



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ / ANKARA

DR. ŞULE KESKİN

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

- Doktora** 2005-2011 Ankara Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği
Anabilim Dalı
- Yüksek Lisans** 2001-2004 Ankara Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği
Anabilim Dalı
- Lisans** 1997-2001 Ankara Üniversitesi
Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

YABANCI DİL İngilizce YDS 76,25

İŞ TECRÜBESİ

- 2004-2005 Araştırma Görevlisi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü- BOLU
- 2005-2011 Araştırma Görevlisi, Ankara Üniversitesi Gıda
Mühendisliği Bölümü-ANKARA
- 2011-2013 Dr. Araştırma Görevlisi, Abant İzzet Baysal
Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü-BOLU
- 2013-2019 Dr. Öğretim Üyesi, Bolu Abant İzzet Baysal
Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü-BOLU
- 2019-Devam Mühendis, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma
Enstitüsü-ANKARA

HAKKIMDA

1979 Yılında Devrek'te doğmuştur. 2001 Yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olmuştur. 2004 yılında Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimini, 2011 yılında ise doktora eğitimini tamamlamıştır.

Mesleğe 2004 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde araştırma görevlisi olarak başlamıştır.

Tahıl kalitesi ve teknolojisi konusunda çalışmaktadır.

İLETİŞİM

Şehit Cem Ersever Cad. No: 9-11
Yenimahalle / Ankara 06170 TÜRKİYE

sule.keskin@tarimorman.gov.tr

0 312 327 09 04



DR. ŞULE KESKİN

Gıda Mühendisi



▪ **PROJELER**

▪ **Yürüttüğü Projeler**

1. Diyet Lif ve Polifenol Kaynağı Olarak Meyve ve Sebze Lif Konsantrelerinin Bisküvide Kullanım Olanakları, TÜBİTAK, 2008-2010. (Yardımcı Araştırmacı)
2. Mayalı Hamurların Kızartılması Sırasında Monokloropropandiol Esterlerinin Oluşumunun Araştırılması, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2015-2017. (Yardımcı Araştırmacı)
3. Buğday ve Değirmen Ürünlerinde Katı Faz Ekstraksiyon Yöntemiyle Ağır Metallerin Seçici Tayini, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 2018-2021. (Yardımcı Araştırmacı)
4. Orta Anadolu Bölgesi Makarnalık Buğday Islah Materyali Kalite Araştırmaları, TAGEM, 2021-2022. (Araştırmacı)

▪ **Devam Eden Projeler**

1. Orta Anadolu Bölgesi Makarnalık Buğday Islah Materyali Kalite Araştırmaları, TAGEM, 2023-2027. (Araştırmacı)
2. Afet Durumunda Tüketilmek Amacıyla Besin İçeriği Zenginleştirilmiş Dayanıklı Ekmek Üretimi, TENMAK Nükleer Araştırma Enstitüsü, 2021-2023. (Araştırmacı)
3. Nohut ve Mercimekte Demir, Çinko veya Selenyum İçeriğinin Arttırılmasına Yönelik Araştırma, TAGEM, 2022-2026. (Araştırmacı)



DR. ŞULE KESKİN

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

▪ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Turksoy, S., Ozkaya, B. and **Akbas, S.** 2010. The effect of wheat variety and flour extraction rate on phytic acid content of bread. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. 8 (2): 178-181.
2. Turksoy, S., **Keskin, S.**, Ozkaya, B. and Ozkaya, H. 2011. Effect of black carrot (*Daucus carota* L. ssp. sativus var. atropubens Alef.) fiber addition on the composition and quality characteristics of cookies. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. 9 (3&4): 57-60.
3. **Keskin, S.** and Ozkaya, H. 2013. Effect of storage and insect infestation on the mineral and vitamin contents of wheat grain and flour. *Journal of Economic Entomology*. 106 (2): 1058-1063.
4. **Keskin, S.** and Ozkaya, H. 2015. Effect of storage and insect infestation on the technological properties of wheat. *CyTA - Journal of Food*. 13(1): 134-139.
5. **Keskin, Ş.**, Yalçın, E. and Özkaya, H. 2018. Effects of storage and Granary weevil infestation on gel electrophoresis and protein solubility properties of hard and soft wheat flours. *Journal of Economic Entomology*. 111(3): 1454–1460. <https://doi.org/10.1093/jee/toy041>
6. Turan, S., Solak, R. and **Keskin, S.** 2019. Investigation of the formation of free and bound 2- and 3-monochloropropane-1,2-diols during deep frying of leavened dough using response surface methodology. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 121(7): 1-11, 1800019. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201800019>
7. Turan, S., **Keskin, S.** and Solak, R. 2021. Determination of the changes in sunflower oil during frying of leavened doughs using response surface methodology. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-04980-2>
8. Turan, S., **Keskin, S.** and Solak, R. 2023. Optimization of leavened dough frying conditions using the response surface methodology. *RISG - Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 100(1): 49-57.

▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Akbas, S.** and Özkaya, H. 2007. Phytic acid and it's importance in cereal products. 24-26 October 2007, 2nd International Congress on Food and Nutrition,173, İstanbul, Turkey.
2. **Akbas, S.**, Ozkaya, H., Turksoy, S. and Ozkaya, B. 2008 Phytic acid content of bazlama made from different extraction rates of flour, 24-26 Nisan 2008, Bosphorus 2008 ICC International Conference, 141, İstanbul, Turkey.



DR. ŞULE KESKİN

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

3. Turksoy, S., Ozkaya, B., **Akbas, S.** and Ozkaya, H. 2008 Effects of wheat variety and flour extraction rate on the phytic acid content of yufka (turkish flat bread), 24-26 Nisan 2008, Bosphorus 2008 ICC International Conference, 126, İstanbul, Turkey.
4. Turksoy, S., **Akbas, S.**, Ozkaya, B., Ozkaya, H. 2009. Effect of black carrot pomace powder addition on polyphenol content, antioxidant capacity and quality characteristics of cookie. June 6-9, 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo,60, Anaheim, USA.
5. Cay,P., Ozkaya, B., **Akbas, S.**, Turksoy, S. 2009. The effect of bread making process on phytic acid content of bran supplemented bread. June 6-9, 2009 IFT Annual Meeting & Food Expo, 25, Anaheim, USA.
6. **Akbaş, Ş.**, Türksoy, S., Özkaya, H. ve Özkaya, B. 2010. Buğday kepeği katkılı yufkanın fitik asit içeriği. 15-17 Nisan 2010, 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 557, Tekirdağ, Turkey.
7. Taşdemir, B., Özkaya, B., **Akbaş, Ş.**, Türksoy, Ş. 2010. Ticari değirmenden elde edilen farklı un pasajlarının yufka yapımına uygunluğunun belirlenmesi. 15-17 Nisan 2010, 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 556, Tekirdağ, Turkey.
8. Türksoy, S., **Akbaş, Ş.**, Özkaya, B. ve Özkaya, H. 2010. Buğday kepeği ilavesinin bazlamanın fitik asit miktarı üzerine etkisi. 15-17 Nisan 2010, 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 550, Tekirdağ, Turkey.
9. **Keskin, S.**, Yalçın, E. and Özkaya, H. 2014. Effect of granary weevil (*Sitophilus granarius* L.) on protein profiles of hard and soft wheat cultivars during storage. November 05-07, 2014, 2nd International Congress on Food Technology, 22, Kuşadası, Turkey.
10. Turan, S., Solak, R., **Keskin, Ş.**, Çılgın, Ş. 2016. Effects of frying temperature on oxidation products of leavened dough, 14th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 September 2016, Book of Abstracts, 380, Ghent, Belgium.
11. Turan, S., Solak, R., **Keskin, Ş.**, Uyar, H. 2016. Change in polymer triglyceride content of leavened dough during deep fat frying, 14th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 September 2016, Book of Abstracts, 259, Ghent, Belgium.
12. Turan, S., **Keskin, Ş.**, Solak, R., Arslan, E.N. 2016. Changes of some physical and chemical properties of leavened dough during frying in sunflower oil, 14th Euro Fed Lipid Congress, 18-21 September 2016, Book of Abstracts, 258, Ghent, Belgium.
13. Turan, S., Solak, R., **Keskin, S.** 2017. Investigation of the effects of frying conditions on the oxidation products of fried doughs by response surface methodology. 15th Euro Fed Lipid Congress, 27-30 August 2017, Book of Abstracts, 361, Uppsala, Sweden.



DR. ŞULE KESKİN Gıda Mühendisi



14. Turan, S., Solak, R., **Keskin, S.** 2017. Effects of frying conditions on free and bound 3-MCPD contents of leavened dough. 15th Euro Fed Lipid Congress, 27-30 August, 2017, Book of Abstracts, 360, Uppsala, Sweden.
15. Turan, S., **Keskin, S.**, Solak, R. 2017. Effect of frying conditions on some chemical properties of sunflower oil. 15th Euro Fed Lipid Congress, 27-30 August, 2017, Book of Abstracts, 359, Uppsala, Sweden.
16. Turan, S., Solak, R., **Keskin, S.** 2018. Change in specific absorbance values and tocopherol contents of oil during frying of leavened doughs. International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11-13 April 2018, Book of Abstracts, 188, Antalya, Turkey.
17. **Keskin, S.**, Turan, S., Solak, R. 2018. Change in color values of fried doughs at different frying conditions. International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 11-13 April 2018, Book of Abstracts, 163, Antalya, Turkey.
18. Turan, S., **Keskin, Ş.**, Solak, R. 2018. Effects of frying conditions on peroxide values and polymer triglyceride contents of sunflower oil. International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2018) 22-23 November 2018, Abstract Book 273, Ankara, Turkey.
19. **Keskin, Ş.**, Turan, S., Solak, R. 2018. Effect of different frying conditions on viscosity and color values of sunflower oil. International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2018) 22-23 November 2018, Abstract Book 272, Ankara, Turkey.

▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. **Akbaş, Ş.** ve Özkaya H. 2006. Buğday nişastasında mekanik zedelenme ve önemi Unlu Mamuller Teknolojisi, 72; 39-43.
2. **Akbaş, Ş.** ve Özkaya H. 2007. Nişastadan elde edilen polioller ve kullanım alanları. Gıda Bilimi ve Teknolojisi, 38; 28-35.
3. **Keskin, S.**, Ozkaya, H. and Turksoy, S. 2012. Effects of damaged starch on physicochemical properties of wheat flour and its bread making potential. Akademik Gıda, 10(2): 14-18.
4. **Keskin, Ş.** ve Özkaya, H. 2012. Buğdayların Sitophilus granarius L. ile bulaştırılmasının unların reolojik özelliklerine etkisi. Akademik Gıda, 10(3):40-46.
5. **Keskin, Ş.** ve Özkaya, H. 2013. Tahılların Depolanması Sırasında Böcek Üremesi ve Etkileri. Akademik Gıda. 11(3-4): 101-105.
6. **Keskin, Ş.** ve Kaplan Evlice, A. 2015. Fırın ürünlerinde kinoa kullanımı. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 24 (2):150-156.



DR. ŞULE KESKİN

Gıda Mühendisi



7. Turan, S., Solak, R. ve **Keskin, Ş.** 2018. Gıdalarda monokloropropandiol esterlerinin oluşumu ve belirlenmesi. Akademik Gıda. 16(2): 210-217. DOI: 10.24323/akademik-gida.449866
8. **Keskin, Ş.**, Turan, S., Solak, R. 2019. Kızartılmış Hamurların Farklı Kızartma Koşullarında Renk Değerlerindeki Değişimin Belirlenmesi. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 9(1): 423-432.
9. **Keskin, Ş.**, Kaplan Evlice, A. (2022). Zenginleştirilmiş Erişte Üretiminde Yeni Yaklaşımlar. Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi. 11 (1): 79-86, 2022.

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Akbaş, Ş.** ve Özkaya, H. 2006. Kahvaltılık Tahıl Ürünlerinde Zenginleştirme Uygulamaları, 24 26 Mayıs 2006, Türkiye 9. Gıda Kongresi, 707-710, Bolu.
2. **Akbaş, Ş.** ve Çoşkun, H. 2006. Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine Bir Değerlendirme, 24 26 Mayıs 2006, Türkiye 9. Gıda Kongresi, 703-706, Bolu.
3. Özkaya, B., Türksoy, S. ve **Akbaş, Ş.** 2006. Hazır Karışım Unları ve Özellikleri, 7-8 Eylül 2006, Hububat 2006 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 134 139, Gaziantep.
4. **Akbaş, Ş.** ve Özkaya, H. 2006. Zedelenmiş Nişasta Miktarının Hamur Reolojik Özellikleri ve Ekmek Kalitesine Etkisi, 7-8 Eylül 2006, Hububat 2006 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 116-122, Gaziantep.
5. **Akbaş, Ş.** ve Özkaya, H. 2006. Unda Zedelenmiş Nişasta Miktarı, Önemi ve Buna Etkili Faktörler, 7-8 Eylül 2006, Hububat 2006 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 45-48, Gaziantep.
6. **Keskin, Ş.** ve Özkaya, H. 2015. Sıtophilus granarius L. ile bulaşık buğdaylardan elde edilen unların ekmeklerinin duyu özellikleri. 28-30 Nisan 2015, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 185, Nevşehir.
7. **Keskin, Ş.** ve Kaplan Evlice, A. 2015. Fırın ürünlerinde kinoa kullanımı. 28-30 Nisan 2015, İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 184, Nevşehir.
8. Turan, S., Solak, R., **Keskin, Ş.**, Üzer, G., Alan, S. 2016. Mayalı hamurun içerdiği tuz miktarının yağ oksidasyon ürünleri üzerine etkisi, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın no: 48, 494, Trakya Üniversitesi, Edirne.
9. Turan, S., **Keskin, Ş.**, Solak, R. 2017. Derin yağda kızartma işleminin rafine ayçiçek yağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkileri, Yabited III. Bitkisel Yağ Kongresi, 12-15 Nisan 2017, Bildiri özetleri 80, İzmir.



DR. ŞULE KESKİN
Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ **DİŐER YAYINLAR**

▪ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

1. Değişik süreler depolanmış buğdayların fiziksel ve kimyasal özellikleri ile ekmeklik kalitesine böcek üremesinin etkileri (Doktora Tezi)
2. Zedelenmiş nişasta miktarının unun teknolojik özelliklerine etkisinin belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi)



DR. ŞULE KESKİN

Gıda Mühendisi



▪ Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

1. CEM mars 6 Mikrodalga Sistemi Kullanıcı Eğitimi. Aralık 2021, Cem Servis, Terra, Ankara, Türkiye.
2. Biotech Studies Days Webinar, 21-22 Ekim 2021.
3. Orta Asya, Azerbaycan ve Türkiye'de gıda kaybı ve atık azaltma konulu alt bölgesel konferans (FTPP II), 29 Eylül 2021.
4. Ufuk Avrupa Tanıtım Etkinlikleri: Gıda, Biyoekonomi, Çevre, 22 Nisan 2021.