



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

TURGAY ŞANAL

Kimya Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi Fen
Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarla Bitkileri ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans Atatürk Üniversitesi
1990-1995 Kimya Mühendisliği

Lisans Gazi Üniversitesi
2005-2009 Mühendislik Mimarlık Fakültesi
Kimya Mühendisliği

YABANCI DİL KPDS 67

İŞ TECRÜBESİ

2018- Araştırmacı, TARM, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma
Enstitüsü Müdürlüğü - ANKARA

2006-2018 Bölüm Başkanı, TARM Tarla Bitkileri Merkez
Araştırma Enstitüsü- ANKARA

1994-2006 Araştırmacı, TARM, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma
Enstitüsü Müdürlüğü - ANKARA

1990-1995 Mühendis, DATAEM, Doğu Anadolu Tarımsal
Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü-ERZURUM

1987-1990 Öğretmen, Milli Eğitim Bakanlığı -ANKARA

HAKKIMDA

1961 Yılında Rize Pazar da doğmuştur. 1987 Yılında ise Gazi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kimya Mühendisliğinden mezun olmuştur. Çalışma hayatına öğretmen olarak başlamış 1990 yılında Bakanlığa geçiş yapmış ve Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsünde çalışmış 1995 yılından itibaren Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsünde çalışmaktadır..

Kışlık ve Yazlık dilim Hububat Kalite çalışmalarında yürütücü v araştırmacı olarak görev almış, Ülkesel Hububat Kalite Araştırmaları Koordinatörlüğü yürütmüştür.

İLETİŞİM

Şehit Cem Ersever Cad. NO:19
Yenimahalle/ Ankara
06170/TÜRKİYE

turgay.sanal@tarimormman.gov.tr

0312 343 10 50



TURGAY ŞANAL

Kimya Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Kışlık Buğday Geliştirme Projesi (1995-2018), Yürütücü, CİMMYT, ICARDA, TURKEY
2. Ülkesel Kışlık Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (2006-2018), Yürütücü, TAGEM
3. Ülkesel Yazlık Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (2006-2012), Yürütücü, TAGEM
4. Ülkesel Kışlık Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (1995-2012), Yürütücü, TAGEM
5. Ülkesel Yazlık Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (2006-2012), Yürütücü, TAGEM
6. Ülkesel Kışlık Arpa Kalite Araştırmaları (2006-2012), Araştırmacı, TAGEM
7. Ülkesel Yazlık Arpa Kalite Araştırmaları (2006-2012), Araştırmacı, TAGEM
8. Ülkesel Yemeklik Tane Baklagil Kalite Araştırmaları (2006-2012), Araştırmacı, TAGEM
9. Tam Buğday Ekmeğinin Ayırt Edici Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi (2017-2018), Araştırmacı, TAGEM
10. Üç Farklı Görüntüleme Tekniğinden Elde Edilen Bilgilerin Birleşimi ile Buğday Çeşitlerinin Sınıflandırılması ve Hastalıklı Buğdayların Tespiti (2017-2019), TUBİTAK 1001, Araştırmacı
11. Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri İçin Yüksek Protein ve Mikro Element İçeriğine Sahip Kışlık Yeşil Mercimek Çeşitlerinin Geliştirilmesi, TUBİTAK 1007, (2006 -2010), Araştırmacı
12. Maltlık Kalitesi Yüksek Yeni Arpa (Hordeum Vulgare L.) Çeşitlerinin Geliştirilmesi, TUBİTAK 1007 - Kamu, (2006-2010), Araştırmacı,
13. İnsan Beslenmesine Uygun Yulaf Çeşitlerinin Geliştirilmesi, TUBİTAK 1003, (2015-2018),Araştırmacı
14. Sanayici, Çiftçi Ve Tüketici İstekleri Doğrultusunda Yeni Ekmeklik Ve Makarnalık Buğday Hat Ve Çeşitlerinin Geliştirilmesi, TUBİTAK 1003,(2013-2016), Araştırmacı
15. Tarladan Sofraya Ekmeğin Hikayesi, Bilim ve Toplum,(2013), Araştırmacı
16. Hububat ve Hububat Ürünlerinde Kalite ve Güvenliğin Geliştirilmesi, Uluslararası,2009-2011, Araştırmacı

■ **Devam Eden Projeler**

1. Orta Anadolu Bölgesi Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (2018-2022), Yürütücü, TAGEM
2. Orta Anadolu Bölgesi Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (2018-2022), TAGEM
3. Ülkesel Yemeklik Tane Baklagil Kalite Araştırmaları (2018-2022), Araştırmacı, TAGEM



TURGAY ŞANAL

Kimya Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

YAYINLAR

ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER

Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Arzu Ünal, Asiye Seis Subas, Semra Malkoç, İjlal Ocak , S. Elif Korcan, Elif Yetilmez , Seyhun Yurdugül , Hülya Yaman, **Turgay Sanal**, Alaettin Keçeli, 2021, Potential of fungal thermostable alpha amylase enzyme isolated from Hot springs of Central Anatolia (Turkey) in wheat bread quality . Food Bioscience Volume 45, February 2022, 101492.
2. Pervin Ari Akin, Banu Sezer, **Turgay Sanal**, Hakan Apaydin, Hamit Koksel, Ismail Hakkı Boyacı. Multi-elemental analysis of flour types and breads by using laser induced breakdown spectroscopy. Journal of Cereal Science, 92 (2020), 102920 journal homepage: <http://www.elsevier.com/locate/jcs>
3. Kahraman, T., Subaşı, A. S., Yıldız, Ö., Büyükkileci, C., Sanal, T. 2019. Evaluation of Oat (Avena sativa L.) Genotypes for Yield and Some Quality Parameters in Trakya-Marmara Region. Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology (TURJAF), Vol 7 (SP2):2019, Special Issue of Turkey 13th National, 1th International Field Crops Conference-TABKON 2019, p:145-151, ISSN: 2148-127X.
4. Ajit Nehe, Beyhan Akin, **Turgay Sanal**, Asuman Kaplan Evlice, Rıza Ünsal, Nazım Dinçer, Lütfü Demir, Hatice Geren, Ismail Sevim, Şinasi Orhan, Sadiye Yaktubay, Ali Ezici, Carlos Guzman, Alexey Morgounov. Genotype x environment interaction and genetic gain for grain yield and grain quality traits in Turkish spring wheat released between 1964 and 2010. Plos One, Published: July 18, 2019, <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0219432>.
5. Turhan Kahraman, Asiye Seis Subaşı, Özge Yıldız, Ceylan Büyükkileci, Turgay Sanal, Evaluation of Oat (Avena sativa L.) Genotypes for Yield and Some Quality Parameters in Trakya-Marmara Region, Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 7(sp2): 145-151, 2019 DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v7isp2.145-151.3182>.
6. Tülin Özderen, ; Burcu Olanca,; Turgay Şanal, ; Dilek S. Ozay .; Hamit Koksel , Effects of Suni,bag (Eurygaster spp) demageon semolina properties and spaghetti quality characteristic of durum wheats (Triticum durum L), Journal Of Cereal Science, Volume48, No:2., September 2018.
7. Çetiner, B., O. Acar, K. Kahraman, **T. Şanal**, H. Köksel, 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.
8. Sezer B., Bilge G., Şanal T., Köksel H., Boyacı I.H., 2017. A novel method for ash analysis in wheat milling fractions by using laser-induced breakdown spectroscopy, Journal of Cereal Science, 78, p.33-38.
9. Banu Sezer, Gonca Bilge, Turgay Sanal, Hamit Koksel, Ismail Hakki Boyacı. A novel method for ash analysis in wheat milling fractions by using laser-induced breakdown spectroscopy. www.elsevier.com/locate/jcs. Journal of Cereal Science, 78 (2017), 33-38.
10. Köksel, H., B. Çetiner, T. Şanal, 2016. Misleading Claims and Scientific Assessment about Grain Products, Tusaf Journal, 1, p.48-60.
11. Şanal, T., Olgun N M., Erdoğan S.,Pehlivan A.,Yazar S. Başçiftçi ,Budak Z., Kutlu İ.,Ayter, N.G Quality analysis of Turkey in bread wheat by interpolation technique I. Red bread wheat Biological Diversity and Conservation . ISSN 1308-8084 Online; ISSN 1308-5301 print 5/3 (2012) 69-75 www.biodicon.com.
12. Şanal, T., Olgun N M., Erdoğan S.,Pehlivan A.,Yazar S., Başçiftçi Budak Z., Kutlu İ.,Ayter, N.G Quality analysis of Turkey in bread wheat by interpolation technique II. White Hard Bread Wheat. Biological Diversity and Conservation . ISSN 1308-8084 Online; ISSN 1308-5301 Print 5/3 (2012) 134-139 www.biodicon.com.
13. Ayse C. Mutlu, Ismail Hakki Boyaci, Huseyin E. Genis, Rahime Ozturk, Nese Basaran-Akgul, Turgay Sanal, Asuman Kaplan Evlice, 2011, Prediction of wheat quality parameters using near-infrared.spectroscopy and artificial neural Networks, Euro Food Research Technology, DOI 10.1007/s00217-011-1515-8.
14. Aydoğan, Abdulkadir; Karagül, Vural; Gürbüz, Ayşegül; Şanal Turgay; Kaplan Evlice, Asuman; Çinkaya, Nurettin; Keçe Alaettin, Influence of spring and winter sowing on some quality parameters of lentil, 2010 <http://acikerisim.pau.edu.tr:8080/xmlui/handle/11499/26533>



TURGAY ŞANAL

Kimya Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

1. **Şanal T.**, 2017. Bazı Yerel buğday Çeşitlerinin Kalite Parametreleri. Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi, Sayı 13.
2. Alaettin Keçeli , Asuman Kaplan Evlice, Aliye Pehlivan, **Turgay Şanal**, Kazım Karaca, Seda Külen, Asiye Seis Subaşı, Ayten Salantur. Ekmeklik Buğdayda (*Triticum aestivum* L.) Zeleny Sedimentasyon Analizi ve Diğer Kalite Parametreleri ile İlişkinin İncelenmesi. KSU Doğa Bilimleri Dergisi, 2017, Volume 20, Issue, Pages 303 – 307, <https://doi.org/10.18016/ksudobil.349266>
3. Turhan Kahraman, Cengiz Kurt, Asiye Seis Subaşı, Tülin Özderen, Özge Yıldız, Ceylan Büyükkileci, **Turgay Şanal**. Trakya-Marmara Bölgesi'nde İnsan Beslenmesine Uygun Yulaf (*Avena sativa* L.) Genotiplerinin Belirlenmesi. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, Year 2017, Volume 26 , Issue , Pages 105 – 111, <https://doi.org/10.21566/tarbitderg.359381>.
4. **Şanal, T.**, Olgun N M., Erdoğan S.,Pehlivan A.,Yazar S. Başçıftçi ,Budak Z., Kutlu İ.,Ayter, N.G Quality analysis of Turkey in bread wheat by interpolation technique I. Red bread wheat Biological Diversity and Conservation . ISSN 1308-8084 Online; ISSN 1308-5301 print 5/3 (2012) 69-75 www.biodicon.com
5. **Şanal, T.**, Olgun N M., Erdoğan S.,Pehlivan A.,Yazar S., Başçıftçi Budak Z., Kutlu İ.,Ayter, N.G Quality analysis of Turkey in bread wheat by interpolation technique II. White Hard Bread Wheat. Biological Diversity and Conservation . ISSN 1308-8084 Online; ISSN 1308-5301 Print 5/3 (2012) 134-139 www.biodicon.com
6. **Şanal T.**, 2017. Bazı Yerel buğday Çeşitlerinin Kalite Parametreleri. Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi, Sayı 13.
7. Rahmi Taşçı, Sevinç Karabak, Merve Bolat, Oğuz Acar, **Turgay Şanal**, Aliye Pehlivan, Seda Külen, Erdoğan Güneş, Mevhibe Albayrak. Ankara İlinde Ekmekte Tüketici Tercihleri. <https://doi.org/10.21566/tarbitderg.323599>, Year 2017, Volume 26, Issue 1, Pages 75 – 85
8. Turhan Kahraman, Cengiz Kurt, Asiye Seis Subaşı, Tülin Özderen, Özge Yıldız, Ceylan Büyükkileci, **Turgay Şanal**. Trakya-Marmara Bölgesi'nde İnsan Beslenmesine Uygun Yulaf (*Avena sativa* L.) Genotiplerinin Belirlenmesi. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, Year 2017, Volume 26 , Issue , Pages 105 – 111, <https://doi.org/10.21566/tarbitderg.359381>
9. R. Taşçı, S. Karabak, M. Bolat, A. Pehlivan, T. Şanal, O. Acar, S. Külen, E. Güneş & M. Albayrak, Ankara İlinde Ekmek Fırınlarının Üretim Yapısı ve Ekmek İsrafı, Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 2017 2149-3948, 3, 1, 1-16
10. Rahmi TAŞÇI, Sevinç KARABAK, Merve BOLAT, Aliye PEHLİVAN, **Turgay ŞANAL**, Oğuz ACAR, Seda KÜLEN, Erdoğan GÜNEŞ, Mevhibe ALBAYRAK Ankara İlinde Un Fabrikalarının Buğday Alım Kriterleri, Üretim ve Pazarlama Yapıları. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, Year 2018, Volume 27, Issue 2, Pages 82 - 91 <https://doi.org/10.21566/tarbitderg.501479>.
11. Asuman Kaplan Evlice, Aliye Pehlivan, **Turgay Şanal**, Ayten Salantur, Gokhan Kilic, Gulcin Dugan, Ismail H. Boyaci, Hamit Koksel. Utilization potential of Glutograph in wheat breeding programs and the influence of genotype and environment on bread wheat quality. Cereal Chemistry, First published: 09 March 2020, <https://doi.org/10.1002/cche.10279>



TURGAY ŞANAL

Kimya Yüksek Mühendisi



▪ Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı,

Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

1. S. Külen, R. Avcioglu, A. Özer & **T. Şanal**, Examination Of Some Textural Properties Of Breads Made From Chickpea Flour, Poster Sunumu, 13th International Gluten Workshop, 14 Mart 2018, 17 Mart 2018 .
2. **T. Şanal**, S. Külen, R. Avcioglu & A. Özer, Determination Of Textural Properties And Quality Parameters of Wheat Bread Enriched with Different Levels of Lentil Flours, Poster Sunumu, 13th International Gluten Workshop, 14 Mart 2018, 17 Mart 2018
3. Hamit Köksel K., Jim Dexter, Marina Carcea, Dilek Sizrii, Burcu Olanca, Ümran UYGUN, **Turgay ŞANAL**, Tülin Özderen, Sine Yener, Demet Köroğlu. Hammadde Kaynaklı bazı Faktörlerin Makarnalık Buğday Ürünlerinde Kalite ve Gıda Güvenliği Üzerine Etkileri, Makarnalık Buğday ve Mamulleri Konferansı, Harran Üniversitesi, Ş Urfa, 17-18 Mayıs 2020.
4. **Turgay ŞANAL**, Asuman KAPLAN EVLİCE, Aliye PEHLİVAN, Seda KÜLEN, The Relationship Between Some Quality Characteristics and GlutoPeak Parameters in Bread Wheat. LACC, IGW. 13th International Gluten Workshop 14-17 March 2018, Mexico, poster.
5. **Turgay ŞANAL**, Aliye PEHLİVAN, Asuman KAPLAN EVLİCE, Tülin ÖZDEREN, Safure GÜLER, Effect Of Wheat Bug (Eurygaster Integriceps) Damage On Quality Of Bread And Durum Wheat Varieties Grown In Turkey , LACC, IGW. 13th International Gluten Workshop 14-17 March 2018, Mexico. Sunu.
6. Turgay ŞANAL , Seda KÜLEN , Ramazan AVCIOĞLU , Arzu ÖZER, Determination Of Textural Properties And Quality Parameters Of Wheat Bread Enriched With Different Levels Of Lentil Flours, LACC, IGW. 13th International Gluten Workshop 14-17 March 2018, Mexico. Poster.
7. Alexey MORGUNOV , Beyhan AKIN , Yaşar KARADUMAN, Mesut KESER, Masahiro KISHII, Fatih ÖZDEMİR, Mehmet ŞAHİN, **Turgay ŞANAL**, Carlos GUZMAN, Winter Wheat Genetic Resources For End-Use Quality: Modern Germplasm, Landraces And Primary Synthetics. LACC, IGW. 13th International Gluten Workshop 14-17 March 2018, Mexico. Sunu
8. IGW Scientific Committe. 13th International Gluten Workshop 14-17 March 2018, Mexico