

Prof.Dr. ARZU BAŞMAN

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 312 297 7115](tel:+903122977115)

Fax Telefonu: [+90 312 299 2123](tel:+903122992123)

E-posta: basman@hacettepe.edu.tr

Web: <https://avesis.hacettepe.edu.tr/basman>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-5065-6575

Publons / Web Of Science ResearcherID: G-6022-2013

Yoksis Araştırmacı ID: 101220

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1998 - 2004

Yüksek Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1995 - 1998

Lisans, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1991 - 1995

Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

Doktora, Transglutaminaz Enziminin Buğday, Buğday-Arpa ve Buğday-Soya Unu Karışımlarında Proteinler, Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkileri, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004

Yüksek Lisans, Bazı Unlu Mamüllerde Prosesin Besinsel Lif İçeriğine Etkisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Şeker, Şurup, Nişasta, Şekerleme Teknolojisi, Kakao ve Çikolata Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Devam Ediyor

Doç.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2016

Yrd.Doç.Dr., Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2011

Öğretim Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2007

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2004

Akademik İdari Deneyim

Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2009 - 2012

Yönetilen Tezler

- BAŞMAN A., Baklagil unu ve modifiye edilmiş nişasta ilavesinin glutensiz ekmek kalitesi ve glisemik indeksi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, A.CİHAN(Öğrenci), 2016
- BAŞMAN A., Kızılötesi uygulamasının nişastanın bazı özellikleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, Ş.ÖZDEN(Öğrenci), 2012
- BAŞMAN A., Kızılötesi uygulanmış soyanın bileşimi, kalite özellikleri ve hububat ürünlerinde kullanımı, Doktora, S.YALÇIN(Öğrenci), 2011
- BAŞMAN A., Kızılötesi uygulamasının bulgur üretiminde kullanımı ve bulgur kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, K.SAVAŞ(Öğrenci), 2010
- BAŞMAN A., Kızılötesi uygulamasının pirinç ve arpa ana bileşenleri üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.FEVZİOĞLU(Öğrenci), 2008
- BAŞMAN A., Glutensiz erişte üretime üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.YALÇIN(Öğrenci), 2005

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Development of SYBR green-based real time PCR assays for detection and quantification of adulteration in wheat-based composite breads and their in-house validation**
YILMAZ R., BAYRAÇ C., BAŞMAN A., KÖKSEL H.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.85, ss.91-97, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Infrared drying: A promising technique for bulgur production**
SAVAS K., BAŞMAN A.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.68, ss.31-37, 2016 (SCI-Expanded)
- III. **Effects of infrared treatment on tocopherols, total phenolics and antioxidant activity of soybean samples**
YALÇIN Ş., BAŞMAN A.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, cilt.8, sa.2, ss.273-281, 2016 (SCI-Expanded)
- IV. **Physicochemical properties of infrared heat-moisture treated wheat starch**
ISMAILOGLU S. O., BAŞMAN A.
STARCH-STARKE, cilt.68, ss.67-75, 2016 (SCI-Expanded)
- V. **Effects of infrared heat-moisture treatment on physicochemical properties of corn starch**
Ismailoglu S. O., BAŞMAN A.
STARCH-STARKE, cilt.67, ss.528-539, 2015 (SCI-Expanded)
- VI. **Effects of infrared treatment on urease, trypsin inhibitor and lipoxygenase activities of soybean samples**
YALCIN S., BAŞMAN A.
FOOD CHEMISTRY, cilt.169, ss.203-210, 2015 (SCI-Expanded)
- VII. **Quick-boiling noodle production by using infrared drying**
BAŞMAN A., YALCIN S.
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, cilt.106, sa.3, ss.245-252, 2011 (SCI-Expanded)
- VIII. **The effects of xanthan and guar gums on staling of gluten-free rice cakes baked in different ovens**
ŞÜMNÜ S. G., Koksel F., ŞAHİN S., BAŞMAN A., Meda V.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.1, ss.87-93, 2010 (SCI-Expanded)
- IX. **Effects of gelatinisation level, gum and transglutaminase on the quality characteristics of rice noodle**
YALÇIN S. S., BAŞMAN A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.43, sa.9, ss.1637-1644, 2008 (SCI-

Expanded)

- X. **Quality characteristics of corn noodles containing gelatinized starch, transglutaminase and gum**
YALÇIN S. S., BAŞMAN A.
JOURNAL OF FOOD QUALITY, cilt.31, sa.4, ss.465-479, 2008 (SCI-Expanded)
- XI. **Evaluation of molecular weight distribution, pasting and functional properties, and enzyme resistant starch content of acid-modified corn starches**
KÖKSEL H., Ozturk S., Kahraman K., BAŞMAN A., Ozbas O. Z., Ryu G.
FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, cilt.17, sa.4, ss.755-760, 2008 (SCI-Expanded)
- XII. **Improving effect of lyophilization on functional properties of resistant starch preparations formed by acid hydrolysis and heat treatment**
KÖKSEL H., Masatcioglu T., Kahraman K., Ozturk S., BAŞMAN A.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.47, sa.2, ss.275-282, 2008 (SCI-Expanded)
- XIII. **Emulsion and Pasting Properties of Resistant Starch with Locust Bean Gum and their Utilization in Low Fat Cookie Formulations**
BAŞMAN A., Ozturk S., Kahraman K., KÖKSEL H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.11, sa.4, ss.762-772, 2008 (SCI-Expanded)
- XIV. **Effect of acid modification and heat treatments on resistant starch formation and functional properties of corn starch**
Koeksel H., BAŞMAN A., Kahraman K., Ozturk S.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.10, sa.4, ss.691-702, 2007 (SCI-Expanded)
- XV. **Effects of increasing levels of transglutaminase on cooking quality of bran supplemented spaghetti**
BAŞMAN A., Koxsel H., Atli A.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.223, sa.4, ss.547-551, 2006 (SCI-Expanded)
- XVI. **Effects of irradiation on protein electrophoretic properties, water absorption and cooking quality of lentils**
Celik S., Yalcin E., BAŞMAN A., Koxsel H.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION, cilt.55, sa.8, ss.641-648, 2004 (SCI-Expanded)
- XVII. **Effects of irradiation on protein electrophoretic properties, water absorption and cooking quality of dry bean and chickpea**
Celik S., BAŞMAN A., Yalcin E., Koxsel H.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.10, sa.4, ss.410-415, 2004 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Effects of extrusion variables on the properties of waxy hulless barley extrudates**
Koxsel H., Ryu G., BAŞMAN A., Demiralp H., Ng P.
NAHRUNG-FOOD, cilt.48, sa.1, ss.19-24, 2004 (SCI-Expanded)
- XIX. **Utilization of transglutaminase to increase the level of barley and soy flour incorporation in wheat flour breads**
BAŞMAN A., Koxsel H., Ng P.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.68, sa.8, ss.2453-2460, 2003 (SCI-Expanded)
- XX. **Development of a bulgur-like product using extrusion cooking**
Koxsel H., Ryu G., Ozboy-Ozbas B., BAŞMAN A., Ng P.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.83, sa.7, ss.630-636, 2003 (SCI-Expanded)
- XXI. **Effects of increasing levels of transglutaminase on the rheological properties and bread quality characteristics of two wheat flours**
BAŞMAN A., Koxsel H., Ng P.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.215, sa.5, ss.419-424, 2002 (SCI-Expanded)
- XXII. **Effects of transglutaminase on SDS-PAGE patterns of wheat, soy, and barley proteins and their blends**
BAŞMAN A., Koxsel H., Ng P.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.67, sa.7, ss.2654-2658, 2002 (SCI-Expanded)
- XXIII. **Effects of barley flour and wheat bran supplementation on the properties and composition of Turkish flat bread, yufka**

BAŞMAN A., Koksel H.

EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.212, sa.2, ss.198-202, 2001 (SCI-Expanded)

XXIV. Properties and composition of Turkish flat bread (Bazlama) supplemented with barley flour and wheat bran

BAŞMAN A., Koksel H.

CEREAL CHEMISTRY, cilt.76, sa.4, ss.506-511, 1999 (SCI-Expanded)

XXV. Effects of cultivar and environment on beta-glucan content and malting quality of Turkish barleys

Ozkara R., Basman A., Koksel H., Celik S.

JOURNAL OF THE INSTITUTE OF BREWING, cilt.104, sa.4, ss.217-220, 1998 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

I. Utilization of rapid visco analyzer for assessing the effect of different levels of transglutaminase on gluten quality

BAŞMAN A., Koksel H., Ng P.

8th International Gluten Workshop, Viterbo, İtalya, 8 - 10 Eylül 2003, ss.345-348

Desteklenen Projeler

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 8 Uluslararası Gıda Analizinde Son Gelişmeler Sempozyumu (RAFA 2017) (8th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis RAFA 2017), 2017 - 2018

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, EuroFoodChem XIX Conference (Avrupa Gıda Kimyası XIX Konferansı), 2017 - 2018

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Saponin Ekstraksiyonu için Optimum Koşulların Belirlenmesi, 2016 - 2017

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi Uygulamasının Kinoanın Bazı Bileşenleri Üzerine Etkisi, 2016 - 2017

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016 - 2016

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi Isı-nem Uygulanmış Buğday ve Mısır Nişastası Örneklerinin Çirşlenme Özellikleri, 2015 - 2016

BAŞMAN A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çölyak Hastaları için Glisemik İndeksi Düşürülmüş, Kalite Özellikleri ve Besin Değeri İyileştirilmiş Glutensiz Ekmek Üretimi, 2014 - 2016

BAŞMAN A., TÜBİTAK Projesi, Kızılötesi Kullanımı ile Isı-Nem Uygulanmış Nişasta Üretimi ve Çölyak Hastaları için Glutensiz Ürün Üretiminde Kullanımı, 2011 - 2012

Başman A., Savaş K., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi Uygulamasının Bulgur Üretiminde Kurutma Aşamasında Kullanımı ve Bulgur Bileşimi ve Kalite Özelliklerine Etkisi, 2010 - 2010

Başman A., Yalçın S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kızılötesi Uygulamasının Soya Bileşenleri Üzerine Etkisi, 2008 - 2009

Şümnü S. G., Başman A., Turabi E., TÜBİTAK Projesi, Kızıl Ötesi-Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilmeye Uygun Glutensiz Kek Formülasyonunun Optimizasyonu, 2007 - 2009

Başman A., Yalçın S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnfrared Uygulamasının Pirinç ve Makarna Bileşenleri ve Kalitesi Üzerine Etkisi, 2005 - 2007

Köksel H., Başman A., Özboy Özbaş Ö., Öztürk S., Ak K., TÜBİTAK Projesi, Nişasta Bazlı Yağ İkame Edici Maddelerin Üretimi ve Karakterizasyonu, 2002 - 2005

Köksel H., Başman A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye' deki Çölyak Hastaları için Glutensiz Bisküvi Üretiminde Transglutaminaz Enziminin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2002 - 2005

Metrikler

Yayın: 26

Atıf (WoS): 655

Atıf (Scopus): 792

H-İndeks (WoS): 15

H-İndeks (Scopus): 16