Higher Education Institutions, BAP Research Project, Bartın University, Turkey, November 2019

Metrics

Publication: 17

Citation (WoS): 45

Citation (Scopus): 49

H-Index (WoS): 4

H-Index (Scopus): 4