



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

ZEYTİNCİLİK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ  
MÜDÜRLÜĞÜ / İZMİR

## AYŞEN YILDIRIM

### Gıda Yüksek Mühendisi

#### EĞİTİM

- Doktora** İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü  
2011-Devam Gıda Mühendisliği
  - Yüksek Lisans** Namık Kemal Üniversitesi  
2011-2013 Gıda Mühendisliği
  - Lisans** Trakya Üniversitesi  
2000-2004 Gıda Mühendisliği
- YABANCI DİL** İngilizce YDS 78,75 / ÜDS 83,75

#### İŞ TECRÜBESİ

- 2008-Devam Araştırmacı, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü  
Müdürlüğü - İZMİR
- 2004-2008 Mühendis, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü -  
KIRKLARELİ

#### HAKKIMDA

1982 yılında Ankara'da doğmuştur. Orta ve lise öğrenimini Balıkesir'de tamamlamıştır. 2004 yılında Trakya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olmuştur. Aynı yıl Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğü'nde gıda mühendisi olarak göreve başlamıştır. 2008 yılında Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisansını tamamlayıp aynı yıl İzmir Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ne atanmıştır. Halen Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nde gıda mühendisi olarak görev yapmakta olup, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda doktora eğitimini sürdürmektedir. İyi derecede İngilizce, Almanca ve orta derecede İspanyolca

#### İLETİŞİM

Kazım Dirik Mah. Üniversite Cad. No:43  
Bornova / İzmir  
35100 TÜRKİYE

[aysen.yildirim@tarimorman.gov.tr](mailto:aysen.yildirim@tarimorman.gov.tr)

0232 462 70 73-132



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **PROJELER**

#### ■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Probiyotik Özellikli *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* Kullanımının Siyah Zeytin Üretiminde Fermantasyon Aşamasına Etkisinin Araştırılması / TAGEM Projesi / Proje Lideri
2. Siyah Zeytin Ezmesinin Duyusal Özelliklerine, Ezmede *Penicillium citrinum* Gelişimine ve Sitrinin Oluşumuna Kekik (*Origanum onites*) Uçucu Yağının Etkisi, TAGEM Projesi / Proje Lideri
3. Sofralık Zeytin Tadım Panelinin Yunanistan'da Yerinde Eğitim Programı, IOC Project /Araştırmacı
4. Melezleme ile Elde Edilmiş Zeytin Çeşit Adaylarının Sofralık Zeytin Özelliklerinin Değerlendirilmesi -I- TAGEM Projesi /Araştırmacı
5. İzmir ve Muğla Bölgelerinde Yetiştirilen Zeytin (*Olea europaea L.*) Ağaçlarının Bor Beslenme Durumunun ve Bor Gübrelemesinin Zeytinde Verim ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi / Boren Projesi, İZMİR / Araştırmacı
6. Görüntü İşleme ve Makine Öğrenmesi Teknikleri ile Üzümde ve Zeytinde Verim ve Hasar Tespiti / Özel Sektör Arge-TAGEM, İZMİR/Araştırmacı
7. "Melezleme ile Elde Edilmiş Zeytin Çeşit Adaylarının Sofralık Zeytin Özelliklerinin Değerlendirilmesi-2" TAGEM Projesi /Araştırmacı
8. "Ulusal Gen Bankasındaki Zeytin Çeşitlerimizin ve Bu Çeşitlerden Elde Edilen Zeytinyağlarının Özelliklerinin ve Lezzet Profillerinin Belirlenmesi", TAGEM Projesi /Araştırmacı



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **PROJELER**

#### ■ **Devam Eden Projeler**

1. Zeytinde Sık Dikime Uygun Çeşitlerin Geliştirilmesi /Araştırmacı
2. Kısıntılı Yüzeyaltı Damla Sulamanın Zeytinin Verim, Kalite ve Su Kullanım Etkinliği Üzerine Etkileri, TAGEM Projesi/Araştırmacı
3. “Melezleme ile Elde Edilmiş Zeytin Çeşit Adaylarının Sofralık Zeytin Özelliklerinin Değerlendirilmesi-3” TAGEM Projesi/Araştırmacı
4. Zeytin Pirinasından Aktif Karbon Üretimi ve Üretilen Prina Aktif Karbonunun (PrAC) Arıtma Denemeleri ile Geçerli Kılınması” / Tagem Projesi
5. “Kalker Ocaklarından Salınan Belirli Boyuttaki Toz Partiküllerinin Zeytin Ağaçlarının Anatomik, Fizyolojik ve Biyokimyasal Özellikleri Üzerindeki Etkileri” /TAGEM Projesi /Araştırmacı
6. Zeytin Karasuyunda Kirletici Parametrelerin Tayini” /TAGEM Projesi /Araştırmacı
7. Leonardit ve Humik Asitle Uygulanan Azaltılmış Fosfor Dozlarının Zeytinde Verim, Kalite ve Toprak Özelliklerine Etkisi”/ TAGEM Projesi/ Araştırmacı
8. “Zeytincilikte Modern Yetiştirme Tekniklerinin Kadın Çiftçilerde Yaygınlaştırılması” Yayım Projesi (2021-2022)/Araştırmacı, Öğretmen
9. “Bayındırda Kadınları Zeytinde Yeni Hasat Teknolojileri ile Tanışıyor”, (2020-2021) Yayım Projesi İzmir/Araştırmacı-Öğretmen



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ YAYINLAR

#### ■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

#### ■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

#### ■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. A.Yildirim, F.Ozturk, L.E.Caran, An Overview of Olive Mill Wastewater Problem in Turkey and in the World, Treatment Methods of it, and Alternative Approaches to Evaluation and Disposal of Olive Mill Wastewater, Poster Sunum, Uluslararası Ekoloji Sempozyumu 2018, 19-23 Haziran 2018, Kastamonu
2. F Ozturk, A.Yildirim, L.E.Caran, Environmental, Socio-Cultural and Economic Value of Olive Growing, Sözlü Sunum, Uluslararası Ekoloji Sempozyumu 2018, 19-23 Haziran 2018, Kastamonu
3. F.Ozturk, A.Yildirim, L.E.Caran, Evaluation of Heritage Olive Trees in terms of Visuality to the Environment, Poster Sunum, Uluslararası Ekoloji Sempozyumu 2018, 19-23 Haziran 2018, Kastamonu
4. L.E.Caran, A.Yildirim, F.Ozturk, The Effects of Pesticides on the Environment, Poster Sunum, Uluslararası Ekoloji Sempozyumu 2018, 19-23 Haziran 2018, Kastamonu
5. A.Yildirim, F.Ozturk, L.E.Caran, The Elements That Should be Considered When Producing Table Olives, Poster Sunum, Uluslararası Ziraat Bilimi Kongresi, 9-12 Mayıs 2018, Van
6. A.Yildirim, F.Ozturk, L.E.Caran, Organoleptic Evaluation of Table Olives and Microbiological Sources of Negative Attributes Seen in Olives, Sözlü Sunum, Uluslararası Ziraat Bilimi Kongresi, 9-12 Mayıs 2018, Van
7. L.E.Caran, A.Yildirim, F.Ozturk, Verticillium Wilt Caused by Verticillium dahlia (kleb.) in Olive with Emphasis on Syntamology and Genetic Diversity/Pathotypes, Sözlü Sunum, Uluslararası Ziraat Bilimi Kongresi, 9-12 Mayıs 2018, Van
8. F.Ozturk, A.Yildirim, L.E.Caran, The Comparative Analysis of Olive Oil and Table Olive Sector in Turkey, Sözlü Sunum, Uluslararası Ziraat Bilimi Kongresi, 9-12 Mayıs 2018, Van
9. A.Yildirim, F.Ozturk, L.E.Caran, Good Manufacturing Practices for Problems in Table Olive Processing, Sözlü Sunum, IGAP2018, 1ST Uluslararası GAP Ziraat ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Sanliurfa
10. A.Yildirim, F.Ozturk, L.E.Caran, An Examination of the Table Olive Communique in Force and a Survey on the Comparison of it with the International Standards, Poster Sunum, IGAP2018, 1ST Uluslararası GAP Ziraat ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Sanliurfa
11. F.Ozturk, A.Yildirim, L.E.Caran, O.Eralp, The Place and Importance of Turkey in International Table Olive and Olive Oil Marketing, Sözlü Sunum, IGAP2018, 1ST Uluslararası GAP Ziraat ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Sanliurfa
12. F.Ozturk, L.E.Caran, A.Yildirim, O.Eralp, Olive Oil: Health Source For All Ages, Poster Sunum, IGAP2018, 1ST Uluslararası GAP Ziraat ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Sanliurfa
13. L.E.Caran, U.Kaya, F.Ozturk, , A.Yildirim, Control Possibilities of Verticillium Wilt in Olive by Clonal Olive Rootstock, Poster Sunum, IGAP2018, 1ST Uluslararası GAP Ziraat ve Hayvancılık Kongresi, 25-27 Nisan 2018, Sanliurfa
14. M.Yalçın, F.Öztürk, A.Yıldırım, 2017. Olive Oil and Health, II.International İğdir Syposium, 9-11 October 2017, İğdir, Turkey
15. A.Yıldırım, F.Öztürk, M.Yalçın, 2017. Table Olive and Olive Oil Marketing Organization, Problems and Suggestions in Turkey, II.International İğdir Syposium, 9-11 October 2017, İğdir, Turkey
16. F.Ozturk, M.Yalçın, A.Yıldırım, 2017. General Evaluation of Table Olive Economy and Technology in Turkey, International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017),15-17 May, 2017, Cappadocia, Turkey
17. F.Gungor, A. Yildirim, 2014. Nutritional Value and Health Benefits of Table Olives, 5th International Olive Conference "Olive Culture, Biotechnology & Quality of Olive Tree Products". Olivebioteq 2014, Amman, Jordan, 3-6 November, 2014.



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

#### ▪ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Deliboran A., Savran M.K., Dursun Ö., Eralp Ö., Pekcan T., Turan H.S., Aydoğdu E., Çılgın İ., Ata Ölmez H., Savran Ş., Güngör F.Ö., Yıldırım A., Nacar A.S.,2020. Muğla İlinde Yetiştirilen Zeytin (*Olea europaea L.*) Ağaçlarının Bor ve Diğer Elementler Yönünden Beslenme Durumunun Belirlenmesi, Toprak ve Bitki İlişkileri. Toprak Su Dergisi, 10(2):88-101, DOI:10.21657/topraksu.690834
2. F.Ozturk, M.Yalcin, A.Yildirim, 2018. Çanakkale'nin Tarımsal Yapısı İçinde Zeytinciliğin Yeri ve Önemli Sorunlar, s:51-55, 2018:6, ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi (ISSN:2147-8384, e-ISSN:2464-6826), 28 Aralık 2018, Çanakkale
3. Yıldırım, A., 2010. Zeytinleri Çizme ve Kıрма, Muğla'da Tarım ve Gıda Dergisi, Ekim 2010, Yıl :1 Sayı:2, 62-63

#### ▪ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

1. Deliboran A., Savran M.K., Dursun Ö., Eralp Ö., Pekcan T., Turan H.S., Aydoğdu E., Çılgın İ., Ata Ölmez H., Savran Ş., Güngör F.Ö., Yıldırım A., Nacar A.S.,2019. İzmir İlinde Yetiştirilen Zeytin (*Olea europaea L.*) Ağaçlarının Bor ve Diğer Elementler Yönünden Beslenme Durumunun Belirlenmesi, Sözlü Sunum, BORON 2019- Uluslararası Bor Sempozyumu, 17-19 Nisan 2019, Nevşehir.
2. A.Yıldırım, 2018. Beslenme ve İnsan Sağlığı Açısından Sofralık Zeytin ve Zeytinyağının Önemi/Tüketim ve Üretim Önerileri, Sözlü Sunum, Kahramanmaraş İli Zeytin ve Zeytinyağı Sektör Buluşma Paneli, 15 Şubat 2018, Kahramanmaraş
3. A.Yıldırım, E.B.Büyükök, 2017. Zeytin ve Zeytinyağının İşlenmesi Aşamasında Görülen Sorunlar, II. Ulusal Çanakkale Tarımı Sempozyumu, 14-15 Aralık 2017, Çanakkale.
4. F.Ozturk, M.Yalcin, A.Yildirim, 2017. Çanakkalenin Tarımsal Yapısı İçinde Zeytinciliğin Yeri, Önemli Sorunlar, II. Ulusal Çanakkale Tarımı Sempozyumu, 14-15 Aralık 2017, Çanakkale.
5. A.Yıldırım, 2017. Zeytinyağı Kalitesine Etki Eden Faktörler, 1.Zeytin Şenliği ve Paneli, 1 Aralık 2017, Çanakkale
6. A. Yıldırım, M. Demirci, F. Dağlıoğlu, A.Ş. Demirci ve M. Gülcü, 2009. Kırklareli İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Pancar Pekmezlerinin Bazı Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van
7. A.Yıldırım, 2016. Probiyotik Siyah Zeytin Üretim Olanaklarının Araştırılması, Poster Sunumu, Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. A.Yıldırım, 2017, Doğal Yeşil Zeytin İşleme Teknikleri, s:62-70, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
2. A.Yıldırım, 2017, Zeytin Ezmesi Üretimi, s:124-130, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
3. A.Yıldırım, 2017, Sofralık Zeytindeki Bozulmalar, s:140-162, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
4. E.Susamcı, F.Güngör, A.Yıldırım, S.Irmak, 2017, Sofralık Zeytinde Fiziksel ve Kimyasal Analizler, s:163-166, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
5. A.Yıldırım, 2017, Zeytinlerde Mikroorganizmaların Sayım ve Analiz Yöntemleri, s:167-176, , Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
6. A.Yıldırım, F.Gungor, 2017, Sofralık Zeytinlerde Duyusal Değerlendirme, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017.
7. A.Yıldırım, Y.Altunoglu, D.Sevim, 2017, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Üretiminde Gıda Güvenliği Uygulamaları, s:339-348, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017
8. A.Yıldırım, 2017, Sofralık Zeytinde İyi Üretim Uygulamaları ve HACCP Planı Örneği s:348-363, Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Teknolojisi (ISBN:978-605-9175-73-9), Zeytincilik Araştırma Enstitüsü, Nisan 2017
9. O.Köseoğlu, F.Güngör, Y. Altunoğlu, A.Yıldırım, Ş. Irmak, D. Sevim, 2016. The Taste Panel of the Olive Research Institute, Olivae, No:123.
10. O.Köseoğlu, F.Güngör, Y. Altunoğlu, A.Yıldırım, Ş. Irmak, D. Sevim, 2016. Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Duyusal Paneli, Olivae, No:123.
11. Yıldırım, A., 2006. Diyabet ve Beslenme, Trakya Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü.



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

### **Uluslararası Eğitimler**

1. IOC Course for Leaders of Virgin Olive Oil Tasting Panels, November 2018, Madrid, Spain
2. Sensory of Table Olive Analysis, 14-18 December 2015, Thessaloniki, Greece
3. UNISWORK XIII International Training Programme and Study on Food Analysis Laboratories: Management, Accreditation and Practice, 17-21 November 2014, Tübitak Marmara Research Center, Food Institute, Gebze, Kocaeli
4. Tasting Panel for Turkish Table Olive, 23-27 June 2014, İzmir
5. Expert Course on Virgin Olive Oil Tasting, 2 October-22 December 2013, Jaen University, Jaen, Spain
6. Tasting Panel for Turkish Virgin Olive Oil, 5-9 November 2012, İzmir
7. Spanish, September 2013, Jaen University, Jaen, Spain



# AYŞEN YILDIRIM

## Gıda Yüksek Mühendisi



### Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler

#### National Trainings

1. Internal Audit According to TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standard, April 2019, İzmir
2. TS-EN ISO/IEC 17025:2017: General Requirements for the Competence of Testing and Calibration Laboratories, April 2019, İzmir
3. Environmental Awareness and Prevalence of the Environment, Environmental Pollution and its Consequences, Waste and Disposal Methods and Environmental Legislation, January 2017, İzmir
4. Working Principles of HPLC Systems and Applied User Training, Redoks, December 2016, İzmir
5. Internal Audit, March 2015, İzmir
6. Application of Method Validation and Measurement Uncertainty, October 2014, İzmir
7. Clustering in Olive Sector, August 2014, Gebze, Kocaeli
8. MSMS Technology Seminar, May 2014, İzmir
9. Proposal of National Academic R&D Project Support Programs and Training of Project Proposal Preparation Training Program, March 2014, Antalya
10. TS-EN ISO/IEC 17025: General Requirements for Testing and Calibration Laboratories, February 2013, İzmir
11. Texture and Powder Flow Measurement Analysis Techniques, March 2013, İstanbul
12. 3rd National Training of Virgin Olive Oil Tasting, June 2010, İzmir
13. English Language Course, January-May 2009, CIMMIYT/ICARDA, Ankara
14. Statistics-1, November 2008, Menemen, İzmir
15. Organic Farming Training, June 2008, Eskişehir
16. Requirements of HACCP on Product of Animal Origin Food and HACCP Audits, March 2008, Antalya
17. Food Safety Information System GGBS, February 2008, Tekirdağ
18. Procedure for Determining the Risk-Based Audit Frequency, December 2007, Ankara
19. Quality Management System(ISO 9001:200 ve ISO 17020), November 2007, Kırklareli
20. Network Software Equipment of Food Safety Information Systems, October-November 2007, Ankara
21. Traceability, October 2007, İzmir
22. HACCP and Good Hygiene Practices in Ensuring Food Safety, October, Antalya
23. Food Safety for Food Contact Substances, August 2007, Ankara
24. Implementation of HACCP to Food Establishments and Hygiene Guidelines, July 2007, Antalya
25. EU Food Safety Legislation, Regulation on Microbiological Criteria and FVO Missions, July 2007, Ankara
26. The Official Control of Pesticide Residues and Mycotixins Level, May 2007, Ankara
27. The Importance of Residue Monitoring Studies, Adopted Legislation May 2007, Ankara
28. Audit Management of Food Establishments, Retails and Caterings, April 2007, İstanbul
29. Mechanization of Drying and Storage Techniques, September 2006, Bursa
30. Training of Iodized Salt, April 2006, Ankara
31. Food Inspector Course, June 2005, Tekirdağ
32. Training of Iodized Salt, April 2005, İzmir