



TAGEM
R&D AND INNOVATION

TRANSITIONAL ZONE AGRICULTURAL
RESEARCH INSTITUTE / ESKİŞEHİR

SEDA DOĞAN, PhD

Food Engineer

EDUCATION

- **Assoc. prof**
- **PhD** Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik
- **MSc** Namık Kemal University
Gıda Mühendisliği
- **Bachelor's Degree** Hacettepe Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
- LANGUAGE** İngilizce YDS 65,5

CAREER

- 2016- Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitü Müdürlüğü
ESKİŞEHİR
- 2013-2016 Polatlı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
ANKARA
- 2009-2013 Silivri İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
İSTANBUL
- 2009-2009 Altın Gıda ESKİŞEHİR

ABOUT ME

I was born in 1985 in Eskişehir. I graduated in 2008 from Hacettepe Üniversitesi (Faculty of Food Engineer). I have studied quality of medical and aromatic plants and cereals.

CONTACT

📍 Karagözler Mah. Ziraat Cad. No:396
Tepebaşı / Eskişehir / Türkiye

🌐 <https://arastirma.tarim.gov.tr/gktaem>

☎ 0 222 324 03 00



SEDA DOĞAN, PhD

Food Engineer



PROJECTS

Projects Conducted

- 1. Safran (*Crocus sativus* L.) Bitkisinde Mutasyon Islahı ve Sulamanın Safran ve Soğan Verimine Olan Etkisinin Araştırılması (Araştırmacı)
- 2. Ülkesel Kimyon Islah Çalışmaları (Araştırmacı)
- 3. Geçit Bölgesi Sebze Genetik Kaynakaları (Araştırmacı)

Ongoing Projects

- 1. Çörekotu Yağlarının (*Nigella sativa*, *Nigella damascena*) Bazı Fizikokimyasal Özellikleri İle Antioksidan ve Antimikrobiyal Aktivitesinin Belirlenmesi (Proje Lideri)
- 2. Arpa Kalite Araştırmaları (Proje Lideri)
- 3. Ülkesel Haşhaş Islah Araştırmaları (Araştırmacı)
- 4. Ülkesel Haşhaş Islah Araştırmaları TAGEM-TMO (Araştırmacı)
- 5. Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı)
- 6. Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı)
- 7. Geçit Bölgesi Tritikale Islah Araştırmaları (Araştırmacı)
- 8. Prebiyotik ve Probiyotik Yüklü Sinbiyotik Mikrokapsüllerin Geliştirilmesi ve Fonksiyonel Ekmek Eldesinde Kullanılabilirliği (TÜBİTAK 1005-Araştırmacı)
- 9. Bazı Besin İçerikleri Yüksek Kuru Fasulye ve Nohut Ebeveynlerin Belirlenmesi (Araştırmacı)
- 10. Ekmeklik Buğdayın Azot, Çinko ve Selenyum İçeriği Bakımından Biyolojik Olarak Zenginleştirilmesi ve Zenginleştirilmiş Ürünün İşlenme Kalitesine Etkilerinin Belirlenmesi (TÜBİTAK 1001-Araştırmacı)

▪



SEDA DOĞAN, PhD

Food Engineer



▪ **PUBLICATIONS**

▪ **INTERNATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

▪ **Articles Published in International Journals**

- Makarnalık buğday ıslah programında genotiplerin teknolojik kalite değerlendirmeleri KARADUMAN Y., AKIN A., YILMAZ E., DOĞAN S., BELEN S. Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi , cilt.15, sa.1, ss.1-10, 2022 (Hakemli Dergi)
- Ekmeklik Buğday Islah Programlarında Gluten Kalitesinin Değerlendirilmesi. KARADUMAN Y., AKIN A., YILMAZ E., DOĞAN S., BELEN S. Mühendislik Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi , cilt.3, sa.1, ss.141-151, 2021 (Hakemli Dergi)
- Ekmeklik Buğday Islah Programlarında Gluten Kalitesinin Değerlendirilmesi Karaduman Y., Akın A., Yılmaz E., Tunca Z. Ş., Doğan S., Belen S. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar ve Yenilikçi Çalışmalar Sempozyumu, BANDIRMA, Türkiye, 22 Şubat 2021, ss.387-388

▪ **International Papers, Seminars, etc.**

▪ **NATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

▪ **Articles Published in National Journals**

- Uluslararası Anadolu Tarım, Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi Eskişehir Bölgesindeki Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Gıda Sanayide Kullanımının Araştırılması
- **International Papers, Seminars, etc.**
- 2021 Uluslararası Katılımlı Biyoteknoloji yılı Kongresi sözlü sunum



SEDA DOĞAN, PhD

Food Engineer



▪ **OTHER PUBLICATIONS**

▪ **Ph.D. Thesis, Master Thesis, Reports, Books etc.**

- Et Ürünlerinde Etiket Bilgilerinin Türk Gıda Kodeksine Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma. The research about Turkish meat product's labels of legality. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2014.
- Çörek Otu (Nigella Sp.) Yağlarının Fizikokimyasal-Biyoaktif Özelliklerinin İncelenmesi, Ve Yağın Ekmek Eldesinde Kullanılabilirliği Investigation Of The Physicochemical-Bioactive Properties Of Black Seed (Nigella Sp.)Oils And Usability Of Oil İn Bread Making. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, 2023.



SEDA DOĞAN, PhD Food Engineer



▪ Membership, Training, Course, Meeting, Congress, Symposium and Other Activities

1. Ankara'da İnovasyonu Kırsala Taşıyoruz Projesi" kapsamında Farkındalık Eğitimi – Ankara Kalkınma Ajansı
2. Haccp Tetkik Eğitimi - Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
3. Haccp Temel Eğitimi - Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
4. Bilgisayar Temel Eğitimi - Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
5. ISO 2200 Gıda Güvenliği – Türk Standartları Enstitüsü
6. İstatistik (MAREM)