



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

## PERVİN ARI AKIN

Gıda Yüksek Mühendisi

### EĞİTİM

- Doktora** 2018-Devam Hacettepe Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği
- Yüksek Lisans** 2015-2017 Kansas State Üniversitesi  
Tahıl Bilimi ve Endüstrisi
- Lisans** 2007-2011 Celal Bayar Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği

**YABANCI DİL** İngilizce: IELTS: 7.0 (2014) YDS: 86.25 (2017)  
Almanca: Deutsches Sprachdiplom, Stufe II (2007)

### İŞ TECRÜBESİ

- 2017- Gıda Mühendisi, Tarla Bitkileri Merkez  
Araştırma Enstitüsü - Kalite ve Teknoloji  
Bölümü, ANKARA

### HAKKIMDA

1989 yılında İzmir'de doğdum. 2011 yılında ise Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun oldum. Yüksek lisans eğitimimi Amerika Birleşik Devletlerinde tamamladım. Amerika Birleşik Devletleri Tarım Dairesi Tahıl Kalitesi ve Yapısı Araştırma Birimi'nde, Misafir Araştırmacı olarak çalıştım.

Uzmanlık alanlarım glutensiz ürünler, tahıl bilimi ve kalitesidir.

### İLETİŞİM

Gayret Mah. Şehit Ersever Cd. Bitkisel  
Gıdalar Araştırma Merkezi Yenimahalle /  
Ankara

[pervin.ariakin@tarimorman.gov.tr](mailto:pervin.ariakin@tarimorman.gov.tr)

0 (312) 343 10 50



# PERVİN ARI AKIN

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **PROJELER**

#### ▪ **Yürüttüğü Projeler**

1. Ülkesel Yemelik Tane Baklagiller Kalite Araştırmaları, TAGEM, Araştırmacı (2017-2018)

#### ▪ **Devam Eden Projeler**

1. Orta Anadolu Ekmeklik Buğday Islah Projesi, TAGEM, Araştırmacı, (2019-2023)

2. Ekşi Mayalı Glutensiz Sorgum Ekmeği Geliştirilmesi, TAGEM, Proje Lideri, (2022-2024)

3. Katı Hal Fermantasyon Yöntemi İle Teknolojik Ve Besinsel Özelliği İyileştirilmiş Buğday Ürünlerinin Geliştirilmesi, TAGEM, Proje Lideri, (2022-2025)



# PERVİN ARI AKIN

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **YAYINLAR**

#### ■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

#### ■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Tayyarcan E.K., Evran S., Akin Ari P., Soykut E.A., Boyacı I.H. 2021. The use of bacteriophage cocktails to reduce Salmonella Enteritidis in hummus. LWT. 154, 112848.
2. Bean S., Akin Ari P., Aramouni. 2021. Zein functionality in viscoelastic dough for baked food products. Journal of Cereal Science.
3. Akin Ari P., Tayfun K. E., Tamer U., and Boyacı İ.H. 2021. Use of Tea Fibers as a Source of Dietary Fiber in Wheat Flour and Bread. Cereal Chemistry.
4. Akin Ari P, Sezer B, Bean SR, Peiris K, Tilley M, Apaydın H, Boyacı İH. 2021. Analysis of corn and sorghum flour mixtures using laser-induced breakdown spectroscopy. Journal of the Science of Food and Agriculture 101 (3), 1076-1084.
5. Akin Ari P., Sezer B. Sanal T., Apaydın H., Koxsel H., Boyacı İ.H. 2020. Multi-elemental analysis of flour types and breads by using laser induced breakdown spectroscopy. Journal of Cereal Science. 92, 102920.
6. Akin Ari P., Bean S. R., Smith B.M., Tilley M. 2019. Factors Influencing Zein–Whole Sorghum Flour Dough Formation and Bread Quality. Journal of Food Science. 84 (12).3522-3534.
7. Akin Ari, P., Miller R., Jaffe T., Koppel K., Ehmke L. 2019. Sensory profile and quality of chemically leavened gluten-free sorghum bread containing different starches and hydrocolloids. Journal of the Science of Food and Agriculture. 99 (5) p. 4391-4396.
8. Akin Ari P. and Miller R. A. 2017. Starch–hydrocolloid interaction in chemically leavened gluten-free sorghum bread. Cereal Chemistry. 94 (5) p.897-902.

#### ■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Hydrocolloid and starch interaction in chemically leavened gluten free sorghum bread. AACCI. 2016. Georgia, USA.



**PERVİN ARI AKIN**  
Gıda Yüksek Mühendisi

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

### **DİĞER YAYINLAR**

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

1. Ari Akin P. 2017. Chemically leavened gluten-free sorghum bread. Kansas State University.



**PERVİN ARI AKIN**  
Gıda Yüksek Mühendisi

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

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