

Öğr.Gör. BÜŞRA GÜLTEKİN SUBAŞI

Kişisel Bilgiler

E-posta: bgultekin@cumhuriyet.edu.tr

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

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 ve halen bu kurumda eğitimini sürdürmektedir. Laboratuvar çalışmalarını eş danışmanlık altında Danimarka Teknik Üniversitesi'nde yürütmektedir. Evli ve bir kedi annesidir.

Eğitim Bilgileri

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

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, Gıda Mühendisliği (YI) (Tezli), 2012

Araştırma Alanları

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

Akademik Unvanlar / Görevler

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

Mesleki Deneyim

Bölüm Başkanı, 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

- **Protein extracts from de-oiled sunflower cake: Structural, physico-chemical and functional properties after removal of phenolics**
Gültekin Subaşı B., Casanova F., Çapanoğlu Güven E., Ajalloueian F., Sloth J. J. , Mohammadifar M. A.
Food Bioscience, no.100749, ss.1-9, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- **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, ss.78-92, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- **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
- **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

Atıflar

Toplam Atıf Sayısı (WOS):6
h-indeksi (WOS):1

Burslar

2214 Doktora Sırası Araştırma Bursu, TÜBİTAK, 2021 - 2021