



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ ANKARA

FERDA ÜNSAL CANAY

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Hacettepe Üniversitesi
2021-Devam Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans Hacettepe Üniversitesi
2013-2018 Gıda Mühendisliği

Lisans Hacettepe Üniversitesi
2005-2010 Gıda Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce YÖKDİL 80 / YDS 71.25

İŞ TECRÜBESİ

2011-2012 Gıda Mühendisi, Bahçelievler İlçe Gıda Tarım ve Orman Müdürlüğü-İSTANBUL

2012- Halen Araştırmacı, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü -ANKARA

HAKKIMDA

1985 yılında Niksar'da doğdum. 2010 yılında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldum. Meslek hayatıma 2011 yılında Bahçelievler İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nde başladım.

Yüksek lisansımı Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde 'Durum Buğdayı Çeşitlerinin Fitik Asit Miktarları, Makarnaya İşleme Sırasındaki Değişiklikler ve Fitik Asitin Azaltılması' konulu tez çalışmasıyla tamamladım. 2021 yılından itibaren Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde doktora programına devam etmekteyim.

Tahılların teknolojik ve besinsel özellikleri, fitik asit, makarna, biyoerişilebilirlik ve in-vitro sindirim konularında projeler yürütmekteyim.

İLETİŞİM

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

ferda.unsal@tarimorman.gov.tr

0312 327 09 14 /1177



FERDA ÜNSAL CANAY

GıdaYüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Orta Anadolu Bölgesi Makarnalık Buğday Islah Materyali Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2018-2022.
2. Durum Buğdayı Çeşitlerinin Fitik Asit Miktarları, Makarnaya İşleme Sırasındaki Değişiklikler ve Fitik Asitin Azaltılması (Proje Lideri), TAGEM, 2016-2018.
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 Yemelik Tane Baklagiller Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2014-2018.

■ **Devam Eden Projeler**

1. Buğday (*Triticum aestivum L.*), Mercimek (*Lens culinaris*) ve Nohutun (*Cicer arietinum L.*) Bazı Majör ve Minör Besin Bileşenlerinin Biyoerişilebilirlikleri Üzerine Nikstamalizasyon ve Çimlendirme Etkileri, Ekmek Üretiminde Kullanımı (Proje Lideri), TAGEM, 2024-2026.
2. Makarnada Ekmeklik Buğday (*Triticum aestivum*) Tespiti ve Miktar Tayini Sağlayan RT-qPCR Kiti Geliştirilmesi (Araştırmacı), TAGEM, 2023-2024.
3. Orta Anadolu Bölgesi Makarnalık Buğday Islah Materyali Kalite Araştırmaları (Araştırmacı), TAGEM, 2023-2027.
4. Çinkoyla Zenginleştirilmiş Biyokömürün Buğdayın Gelişimi, Besin Maddesi Kompozisyonu ve Toprak Özelliklerine Etkileri (Araştırmacı), TAGEM, 2022-2026.



FERDA ÜNSAL CANAY

GıdaYüksek Mühendisi



▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

- **Unsal-Canay F**, Sanal T, Koksel H., 2022. Quality and nutritional characteristics of durum wheats grown in Anatolia. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 14(4):169-177. <https://doi.org/10.15586/qas.v14i4.1170>.
- **Unsal-Canay F.**, Sanal, T., & Koksel, H., 2023. Technological and nutritional characteristics of bran-supplemented spaghetti and reduction of phytic acid content. *European Food Research and Technology*, 249(7), 1785-1795. DOI:[10.1007/s00217-023-04253-6](https://doi.org/10.1007/s00217-023-04253-6).
- Evlice Kaplan A., Keskin Ş., Pehlivan A., Sanal T., **Ünsal Canay F.**, Avcıoğlu R., Salantur A., Yazar S., Özdemir B., Alyamaç M. E., Kılıç G., Avcı M.İ., Sade F.B. (2023). Yield and quality characteristics of durum wheat genotypes under rainfed conditions in Central Anatolia Region. - *Genetika*, Vol 55, No.2,759-773. <https://doi.org/10.2298/GENSR2302759E>.

▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

- **Unsal, F.**, Köksel, H., Şanal, T., 2016. Effects of Location on Some Quality Traits in Durum Wheat (Triticum Durum) Varieties.15th ICC Cereal and Bread Congress and Cereals and Cereal Product Quality Evaluation/ Quality Management, 18-21 April, 2016, İstanbul, Turkey, 294p, Poster sunum.
- **Unsal Canay F.**, Köksel H., 2018. Physicochemical and Rheological Properties of Durum Wheat Flours Produced in Turkey. LACC4 – 4th ICC Latin American Cereals Conference, March 11-14, 2018, Mexico City, Mexico, Poster sunum.
- **Unsal Canay F.**, Özer A., Arı Akın P., Uygun S., 2022. Quality and Nutritional Characteristics of Durum Wheats Grown in Anatolia, IV. International Plant Breeding Congress, 21-25 November, 2022, Antalya, Turkey, PP-33, 104p, Poster sunum.

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

- Kaplan Evlice, A., Pehlivan, A., Keçeli, A., Şanal, T., Özderen, T., **Ünsal, F.**, Salantur, A., Kılıç, G. ve Belen, S. 2017. Makarnalık buğday (*Triticum Durum Desf.*) kalitesinin değerlendirilmesinde glutograf analizi ve ıslahta kullanımı. Türkiye 12. Tarla Bitkileri Kongresi, 12-15 Eylül 2017, Kahramanmaraş, Turkey, Sayfa 416, Sözlü sunum.



FERDA ÜNSAL CANAY

Gıda Yüksek Mühendisi



DİĞER YAYINLAR

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

- “Durum Buğdayı Çeşitlerinin Fitik Asit Miktarları, Makarnaya İşleme Sırasındaki Değişiklikler ve Fitik Asitin Azaltılması” Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s.135, Ankara. (Danışman: Prof. Dr. Hamit KÖKSEL).

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

1. TS EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği İçin Genel Şartlar Eğitimi, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Katılımcı, 30-31.05.2023, Ankara.
2. Application of Near-infrared Technology on Cereal Quality, Central Research Institute Training, 25-29 Nisan 2016, Ankara.
3. HACCP Temel Eğitimi, İstanbul Tarım ve Orman Müdürlüğü, 19-21 Haziran 2012, İstanbul.
4. Avrupa Birliği Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi, İstanbul Valiliği Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Merkezi, 26.11.2011-27.11.2011, 03.12.2011, İstanbul.
5. Gıda Kontrol Görevlisi Kursu, Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü, 04.04.2011- 08.04.2011, İstanbul.
6. EN ISO 9001:2008 Quality Management System (Kalite Yönetim Sistemi), Bamer Danışmanlık, 18.12.2010, Ankara.
7. EN ISO 19011:2002 Internal Qms Auditor (İç Denetçilik), Bamer Danışmanlık, 18.12.2010, Ankara.
8. Management of Targets (Hedeflerin Yönetimi) Bamer Danışmanlık, 17.12.2010, Ankara.
9. Customer Satisfaction (Müşteri Memnuniyeti) Bamer Danışmanlık, 17. 12.2010, Ankara.
10. ISO 2200 Eğitimi, Gıda Mühendisleri Odası, 11-12 Nisan 2009, Ankara.
11. Kampüs Gelişim Günleri, IEEE ODTÜ, 03-06 Mart 2009, Ankara.
12. Kariyer Parkuru Kariyer Yönetimi, Likya İnsan Kaynakları Yönetim Akademisi, 28.02.2009, Ankara.
13. İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi, Ülker Çikolata Sanayi A.Ş, 22.07.2008, İstanbul.