



**TAGEM**  
R&D AND INNOVATION

CENTRAL RESEARCH INSTITUTE OF FOOD AND  
FEED CONTROL/BURSA

## ORHAN EREN, MSc Food Engineer

### EDUCATION

### ABOUT ME

- MSc** 2000-2002 Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi
- Bachelor's Degree** 1996-2000 Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi

He was born in Balıkesir in 1978. In 2000, he graduated from Ondokuz Mayıs University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering. He has been working at the Central Research Institute of Food and Feed Control since 2004. .

“Starter Culture Gene Bank (Ministry of Development)” Project, Determination of National Food Composition and creation of a widespread, continuous, sharing system Project (Tübitak-1007), Project for Establishing Traditional Foods Inventory in Marmara Region (TAGEM) are among the projects he has worked on.


### CAREER

- 2004- / Mühendis / Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
- 1998-2004 / Ziraat Teknisyeni / Şanlıurfa Tarım İl Müdürlüğü

### CONTACT

Adalet Mh. 1. Hürriyet Caddesi, No: 128  
Osmangazi/BURSA 16160 TÜRKİYE

 [orhan.eren@tarimorman.gov.tr](mailto:orhan.eren@tarimorman.gov.tr)

 0224 246 47 20



# ORHAN EREN, MSc

## Food Engineer



### PROJECTS

#### Projects Conducted

1. TUBİTAK 1007/ Ulusal Gıda Kompozisyonunun belirlenmesi ve yaygın, Sürekli, paylaşım sisteminin oluşturulması/2009-2014
2. BEBKA/Gıda Kimlik Belirleme ve Doğrulama Laboratuvarının Kurulması /2014-2015
3. KALKINMA BAKANLIĞI/ Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası/2015-2017
4. TAGEM/ Ulusal Gıda Kompozisyon Veritabanı (TURKOMP) İçin Gıda Besin Öğeleri Bileşimlerinin Belirlenmesi/2014-2017
5. AB-ERANET/SUSFOOD/ Çok Fonksiyonlu Bitkisel Protein Kaynaklarının Biyoproses ile Eldesi BIOPROT/2014-2016
6. AB-ERANET/COREORGANİK /Organik Gıdaların İşleme Zinciri Boyunca Kalite ve Güvenliğinin Sağlanması ECOBERRIES/2015-2017
7. TAGEM /Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdalar Envanterinin Oluşturulması/2015-2017
8. TAGEM (Özel sektör işbirliği) Palm Olein Yağında 3-MCPD ve Glisidol Esterleri Oluşumunun Önlenmesi Ya Da Azaltılması İçin Uygun Proses Şartlarının Belirlenmesi/2017-2018
9. TAGEM /Fırıncılık Ürünlerinde 3-MCPD ve Glisidol Esterlerinin Tespiti/2019-2020

#### Ongoing Projects

10. TAGEM Blok Tipi Eritme Peynirinde Bazı Makrolid Grubu Antibiyotik Kalıntılarının İşleme Faktörünün Belirlenmesi/2021-
11. TAGEM /Renkli Prebiyotik Eritme Peyniri Üretimi/2021
12. TAGEM /Farklı Bölgelerden Elde Edilen Arı Sütlerinin Kalite Parametreleri ile Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi ve Depolama Kriterlerinin Araştırılması/2020
13. TAGEM /Yaykaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması/2020-
14. TAGEM /Ayçiçeği'nde (HelianthusAnnuus) Genotip X Çevre İlişkilerinin; Yağ Asitleri Kompozisyonu , Sterol Kompozisyonu ve Yağ Kalitesine Etkilerinin Araştırılması/2021-
15. TAGEM-Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması /2021-



# ORHAN EREN, MSc

## Food Engineer



### ▪ **PUBLICATIONS**

#### ▪ **INTERNATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

1. Güzelsoy, N. A., Ucurum, Ö., Eren, O., Tan, A., Özkan, İ., Güner, B. Proximate and Mineral Composition of Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) Landraces in Turkey. 15th International Cereal and Bread Congress, 18-21 April, 2016, İstanbul, p. 278
- 2.
3. AKIN M.G., EREN O., AKIN S., The Properties of Salted Yoghurt Produced from Various Mixtures of Cow's and Goat's Milks. Recent Developments in Dairy Science and Tecnology, 2004, May 24-28, Isparta.

#### ▪ **NATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

##### ▪ **National Papers, Seminars, etc.**

4. M. NEBİOĞLU, O. EREN, Fıncılık Ürünlerinde 3-mcpd ve Glisidol Esterlerinin Tespiti, Poster Sunumu, 6.gıda Güvenliği Kongresi, 03 Mayıs 2018,
5. N. AKBAŞ, P. UZUN & O. EREN, Kanola Bitkisinden (*brassica Napus* L.) Elde Edilen Yağn Yağ Asitleri Ve Sterol Kompozisyonunun Kromatografik Yöntemlerle Belirlenerek Kanola Tarmnnk Yaygınlştırılması, Poster Sunumu, Türkiye 12. Tarla Bitkileri Kongresi, 12 Eylül 2017, 15 Eylül 2017
6. Özcan A., Eren O. Yıbar A. "Balda Kalıntı Halde Bulunan Nitrofuran Bileşiklerinin Miktar Tayini Metodu Validasyonu", Kromatografi Kongresi/BURSA, 19-22/06/2013, Sayfa: 146,2013

### ▪ **OTHER PUBLICATIONS**

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

7. Determination of Some Properties of (Salted) Yogurt Produced from Various Cow and Goat Milk Mixtures (Master Thesis)