



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA  
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA



## Dr. H. RIZA AVCI

### Gıda Yüksek Mühendisi

## EĞİTİM

- Doktora** 2016-2022 Uludağ Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği
  - Yüksek Lisans** 2002-2005 Pamukkale Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü
  - Lisans** 1995-2000 Pamukkale Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü
- YABANCI DİL** İngilizce YDS 93,75 ( YDS 2014/2)

## İŞ TECRÜBESİ

- 2018-Devam Ediyor /Araştırmacı / Gıda ve Yem Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü – Hayvansal Ürünler Bölüm Başkanlığı - BURSA
- 2011-2018 / Mühendis/ Gıda ve Yem Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü – Numune Kabul Bölüm Başkanlığı- BURSA
- 2006-2011 /Sevinç Pastanesi - Üretim Müdürü - IZMIR
- 2000 –2005 / Kömürcü Kardeşler Unlu Mamüller Ltd. Şti.. – Üretim Müdürü - DENİZLİ

## HAKKIMDA

1978 yılında Denizli'de doğdum. 2000 yılında Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum. Mesleki eğitimime aynı üniversitede yüksek lisans öğrencisi olarak Tahıl Bilimi departmanında devam ettim.

Yüksek lisans ile eş zamanlı olarak Denizli'de özel şirketlerde İşletme Müdürü ve Sorumlu Müdür olarak çalıştım. Yüksek lisansımı bitirdikten sonra özel sektörde çalışmaya devam ettim. 2011 yılında KPSS sınavını kazanarak GYKMAE Bursa'ya atandım.

## İLETİŞİM

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

[halilriza.avci@tarimorman.gov.tr](mailto:halilriza.avci@tarimorman.gov.tr)

0 224 246 47 20



# Dr. H. RIZA AVCI

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **PROJELER**

#### ■ **Yürüttüğü Projeler**

- TAGEM / 2020-2021" Yayıkalıtı Suyunun Krem Tipi Eritme Peynirinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması" Devam eden (Proje Lideri)
- TAGEM / 2020-2021" Yayıkalıtı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması" (Proje Lideri)
- FAO / 2016-2017 "Avrupa ve Orta Asya Ülkelerine Ait Elektronik Ortamda Gıda Kompozisyonu Veri Tabanı Oluşturulması (Yardımcı araştırmacı).
- TAGEM 2017-2018" Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdalar Envanterinin Oluşturulması" (Yardımcı araştırmacı).
- TAGEM / 2020-2021" Yayıkalıtı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması" (Proje Lideri)
- TAGEM / 2020-2021" Yayıkalıtı Suyunun Krem Tipi Eritme Peynirinde Kullanım Olanaklarının Araştırılması" Devam eden (Proje Lideri)



# Dr. H. RIZA AVCI

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **YAYINLAR**

#### ■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

##### ■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- “The Characterisation Of Dairy Industry Waste Buttermilk From Different Butter Processing Procedures”; Avcı H. R. , Özcan T.; Fresenius Environmental Bulletin, Cilt.29, Sa.7, Ss.5472-5478, 2020 (Sci İndekslerine Giren Dergi)
- “Survival of Lactobacillus casei and functional characteristics of reduced sugar red beet root yoghurt with natural sugar substitutes”; ; Ozcan T. , Ozdemir T., Avcı H. R. International Journal of Dairy Technology, cilt.74, sa.1, ss.148-160, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

##### ■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

“The effect of different butter production technologies on chemical composition and amino acid profile of buttermilk”; Avcı H. R. , Özcan T. , Polat F., Kaygısız M., Arıkan Aşan A. HEZARFEN Uluslararası Fen Matematik ve Mühendislik Bilimleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 8 - 10 Kasım 2019, ss.23-35

#### ■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

##### ■ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- Peynirde Tuz Oranının Azaltılmasına Yönelik Alternatif Teknolojiler: Yüksek Basınç Uygulaması (HPP) Gıda ve yem Bilimi–Teknolojisi; AVCI H. R. , ÖZCAN T. Gıda ve yem Bilimi–Teknolojisi, cilt.19, sa.1, ss.16-25, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)



## Dr. H. RIZA AVCI Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **DİĞER YAYINLAR**

#### ▪ **Doktora Tezi**

AVCI, H. R., (2022). “Yayık altı Suyu Kullanımının Düşük Yağlı Kaşar Peynirlerin Fonksiyonel ve Teknolojik Özelliklerine Etkisinin Araştırılması” / “The investigation of the Effect of Buttermilk on the Functional and Technological Properties of Low-Fat Kashar Cheeses”, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Bursa-TÜRKİYE.

#### ▪ **Yüksek Lisans Tezi**

H. Rıza Avcı, (2005). “Denizli Piyasasında Satılan Bazı Unların Kimyasal ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi” / “The identification of some chemical and technological specifications of flour samples sold in the market of Denizli” (M.Sc. Thesis). Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Denizli-TÜRKİYE.

#### ▪ **Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler**

1. **Burs:** The Universty of British Columbia, Vancouver-BC-CANADA  
Gıda, Beslenme ve Sağlık Bölümü/ 22.12.2013/22.03.2014.