

## Prof. ARZU BAŞMAN

### Personal Information

Office Phone: [+90 312 297 7115](tel:+903122977115)

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

Email: [basman@hacettepe.edu.tr](mailto:basman@hacettepe.edu.tr)

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

### International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-5065-6575

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

Yoksis Researcher ID: 101220

### Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1998 - 2004

Postgraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1995 - 1998

Undergraduate, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 1991 - 1995

### Foreign Languages

English, C1 Advanced

### Dissertations

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

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

### Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Food Regulations and Quality Control, Food Technology, Cereals Technology, Sugars, Syrups, Starches and Candy, Cocoa and Chocolate Products, Food Processing (pasteurisation, sterilisation, refrigeration, lyophilisation, etc.), Engineering and Technology

### Academic Titles / Tasks

Professor, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2016 - Continues

Associate Professor, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2016

Assistant Professor, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2007 - 2011

Lecturer, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2004 - 2007

Research Assistant, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 1998 - 2004

## Academic and Administrative Experience

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

## Advising Theses

BAŞMAN A., Baklagil unu ve modifiye edilmiş nişasta ilavesinin glutensiz ekmek kalitesi ve glisemik indeksi üzerine etkisi, Postgraduate, A.CİHAN(Student), 2016

BAŞMAN A., Kızılötesi uygulamasının nişastanın bazı özellikleri üzerine etkisi, Postgraduate, Ş.ÖZDEN(Student), 2012

BAŞMAN A., Kızılötesi uygulanmış soyanın bileşimi, kalite özellikleri ve hububat ürünlerinde kullanımı, Doctorate, S.YALÇIN(Student), 2011

BAŞMAN A., Kızılötesi uygulamasının bulgur üretiminde kullanımı ve bulgur kalitesine etkisi, Postgraduate, K.SAVAŞ(Student), 2010

BAŞMAN A., Kızılötesi uygulamasının pirinç ve arpa ana bileşenleri üzerine etkisi, Postgraduate, M.FEVZİOĞLU(Student), 2008

BAŞMAN A., Glutensiz erişte üretime üzerine bir araştırma, Postgraduate, S.YALÇIN(Student), 2005

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- 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, vol.85, pp.91-97, 2019 (SCI-Expanded)
- II. **Infrared drying: A promising technique for bulgur production**  
SAVAS K., BAŞMAN A.  
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, vol.68, pp.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, vol.8, no.2, pp.273-281, 2016 (SCI-Expanded)
- IV. **Physicochemical properties of infrared heat-moisture treated wheat starch**  
ISMAILOGLU S. O., BAŞMAN A.  
STARCH-STARKE, vol.68, pp.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, vol.67, pp.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, vol.169, pp.203-210, 2015 (SCI-Expanded)
- VII. **Quick-boiling noodle production by using infrared drying**  
BAŞMAN A., YALCIN S.  
JOURNAL OF FOOD ENGINEERING, vol.106, no.3, pp.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, vol.45, no.1, pp.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, vol.43, no.9, pp.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, vol.31, no.4, pp.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, vol.17, no.4, pp.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, vol.47, no.2, pp.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, vol.11, no.4, pp.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, vol.10, no.4, pp.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, vol.223, no.4, pp.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, vol.55, no.8, pp.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, vol.10, no.4, pp.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, vol.48, no.1, pp.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, vol.68, no.8, pp.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, vol.83, no.7, pp.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, vol.215, no.5, pp.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, vol.67, no.7, pp.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, vol.212, no.2, pp.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, vol.76, no.4, pp.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, vol.104, no.4, pp.217-220, 1998 (SCI-Expanded)

## Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- 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, Italy, 8 - 10 September 2003, pp.345-348

## Supported Projects

- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, 8 Uluslararası Gıda Analizinde Son Gelişmeler Sempozyumu (RAFA 2017) (8th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis RAFA 2017), 2017 - 2018
- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, EuroFoodChem XIX Conference (Avrupa Gıda Kimyası XIX Konferansı), 2017 - 2018
- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Saponin Ekstraksiyonu için Optimum Koşulların Belirlenmesi, 2016 - 2017
- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızılötesi Uygulamasının Kinoanın Bazı Bileşenleri Üzerine Etkisi, 2016 - 2017
- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 2016 - 2016
- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızılötesi Isı-nem Uygulanmış Buğday ve Mısır Nişastası Örneklerinin Çirleşme Özellikleri, 2015 - 2016
- BAŞMAN A., Project Supported by Higher Education Institutions, Çölyak Hastaları için Glisemik İndeksi Düşürülmüş, Kalite Özellikleri ve Besin Değeri İyileştirilmiş Glutensiz Ekmek Üretimi, 2014 - 2016
- BAŞMAN A., TUBITAK Project, Kızılötesi Kullanımı ile Isı-Nem Uygulanmış Nişasta Üretimi ve Çölyak Hastaları için Glutensiz Ürün Üretiminde Kullanımı, 2011 - 2012
- Başman A., Savaş K., Project Supported by Higher Education Institutions, 2010 - 2010
- Başman A., Yalçın S., Project Supported by Higher Education Institutions, Kızılötesi Uygulamasının Soya Bileşenleri Üzerine Etkisi, 2008 - 2009
- Şümnü S. G., Başman A., Turabi E., TUBITAK Project, Kızıl Ötesi-Mikrodalga Kombinasyonlu Fırında Pişirilmeye Uygun Glutensiz Kek Formülasyonunun Optimizasyonu, 2007 - 2009
- Başman A., Yalçın S., Project Supported by Higher Education Institutions, 2005 - 2007
- Köksel H., Başman A., Özboy Özbaş Ö., Öztürk S., Ak K., TUBITAK Project, Nişasta Bazlı Yağ İkame Edici Maddelerin Üretimi ve Karakterizasyonu, 2002 - 2005
- Köksel H., Başman A., Project Supported by Higher Education Institutions, Türkiye' deki Çölyak Hastaları için Glutensiz Bisküvi Üretiminde Transglutaminaz Enziminin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2002 - 2005

## Metrics

Publication: 26

Citation (WoS): 661

Citation (Scopus): 795

H-Index (WoS): 15

H-Index (Scopus): 16