



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA



Hakan YAVAŞ

Ziraat Mühendisi

EĞİTİM

Lisans

1998-2002

Uludağ Üniversitesi
Ziraat Fakültesi

İŞ TECRÜBESİ

1999- / Mühendis / Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez
Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

HAKKIMDA

1980 Yılında Bergama' da doğmuştur. 2002 Yılında ise Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden mezun olmuştur. 1999 yılından bu yana Enstitünün farklı bölümlerinde çalışmalarına devam etmektedir.

Araştırma ve uzmanlık konuları; Gıda Katkı Analizleri, Gıda Kalıntı Analizleri, Enstrümantal Gıda Analizleri, Fiziksel ve Kimyasal Gıda Analizleri, Veteriner Kalıntı Analizler (Antibiyotik-Hormon), Kimyasal Analizlerde Validasyon ve Verifikasyon, Kalite Yönetim Sistemleri (ISO 9001 ve 17025, 17034, 17024) yer almaktadır.

İLETİŞİM

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



yavashakan@tarimorman.gov.tr



0 224 246 47 20



Hakan YAVAŞ Ziraat Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Elma Püresi ve Elma Sularında Patulin Miktarının Belirlenmesi 2012 (Özel sektör Ortaklı)
2. Bazı Melez Zeytin Tiplerinin Yağ Özelliklerinin Belirlenmesi 2013- 2015- TAGEM
3. Kurutma ile Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi 2013-2015 TAGEM
4. Yağlı Ton Balığı Konserveleri ve Kullanılan Metal Ambalajlarda Bisfenol A(BFA) Miktarının Araştırılması 2013-2014-TAGEM
5. Ayçiçeği Yağı Üretim Teknolojisinde Rafinasyonun Bazı Aşamalarında Optimizasyonun Sağlanması Üzerine Araştırma 2014-2016-TAGEM
6. Umbelliferae (Şemsiyegiller) Familyasına ait Bazı Tıbbi-Aromatik Bitkilerde Kimyasal Kompozisyon, Kalıntı Analizleri ve Antimikrobiyal Etkinlik Belirlenmesi 2015-2016 TAGEM
7. Yemlerde Bazı Bitkisel Alkaloid Düzeylerinin Tespiti ve Yaygınlığının Araştırılması/Araştırmacı 2019-2020 TAGEM.

■ **Devam Eden Projeler**

8. Yumurtada Veteriner İlaç Kalıntılarının LCMS-MS ile Tespiti için Çoklu Grup ve Çoklu Kalıntı Tarama Analiz Metodu Oluşturulması – 2022/TAGEM

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

9. Özdemir Y. , Aktepe Tangu N , Öztürk A , **Yavaş H.** (2018). Some functional characteristics oils of hybrid olives obtained by Gemlik and Edincik Su crossing, EUROASIA Natural Nutrition and Healthy Life Submit 12-15 July 2018, Ankara, Turkey.
10. Ozdemir Y, **Yavas H**, Ozyurt U, Kost RI, Keskinel O. (2018) Olive semidrying process: oleuropein degradation in relation to sensory bitterness, Journal of Food Science and Nutrition 1 (2):33-40.
11. E. Savas, M.Kaya, Ö. Karaağaç, S. Onat, , **H. Yavaş** - novel debittering process of green table olives immobilised beta glucosidase and application for debittering of green table olives process.2016
12. Y. Ozdemir, N. Aktepe Tangu and **H. Yavas**-Improving the Functionality of Olive Oil by Cross Breedin.Global J Technol Optim 2016, 7:2
13. Y Özdemir, NA Tangu, **H Yavaş**, E Güven Functional and sensory properties and shelf life determination of olive oil of different colons of Gemlik cultivar.- GIDA-Journal of Food, 2016 - cabdirect.org
14. Y Ozdemir, NA Tangu, **H Yavas** (2016) Improving the Functionality of Olive Oil by Cross Breeding - Global J Technol Optim, 2016 - researchgate.net



Hakan YAVAŞ

Ziraat Mühendisi



15. Y Özdemir, **H Yavaş**, M Zengin, M E Akçay, N A Tangu, S Ercişli- Bewertung von Olivenölen verschiedener Sorten unter ernährungswissenschaftlichen, oksidatif ve sensorischen Gesichtspunkten als Temelleri ve Kreuzungsnachkommen temelleri. Erwerbs-Obstbau Ses 63 , sayfalar193–200 (2021)
16. E Savaş, M Y Kaya, Ö Karaağaç, S Onat, H Koçkar, **H Yavaş** -Yenilikçilik desamargado desamargado de aceitunas verdes de mesa: uygulama de β -glucosidasa adherida a nanopartiküller superparamanyetikler CyTA - Journal of Food, ISSN: 1947-6337 (Print) 1947-6345
17. Elif Savas, Mihrap Yaşar Kaya, Oznur Karaagac, Serhat Onat, Hakan Kockar, **Hakan Yavas** & Feray Kockar (2018) Novel debittering process of green table olives: application of β -glucosidase bound onto superparamagnetic nanoparticles, CyTA - Journal of Food, 16:1, 840-847, DOI: 10.1080/19476337.2018.1469545
18. Yasin Ozdemir, Aysun Ozturk, Nesrin Aktepe Tangu, **Hakan Yavas** Functional Characteristics of Olive Oils Obtained by Crossing of Ascolana with Karamurselsu, TAvsanyuregi and Uslu Cultivars-Acta Scientific AGRICULTURE (ISSN: 2581-365X), Volume 4 Issue 10 October 2020.
19. Yasin Ozdemir, Nesrin Aktepe Tangu, **Hakan Yavas**- Sensory and functional characteristics of olive oils obtained by crossing of ascolana with karamurselsu, tavsanyuregi and uslu cultivars-world oil seed congress, Lviv, Ukrain, 2019

■ ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

■ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

20. Tokat E., Cumbul D., **Yavaş H.**, Manarga Birlik P., Güzel Y.M., Yağlı Ton Balığı Konserveleri ve Kullanılan Metal Ambalajlarda Bisfenol A (BFA) Miktarının Araştırılması, Gıda ve Yem Bilimi dergisi ISSN: 13033107, 19 (2018/1),1-8
21. Ali ÖZCAN, İsmail AZAR, Arzu YAVUZ, **Hakan YAVAŞ**, Emre TOKAT, Vesile ÇETİN, “Kantitatif Gluten Analizinde HPLC, LC-MS/MS Yöntemlerinin ELISA ile Karşılaştırılması”, Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science – Technolog 24: 30-54 (2020/2) ISSN 1303-3107
22. S.N. Yıldız, **H.Yavaş**, O. Gürbüz, N. Değirmencioglu - Ülkemizde Doğal Olarak Yetişen Ve Kültüre Alınan Vaccinium Spp. Türlerinin Fenolik Bileşiklerinin Ve Antioksidan Kapasitelerinin Araştırılması, Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology 15: 9-18 (2015)
23. Y. Özdemir, **H.Yavaş**- Gıda ve Tarım Mühendisliği Yeni Sofralık Zeytin Üretimi Yöntemi- 2015 Uluslararası Konferansı (2015 ICFAE olarak Zeytin Kurutma Sürecinde Oleuropein Parçalanma Kinetik'in Belirlenmesi)
24. F.Faikoğlu, **H.Yavaş**, O. Gürbüz, N.İstek – Geleneksel İçeceğimiz Hardaliyenin Fenolik Bileşiklerinin Araştırılması, Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology 16: 16-23 (2016)
25. Y.Özdemir, N.A Tangu, **H. Yavaş**, E. Güven- Gemlik zeytin çeşidinde farklı klonlara ait zeytinyağların sahip olduğu fonksiyonel ve duyuşal özellikler ile raf ömrünün belirlenmesi - GIDA (2016) 41 (4): 205-212



Hakan YAVAŞ Ziraat Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ ÜYELİK, EĞİTİM, KURS, TOPLANTI, KONGRE, SEMPOZYUM VE DİĞER FAALİYETLER

25	KD-20180910-27	TS EN ISO/IEC 17024 Standardı Eğitimi	29.11.2018
26	KD-20180910-10	TS EN ISO/IEC 17025' e ait İç Denetçi Eğitimi	25.10.2018
27	KD-20180910-5	TS EN ISO/IEC 17025 : 2017 Standardı Eğitimi	22.10.2018
28	TÜRKAK	17043 Standartı Temel Bilgilendirme Eğitimi	2021
29	TÜRKAK	Akreditasyonun Uluslar Arası Boyutu Eğitimi	2021
30	TÜRKAK	Denetçi Nitelikleri Eğitimi	2021
31	TÜRKAK	Denetim Raporu Yazımı-İyi Bir Raporlama İçin Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar Eğitimi	2021
32	TÜRKAK	Diğer Türkak Politikaları Eğitimi	2021
33	TÜRKAK	Sonuçların Geçerliliğinin Güvence Altına Alınması Kalite Güvence ve Kontrol Kartları Eğitimi	2021
34	TÜRKAK	Türkak Denetim Süreci Eğitimi	2021
35	TÜRKAK	TÜRKAK'ın ve Akreditasyon Süreçlerinin Tanıtılması Eğitimi	2021
36	TÜRKAK	Validasyon ve Ölçüm Belirsizliği Temel Dökümanları Eğitimi	2021
37	TÜRKAK	Yeterlilik Testi ve LAK Programları ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar	2021
38	TÜRKAK	Metrolojik İzlenebilirlik ve Diğer Kavramlar	2019
39	TÜRKAK	Ekip Çalışması Liderlik-Zor İnsanlarla Başa Çıkma	2019
40	TÜRKAK	Denetim Dokümanları Eğitimi	2019
41	TÜRKAK	17034 Referans Malzeme Üreticisi Standartı Bilgilendirme Eğitimi	2018
42	E-20211210-1735	Yeterlilik Testleri/Laboratuvarlar Arası Karşılaştırma ve P704 Prosedürü Hakkında Bilgilendirme Semineri	17.12.2021
43	DT-20211013-1574	Denetçi Deneyim Paylaşım Semineri	15.09.2021
44	DT-20211013-1573	Denetçi Deneyim Paylaşım Semineri	14.09.2021
45	E-20210930-1432	TS EN ISO / IEC 17025 6.2 Personel Maddesi Webinarı	30.09.2021
46	DT-20210916-1404	DAB DTU Bilgilendirme Toplantısı (Gıda)	24.09.2021
47	DT-20210916-1403	Denetçi Deneyim Paylaşım Semineri	15.09.2021
48	DT-20210916-1402	Denetçi Deneyim Paylaşım Semineri	14.09.2021
49	E-20210818-1363	Metrolojik İzlenebilirlik Webinarı	26.08.2021
50	DE-20210506-1271	Karar Öncesi Teknik İnceleyiciler için Bilgilendirme Eğitimi	20.05.2021
51	DE-20210302-1151	Deney Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Eğitimi	3.03.2021
52	DE-20210302-1150	Deney Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Eğitimi	17.03.2021
53	DT-20201117-804	DAB ve KAB Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı	17.11.2020
54	KD-20200107-487	TS EN ISO/IEC 17021 - 1 Eğitimi	24.02.2020
55	KD-20200107-486	TS EN ISO/IEC 17065 Standart Eğitimi	1.10.2020
56	DE-20191112-406	Laboratuvar Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı (Gıda ve Yem Ürünleri)	4.11.2019



Hakan YAVAŞ

Ziraat Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

57	DE-20190409-341	Laboratuvar Akreditasyon Başkanlığı Teknik Uzman Tazelenme Eğitimi	1.04.2019
58	DE-20181213-154	Personel Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı	15.10.2018
59	DE-20181212-140	Laboratuvar Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı (Gıda ve Yem Ürünleri)	5.11.2018
60	TÜRKAK	Deney Raporları/Kalibrasyon Sertifikaları/Tıbbi Analiz Raporlarının İncelenmesi Eğitimi	2019
61	TÜRKAK	Etik ve Tarafsızlık Bilgilerin Gizliliği ve Güvenliği Eğitimi	2019
62	TÜRKAK	Kriz ve Zaman Yönetimi Eğitimi	2019
63	TÜRKAK	Risk Temelli Yaklaşım Eğitimi	2019
64	TÜRKAK	Ölçme ve Değerlendirme Teknikleri, Belge Yenileme Süreçleri, Belgelendirme Programları Doğrulama Süreçleri Eğitimi	1.08.2018
65	TÜRKAK	ISO/IEC 17025 Revizyonu Bilgilendirme Toplantısı	10.05.2018
66	TÜRKAK	Laboratuvar Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı	13.09.2017
67	TÜRKAK	Laboratuvar Akreditasyon Başkanlığı Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı	7.10.2016
68	TÜRKAK	Teknik Uzman Bilgilendirme/Oryantasyon Eğitimi	14.04.2016
69	TÜRKAK	Denetçi Deneyim Paylaşım Toplantısı	24.09.2013
70	TÜRKAK	TS EN ISO / IEC 17025'e ait İç Denetçi Eğitimi	10.11.2005
71	MDS Eğitim	TS-EN ISO/IEC 17025 Akreditasyon Bilgilendirme Eğitimi	24.10.2003
72	MDS Eğitim	TS-EN ISO/IEC Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarları İçin Genel Şartlar	27.10.2003
73	EUROPE-BAM	Test ve Kalibrasyon Laboratuvarlarına Yönelik Kalite ve Tekniğe İlişkin Akreditasyon Gereklilikleri /	10.05.2005
74	EU MEDA	Türkiye de Kalite Altyapısını Destekleme Projesi Ölçüm Belirsizliği Eğitimi	5.09.2005
75	PROGRAMME	Laboratuvarlarda İç Denetim Eğitimi	10.11.2005
76	TURKAK	Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi	7.12.2005
77	TSE	Kalite Yönetim Sistemi Sistem Dökümantasyonu Eğitimi	15.12.2005
78	SEM Ltd-Şti	HPLC Temel ve Sorun Giderme Eğitimi	5.09.2006
79	UZMAN Kalite Eğitim	Kimyasal Ölçümlerde Belirsizlik Eğitimi	21.09.2006
80	TAGEM	Araştırma Proje Yönetimi Eğitimi	14.11.2006
81	CIMMTY-ICARDA	Etki Değerleme Eğitimi	27.11.2006
82	TSE	TS-EN/ISO 17025 İç Tetkik Eğitimi	19.11.2007
83	Sigma Center	Toplam Kalite Yönetimi Eğitimi	17.12.2008
84	Sigma Center	Problem Çözme Teknikleri Eğitimi	27.01.2009
85	SİNCER	Aflatoksin B1, B2, G1, G2 Analiz Eğitimi	28.04.2009
86	SİNCER	Okratoksin A Analizi Eğitimi	28.04.2009
87	UZMAN	Metod Validasyonu Eğitimi	19.06.2009

88	Ziraat Mühendisleri Odası	Bilirkişilik Yetki Belgesi / Ziraat Mühendisleri Odası	21.10.2009
89	BGYKMAE	Bursa Kalite Başarı Ödülü Teşekkür Belgesi	01.06.201
90	ONAO-İtalya	Zeytinyağ Duyusal Tadım Eğitimi	12.09.2011
91	BGYKMAE	Hayat Boyu Öğrenme (Leonardo Da Vinci) Programı	9.03.2012
92	Fy Eğitim Danışmanlık	Denetçi Davranışları ve İletişim Teknikleri Eğitimi	25.11.2013
93	SEM Ltd Şti	Agilent Technologies 1260 Seri HPLC Fraction Collector	16.03.2013
94	Veteriner Sağlık Ürünleri Sanayicileri Derneği	Yem Katkı Maddeleri ve Premikslerle İlgili Mevzuat ve Uygulamalar	20.03.2014
95	SEM Ltd.Şti.	Atomik Absorbsiyon Spektroskopisi (AAS) Uygulaması Eğitimi	1.07.2014
96	SEM Ltd.Şti	Gaz Kromatografisi-Kütle Spectrometresi (GC-MS) Uygulaması	2.07.2014
97	KAL-MET	Metroloji-Genel Kalibrasyon ve Ölçüm Belirsizliği / Kalibrasyon Ltd.Şti.	2.04.2015
98	TSE	TS-EN/ISO 17025 iç tetkik eğitimi	22.09.2014
99	ZMO	Bilirkişilik Temel Eğitimi	31.10.2017
100	WATERS Educational Services Viyana	Xevo TQD LC MS/MS Training (LC MS/MS le Veteriner İlaç Kalıntıları) / WATERS Educational Services Viyana	20.11.2017
101	Kal Der	ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi	2.02.2018