



İBRAHİM TUĞKAN ŞEKER

DOÇ. DR.

E-posta : tseker@cumhuriyet.edu.tr

İş Telefonu : +90 219 101 0 Dahili: 4980

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-3695-9750

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-5020-2019

Yoksis Araştırmacı ID: 100977



Öğrenim Bilgisi

Doktora
2008 - 2014
Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans
2002 - 2005
İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Lisans
1998 - 2002
İnönü Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yaptığı Tezler

Doktora, Kepekli ekmeklerde ekşi maya kullanımının organik fosforlu pestisit kalıntı miktarı ve kalite nitelikleri üzerine etkileri, Erciyes Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014

Yüksek Lisans, Kayısı ve elma besinsel liflerinin düşük yağ ve yüksek lif içerikli bisküvi üretiminde kullanımı, İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2005

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr.
2021 - Devam Ediyor
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi
2015 - 2021
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü

Yrd. Doç. Dr.
2014 - 2015
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Zara Ahmet Çuhadaroğlu Meslek Yüksekokulu, Bitkisel Ve Hayvansal Üretim

Desteklenen Projeler

1. Şeker İ. T., KOSGEB, Ham propolisten suda çözünebilir toz propolis üretimi, 2021 - 2022
2. Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Biberiye, defne yaprağı, sumak ve kekik aromatik bitkileriyle marine edilmiş ve vakumlanmış dana etlerinin fiziksel, kimyasal, duyuusal ve mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi, 2018 - 2019
3. Şeker İ. T., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Cumhuriyet Üniversitesinde, yiyecek içecek birimlerinde çalışan personele ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine üretim, mutfak ve hijyen eğitimi, 2016 - 2017

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **DESIGN AND EVALUATION OF PROPOLIS-HPC/PVP ELECTROSPUN NANOFIBERS FOR POSSIBLE CUTANEOUS APPLICATIONS**
Esentürk-Güzel I., ALĞİN YAPAR E., Cavalu S., ŞEKER İ. T., İNAL E., KARTAL M., Koç R. Ç., Öztürk R. Y., Göksu F., Bölek S., et al.
Farmacia, cilt.72, sa.1, ss.200-213, 2024 (SCI-Expanded)
2. **Preparation and evaluation of a propolis ointment for skin nourishing and healing**
SÖNMEZ GÜRER E., ŞEKER İ. T., ESENTÜRK GÜZEL İ., ALĞİN YAPAR E., DÖŞLER S.
PAKISTAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, cilt.35, sa.6, ss.1565-1571, 2022 (SCI-Expanded)
3. **Optimization of The Amount of Chickpea Sourdough and Dry Yeast in Wheat Bread Formulation: Evaluation of Physicochemical, Sensory and Antioxidant Properties**
ERTOP M. H., ŞEKER İ. T.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.24, sa.1, ss.45-53, 2018 (SCI-Expanded)
4. **Physicochemical and bioactive properties of cakes incorporated with gilaburu fruit (Viburnum opulus) pomace**
Şeker İ. T., Ertop M. H., Hayta M.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.261-266, 2016 (SCI-Expanded)
5. **Effect of Grape (Vitis Vinifera L.) Pomace on the Quality, Total Phenolic Content and Anti-Radical Activity of Bread**
HAYTA M., Ozugur G., Etgu H., ŞEKER İ. T.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.38, sa.3, ss.980-986, 2014 (SCI-Expanded)
6. **Effects of Resistant Starch, Apricot Kernel Flour, and Fiber-rich Fruit Powders on Low-fat Cookie Quality**
Ozboy-Ozbas O., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.19, sa.4, ss.979-986, 2010 (SCI-Expanded)
7. **UTILIZATION OF APRICOT KERNEL FLOUR AS FAT REPLACER IN COOKIES**
Şeker İ. T., Ozboy-Ozbas O., Gokbulut I., Ozturk S., Koksel H.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.34, sa.1, ss.15-26, 2010 (SCI-Expanded)
8. **Effects of Fiber-rich Apple and Apricot Powders on Cookie Quality**
ŞEKER İ. T., Ozboy-Ozbas O., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.18, sa.4, ss.948-953, 2009 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Tarihi Hamamların Hijyen ve Sanitasyon Açısından İncelenmesi: Sivas İli Örneği (Examination of Historical Baths Terms of Hygiene and Sanitation: The Example of Sivas Province)**
KARATAŞ H., ŞEKER İ. T.
TR1010 Dergiler Birliği, cilt.7, sa.2, ss.297-315, 2023 (Hakemli Dergi)
- Taş Alası (Salmo Trutta Macrostigma) Balığının Moleküler Gastronomi Teknikleri ile Pişirilmesi**
KUTAL Ü., ŞEKER İ. T.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, cilt.11, sa.2, ss.877-891, 2023 (Hakemli Dergi)
- Sağlık Turizmi İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Algısı ve Güvenlik İklimi Ölçümü: Sivas İli Örneği**
TULUMCU Y., ŞEKER İ. T.
Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.1-12, 2022 (Hakemli Dergi)
- Geleneksel Pişirme Tekniklerinin Koronavirüse Yakalanma Üzerine Etkisi**
Çiftçi A. K., ŞEKER İ. T.
TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ, cilt.5, sa.3, ss.1739-1755, 2021 (Hakemli Dergi)
- Türkiye’de Covid-19 Pandemi Döneminde Besinleri Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarında Değişiklik Oldu mu?**
Çiftçi A. K., ŞEKER İ. T.
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES, cilt.9, sa.2, ss.1302-1317, 2021 (Hakemli Dergi)
- AŞÇILARIN GASTRONOMİYE YÖNELİK GÖRÜŞLERİNİN İNCELENMESİ ÇORUM İLİ ÖRNEĞİ: NİTEL BİR ARAŞTIRMA**
ŞEKER İ. T., YAMUR S.
Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.1, ss.61-67, 2021 (Hakemli Dergi)
- Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi**
ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E.
Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.24, sa.4, 2020 (Hakemli Dergi)
- Sivas İlinin Api-turizm Potansiyelinin İncelenmesi**
ŞEKER İ. T.
Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.5, ss.364-373, 2020 (Hakemli Dergi)
- Meyan Şerbeti ile Yapılan Sünger Keklerin Fiziksel ve Duyusal Özellikleri (Physical and Sensory Properties of Sponge Cakes Made with Licorice Sherbet)**
Şeker İ. T.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.2, ss.1196-1205, 2020 (Hakemli Dergi)
- Farklı Aromatik Bitkilerle Marine Edilip Vakumlanarak Saklanan Dana Etlerinin Bazı Özelliklerinin İncelenmesi**
Şeker İ. T., Hastaoğlu E., Göksel Saraç M.
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.4, sa.3, ss.2087-2101, 2020 (Hakemli Dergi)
- Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Tehlike: Çocukluk Çağı Obezitesi**
ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU F., ŞEKER T.
Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.7-14, 2020 (Hakemli Dergi)
- Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri**
HASTAOĞLU E., ŞEKER İ. T.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.1, ss.660-669, 2020 (Hakemli Dergi)
- Effects of Apricot Kernel Flour and Fiber-Rich Apple Powder on Low-Fat Cookie Quality**
ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.
Journal of Scientific and Engineering Research, cilt.5, sa.2, ss.256-262, 2018 (Hakemsiz Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

1. **Gıda Ambalajlama**
ŞEKER İ. T., ŞENOL YILMAZ B.
Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, ŞANLIBABA Pınar, GÜÇER Yalçın, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.145-170, 2022
2. **Türk Mutfağında Bulgurun Yeri ve Kangal'da Bulgur Yapımı Örneği.**
ŞEKER İ. T.
Kangal Araştırmaları, CILGA Hüseyin, KANGAL Cahit Can, Editör, Kangal Belediyesi yayınları, Sivas, ss.486-495, 2022
3. **Özel Gıdalarda Renk**
DEDEBAŞ T., ŞEKER İ. T., SUR E. B.
Gıdalarda Renk, Emre hastaoğlu, Editör, Akademiya, Ankara, ss.225-247, 2021
4. **Filozoflar ve Yemek Kültürü**
ŞEKER İ. T.
Yemek Kültür ve Toplum, Neslihan ÇETİNKAYA, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.293-311, 2020
5. **Din ve Yemek Kültürü**
ŞEKER İ. T.
Yemek Kültür ve Toplum, Neslihan ÇETİNKAYA, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.313-329, 2020
6. **GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ**
Şeker İ. T.
TÜRK MUTFAĞINDA COĞRAFİ İŞARETLİ LEZZETLER, Mustafa İŞKİN, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.143-249, 2020
7. **Tahıl Teknolojisinde Tekstür**
Şeker İ. T.
Gıdalarda Tekstür, Meryem GÖKSEL SARAÇ, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.63-73, 2020
8. **ARDAHAN YALNIZÇAM KAYAK TESİSLERİ**
ŞEKER İ. T.
TÜRKİYE'NİN KIŞ TURİZM MERKEZLERİ VE POTANSİYELİ, Sağlık Erkan, Tuna Muharrem, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.124-136, 2020
9. **Meyve ve Sebzelerde Tekstür**
GÖKSEL SARAÇ M., ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E., KARAOĞLAN H. A., DEDEBAŞ T.
Gıdalarda Tekstür, Meryem Göksel Saraç, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim ve Danışmanlık, Sivas, ss.95-108, 2020
10. **Dijital gastronomi**
Şeker İ. T., Karaman E.
Dijital Turizm, Abdullah KARAMAN, Kürşad SAYIN, Editör, Eğitim yayınevi, Konya, ss.191-198, 2019
11. **Dijital Gastronomi**
ŞEKER İ. T., KARAMAN E. E.
Dijital Turizm, Abdullah KARAMAN, Kürşad SAYIN, Editör, Eğitim Yayınevi, Konya, ss.191-198, 2019
12. **HELAL GIDALAR**
Şeker İ. T.
GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ, ATILLA AKBABA, NESLİHAN ÇETİNKAYA, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.363-373, 2018
13. **SOKAK YEMEKLERİ**
Şeker İ. T.
GASTRONOMİ VE YİYECEK TARİHİ, ATILLA AKBABA, NESLİHAN ÇETİNKAYA, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.392-401, 2018
14. **Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü**
ŞEKER İ. T.
OTEL İŞLETMECİLİĞİ, ABDULLAH KARAMAN VE ERKAN SAĞLIK, Editör, ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ, Erzurum, ss.1-17, 2017

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **YÖRESEL BALIK YEMEKLERİNİN REÇETELERİNİ MOLEKÜLER TEKNİKLER KULLANARAK YENİ REÇETE TÜRETME UYGULAMALARI**
ŞEKER İ. T.
International Congress on Food Researches, Sivas, Türkiye, 14 Ekim 2022, cilt.1, ss.200-208
2. **SEKTÖRDE ÇALIŞMA TECRÜBESİ OLAN GASTRONOMİ LİSANS ÖĞRENCİLERİNİN MOLEKÜLER GASTRONOMİ HAKKINDAKİ BİLGİ VE GÖRÜŞLERİ**
ŞEKER İ. T.
International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference September 16-17-18, 2022 Malatya, Turkey, Malatya, Türkiye, 16 Eylül 2022, cilt.1, ss.211-224
3. **SU TÜKETİMİ ve SİGARA KULLANIMININ DİYABETİK AYAK ENFEKSİYONUNA ETKİSİ**
Çiftçi A. K., ŞEKER İ. T.
GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS June 19-20, 2021 / Gaziantep, Turkey, Gaziantep, Türkiye, 19 Haziran 2021
4. **COVID-19 DÖNEMİNDE BESİNLERE YÖNELİK UYGULAMALARIN İNCELENMESİ**
Çiftçi A. K., ŞEKER İ. T.
GANUD 2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS June 19-20, 2021 / Gaziantep, Turkey, Gaziantep, Türkiye, 19 Haziran 2021, ss.161-162
5. **Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas'a Ait Yenilebilir Bitkiler**
ŞEKER İ. T.
1. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu, Konya, Türkiye, 17 - 19 Eylül 2020, ss.41-43
6. **Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çölyak Büfeler**
ŞEKER İ. T.
3. ULUSLARARASI UYGULAMALI BİLİMLER KONGRESİ, Erzurum, Türkiye, 30 Ağustos 2020, ss.54
7. **Nörogastronominin Modern Mutfağa Etkileri"**
ŞEKER İ. T.
8. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Çorum, Türkiye, 22 - 23 Ağustos 2020, cilt.1, ss.123
8. **Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Tehlike: Çocukluk Çağı Obezitesi**
ŞEKER İ. T., HASTAOĞLU E., HASTAOĞLU F., Şeker T.
2. Uluslararası Çocuk Dostu Turizm Kongresi, Türkiye, 12 Kasım 2019
9. **Otellerde Çocukların Severek Tükettiği Makarna Çeşitlerine Alternatif Olabilecek Yöresel ürün: Sivas kavurma Eriştesi**
Şeker İ. T., Hastaoğlu E.
2. ULUSLARARASI ÇOCUK DOSTU KONGRESİ, Sivas, Türkiye, 24 - 27 Nisan 2019, ss.173-180
10. **Quality of apple and apricot fiber rich cookie**
ŞEKER İ. T., İŞKİN M., SAĞLIK E.
2.International Gastronomic Tourism Congress, 8 - 10 Aralık 2016
11. **Effects of Apricot kernel Flour and Fiber Rich Apricot Powder on the Quality of Reduced fat wire cut cookies**
ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.
International Conference For Engineering and Technology, 28 Haziran - 01 Temmuz 2016
12. **EFFECTS OF RESISTANT STARCH AND APRICOT KERNEL FLOUR AND FIBER-RICH APRICOT AND APPLE POWDERS ON THE QUALITY OF LOW-FAT WIRE-CUT COOKIES**
ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.
International Conference for Technology and Science, 14 - 17 Temmuz 2015
13. **Effects of Apricot Kernel Flour and Fiber-Rich Fruit Powders on Low-Fat Cookie Quality**
ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.
Balkan Agriculture Congress, 8 - 11 Eylül 2014
14. **EFFECTS OF RESISTANT STARCH AND FIBER-RICH APPLE AND APRICOT POWDERS ON LOW-FAT COOKIE QUALITY**

ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ.

International Conference for Academic Disciplines, 16 - 19 Haziran 2014

15. **Gilaburu Posasının Kek Kalitesi Üzerine Etkisi**

HAYTA M., ŞEKER İ. T.

7.Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, cilt.1, ss.178

16. **Use of Viburnum opulus pomace in cake formulation**

HAYTA M., ŞEKER İ. T.

INTERNATIONAL FOOD CONGRESSNOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.1, ss.680

17. **Quality assessment of bread enriched with grape pomace obtained from cv. "Kalecik Karasi"**

HAYTA M., ÜÇÖK G., ASLAN H., ŞEKER İ. T.

INTERNATIONAL FOOD CONGRESSNOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, cilt.1, ss.668

18. **Sivas Kavurma Eriştesi: Farklı Glüten Kalitesine Sahip BUğday Unlarının Erişte Niteliklerine Etkisi**

ŞEKER İ. T., HAYTA M., ŞENOL B.

1. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, cilt.1, ss.499-501

19. **Enzyme Applicaiton in Cereal Products**

ŞEKER İ. T., HAYTA M.

3. International Congress on Food and Nutrition, Antalya, Türkiye, 22 - 25 Nisan 2009, cilt.1, ss.151

20. **High Fiber Cookies Containing Apple and Apricot Powders**

ŞEKER İ. T., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H.

Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, cilt.1, ss.161

21. **Utilization of Apricot kernel Flour to Replace Fat in Cookies**

ŞEKER İ. T., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., KÖKSEL H.

Bosphorus 2008 ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, cilt.1, ss.160

22. **Elma Lifinin Hububt Ürünlerinde Kullanımı**

GÖKBULUT İ., ŞEKER İ. T., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.

Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Eylül 2006

23. **Enzime Dirençli Nişastanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı**

ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö., KÖKSEL H.

Türkiye 9. Gıda K0ngresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.157-160

24. **Kayısı Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı**

ŞEKER İ. T., GÖKBULUT İ., ÖZTÜRK S., ÖZBOY ÖZBAŞ Ö.

Türkiye 9. Gıda Kongresi, Bolu, Türkiye, 24 - 26 Mayıs 2006, cilt.1, ss.729-732

Akademik İdari Deneyim

2019 - Devam Ediyor	Dekan Yardımcısı	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Fakültesi
2017 - 2019	Bölüm Başkanı	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
2009 - 2014	Bölüm Başkanı	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Zara Ahmet Çuhadaroğlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme

Etkinlik Organizasyonlarındaki Görevler

Şeker İ. T., ICONFOOD22 International Congress on Food Researches, Bilimsel Kongre / Sempozyum Organizasyonu,

Sivas, Türkiye, Ekim 2022

Metrikler

Yayın: 59

Atıf (WoS): 111

Atıf (Scopus): 141

H-İndeks (WoS): 5

H-İndeks (Scopus): 6

Araştırma Alanları

İşletme, Turizm ve Otel İşletmeciliği