

Öğr.Gör.Dr. BÜŞRA GÜLTEKİN SUBAŞI

Kişisel Bilgiler

E-posta: bgultekin@cumhuriyet.edu.tr

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

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0002-5304-3157

Yoksis Araştırmacı ID: 187703

Biyografi

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.

Eğitim Bilgileri

Doktora, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2018 - 2021

Yüksek Lisans, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 2009 - 2012

Lisans, Ankara Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2004 - 2009

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, EMERGING APPROACHES FOR NON-THERMAL MODIFICATION OF PROTEINS ISOLATED FROM DE-OILED SUNFLOWER CAKE, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2021

Yüksek Lisans, 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, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2012

Araştırma Alanları

Gıda Kimyası, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma)

Akademik Unvanlar / Görevler

Öğretim Görevlisi Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Hafik Kamer Örnek Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2013 - Devam Ediyor

Akademik İdari Deneyim

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

Verdiği Dersler

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

Hazır Yemek Teknolojisi, Ön Lisans, 2012 - 2013
Gıda Prosesleri - II, Ön Lisans, 2012 - 2013
Özel Gıdalar Teknolojisi, Ön Lisans, 2012 - 2013
Beslenme İlkeleri, Ön Lisans, 2012 - 2013
Hijyen ve Sanitasyon, Ön Lisans, 2013 - 2014

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Chemistry of Protein-Phenolic Interactions Toward the Microbiota and Microbial Infections**
Yılmaz H., Gultekin Subasi B., Celebioglu H. U. , Ozdal T., Capanoglu E.
FRONTIERS IN NUTRITION, cilt.9, ss.1-16, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.14, sa.14, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.32, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.372, 2022 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.7, ss.1595-1601, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Recent studies on berry bioactives and their health-promoting roles**
Vahapoglu B., Erskine E., Subasi B., Çapanoğlu Güven E.
Molecules, cilt.27, sa.1, 2022 (Hakemli Dergi)
- VII. **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 (Hakemli Dergi)
- VIII. **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, cilt.67, 2021 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.38, 2020 (Hakemli Dergi)
- 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, cilt.37, sa.1, ss.78-92, 2017 (Hakemli Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Potential use of Janus structures in food applications**
Gültekin Subaşı B., Xiao J., Çapanoğlu Güven E.

Kitap & Kitap Bölümleri

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- 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, İsviçre, 17 - 20 Haziran 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, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.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 Haziran 2017

Bilimsel Hakemlikler

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bartın Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2019

Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Bartın Üniversitesi, Türkiye, Kasım 2019

Metrikler

Yayın: 17

Atıf (WoS): 45

Atıf (Scopus): 49

H-İndeks (WoS): 4

H-İndeks (Scopus): 4