



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

FINDIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
GİRESUN

Dr. Fikret TÜFEKÇİ

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

Doktora
2011-2018
İstanbul Aydın Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı
Bütünleşik Doktora Programı

Lisans
2004-2009
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Ziraat Fakültesi - Gıda Mühendisliği Bölümü

YABANCI DİL İngilizce / YÖKDİL 78

İŞ TECRÜBESİ

2018 - Devam Mühendis Fındık Araştırma Enstitüsü - GİRESUN

2011-2018 Mühendis, İstanbul Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
İSTANBUL

HAKKIMDA

1985 yılında Giresun ilinin Tirebolu ilçesinde doğmuştur. 2009 yılında Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesinden mezun olmuştur. Mesleki kariyerine 2011 yılında İstanbul Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünde başlamış ve bu kurumun Kimyasal Analizler biriminde 8 yıl boyunca Gıda Analisti olarak görev yapmıştır.

“Karadeniz Bölgesinde Yetiştirilen Fındıkların Yağ Asitleri Kompozisyonunun Araştırılması” isimli doktora tezini başarı ile vererek 2018 yılında Doktor unvanını almaya hak kazanmıştır.

İLETİŞİM

Teyyaredüzü Mahallesi Atatürk Bulvarı
No:273 Merkez / GİRESUN

fikret.tufekci@tarimorman.gov.tr

0454 215 15 51



Dr. Fikret TÜFEKCI

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ **PROJELER**

▪ **Yürüttüğü Projeler**

▪ **Devam Eden Projeler**

1. Bazı Fındık Çeşitlerinden Elde Edilen Yağların Fiziksel Ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi
2. Giresun ve Ordu İllerinde Tarımsal Mekanizasyon Planlaması, Yeni Teknolojilerin Kullanımı ve Politika Araçlarının Geliştirilmesi
3. Çakıldak Fındık Çeşidinde Klon Seleksiyonu
4. Doğu Karadeniz Bölgesi Meyve Genetik Kaynakları Araştırmaları: Fındık Genetik Kaynakları
5. Melezleme ve Seleksiyon Yolu ile Islah Edilen Bazı Fındık Çeşitlerinin Farklı Ekolojilerdeki Adaptasyonlarının Belirlenmesi



Dr. Fikret TÜFEKÇİ

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

▪ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. **Tüfekçi F. ve Karataş Ş., 2018.** Determination of geographical origin Turkish hazelnuts according to fatty acid composition, Food Sci Nutr. 2018;00:1–6. <https://doi.org/10.1002/fsn3.595>.

▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Tüfekçi F. ve Karataş Ş., 2019.** Batı Karadeniz Bölgesinde Üretilen Fındıkların Yağ Asitleri Kompozisyonunun Araştırılması. “2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences” Ankara, Türkiye (28-29 Haziran 2019).

▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- **Tüfekçi F. ve Bilgen Y., 2021.** Bir Dünya Markası: Giresun Tombul Fındığı. Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ürünler Ağı Dergisi.

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**



Dr. Fikret TÜFEKÇİ Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. **Tüfekci F., 2018.** Karadeniz Bölgesinde Üretilen Fındıkların Yağ Asitleri Kompozisyonunun Araştırılması, Doktora Tezi, İstanbul Aydın Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, Türkiye.
2. Fındık Yetiştiriciliği Kitabı: Fındığın Kullanım Alanları ve Besin İçeriği.



Dr. Fikret TÜFEKÇİ
Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

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

1. TÜRKİYE ATOM ENERJİSİ KURUMU Toprak Verimliliği ve Bitki Besleme Araştırmalarında İzotop ve Radyasyon Teknikleri Kursu. 19-21 Kasım 2018 ANKARA.