



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

EGE TARIMSAL ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
MÜDÜRLÜĞÜ/ İZMİR



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Ege Üniversitesi
2017 Fen Bilimleri Enstitüsü Süt Teknolojisi

Yüksek Lisans İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
2009 Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği

Lisans Celal Bayar Üniversitesi
2004 Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce KPDS 71

İŞ TECRÜBESİ

2010-Devam Araştırmacı, Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü- Merkez Laboratuvarı- Teknoloji Laboratuvarı- İZMİR

2005-2009 Araştırma Görevlisi, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü- İZMİR

HAKKIMDA

1982 Yılında Ağrı'da doğmuştur. 2004 Yılında Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden derece ile mezun olmuştur. Mesleki hayatına 2005-2009 yıllarında İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği bölümünde Araştırma Görevlisi olarak devam etmiştir.

Mayıs 2010 yılından beri Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Merkez Laboratuvarına bağlı Teknoloji Laboratuvarında çalışmalarına devam etmektedir.

İLETİŞİM

Cumhuriyet Mah. Çanakkale Asfaltı Cad.
No: 138 Menemen/İZMİR Posta Kodu:
35660 Posta Kutusu: 9

ozge.yildiz@tarimorman.gov.tr

0 232 846 13 31



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM

Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **PROJELER**

▪ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bazı Tıbbi ve Aromatik Bitkilerle Fonksiyonel Özellikleri Geliştirilmiş Torba Yoğurdu Üretimi.
2. Ülkesel Yazlık Dilim Arpa Ortak Bölge Kalite Araştırmaları.
3. Ülkesel Yazlık Dilim Makarnalık Buğday Ortak Bölge Kalite Araştırmaları.
4. Ülkesel Yazlık Dilim Ekmeklik Buğday Ortak Bölge Kalite Araştırmaları.
5. Aydın Ekolojik Koşullarında Salep Orkidelerinin Agronomik ve Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi.
6. TÜBİTAK 1003 Projesi İnsan Beslenmesine Uygun Yulaf Çeşitlerinin Geliştirilmesi.
7. No:15-ZRF-17 E.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi; Sarımsak, Kekik, Biberiye, Tıbbi Nane ve Reyhan Ekstraktı Kullanımının Probiyotik Yoğurt Üretiminde Fermentasyon Kinetiği, Antioksidan Potansiyeli, ACE, Alfa-amilaz, Alfa-glukosidaz Enzim İnhibitör Ve Antimikrobiyal Aktivitelerine Etkisi.
8. No:16-ZRF-015 E.Ü. Bilimsel Araştırma Projesi; Bazı Tıbbi Aromatik Bitkilerin Mozzarella Peynirinin Bazı Özellikleri Üzerine Etkisi.

▪ **Devam Eden Projeler**

1. Ege Bölgesi Yulaf Islah Araştırmaları.
2. Ege Bölgesi Arpa Islah Araştırmaları.
3. Ege Bölgesi Ekmeklik Buğday Islahı Araştırmaları.
4. Ege Bölgesi Makarnalık Buğday Islahı Araştırmaları.
5. Ege Bölgesi Patates Islahı.
6. Salep Orkidelerinde Yumru Verimini Artırma Olanaklarının Araştırılması.



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. **Yıldız, O.** and Unluturk, S. 2009. Differential scanning calorimetry (DSC) as a tool to detect antibiotic residues in UHT whole milk, *International Journal of Food Science & Technology*, 44(12): 2577-2582.
2. Arabacı O.,Tan U.,**Yıldız Ö.**,Tutar M. 2017. Determination of Effect of Nitrogen Fertilization on Some Quality Properties of Salep Orchid (*Orchis sancta* L.) Cultivated in Field Conditions in Turkey, *International Journal of Secondary Metabolite*,12.
3. Arabacı O. ,Tan U., **Yıldız Ö.**, Tutar M. 2018. Effect of different harvest times on some quality characteristics of cultivated sahlep orchid *Serapias vomeracea* (Burm.fill.)Brig.,*International Journal of Secondary Metabolite*,12.a.
4. Yerlikaya, O., Akan, E., **Yıldız Bayram, O.**, Karaman, A.D., Kinik, O. 2020. The influence of plant addition to some physicochemical, textural, microstructural, melting ability and sensory properties of Mozzarella cheese. *Mljekarstvo*, 70(4): 300-312.
5. Yerlikaya O. , Akan E. , **Yıldız Bayram Ö.**, Kınık Ö. , Karaman A. D. , 2021. The impact of medicinal and aromatic plants on antioxidant, total phenolic, antimicrobial activities and microbiological properties of Mozzarella cheese. *International Food Research Journal*, 1(1): ss.1.
6. Yerlikaya O. , Akan E. , **Yıldız Bayram Ö.**, Kınık Ö. 2021. The effect of aqueous extracts of some plants on in vitro antioxidant and antidiabetic activity of probiotic yogurt. *Journal of Food Science and Technology*.
7. Akan E., Yerlikaya O., **Yıldız Bayram O.** & Kinik O. 2022. Viability of Probiotics, Rheological and the Sensorial Properties of Probiotic Yoghurts Fortified with Aqueous Extracts of Some Plants. *Annals of the Brazilian Academy of Sciences*, inpress.

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Yıldız, O.**, Unluturk S. , Unluturk M. S., Tari, C. 2007. Electrical conductivity can be used as a rapid tool for detection of antibiotics in cow's milk?,5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki/Greece, 9-11 March 2007.
2. **Yıldız, O.**, Unluturk S. ,Tari, C. 2007. An evaluation and comparison of different rapid test and electrical conductivity for detection of antibiotics in cow's milk, 2nd International Congress on Food and Nutrition, Istanbul/Turkey, 24 - 26 Ekim 2007.
3. **Yıldız, O.**, Unluturk S. 2008. Use of differential scanning calorimetry (DSC) for the detection of Penicillin G and Tetracycline in cow's milk, First European Food Congress, Ljubljana/Slovenia, 4-9 Kasım 2008.



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM

Gıda Yüksek Mühendisi



4. **Yıldız O.**, Sarı N., Büyükkileci C., İmamoğlu A. 2012. Evaluation of advanced oat lines in Aegean Region in terms of constituents affecting biscuit quality, 23RD International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry, September 27-29, 144.
5. **Yıldız, O.**, Büyükkileci, C., Tutar, M., Cicek, F. 2013. The chemical, physicochemical and functional properties of salep obtained from the main salep orchids grown in natural flora of Aegean Region. EuroFoodChem XVII, Book of Abstracts, Traditional Foods: Physical and Chemical Properties, May 07-10, 2013, Istanbul, Turkey, page 653.
6. **Yıldız, O.**, Büyükkileci, C., Tutar, M., Cicek, F. 2013. The chemical, physicochemical and functional properties of salep obtained from the main salep orchids grown in natural flora of Aegean Region. EuroFoodChem XVII, Book of Abstracts, Traditional Foods: Physical and Chemical Properties, May 07-10, 2013, Istanbul, Turkey, page 653.
7. **Yıldız, O.**, Kınık, O. 2013. Bazı tıbbi ve aromatik bitkilerle fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş torba yoğurdu üretimi, II. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Sürdürülebilir ve Rekabetçi Gıda Sektörü İçin İnovasyon, 3-4 Haziran 2013.
8. **Yıldız, O.**, Kınık, O., Büyükkileci C. 2014. The sensory evaluation of strained (torba) yoghurt with improved functional properties by the addition of some medicinal and aromatic plants, NAFI 2014 International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May 2014, Kusadası, Turkey.
9. Tutar M., F.Çiçek, A.O.Sarı, **Ö.Yıldız**, S.Parlak Ü.Karık. 2014. Salep Orkidelerinin Tarla Şartlarında Üretimi, III. Uluslararası Odun Dışı Orman Ürünleri Sempozyumu Bildiri Özetleri Kitabı, Kahramanmaraş.
10. İmamoğlu A., Sarı N., Pelit S., Büyükkileci C., **Yıldız Ö.** 2014. Ege Bölgesi sahil kuşağına uyumlu yulaf (Avena Sativa L.) hat ve çeşitlerinin verim ve kalite özellikleri açısından değerlendirilmesi, International Mesopotamia Agriculture Congress / IMAC 2014, 22-25 Eylül 2014, Diyarbakır.
11. **Yıldız, O.**, Pelit S., İmamoğlu A. 2016. Development of naked oat cultivar adapted to coastal area of Aegean Region: Nutrition characteristics, 15th International Cereal and Bread Congress (ICBC), 18-21 April 2016, Istanbul.
12. Şanal, T., **Yıldız, Ö.**, Seis Subaşı, A., Özderen, T., Özay Sivri D. 2016. Prediction of some quality parameters of oats by using NIRS, The 10th International Oat Conference, St. Petersburg, Russia, 11-15 July 2016.
13. Arabacı O., Tan U.,Tutar M., **Yıldız Ö.** 2017. Determination of Some Agronomical Properties of Serapias vomeracea (Burm.Fill.) Brig. in Aydın Ecological Conditions International Final Conference Interactive Conservation Platform for orchids native to Greece and Turkey.
14. Arabacı O., Tan U., **Yıldız Ö.**, Tutar M. 2017. Effects of different planting densities on some quality features of Serapias vomeracea (Burm. Fill.) Brig. in field condition International Final Conference.
15. Arabacı O.,TAN U.,**Yıldız Ö.**,Tutar M. 2017. Effect of different harvest time on some quality Characteristic of cultivated salep orchis Serapias vomeracea (Burm. Fill.) Brig., I. International Congress on Medicinal and aromatic plants.



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM

Gıda Yüksek Mühendisi



16. Arabacı O., TAN U., **Yıldız Ö.**, Tutar M. 2017. Determination of effect of Nitrogen fertilization on some quality properties of sahlep orchid (*Orchis sancta* L.) Cultivated in field conditions in TURKEY, I. International Congress on Medicinal and aromatic plants.
 17. İmamoğlu, A., Pelit, S., **Yıldız, Ö.**, Büyükkileci, C., Seis Subaşı A., Özderen T., Şanal, T. 2018. Determination of oat (*Avena sativa* L.) Genotypes suitable for human nutrition in Aegean Region, IGAP2018 – 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Sanliurfa, April 25 - 27, 2018.
 18. İmamoğlu, A., Pelit, S., Büyükkileci C., **Yıldız Ö.**, Taylan T. 2018. Determination of Improved Barley Lines and Varieties Suitable for the Coastal Areas Conditions of Aegean Region, IGAP2018 – 1st International GAP Agriculture and Livestock Congress, Sanliurfa, April 25 - 27, 2018.
 19. Kahraman, T., Subaşı, A. S., **Yıldız, Ö.**, Büyükkileci, C., Sanal, T. 2019. Trakya-Marmara Bölgesinde Yulaf (*Avena sativa* L.) Genotiplerinin Tane Verimi ve Bazı Kalite Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesi. (Türkiye 13. Ulusal, I. Uluslararası Tarla Bitkileri Kongresi Özet Bildiri Kitabı, 1-4 Kasım, Antalya, s:77 (sözlü).
 20. Kahraman, T., Subaşı, A. S., **Yıldız, Ö.**, Büyükkileci, C., Sanal, T. 2019. Evaluation of Oat (*Avena sativa* L.) Genotypes for Yield and Some Quality Parameters in Trakya-Marmara Region. Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology (TURJAF), Vol 7 (SP2):2019, Special Issue of Turkey 13th National, 1th International Field Crops Conference-TABKON 2019, p:145-151, ISSN: 2148-127X.
- **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**
 - **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**
1. **Yıldız, O.**, Unluturk, S. & Tari, C. 2009. Uzun Ömürlü (UHT) sütlerdeki antibiyotik kalıntılarının tespitinde üç farklı ticari test kitinin karşılaştırılması. (Comparison of three different commercial test kits for detection of Antibiotic residues in UHT milk), Akademik Gıda, 7(4): 19-23.
 2. **Yıldız, O.** and Ötleş, S. 2010. Peynirde aroma oluşumu: Biyokimyasal bakış, Süt Dünyası, 5(28): 54-58.
 3. **Yıldız, O.** and Ötleş, S. 2011. Isı uygulanmış sütteki kazein-peynir altı suyu proteinleri interaksiyon mekanizmaları, Süt Dünyası, 6(31): 63-67.
 4. **Yıldız, O.**, Akalın, A. S. ve Kınık, Ö. 2011. Probiyotik peynirin sağlık üzerine etkileri ve üretiminde karşılaşılan teknolojik güçlükler, Hasad Gıda, 27(316): 22-29.
 5. Sarı N., İmamoğlu, A., **Yıldız, O.** 2012. Ege Bölgesi yulaf ıslah çalışmalarında ümitvar hatlarında kalite özelliklerinin belirlenmesi, Anadolu Dergisi, 1(22): 18-32.
 6. Kahraman, T., Kurt, C., Subaşı, A. S., Özderen T., **Yıldız, Ö.**, Büyükkileci, C., Sanal, T. 2017. Trakya-Marmara Bölgesinde İnsan Beslenmesine Uygun Yulaf Genotiplerinin Belirlenmesi. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2017, Cilt: 26, Özel Sayı, s:105-111, E-ISSN: 2146-8176.



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM

Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Yıldız, O.**, Unluturk S. ,Tari, C. 2008. İnek sütünde bulunabilecek antibiyotiklerin tespiti için difransiyel taramalı kalorimetrenin (DSC) kullanımı, 10. Gıda Kongresi, Erzurum/Türkiye, 21-23 Mayıs 2008.
2. Tutar, M., Çiçek, F., Karık, Ü., Sarı, A. O., **Yıldız, O.** 2013. Salep orkidelerinde tarla şartlarında üretim. Namık Kemal Üniversitesi Ekoloji 2013 Sempozyumu, Tekirdağ, 2-4 Mayıs 2013.
3. Tutar, M., Çiçek, F., Sarı, A. O., Bilgiç, A., **Yıldız, O.**, Karık, Ü. 2013. Ege Bölgesinde doğal yayılış gösteren bazı orkide türlerinin kültüre alınması., V. Süs Bitkileri Kongresi, Yalova, 06-09 Mayıs 2013.
4. **Yıldız O.**, Tutar M., Büyükkileci C., Çiçek F. 2014. Ege Bölgesinde doğal yayılış gösteren bazı orkidelerin kimyasal kompozisyonu ve tarla şartlarında üretimi, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana.
5. Arabacı, O. and **Yıldız, O.** 2016. Effect of different harvest times on some quality characteristics of cultivated salep orchid Serapias vomerace (Burm.fill.) Brig. Ulusal Tarım Kongresi, 05-08 October 2016.
6. **Yıldız, O.**, Pelit, S. and Imamoglu, A. 2016. Ege sahil kuşağına uygun kavuzsuz yulaf çeşidinin geliştirilmesi ve beslenme yaklaşımı, Türkiye 12. Gıda Kongresi, Trakya Üniversitesi, Edirne, 05-07 October 2016.
7. Kahraman, T., Kurt, C., Subaşı, A. S., Özderen T., **Yıldız, Ö.**, Büyükkileci, C., Sanal, T. 2017. Trakya-Marmara Bölgesinde İnsan Beslenmesine Uygun Yulaf Genotiplerinin Belirlenmesi.,12.Tarla Bitkileri Kongresi Elektronik Kongre Kitabı, 12-15 Eylül, Kahramanmaraş, s:383-384.

▪ **DiĞER YAYINLAR**

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

1. **Yıldız, O.** 2017. Tıbbi ve aromatik bitkilerle fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş torba yoğurdu üretimi, Ege Üniversitesi, Doktora tezi.
2. **Yıldız, O.** 2009. Antibiyotikli sütlerin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin incelenmesi, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Yüksek lisans tezi.
3. **Yıldız, O.** 2004. Aydın Yöresinde kuru incir üretimi ve aflatoksin sorunu, Celal Bayar Üniversitesi, Lisans tezi.

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

1. F4ST Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi, Avrupa Komisyonu LLP Leonardo da Vinci Projesi (TR/06/B/F/PP-178050), 1 ay.
2. Avrupa Birliğinde Gıda Güvenliği Denetim Sistemleri, Ege Üniversitesi, 1 gün.



DR. ÖZGE YILDIZ BAYRAM
Gıda Yüksek Mühendisi



3. Buğday Kalite Analizleri, TARM Kalite Değerlendirme ve Gıda Bölümü, 10 gün.
4. AB Katılım Öncesi Mali Yardım Aracı, UTEM, 1 gün.
5. International Winter Wheat Improvement Program (IWWIP) Training Course on Wheat Grain Quality, TARM Kalite Değerlendirme ve Gıda Bölümü, 5 gün.
6. Application of Near-infrared Technology on Cereal Quality, TARM Kalite Değerlendirme ve Gıda Bölümü, 5 gün.
7. Enhancing Range of Bee Products and Marketing Strategies, ACA Ro and ICDA Romania, 1 gün.
8. Apitherapy and Api-Nutrition, CasaBIO, 14 gün.