



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ ANKARA



Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Hacettepe Üniversitesi
2013-2020 Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans Marmara Üniversitesi
2006-2008 İşletme Anabilim Dalı, Uluslararası Kalite Yönetimi

Lisans Orta Doğu Teknik Üniversitesi
1999-2004 Gıda Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce / YDS 83.75 (2016)

İŞ TECRÜBESİ

2011-..... Araştırmacı/Gıda Mühendisi, Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Kalite ve Teknoloji Bölümü – ANKARA

2010-2011 Kalite Müdürü, Özel Sektör (Panelsan Çatı & Cephe Sistemleri) - ANKARA

2010-2010 Kalite Danışmanı, Özel Sektör (HRA Kalite San. Tic. Ltd Şti) - ANKARA

2007-2009 Gıda Güvenliği Uzmanı, Özel Sektör (Johnson Diversey) – İSTANBUL

2006-2007 Denetçi/Baş Denetçi, Özel Sektör (ICR Uluslararası Belgelendirme) – İSTANBUL

HAKKIMDA

1982 Yılında Van'da doğmuştur. 2004 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olmuştur. Özel sektör tecrübesinin ardından 2011 yılında Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsünde çalışmaya başlamıştır.

Mesleki eğitim kapsamında 2016 yılında "Hububat Ürünlerinde Kullanılan Enzim Teknolojisi" konusunda Budapeşte Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi'nde (Macaristan) Hububat Bilimleri ve Gıda Kalitesi Araştırma Grubu'nda 3 ay süre ile çalışmalar yapmıştır.

Tam buğday ekmeği kalitesinin değerlendirilmesi, buğdayların fonksiyonel ve besinsel özelliklerinin incelenmesi alanlarında farklı çalışmalar yürütmüş olup "Hububat Bilimi ve Teknolojisi" isimli kitapta yardımcı editör ve bölüm yazarı olarak görev almıştır.

İLETİŞİM

TOB, Araştırma ve Teknoloji Geliştirme Kampüsü, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, B Blok, İstanbul Yolu 4. Km, 06171, Yenimahalle, Ankara

buketcetiner@tarimorman.gov.tr
buketcetiner0@gmail.com

0312 327 09 04



Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Fonksiyonel ve Tam Buğday Ekmeği Özelliklerinin Karşılaştırılması (Proje Lideri), TAGEM, 2019-2021
2. Biyoteknolojik Yöntemler Yardımıyla Warrior Sarı Pas (*Puccinia striiformis* f.sp. tritici) Irkına Dayanıklı Ekmeklik Buğday Hatlarının Geliştirilmesi (Araştırmacı), TUBITAK, 2019-2021
3. Hububat Referans Materyal Merkezi (Araştırmacı), Kalkınma Bakanlığı, 2016-2020
4. Ülkesel Kışlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
5. Ülkesel Kışlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
6. Ülkesel Yazlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
7. Ülkesel Yazlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
8. Ülkesel Kışlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
9. Ülkesel Yazlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
10. Ülkesel Yemeklik Tane Baklagiller Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2014-2018

■ **Devam Eden Projeler**

1. Azot Dozu ve Çevrenin Bazı Yerel ve Kültür Buğday Çeşitlerinin Verim ve Kalite Özellikleri Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi (Araştırmacı), TAGEM, 2021-2023
2. Ham Zeytin Meyvesi ve Zeytin Yaprığı Tozu Kullanılarak Hububat Ürünlerini Zenginleştirme Potansiyelinin Araştırılması (Araştırmacı), TAGEM, 2022-2023
3. Orta Anadolu Bölgesi Ekmeklik Buğday Islah Materyali Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2018-2022



Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi



▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

▪ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. **Cetiner, B.**, Tömösközi, S., Schall, E., Salantur, A., Koksel, H., 2022, "Bile acid binding capacity, dietary fibre and phenolic contents of modern and old bread wheat varieties and landraces: a comparison over the course of around one century", *European Food Research and Technology*, 248, 589–598. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03906-8>.
2. **Cetiner, B.**, Tömösközi, S., Török, K., Salantur, A., Koksel, H., 2020, "Comparison of the arabinoxylan composition and physical properties of old and modern bread wheat (*Triticum aestivum* L.) and landraces genotypes", *Cereal Chemistry*, Volume 97, Issue 2, p.505 – 514.
3. **Cetiner, B.**, Acar, O., Kahraman, K., Sanal, T., Koksel, H., 2017, "An investigation on the effect of heat-moisture treatment on baking quality of wheat by using response surface methodology", *Journal of Cereal Science*, Volume 74: 103-111.
4. Koksel, H., **Çetiner, B.**, 2015, "Future of Grain Science Series Grain Science and Industry in Turkey: Past, Present, and Future", *Cereal Foods World*, Vol. 60, No. 2, p.90, March–April 2015.

▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Cetiner, B.**, Tömösközi, S., Török, K., Salantur, A., Koksel, H., "Comparison of old and modern bread wheat and landraces genotypes in terms of the arabinoxylan composition and physical properties", *International Conference on Wheat Diversity and Human Health*, October 22-24, 2019, Istanbul, Turkey (Sözlü Sunum).
2. Koksel, H., **Cetiner, B.**, 2019, "Future Challenges for Cereal Scientists", *The Quality of Grain, Flour and Bread*, November 25-27, 2019, Moscow, Russia (Sözlü Sunum).
3. Koksel, H., **Cetiner, B.**, 2019, "Challenges of Cereal Scientists for Feeding the World", *2nd ICC Asia Pacific Grains Conference*, November 7-9, 2019, Tianjin, China (Sözlü Sunum).
4. Guler, S., Seis Subasi, A., **Cetiner, B.**, 2019, "Evaluation of Landraces and Modern Wheats", *1st International Congress on Sustainable Life*, March 15-16, 2019, Ankara, Turkey, p.47-48 (Sözlü Sunum).
5. Koksel, H., **Cetiner, B.**, 2019, "Future Challenges for Cereal Scientists", *Cereal Science Conference*, August 13, 2019, Xian, China (Sözlü Sunum).
6. Koksel, H., **Cetiner, B.**, 2018, "The Ancient wheats Emmer and Einkorn and their utilization in modern food products", *Sorghum in the 21st Century*, April 9-12, 2018, Cape Town, South Africa (Sözlü Sunum).
7. **Cetiner, B.**, Tömösközi, S., Schall, E., Salantur, A., Koksel, H., 2018, "Comparison of Some Landraces and a Modern Wheat in terms of Quality, Functional Properties and Gluten/Gliadin Content", *LACC4 – 4th ICC Latin American Cereals Conference*, March 11-14, 2018, Mexico City, Mexico, p.92 (Poster sunum).



Dr. BUKET ÇETİNER Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

8. **Çetiner, B.**, Koksel, H., 2017, "Effects of arabinoxylan hydrolyzing enzymes on rheological properties and baking quality of whole wheat flours, 2017 AACCI Annual Meeting / Cereals 17 / Symposia: Enzymes in Baking and Cereal Science: A Review of Key Applications, October 8-11, 2017, SanDiego, California, USA, 22p (Sözlü Sunum).
9. Koksel, H., **Cetiner, B.**, Sanal, T., 2017, "Health Benefits of Whole Grain Products and Appertaining Misleading Claims", 9th International Congress "Flour-Bread '17 and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '17., October 25-27, 2017, Opatija, Croatia, p.78 (Sözlü Sunum).
10. **Çetiner, B.**, Acar, O., Kahraman, K., Koksel, H., Sanal, T., 2016, "A Study on the Effects of the Heat and Moisture Treatments on Wheat Quality, 15th ICC Cereal and Bread Congress, April 18-21, 2016, İstanbul, Turkey, 16p, (Sözlü Sunum).
11. Acar, O., **Çetiner, B.**, Koksel, H., Sanal, T., 2016, Quality Evaluation of Flour Milling Streams in Laboratory Milling, 15th ICC Cereal and Bread Congress, April 18-21, 2016, İstanbul, Turkey, 84p, (Sözlü Sunum).
12. Koksel, H., **Çetiner, B.**, Sanal, T., 2015, "Nutritional and Health Benefits of Traditional Cereal Based Products and Recent Misleading Claims", 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04th October 2015, Sarajevo/ Bosnia & Herzegovina, 9p, (Sözlü Sunum).
13. Külen, S., Şanal, T., **Çetiner, B.**, 2014, "Prediction of Solvent Retention Capacity Values By Using NIR Spectroscopy Technique", Balkan Agriculture Congress, 8-10 Eylül 2014, Edirne, Turkey, 487p, (Poster Sunum).

■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

■ **Ulusal Dergilerde Yayımlanmış Makaleler**

1. Koksel, H., Acar, O., **Cetiner, B.**, 2019, "Açlıkla Mücadele, Gıda İstisna ve Kayıpları, Su Ayak İzi ve Tarımsal Üretimde Planlanma", Türk Tarım Orman Dergisi, Mayıs-Haziran 2019, Sayı:253, p.92-94.
2. Koksel, H., **Cetiner, B.**, Sanal, T., 2016, "Buğday ve Ekmek Hakkında Toplumun Yanlış Yönlendiren İddialar", Ekmek, s.12-18.
3. Koksel, H., **Cetiner, B.**, Sanal, T., 2016, "Neden Tahıl Ürünleri Tüketmeliyiz?", Gıda Hattı Dergisi, Sayı 61, s.58-59, Temmuz-Ağustos 2016.
4. Koksel, H., **Çetiner, B.**, Sanal, T., 2016, "Hububat Ürünleri Konusunda Yanıltıcı İddialar ve Bilimsel Değerlendirmeler / Misleading Claims and Scientific Assesment About Grain Products", Tusaf Degisi, Sayı 1,s.48-60, ilkbahar 2016.
5. Yıldırım, H., **Saylık, B.**, 2009, "Kalitesizlik Maliyetleri Üzerine Bir İnceleme", Marmara Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi , XXVI, 1.



▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Koksel, H., **Çetiner, B.**, 2017, “Geçmişten Bugüne Anadolu’da Ekmek”, 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 November 2017, Antalya, Turkey, p.221 (Sözlü Sunum).
2. Koksel, H., **Çetiner, B.**, Sanal, T., 2015, “Hububat Ürünleri ve Sağlığımızı Tehdit Eden Yanıltıcı İddialar”, 9.Gıda Mühendisliği Kongresi, 12-14 Kasım 2015, İzmir/ Selçuk (Sözlü Sunum).
3. Koksel, H., **Çetiner, B.**, 2015, “Flour Milling Industry: A Different View”, Turkey Natural Nutrition and Lifelong Health Summit’2015, 20-23 May 2015, Bilecik, Turkey, 413p (Sözlü Sunum).

▪ **Diğer Yayınlar**

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

1. “Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Fonksiyonel ve Tam Buğday Ekmeği Özelliklerinin Karşılaştırılması, Kalite ve Fonksiyonel Özellikler Bakımından İyileştirilme Olanaklarının Araştırılması”, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 2020 (Danışman: Prof. Dr. Hamit KÖKSEL)
2. “Kalitesizlik Maliyetleri ve Bir Uygulama”, İşletme Anabilim Dalı, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2016 (Danışman: Doç. Dr. Hakan YILDIRIM)
3. Çetiner, B., Acar, O., Şanal, T., Köksel, H., 2021. Bölüm 13: Hububat ve Hububat Ürünlerinde Kalite Değerlendirme, Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Editörler: Köksel, H., Acar, O., Çetiner, B., Köksel, F., Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir.
4. Acar, O., Çetiner, B., Aktaş Akyıldız, E., 2021. Bölüm 6: Besinsel Lifler, Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Editörler: Köksel, H., Acar, O., Çetiner, B., Köksel, F., Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir.

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

Verdiği Eğitimler

1. Gıdalarda Glisemik İndeks ve Tayin Yöntemleri – Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı – 31.03.2014
2. Gıdalarda Fenolik Bileşenler ve Gıdalarda Aroma Bileşenleri Analizi –TAGEM Online Akademi- 04.05.2020



DR. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi



Katıldığı Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

1. Wheat Diversity and Human Health 2019, İstanbul, Türkiye (22-24 Ekim 2019)
2. 2017 AACCI Annual Meeting - Cereals 17, San Diego, California, USA (8-11 Ekim 2017)
3. “Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Cereal Quality” Eğitimi, Philip Williams/PDK Projects, Inc., Ankara, Türkiye (25-29 Nisan 2016)
4. 15th International Cereal and Bread Congress (ICBC), ICC, İstanbul, Türkiye (18-21 Nisan 2016)
5. “Kinetex Core-Shell Technology and Method Development Details on Chromatography” Seminer, Matthias Frübis /Ayes Group, Ankara, Turkey (13.10.2015)
6. Molecular Approach on Crop Breeding and Microbial Biotechnology Seminar, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Ankara, Türkiye (08-10.10.2014)
7. MoniQA Food Scientist Training, “Determination of Fusarium toxins by HPLC, LC-MS/MS and rapid techniques” ,Hacettepe Üniversitesi, Ankara, Türkiye (25-28.10.2011)
8. EMA SafeKey Food Hygiene for Food Handlers & EU Food Law Awareness Train the Trainer Workshop, Header Bone/JohnsonDiversey, Belgium (21-24.11.2008)
9. ISO 22000 Genel Gereklilikler Eğitimi, Tansu Türker/JohnsonDiversey, İstanbul, Türkiye (08-09.12.2008)
10. “Endüstriyel Mutfak & Çamaşırhane Hijyeni ve Profesyonel Bina Bakımı” Eğitimi, JohnsonDiversey, Türkiye / Velaaddin Kılıç (10-15.11.2008)
11. IFS Version 5.0 Seminar, IFS, İstanbul, Türkiye (2007)
12. “ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Genel Gereklilikler” Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (09-10.02.2007)
13. “ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Baş Denetçi” Eğitimi, NMT, İstanbul, Türkiye (24.01.2007 - 28.01.2007) (40 h)
14. “ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemleri Baş Denetçi” Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (01.11.2006 - 05.11.2006) (40 h)
15. Belgelendirme Prosesi Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (26.09.2006)
16. 45012 (Kalite sistemleri değerlendirmesi ve belgelendirme/tescil işlemi yapan kuruluşlar için genel şartlar) Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (15.02.2007)