



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ ANKARA

Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi

ORCID: 0000-0002-3802-5487

Web of Science ResearcherID: ISB-4290-2023

TÜBİTAK ID: TBTK-0029-8748

EĞİTİM

- Doktora** 2013-2020 Hacettepe Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
 - Yüksek Lisans** 2006-2008 Marmara Üniversitesi
İşletme Anabilim Dalı, Uluslararası Kalite
Yönetimi
 - Lisans** 1999-2004 Orta Doğu Teknik Üniversitesi
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
- 2022-.....** Yarı Zamanlı Öğretim Görevlisi – Ankara Medipol Üniversitesi - 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
- 2005-2005** Satın alma (Yarı zamanlı) - DiaSA - 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

buket.cetiner@tarimorman.gov.tr
buketcetiner0@gmail.com

0312 327 09 04



Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Orta Anadolu Bölgesi Ekmeklik Buğday Islah Materyali Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2018-2022
2. Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Fonksiyonel ve Tam Buğday Ekmeği Özelliklerinin Karşılaştırılması (Proje Lideri), TAGEM, 2019-2021
3. Biyoteknolojik Yöntemler Yardımıyla Warrior Sarı Pas (*Puccinia striiformis* f.sp. tritici) Irkına Dayanıklı Ekmeklik Buğday Hatlarının Geliştirilmesi (Araştırmacı), TUBITAK, 2019-2021
4. Hububat Referans Materyal Merkezi (Araştırmacı), Kalkınma Bakanlığı, 2016-2020
5. Ülkesel Kışlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
6. Ülkesel Kışlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
7. Ülkesel Yazlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
8. Ülkesel Yazlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
9. Ülkesel Kışlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
10. Ülkesel Yazlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2013-2017
11. Ülkesel Yemelik Tane Baklagiller Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2014-2018

■ **Devam Eden Projeler**

1. Orta Anadolu Bölgesi Ekmeklik Buğday Islah Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2023-2027
2. Azot Dozu ve Çevrenin Bazı Yerel ve Kültür Buğday Çeşitlerinin Verim ve Kalite Özellikleri Üzerindeki Etkisinin Belirlenmesi (Araştırmacı), TAGEM, 2021-2023
3. Ham Zeytin Meyvesi ve Zeytin Yaprağı Tozu Kullanılarak Hububat Ürünlerini Zenginleştirme Potansiyelinin Araştırılması (Araştırmacı), TAGEM, 2022-2023
4. Çözünür beta gluklan ekstraktının in vitro safra asidi bağlama kapasitesi ve mineral biyoyararlanımı üzerine etkisi (Araştırmacı), MUH19001.20.009, Hitit Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, 2022-2023.
5. Biyofortifikasyonun buğday ve ekmeğe üzerine etkisi (Araştırmacı), Sivas Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri, 01.07.2022 - 01.07.2024



Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi



▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

▪ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Koksel, H.; **Cetiner, B.**; Shamanin, V.P.; Tekin-Cakmak, Z.H.; Pototskaya, I.V.; Kahraman, K.; Sagdic, O.; Morgounov, A.I. Quality, Nutritional Properties, and Glycemic Index of Colored Whole Wheat Breads. *Foods* 2023, 12, 3376. <https://doi.org/10.3390/foods12183376>
2. **Cetiner, B.**; Shamanin, V.P.; Tekin-Cakmak, Z.H.; Pototskaya, I.V.; Koksel, F.; Shepelev, S.S.; Aydarov, A.N.; Ozdemir, B.; Morgounov, A.I.; Koksel, H., 2023. Utilization of Intermediate Wheatgrass (*Thinopyrum intermedium*) as an Innovative Ingredient in Bread Making. *Foods*, 12, 2109. <https://doi.org/10.3390/foods12112109>
3. **Cetiner, B.**, Ozdemir, B., Yazar, S. Koksel, H., 2023, Comparison of mineral concentration and bioavailability of various modern and old bread wheat varieties grown in Anatolia in around one century, *European Food Research and Technology*, 249, 587–596. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04153-1>
4. **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>.
5. **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.
6. **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.
7. 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.



Dr. BUKET ÇETİNER Gıda Mühendisi



▪ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. Tekin-Cakmak, Z. H., **Cetiner, B.**, Özer, Ç., Yıldırım, H., Sestili, F., Jilal, A., Köksel, H., “Development of Mediterranean cereal foods (bread and bulgur) with high beta-glucan content “, Proceedings of the 3rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods, 18-19 May 2023, Istanbul, Turkey (Oral presentation).
2. **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).
3. 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).
4. 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).
5. 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).
6. Koksel, H., **Cetiner, B.**, 2019, “Future Challenges for Cereal Scientists”, Cereal Science Conference, August 13, 2019, Xian, China (Sözlü Sunum).
7. 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).
8. **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).
9. **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).
10. 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).
11. **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).



12. 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).
13. 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).
14. 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 Yayınlanmış Makaleler**

1. Yıldırım, H., **Saylık, B.**, 2009, “Kalitesizlik Maliyetleri Üzerine Bir İnceleme”, Marmara Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi , XXVI, 1.
2. Koksel, H., Acar, O., **Cetiner, B.**, 2019, “Açlıkla Mücadele, Gıda İsraf ve Kayıpları, Su Ayak İzi ve Tarımsal Üretimde Planlanma”, Türk Tarım Orman Dergisi, Mayıs-Haziran 2019, Sayı:253, p.92-94.
3. Koksel, H., **Cetiner, B.**, Sanal, T., 2016, “Buğday ve Ekmek Hakkında Toplumun Yanlış Yönlendiren İddialar”, Ekmek, s.12-18.
4. Koksel, H., **Cetiner, B.**, Sanal, T., 2016, “Neden Tahıl Ürünleri Tüketmeliyiz?”, Gıda Hattı Dergisi, Sayı 61, s.58-59, Temmuz-Ağustos 2016.
5. 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, İlkbahar 2016.

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Koksel, H., **Cetiner, 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).



Dr. BUKET ÇETİNER

Gıda Mühendisi



▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. **Doktora Tezi:** “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. **Yüksek Lisans Tezi:** “Kalitesizlik Maliyetleri ve Bir Uygulama”, İşletme Anabilim Dalı, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2016 (Danışman: Doç. Dr. Hakan YILDIRIM)
3. **Kitap Bölümü:** 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. **Kitap Bölümü:** 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.
5. **Kitap Yardımcı Editörlük:** Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Editörler: Köksel, H., Acar, O., Çetiner, B., Köksel, F., Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir.

▪ **Hakemlik Yapılan Dergiler**

- Cereal Chemistry
- Quality Assurance and Safety of Crops & Foods
- THE JOURNAL OF FOOD (GIDA)
- The Journal of Food and Feed Science and Technology (Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi)

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

Verdiği Eğitimler

1. Kalite Yönetim Sistemleri – Ankara Medipol, 30.09.2022 – 20.01.2023
2. Besin Kimyası Uygulamaları II – Ankara Medipol Üniversitesi, 21.02.2022 – 11.06.2022
3. Gıdalarda Glisemik İndeks ve Tayin Yöntemleri – Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı – 31.03.2014
4. Gıdalarda Fenolik Bileşenler ve Gıdalarda Aroma Bileşenleri Analizi –TAGEM Online Akademi- 04.05.2020



Organizasyon Komitesi Üyelikleri

1. 1st International Congress on Biotech Studies (ICBIOS 2022), November 9-11, 2022 (Online)
2. “Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Cereal Quality” Training, Trainer: Philip Williams/PDK Projects, Inc., Ankara, Türkiye (25-29 Nisan 2016)

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

1. 1st International Congress on Biotech Studies (ICBIOS 2022), November 9-11, 2022 (Online)
2. Wheat Diversity and Human Health 2019, İstanbul, Türkiye (22-24 Ekim 2019)
3. 2017 AACCI Annual Meeting - Cereals 17, San Diego, California, USA (8-11 Ekim 2017)
4. MoniQA Food Scientist Training, “Determination of Fusarium toxins by HPLC, LC-MS/MS and rapid techniques” ,Hacettepe Üniversitesi, Ankara, Türkiye (25-28.10.2011)
5. EMA SafeKey Food Hygiene for Food Handlers & EU Food Law Awareness Train the Trainer Workshop, Header Bone/JohnsonDiversey, Belgium (21-24.11.2008)
6. ISO 22000 Genel Gereklilikler Eğitimi, Tansu Türker/JohnsonDiversey, İstanbul, Türkiye (08-09.12.2008)
7. “Endüstriyel Mutfak & Çamaşırhane Hijyeni ve Profesyonel Bina Bakımı” Eğitimi, JohnsonDiversey, Türkiye / Velaaddin Kılıç (10-15.11.2008)
8. IFS Version 5.0 Seminar, IFS, İstanbul, Türkiye (2007)
9. “ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Genel Gereklilikler” Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (09-10.02.2007)
10. “ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Baş Denetçi” Eğitimi, NMT, İstanbul, Türkiye (24.01.2007 - 28.01.2007) (40 h)
11. “ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemleri Baş Denetçi” Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (01.11.2006 - 05.11.2006) (40 h)
12. Belgelendirme Prosesi Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (26.09.2006)
13. 45012 (Kalite sistemleri değerlendirmesi ve belgelendirme/tescil işlemi yapan kuruluşlar için genel şartlar) Eğitimi, ICR Uluslararası Belgelendirme, İstanbul, Türkiye (15.02.2007)