



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BATİ AKDENİZ TARIMSAL ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ ANTALYA



Filiz ÇAVUŞ

Kimya Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Yüksek Lisans Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi
2016-2018 Kimya Mühendisliği

Lisans Ankara Üniversitesi
1993-1999 Fen Fakültesi/Kimya Mühendisliği

İŞ TECRÜBESİ

2007-Halen Mühendis Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma
Enstitüsü Müdürlüğü - BURSA

2005-2007 Mühendis Çorum Gıda Kontrol Laboratuvar
Müdürlüğü-ÇORUM

2004-2005 Mühendis, Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvar
Müdürlüğü-TRABZON

HAKKIMDA

1976 Yılında Bursa'da doğdum. 1999 Yılında ise Ankara Üniversitesi Fen Fakültesi Kimya Mühendisliğinden mezun oldum. Meslek hayatıma 2000 yılında özel sektörde başladım. 2004 yılımdan beri Tarım ve Orman Bakanlığında görev yapmaktayım.

2007 yılından beri Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsünde araştırma ve kontrol alanlarında gıda analizleri yapmaktayım. Bunun yanı sıra TAGEM, TAGEM -ARGE, BEBKA Kalkınma Ajansı ve Avrupa Birliği projeleri içerisinde görev almaktayım.

İLETİŞİM

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



filiz.cavus@tarimorman.gov.tr



0224 246 47 20



Filiz ÇAVUŞ

Kimya Yüksek Mühendisi



PROJELER

1. Yumuşak Şekerlemelerde Kullanılan Yenilebilir Jelatin Orijininin LC-QTOF ile Belirlenmesi. TAGEM_(2017-2018) Proje Lideri
2. Türkiye’de Üretilen ve Ticari Potansiyeli Olan Bazı Monofloral Balların Parmak İzlerinin Belirlenmesi: Kimyasal İçerikleri ile Tıbbi Aktivitelerinin Araştırılması ve Standardizasyonları_TAGEM-ARGE, (2017-2020) Araştırmacı
3. Ekmek Sektöründe Gençlerin (18-26) İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması. Ulusal Ajans Erasmus+ (2017-2019). Araştırmacı
4. Türk Kahvesinde Akrilamid Düzeylerinin Belirlenmesi ve kahvede akrilamid oluşumunu azaltmak için asparaginaz enzimi uygulama koşullarının optimizasyonu, TAGEM_(2017-2019) Araştırmacı
5. Bazı Gıdalarda Alerjenlerin Proteomiks Tekniği Kullanılarak Tespiti ve Isıl İşlem Sonrası Stabilesinin Araştırılması_ TAGEM_(2017-2020) Araştırmacı
6. Farklı Doğal Kaynaklardan Elde Edilen Biyoaktif Ekstraktların Enkapsüle Edilerek Margarinlerde Antifungal Etkilerinin İncelenmesi_ TAGEM-ARGE, (2017-2020) Araştırmacı
7. Bazı Frenk Üzümü Çeşitlerinin Kimyasal Kompozisyonunun Belirlenmesi ve Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması_ TAGEM_(2017-2019) Araştırmacı
8. Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi_ TAGEM_(2017-2019) Araştırmacı
9. Etilen ve CO2 Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi_TAGEM_2017
10. Zeytinyağ Duyusal Analiz Laboratuvarının Kurulması_BEBKA (2012-2014) Araştırmacı
11. Naturel Sızma Zeytinyağlarında Farklı Malaksasyon Parametrelerinin fenolik bileşiklerşDuyusal Özellikler,Ransimat değeri üzerine Etkisi_ TAGEM_(2014-2016) Araştırmacı

Devam Eden Projeler

1. Türkiye’de Üretilen Zeytinyağlarının Coğrafi Orijinlerinin Metabolomiks Yaklaşım ile Belirlenmesi. TAGEM_(2019-2022) Proje Lideri
2. Yetişkinlerin Gıda Okuryazarlığı Yeterliliklerinin Artırılması Ulusal Ajans Erasmus+ (2020-2022).Araştırmacı
3. Sürdürülebilir ve Kaliteli Organik Meyve Ürünleri Sağlamak İçin Yenilikçi İşleme Yöntemlerinin Tasarlanması_ Sus Food 2 (2020-2023).Araştırmacı

YAYINLAR

ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER

Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Application of L-asparaginase to produce high-quality Turkish coffee and the role of precursors in acrylamide formation
2. Discrimination of Thymus, Origanum, Satureja and Thymbra species from family Labiatae by untargeted metabolomic analysis. Czech J. Food Sci., 38: 151–157.
3. Evaluation of nutritional, color and volatiles properties of currant (Ribes spp.) cultivars in Turkey, Food Sci. Technol, ahead of print Epub July 17, 2020, <https://doi.org/10.1590/fst.29119>

Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. Aroma Characterization Of Virgin Olive Oil From Five Turkish Olive Varieties By SPME/GC/QTOF MS- Murcia/SPAİN
2. Could we use antioxidants to produce foods with low acrylamide content?- Murcia/SPAİN
3. Effect of Thermal Processing on Food Allergens- Murcia/SPAİN
4. Gıda Takviyelerinde aktif Farmasotik Bileşenlerin LC Q TOF MS ile belirlenmesi_3.International Conference on Agricultur, Food,Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP / Trabzon)
5. Türkiye’de Yetiştirilen kekiklere taşıyıcı amaçlı katılan zeytin yaprağının hedefi belirsiz tarama yöntemi ile ESI-LC QTOF kullanılarak kemometrik olarak belirlenmesi_3.International Conference on Agricultur, Food,Veterinary and Pharmacy Sciences (ICAFOP Trabzon)
6. LC QTOF MS based metabolomics approachfor food safety_ IX Food Technology International Symposium_SPAİN)
7. Phenolic Acids İn Coffee/4. Uluslararası Anadolu Tarım Gıda Çevre ve Biyoloji Kongresi
8. Determination of Allergen Peptides in Turkish Hazelnut Cultivars with Proteomics Approach/13th International Food Data Conference
9. 9.Bioactive compounds content of Scolymus hispanicus L. grown in Aegean Region of Turkey/13th International Food Data Conference(2019)
10. Training Materials For Bakery Sector. 1st International / 11th National Food Engineering Congress , 7-9 November, Antalya, TURKEY
11. Ev Tipi Kahve Kavurucu Kullanılarak Üretilen Türk Kahvesinin Uçucu Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi_ Hasat Uluslararası Tarım Ve Orman Kongresi(2019)
12. Düşük Seviyede Akrilamid ve Yüksek Seviyede Pirazin Grubu Bileşenleri İçeren Türk Kahvesi Üretimi İçin Asparaginaz Enzimi Uygulama Koşullarının Optimizasyonu/HASAT Uluslararası Tarım ve Orman Kongresi(2019)



▪ **YAYINLAR**

▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

13. Employibility in Bakery Sector. 9TH Food Technology International Symposium,14-15 May Murcia SPAIN
14. Determination of Volatile Compounds by GC/ QTOF-MS and Sensory Profile in Red and Black Currants.14th International Congress on Food Technology;Association of Food Technology/ Nevşehir Hacı Bektaş Veli University/ Nevşehir/Turkey

▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Farklı Damaklar için Yeni bir Sofralık Zeytin Üretim Yöntemi Türk Tob Dergisi 2.15-20
2. Assesing Pistachio Nut (Pistacia vera L.)Adulteration with Green Pea (Pisum sativum L.)by Untargeted Liquid Chromatography-(quadrupole-time of flight)-Mass Spectrometry Method and Chemometrics_ Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi 19:39-41
3. Yumuşak Şekerlemelerde Kullanılan Yenilebilir Jelatin orijininin LC QTOF ile Belirlenmesi_ Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi, 18 :2-10.

Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

1. Jelatin Orijinin LC QTOF Kullanılarak Kemometrik Olarak Belirlenmesi_10.Gıda Mühendisliği Kongresi_ANTALYA
2. Naturel Sızma Zeytinyağlarının Coğrafi Orijinlerinin Headspace Katı Faz Mikro Ekstraksiyon Ve GC-QTOF-MS Kullanılarak Kemometrik Olarak Belirlenmesi_8.Ulusal Analitik Kimya Kongresi-İSPARTA
3. Naturel Sızma Zeytinyağlarının Coğrafi Orijinlerinin HPLC-ESI-TOF-MS Kullanılarak Kemometrik Olarak Belirlenmesi_8.Ulusal Analitik Kimya Kongresi
4. Gıdalarda Coğrafi Orijinin Belirlenmesine Yönelik Analiz Yöntemleri-10.Gıda Mühendisliği – Kongresi_ ANTALYA (2017),Sözlü Bildiri



Filiz ÇAVUŞ
Kimya Yüksek Mühendisi



DİĞER YAYINLAR

Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.

1. Yumuşak Şekerlemelerde Kullanılan Yenilebilir Jelatin Orijininin LC-QTOF ile Belirlenmesi.
Yüksek Lisans Tezi

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

1. Zeytinyağ Duyusal Analiz Eğitimi

