



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA  
ENSTİTÜSÜ/BURSA



## ORHAN EREN

### EĞİTİM

- Yüksek Lisans** Harran Üniversitesi  
2000-2002 Ziraat Fakültesi -Gıda Mühendisliği
- Lisans** Ondokuz Mayıs Üniversitesi  
1996-2000 Ziraat Fakültesi-Gıda Mühendisliği

### İŞ TECRÜBESİ

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

### HAKKIMDA

1978 Yılında Balıkesir’de doğmuştur. 2000 Yılında Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olmuştur. 2004 yılından bu yana Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsünde görev yapmaktadır. .

“Starter Kültür Gen Bankası (Kalkınma Bakanlığı)” Projesi , Ulusal Gıda Kompozisyonunun belirlenmesi ve yaygın, Sürekli, paylaşım sisteminin oluşturulması Projesi (Tübitak-1007), Marmara Bölgesi Geleneksel Gıdalar Envanterinin Oluşturulması Projesi (TAGEM) çalışmış olduğu projeler arasındadır.

### İLETİŞİM

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

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **PROJELER**

#### ■ **Yürüttüğü Projeler**

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) için 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/Naturel Sızma Zeytinyağının Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Raf Ömrü Üzerine Ambalaj Materyalinin Etkisi/2018-2020
10. TAGEM /Fırıncılık Ürünlerinde 3-MCPD ve Glisidol Esterlerinin Tespiti/2019-2020
11. TAGEM Blok Tipi Eritme Peynirinde Bazı Makrolid Grubu Antibiyotik Kalıntılarının İşleme Faktörünün Belirlenmesi/2021-2023
12. TAGEM /Yaykaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması/2020-2023
13. TAGEM /Renkli Prebiyotik Eritme Peyniri Üretimi/2021-2023
14. Yerli Yoğurt Starter Kültürünün Ticari Koşullarda Üretim Özelliklerinin Araştırılması/2023

#### ■ **Devam Eden Projeler**

15. TAGEM/Türkiye Starter Kültür Genetik Kaynaklar Katoloğu-2022
16. TAGEM /Farklı Bölgelerden Elde Edilen Arı Sütlerinin Kalite Parametreleri ile Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi ve Depolama Kriterlerinin Araştırılması/2020
17. TAGEM /Ayçiçeği'nde (HelianthusAnnuus) Genotip X Çevre İlişkilerinin; Yağ Asitleri Kompozisyonu , Sterol Kompozisyonu ve Yağ Kalitesine Etkilerinin Araştırılması/2021-
18. TAGEM-Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması /2021-
19. TAGEM- Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Tanımlanmasında Kullanılacak Olan Real Time PCR Kiti Geliştirmek/2024-
20. TÜBİTAK 1001/Pamukta (Gossypium L.) Epigenom Kombinasyon Yetenekleri Üzerine Bir Araştırma: DNA yapısal değişimden ifadeye (WGBS & RNA-Seq)/2023-
21. TAGEM/Ekzopolisakkarit Üretim Kapasitesi Yüksek Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Pastörize Sütlerden Künefe Peyniri Geliştirilmesi/2023-



# ORHAN EREN

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **YAYINLAR**

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

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

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

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. 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.

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

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

3. M. NEBİOĞLU, O. EREN, Fıncılık Ürünlerinde 3-mcpd ve Glisidol Esterlerinin Tespiti, Poster Sunumu, 6.gıda Güvenliği Kongresi, 03 Mayıs 2018,
4. N. AKBAŞ, P. UZUN & O. EREN, Kanola Bitkisinden (*brassica Napus* L.) Elde Edilen Yağn Yağ Asitleri Ve Sterol Kompozisyonunun Kromatografik Yöntemlerle Belirlenerek Kanola Tarmının Yaygınlaştırılması, Poster Sunumu, Türkiye 12. Tarla Bitkileri Kongresi, 12 Eylül 2017, 15 Eylül 2017
5. 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

#### ■ **DİĞER YAYINLAR**

##### ■ **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

Çeşitli İnek Ve Keçi Sütü Karışımlarından Üretilen (Tuzlu) Yoğurdun Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi (Yüksek Lisan Tezi)

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

Verdiği Eğitimler:

TS EN ISO/IEC 17025 Standart ve Dokümantasyon Eğitimi

İç Tetkikçi Eğitimi (TS EN ISO/IEC 17025, ISO 9001)

Kimyasal Analizlerde Metod Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği

Kalibrasyon Sertifikalarının Değerlendirilmesi