

Özgeçmiş

Unvanı, Adı ve Soyadı: Prof.Dr.Ayhan ATLI

Doğum Yeri ve Tarihi: Niğde, 1951

İletişim Bilgileri:

Tel: 414/3183719

Faks:

e-mail: ayhanatli@harran.edu.tr

Posta Adresi: Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dekanlığı ,Gıda Mühendisliği Bölümü, Osmanbey Yerleşkesi Şanlıurfa

Uzmanlık Alanları:

- 1 Ekmeklik Buğday ve Un Kalitesi
- 2 Makarnalık Buğday ve Makarna Kalitesi
- 3 Buğday Islahında Kalite Değerlendirmesi
- 4- Gıda Mikrobiyolojisi-Mikotoksin

Eğitim Durumu:

Derece	Alan	Üniversite/Fakülte	Yıl
Doktora	Buğday Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1985
Yüksek Lisans	Gıda Mikrobiyolojisi	Ankara Üniversitesi	1977
Lisans	Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Ankara Üniversitesi	1973

Akademik Görevler:

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Prof. Dr.	Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2004-
Doç. Dr.		1993-2004

İdari Görevler:

Görevi	Görev Yeri	Yıl
Bölüm Başkanı	Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü	2004-

Kurul / Komisyon Üyeliği:

		Yıl
1	Harran Üniversitesi Ziraat Fakülte Kurulu Üyesi	2004-
2	Harran Üniversitesi Senato Üyesi	2005-
3	Tarımsal Araştırma Projesi(TARP) - Araştırma Tavsiye Komitesi Üyesi-TAGEM/ANKARA	1996-2000
4	Gıda Standard Hazırlık Komitesi Üyesi-Türk Standartları Enstitüsü-TSE	1980-1983

Aldığı Ödül ve Burslar:

	Konusu ve Nereden Alındığı	Yılı
1	Buğday ve Arpa Kalitesi –İsveç/FAO- 8 ay	1977
2	Buğday Teknolojisi ve Buğday Islahında Kalite Değerlendirmesi –Meksika-ABD/CIMMYT-6 ay	1979
3	Yemelik Tane Baklagil Kalitesi-Suriye- /ICARDA-20 gün	1986
4	Durum Buğdayı Kalitesi ve Makarna–İtalya-Fransa /FAO-3 ay	1987
5	Sert Ekmeklik Buğday Kalitesi-Kansas-ABD/Dünya Bankası- 1 ay	1998
6	Ekmek-Orta Asya Ülkeleri-GTZ-1 ay	2002
7	Bilim Ödülü-Ziraat Mühendisleri Odası	2002

Üyesi Olduğu Bilimsel ve Mesleki Kuruluşlar:

	Kuruluşun Adı	Yılları
1	Ziraat Mühendisleri Odası	1973-2011
2	Gıda Teknolojisi Derneği	1973-2011

Verdiği Lisans ve Lisansüstü Dersler

Lisans

Güz Dönemi

Gıda Mühendisliğine Giriş (ortak ders)

Gıda Mikrobiyolojisi

Tarım Tarihi ve Deontolojisi(ortak ders)

Bahar Dönemi

Malt ve Bira

Tahıl İşleme Teknolojisi (ortak ders)

Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı

Lisansüstü

Güz Dönemi

Buğday Kimyası ve Teknolojisi
Makarnalık Buğday Kalite Değerlendirmesi
[Tahıl ve Baklagil Kalitesi ile Kalite Kontrolü](#)

Bahar Dönemi

Ekmeklik Buğday Un Kalite Kriterleri ve Değerlendirmesi
[Malt ve Bira Teknolojisi](#)
[Gıda Mevzuatı ve Kalite Kontrolü](#)

Araştırma Faaliyetleri ve Projeler :

Proje Yürütücüsü ve Yardımcı Araştırmacılar	Proje Başlığı	Yılları	Destekleyen Kurum
Yürütücü	Tam Arpa Unu ile Diyet Lif Yönünden Zenginleştirmenin Makarnanın Besin Değeri ve Pişme Kalitesine Etkisi	2007-2010	HÜBAK
Yürütücü	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Koşullarında Geliştirilen Bazı Ekmeklik Buğday(<i>Triticum aestivum L.</i>) Hatları ile Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Kalite Özelliklerinin Araştırılması (2005-2006) HÜBAK	2005-2006	HÜBAK
Yürütücü	Ülkesel Serin İklim Tahılları Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları-Yürütücüsü	1980-1999	TAGEM
Yürütücü	Ülkesel Serin İklim Tahılları Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları	1985-1999	TAGEM
Araştırmacı	Maltlık Arpa Geliştirme Projesi-TARM/ANADOLU TAE/ EFES PİLSEN	1998-2003	TARP Projesi/ Efes Pilsen
Araştırmacı	Süne (<i>Eurygaster spp.</i>) zararının makarnalık buğdayın özellikleri,makarna kalitesi ve gluten proteinleri üzerine etkisi.	2005-2007	TÜBİTAK Projesi
Araştırmacı	Orta Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Arpa Çeşitlerinin Besleme Değerinin Saptanması Üzerine Araştırma	1999-2003	TARP Projesi
Araştırmacı	Süne(<i>Eurygaster spp.</i>) ve Kıvılcık(<i>Aelia spp.</i>) Zararı Görmüş Buğdayın kullanılabilirliği ve Kalitesinin Artırılması.	1999-2003	TARP Projesi
Yürütücü	Ülkesel Serin İklim Tahılları Araştırma Projesi Makarnalık Buğday Kalite Çalışmaları	1996-1999	TARP Projesi
Yürütücü	Ülkesel Serin İklim Tahılları Araştırma Projesi Ekmeklik Buğday Kalite Çalışmaları	1996-1999	TARP Projesi
Yürütücü	Durum Wheat Quality Project	1982-1988	FAO/TCP
Araştırmacı	Improvement of Nutritional Quality in Spring Wheat and Barley.Projesi Türkiye Kalite Sorumlusu. Yürütücü Ülkeler (İsveç, Ethopya, Hindistan, Pakistan, Mısır, İran,Türkiye)	1977-1982	FAO/SIDA/SAREC

Danışmanlığında Devam Eden ve/veya Tamamlanan Tezler : (Yıllar örnek olarak verilmiştir)

Öğrenci Adı Soyadı	Tez Başlığı	Yılları
Mehmet Menderis	Güneydoğu Anadolu Bölgesi Koşullarında Geliştirilen Bazı Ekmeklik Buğday (<i>Triticum aestivum L.</i>) Hatları ile Yetiştirilen Bazı Buğday Çeşitlerinin Kalite Özelliklerinin Araştırılması	2005-2006
Mehmet KÖTEN	Tam Arpa Unu ile Diyet Lif Yönünden Zenginleştirmenin Makarnanın Besin Değeri ve Pişme Kalitesine Etkisi	2007-2010

YAYINLAR

SCI, SSCI, AHCI indekslerine giren dergilerde yayınlanan makaleler:

- 1-Gökmen,V., Serpen,A.,Atlı,A., Köksel,H.2007. A Practical Spectrophotometric Approach for the Determination of Lipoxygenase Activity of Durum Wheat. Cereal Chemistry V:84, No:3 P. 290-293.
- 2-Özberk, İ., Kılıç, H., Atlı, A., Özberk,F., Karlı, B.2006. Selection of Wheat Based on Economic Returns per Unit Area , Euphytica, V.: 152 N:2,Pages:235-245
- 3- Ozberk ,İ., Atlı, A. Ozberk, F.Braun, H.J.2006. The Effect of Some Grading Factors on Marketing Prices in Durum Wheat (T. durum Desf.), Pakistan Journal of Biological Sciences V:9 N:6 Pages: 1132-1138,
- 4- Basman,A; Koksels,H; Atlı,A.2006.Effects of increasing levels of transglutaminase on cooking quality of bran supplemented spaghetti. European Food Research and Technology. Volume:223, Issue: 4, pages: 547-551

- 5- Özberk,I., Atlı,A., Özberk,F., Yücel,A. 2006.The Effect of Lygus Bugs (Exolygus Prantensis L.) on Marketing Price of Red Lentil in Anatolia, Turkey Crop Protection, Volume: 25, Issue: 12, pages:1227-1230
- 6- Uygun,U; Koksel,H;Atlı,A. 2005.Residue Levels of Malathion and its Metabolites and Fenitrothion in Post-Harvest Treated Wheat During Storage, Milling and Baking. Food Chemistry. Volume 92, Issue 4 , October 2005, Pages 643-647
- 7- Özberk,İ., Atlı,A., Yücel,A., Özberk,F., Coşkun,Y.,2005. Wheat Stem Sawfly (Cephus Pygmaeus L.) Damage; Impacts on Grain Yield, Quality And Marketing Prices in Anatolia. Crop Protection Vol.24,Issue 12, November,2005,pp 1054-1060
- 8- Özberk, I., Atlı, A., Pfeiffer, W., özberk, F., Coşkun, Y., 2005. The Effect of Sunn Pest (Eurigaster Integriceps) Damage on Durum Wheat: Impact in The Market Place Crop Protection, Volume 24, Issue 3, March 2005, Pages 267-274
- 9- Köksel,H.,Atlı,A.,Dağ,A.,Sivri,D.2002. Commercial Milling of Suni Bug (Eurygaster spp.) Damaged Wheat. Food (International journal for Food Research and Development).Volume: 46, No 1.pp 25-27.
- 10- KOÇAK,N.,ATLI,A.1996.Ekmeklik Buğday Paçal Araştırmaları III.Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Farinogram ve Ekstensogram Özelliklerinin Paçal Uygulaması ile Düzeltilmesi. Doğa(Tübitak-Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi) 20(5) S:359-373
- 11-Koksel, H.; Atlı, A.; Ozkaya, H.1993. [The Utilization of Marker Proteins in the Quality Selection of Durum Wheat Breeding Programs.](#) Doga, Turk Tarım ve Ormanlık Dergisi Volume: 17 Issue: 2 Pages: 531-536
- 12- Koksel, H.; Atlı, A.; Ozkaya, H.Demir,Z. 1993. [Comparison of Physical Properties of Durum Wheat and the Hardness Value Determined By NIR \(Near Infrared Reflectance\) Spectroscopy for the Prediction of Semolina Yield.](#) Doga, Turk Tarım ve Ormanlık Dergisi Volume: 17 Issue: 3 Pages: 821-830
- 13-KÖKSEL,H.,ÖZKAYA,H.,ATLI,A.,KOÇAK,N.1992 Bazı Durum Buğday Çeşitlerinde Yetiştirme Tekniğinin Elektroforetik Özellikler ve Makarna Pişme Kalitesi Üzerine Etkileri. Doğa (Tübitak-Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi) 16(3):593-605
- 14-KÖKSEL,H.,ÖZKAYA,H.,ATLI,A.,KOÇAK,N.1992. [Determination of Durum Wheat Quality by Electrophoresis.](#) Doğa (Tübitak-Türk Tarım ve Ormanlık Dergisi). Volume: 16 Issue: 2 Pages: 392-399
- Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :**
1. MENDERİS, M..ATLI,A..KÖTEN,M..KILIÇ;H.2008. Gluten İndeks Değeri ve Yaş Gluten/Protein Oranı ile Ekmeklik Buğday Kalite Değerlendirmesi.HR.Ü.Z.F.Dergisi 12(3): 57-64.
2. ATLI, A.,KOÇAK,N.2003. Islah Programlarında Ekmeklik Buğday Kalitesinin Farklı Sedimentasyon Testleri ile Tahmini. HR.Ü.Z.F.Dergisi 8(2): 51-57.
3. OZAN,A,N.,KARABABA,E.,ATLI,A.,KOÇAK,N.1999.Islah Materyaline Uygun Ekmek Yapma Metodunun Belirlenmesi.Gıda Dergisi.Sayı:1 S:3-11
- 4.DIRAMAN,H.,ATLI,A.DEMİRCİ,M.1995.Un Kalitesinin Değerlendirilmesinde Gluten İndeksi Metodu,Protein Fraksiyonları ve Alveograf Özelliklerinin Kullanımı. Standard Dergisi. Sayı:407.97-102 s.
- 5.ERCAN,R., KÖKSEL,H ., ATLI,A., DAĞ,A.1995.Cooking Quality and Composition of Chickpeas Grown in Turkey.Gıda 20(5):289-293
- 6.ERCAN,R.,ATLI,A.,KÖKSEL,H.,DAĞ,A.1994.Cooking Quality and Composition of Dry Beans Grown in Turkey.Gıda 19(5):313-316
- 7.ATLI,A.,KÖKSEL,H.,DAĞ,A.1994.Yemeklik Tane Baklagillerde Kalite Değerlendirilmesi. Gıda Sanayii.7(3):44-48
- 8.KÖKSEL,H.,ATLI,A.,DAĞ,A.1993.Çevrenin Bazı Nohut Çeşitlerinin Teknolojik Özelliklerine Etkileri.TARM Dergisi.2(1):25-35
- 9.ATLI,A.,OZAN,A,N.,KOÇAK,N.1993.Türkiyede Üretilen Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinde Hasat Öncesi Çimlenme Üzerine Bir Araştırma.Tarm Dergisi.Cilt:1 Sayı:2 S:15-24
- 10.AKTAN,B.,ATLI,A.1993.Çakmak 79 ve Kunduru 1149 Makarnalık Buğday Çeşitlerinin Makarna Pişme Kalitesine Azotlu Gübre Uygulamasının Etkisi.Tarm Dergisi Cilt:1 Sayı:1 S:37-49
- 11.KOÇAK;N,SEÇKİN,R.,ATLI,A.1993.Ekmeklik Buğday Paçal Araştırmaları I.Paçal Uygulaması ile Un Verimi ve Kül Miktarının Düzeltilmesi.Gıda Dergisi 18(1) 13-19
- 12.ATLI,A.,KÖKSEL,H.,DEMİR,Z.1992.Ekmeklik Buğdayların Kalitelerinin Belirlenmesinde Miksograf Kullanımı Üzerine Araştırmalar.Gıda 17(6):387-394
- 13.KÖKSEL,H.,ATLI,A.1992.Miksograf Kriterleri ile Alveograf,Farinograf ve Extensograf Kriterleri Arasındaki İlişkilerin Araştırılması.Gıda Sanayii.6(3):29-37
- 14.ATLI,A.,OZAN,A,N.,KARABABA,E.1992.Alveograf Çalışmaları.Alveogram Değerleri ile Ekmeklik Buğday Kalitesini Belirleme Olanakları Üzerine Araştırmalar.Un Mamülleri Dünyası.Yıl:1 Sayı:5 S:30-38
15. ATLI,A.,SEÇKİN.,KOÇAK,N.1985.Ekmeğin Kalitesine Fermantasyon Süresi ve Havalan dırma Sayısının Etkisi.Gıda Dergisi 10(3):149-159

Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler :

- 1-KÖTEN,M..ATLI,A...ÜNSAL,S.2008. Some Quality Characteristics of Flour for Baklava Making.p.118.Bosphorus 2008.ICC Conference April 24-26 İstanbul.
- 2-BAŞMAN, A.Köksel,H.,Atlı,A. 2006. "Utilization of Transglutaminase to Increase the Level of Bran Supplementation into Spaghetti", 2nd International Congress on Functional Foods and Nutraceuticals, p. 24, May 4-6, İstanbul, 2006.
- 3-SİVRİ,D.,OLANCA, B., ATLI, A.,KÖKSEL, H.2003. Effects of Intercultivar Variation on the Gluten Proteins and Rheological Properties of Bug (Eurygaster ssp.) Damaged Wheats. 8th Gluten Workshop. 8-10 September,p 421-425 Italy.
- 4.-DEMİR,Z.,ATLI,A.,BARAN,İ.1998.Glutenin Subunit Composition of some old and New Wheat Varieties in Winter wheat Growing Regions of Turkey.9th International Wheat Genetics Symposium.Kanada <http://wheat.pw.usda.gov/ggpages/DEM/9IWGS/glutenin.html>.
- 5- KÖKSEL,H.,ÇELİK,S.,ATLI,A.,KAPTAN,Y.1996.Effects of Gamma Irradiation on the Cooking Quality of Food Legumes.p.15.The Second International Conference on Food Physics,May 21-23,1996.Bucharest.Romania.
- 6- Zencirci, N.; KInacı, E.; Atlı, A., KALAYCI,M.,AVCI,M..1997.Wheat: prospects for global improvement. Proceedings of

the 5th International Wheat Conference, Ankara, Turkey, 10-14 June 1996. Pages: 11-16

7.ATLI,A.,KOÇAK,N.,KÖKSEL,H.,DAĞ,A.1990.Determination of Wheat Suni Bug Damage on Flour and Its Effect on Different Milling Streams.New Trends in Cereal Food ICC Congres.VİYANA.Mayıs 29-31,1990.

Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler :

- 1-ATLI,A.,HAYOĞLU,İ., KOÇAK,C.,ÖZER,B.,SOYER,A.2010. Gıda Sanayiinin Hammadde Gereksinimi ve Yeterliliği. ZMO VII. Teknik Kongresi 11-15/1/2010.Ankara.
- 2.TUNCER,T.,ATLI,A.;KÖKSEL,H.,OZAN,A,N.,SİVRİ,D.,ÇİNKAYA,N.,KÖŞKER,S.,ÇELİK,S.,ÖZDEREN,T.2002.Süne(Eurygaster spp.) ve Kıvımlı(Aelia spp.) Zararı Görmüş Buğdayın Kullanılabilirliği ve Kalitesinin Artırılması.Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi.Gaziantep. S:141-155
- 3.OZAN,A,N.,ATLI,A.2002. Orta Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Arpa Çeşitlerinin Besleme Değerinin Saptanması Üzerine Araştırma.Hububat 2002 Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi.Gaziantep. S:407-417
- 4.ATLI,A.1999.Buğday ve Ürünleri Kalitesi.Orta Anadolu'da Hububat Tarımının Sorunları ve Çözüm Yolları Sempozyumu.Konya.8-11 Haziran.Sayfa:498-506.
- 5.KOÇAK,N.,ATLI,A.1995.Türkiyede Maltlık Arpa Yetiştirmeğe Uygun Bölgelerin Belirlenmesi.III. Arpa ve Malt Sempozyumu.S:25-35.KONYA
- 6.ATLI,A.,KOÇAK,N.,OZAN,A,N.1993.Orta Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Bisküvilik Kalitesi Üzerine Araştırmalar.I.Un-Bulgur-Bisküvi Sempozyumu. 21-22 Haziran.S:57-64.KARAMAN
- 7.AKTAN,A.,ATLI,A.,TUNCER,T.1993.Makarnanın Pişme Kalitesinin Tesbitinde Kullanılan Yöntemler Arasındaki İlişkiler Üzerine Bir Araştırma. Makarnalık Buğday ve Mamülleri Sempozyumu.S:330-334.ANKARA
- 8.ATLI,A.,KOÇAK,N.1993.Konya ve Çevresinde Bazı Yıllar Sorun Olan Süne ve Kıvımlı'nın Buğday Un ve Ekmek Kalitesine Etkileri.I.Konya'da Hububat Tarımının Sorunları ve Çözüm Yolları Sempozyumu.12-14 Mayıs .S:182-193 KONYA
- 9.KOÇAK,N.,ATLI,A.1993.Konya ve Çevresinde Yetiştirilen Buğday Çeşitlerinin Kalite Özellikleri ve Paçal Yapıların Değerlendirilmeleri. I.Konya'da Hububat Tarımının Sorunları ve Çözüm Yolları Sempozyumu.12-14 Mayıs .S:163-181 KONYA
- 10.ATLI,A.,KOÇAK,N.,AKTAN,B.1993.Ülkemiz Çevre Koşullarının Kaliteli Makarnalık Buğday Yetiştirmeğe Uygunluk Yönünden Değerlendirilmesi.Makarnalık Buğday ve Mamülleri Sempozyumu.S:345-349.ANKARA
- 11.ATLI,A.,OZAN,A,N.,ÖZKARA,R.1992.Arpada Yapılan Analizlerle Malt Kalitesinin Tahmin Edilmesi Üzerine Araştırmalar.II.Arpa-Malt Sempozyumu.S:122-138.KONYA
- 12.ATLI,A.,KOÇAK,N.,KÖKSEL,H.,ERCAN,R.1990.Türkiye'de Yetiştirilen Yerli ve Yabancı Buğday Çeşitlerinin Kaliteleri.Türkiye Ziraat Mühendisliği 3.Teknik Kongresi.8-12 Ocak 1990.ANKARA.372-382 s.Maya Matbaacılık
- 13.ATLI,A.,KOÇAK,N.,KÖKSEL,H.,TUNCER,T.1989.Çeşit ve Üretim Koşullarının Arpa Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi. Arpa ve Malt Semineri.Mayıs 30-Haziran 1,1989.KONYA .69-83 s.M.N.Gücüyenerler Matbaası.Konya.
- 14.ATLI,A.,KOÇAK,N.,KÖKSEL,H.,TUNCER,T.1989.Yemlik ve Maltlık Arpada Kalite Kriterleri ve Arpa Islah Programlarında Kalite Değerlendirmesi.Arpa ve Malt Semineri.Mayıs 4-Haziran 1,1989.KONYA.23-27 s.M.N.Gücüyenerler Matbaası.Konya.
- 15.KOÇAK,N.,ATLI,A.1989.İlk İnsan Yapısı Hububat Ürünü Olan Tritikalenin Kalitesi ve Kullanılabilirliği.1.Uluslararası Gıda Sempozyumu.4-6 Nisan 1989.BURSA.509-517 s.F.Özsan Matbaacılık.
- 16.ATLI,A.,KOÇAK,N.1988.Un ve İrmik Sanayiinde Hammadde Kalitesine Etki Eden Faktörler. Türkiye 6.Gıda Kongresi.18-20 Ekim.ANKARA.Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:9. 67-76s.
- 17.ATLI,A.1987.Kışlık Tahıl Üretim Bölgelerimizde Yetiştirilen Bazı Ekmeklik ve Makarnalık Buğday Çeşitlerinin Kaliteleri ile Kalite Karakterlerinin Stabilitesi Üzerine Araştırmalar.Türkiye Tahıl Sempozyumu.1987.BURSA.443-454s.Tübitak Tarım ve Ormancılık Grubu Yayınları.

Diğer yayınlar:

Kitap ve Bölümleri

1. Özberk,İ, Özberk, F., Atlı,A., Cetin,L., Aydemir, T.,Keklikci,Z.,Onal,M.A., Braun, H.J. (2005). Chapter:33. Durum wheat in Turkey; yesterday, today and tomorrow. Durum Wheat Breeding:Current Approaches and Future Strategies. Edit by:Royo,C; Nachit, M.N., Difonzo,N.,Araus,J.L. Pfeiffer,W.H. and Slafer, G.A. The Howard Press Inc.pp:981-1011, USA
- 2.PENA,R,J.,MENG,E,C,H.,ABUGALIEVA,A.,ATLI,A.,MASSALIMOV,A.,MORGOUNOV,A.2002. Milling,Baking and Grain Factors Influencing the Quality of Tandır Bread (nan) in Central Asia. Report on A Study Conducted in Four Countries of Central Asia.Wheat Special Report No:50, 21 sayfa. CIMMYT/MEXICO.
- 3.BRAUN,H,J.,ZENCİRCİ,N.,ALTAY,F.,ATLI,A.,AVCI,M.,ESER,V.,KAMBERTAY,M., PAYNE,T,S.2001. Turkish Wheat Pool in "the World Wheat Book, A history of Wheat Breeding", Lavoisier Publisher, 851-879,2001.
- 4.ZENCİRCİ,N.,KINACI,E.,ATLI,A.,KALAYCI,M.,AVCI,M.1997. Wheat Reseach in Turkey Prospects for Global Improvement. p11-17.Kluwer Academic Publishers

Ayrı Basım Yayınlar

1. AKTAN, A., ATLI, A. 1996. Türkiyede Tescili Yapılan Eski ve Yeni Buğday Çeşitlerinin. Elektroforez ile Gliadin Elektroforegramlarının (Katalog) Belirlenmesi. TARM Matbaası Yayınları. 30 s.
2. ATLI, A., KOÇAK, N., KÖKSEL, H., OZAN, A., N. 1988. Süne (Eurygaster spp.) ve Kımıl (Aelia spp.) Zararı Görmüş Tanelerin Ekmeklik Buğday Kalitesine Etkileri. Genel Yayın No: 1988/2, 23 sayfa. TARM, ANKARA
3. ATLI, A., KÖKSEL, H., DAĞ, A. 1988. Unda Süne ve Kımıl Zararının Belirlenmesi için Geliştirilen Yöntemler ve Bu Yöntemlerin Uygulanabilirliği Üzerine Araştırmalar. Genel Yayın No: 1988/3, 28 sayfa. TARM/ANKARA

Diğer Yayınlar

1. DIRAMAN, H., BOYACIOĞLU, H., ATLI, A. 1998. Buğday ve Unlarda Süne Zararına Karşı Alınacak Önlemler. Pasta-Ekmek-Dondurma Dergisi. Sayı: 10. 43-48 s.
2. ATLI, A., ESER, V. 1995. Türkiye’de Yetiştirilen Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Buğday ve Un Standardına Uygunluğu. TARM Dergisi. 4(1). 49-56
3. köksel, h., atli, a., koçak, n. 1991. Hububat Islahında Yeni Yaklaşımlar. Gıda 16(3) : 163-168.
4. KÖKSEL, H., ÖZKAYA, H., ATLI, A. 1989. Unun Su Absorpsiyonunu Etkileyen Faktörler. Standard (Ekonomik ve Teknik Dergi) Yıl: 28 Sayı: 327 Sayfa: 29-33.
5. köksel, h., özkaya, h., atli, a. 1988. Biokimyasal Tekniklerin Hububat Islahı ve Teknolojisinde Kullanımı. Gıda 13 (4): 277-281.
6. KÖKSEL, H., ÖZKAYA, H., ATLI, A. 1989. Unun Su Absorpsiyonunu Etkileyen Faktörler. Standard (Ekonomik ve Teknik Dergi) Yıl: 28 Sayı: 327 Sayfa: 29-33.
7. ATLI, A., KÖŞKER, Ö. 1980. Buğday, Un ve Ekmekte Aflatoksin Oluşumu ve Stabilitesi Üzerine Araştırmalar. A.Ü.Z.F. Diploma Sonrası Yüksek Okulu İhtisas Tez Özetleri. Cilt: 1, 294-311, A.Ü. Basımevi. ANKA