



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA

Özlem ASLAN

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Yüksek Lisans: Uludağ Üniversitesi- Fen Bilimleri
Enstitüsü-Gıda Mühendisliği Bölümü-2014

Lisans: Ege Üniversitesi-Mühendislik Fakültesi-Gıda
Mühendisliği Bölümü-2000

YABANCI DİL: İngilizce

İŞ TECRÜBESİ

2004- Halen Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Ens.
Müdürlüğü BURSA

HAKKIMDA

1978 Yılında Bursa'da doğmuştur.
2000 Yılında Ege Üniversitesi-Gıda
Mühendisliği Bölümünden mezun
olmuştur. Master eğitimini Uludağ
Üniversitesi –Gıda Mühendisliği
Bölümü'nde tamamlamıştır.

2004 Yılından beri Bursa Gıda ve Yem
Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü
Mikrobiyoloji Bölüm Başkanlığında
çalışmaktadır. TÜBİTAK, TAGEM vb.
platformlarda bir çok projede yer
almıştır.

İLETİŞİM

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

 ozlem.aslan@tarimorman.gov.tr

 0 224 246 47 21



Özlem Aslan Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER:**

1. Bebka- Kalibrasyon Eğitimi Projesi. 2000/2021
2. Tübitak 4004-Bağırsak sağlığı için geleneksel fermente gıdalarla beslenmenin önemi-2018-2020
3. Tagem ARGE-Yerli kaynaklardan probiyotik izolasyonu ve pilot ölçekli biyoteknolojik ticari ürün elde edilmesi.2018/2020
4. BAP-Yonca Medicago Sativa L Ve Sorgum Sorghum Bicolor L Silajlarında Kuru Stevya Stevia Rebaudiana Atık Saplarının Değerlendirilme Olanakları.2016/2019
5. TAGEM-ARGE Geleneksel Peynir Mikrobiotasının Araştırılması, Uygun Starter Kültür Kombinasyonun Seçimi Ve Endüstriyel Üretime Aktarılması Projesi. 2018-
6. TAGEM- Geleneksel Mihaliç Peynirlerinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Elde Edilen Suşların Starter Kültür Olarak Kullanılma Olanaklarının Araştırılması. 2017/-2019
7. TAGEM- Elma Sularında Alyciclobacillus acidoterrestris İnhibisyonunda Sıcaklık Ve Lizozim Kombine Uygulamalarının Etkinliğinin Araştırılması. 2012/2013
8. TAGEM- Farklı Firmalardan Değişik Zamanlarda Alınan Hazır Yemeklerin Staphylococcus Aureus ve Enterotoksin İçeriğinin Saptanması (Yüksek Lisans Tezi)2011/2012



Özlem Aslan
Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **YAYINLAR:**

- 1- Hazır yemeklerin S.aures ve enterotoksin içeriği açısından değerlendirilmesi-2017



Özlem Aslan Gıda Yüksek Mühendisi



■ EĞİTİMLER

1. TS EN ISO /IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar. BGYKMAE. Nisan-2013.
2. Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarları Yeterlilik için Genel Şartlar Eğitimi / Kalite Yönetim Sistemi TS-EN-ISO-17025. BGYKMAE. Temmuz 2003.
3. İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik, Acil Durum ve Acil Durum Planı. BGYKMAE – Dr. Gülnur F. BİRİCİK. Şubat-2016.
4. VITEK 2 Compact instrument application training. BIOMERIEUX EDUGATION. 02 Haziran 2009.
5. Food Microbiology Workshop. BIOMERIEUX EDUGATION. 18-19 Haziran 2009.
6. VIDAS ADVANCED. TRAINING. BIOMERIEUX EDUGATION. 29-30 November 2010.
7. Bentley Süt Analiz Cihazları FTS/FCM Combi 400 (bentley Nexgen 400). BENTLEY MERKİM. 04 Mayıs 2013.
8. Ulusal Akademik Ar-Ge Proje Destek Prog. Tanıtımı Ve Proje Önerisi Hazırlama Eğitimi Programı. TÜBİTAK (Araştırma Destek Prog. Bşk.). 8-9 Mart 2014.
9. TAGEM/ULAK-BİM TARAMA EĞİTİMİ. O.EREN BGYKMAE. 09.05.2014.
10. TS EN ISO 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Eğitimi. BGYKMAE. Nisan-2019
11. International online course on food safety 2021
12. TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standart eğitimi, İç tekkik eğitimi, Deney laboratuvarları için risk analizi eğitimi, Aralık 2018
13. TS EN ISO 17025 standardı ve dökümantasyon eğitimi, Nisan 2016
14. İlk Yardım Eğitimi, Nisan 2014
15. Genel kalibrasyon-terazi kalibrasyonu, sıcaklık ve hacim kapları kalibrasyonu eğitimi, Mart 2013
16. Altyapı projeleri yazma eğitimi, Aralık 2011