



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA  
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ / ANKARA



## ARZU ÖZER

Gıda Yüksek Mühendisi

### EĞİTİM

- Doktora** Ankara Üniversitesi  
2020-Devam Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği
  - Yüksek Lisans** Ankara Üniversitesi  
2016-2019 Fen Bilimleri Enstitüsü/Gıda Mühendisliği
  - Lisans** Pamukkale Üniversitesi  
2006-2011 Mühendislik Fakültesi/Gıda Mühendisliği
- YABANCI DİL** İngilizce YDS 71.25

### İŞ TECRÜBESİ

- 2013-2014 Mühendis, Karatay İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık  
Müdürlüğü-KONYA
- 2014- Araştırmacı, TARM, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma  
Enstitüsü- ANKARA

### HAKKIMDA

1987 Yılında Ankara'da doğmuştur. 2011 Yılında Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden mezun olmuştur. Mesleğe 2013 yılında Karatay İlçe Tarım Müdürlüğünde Gıda Mühendisi olarak başlamıştır. 2019 yılında yüksek lisansını 'Kavuzsuz arpanın fonksiyonel özelliklerinin iyileştirilmesi ve bisküvide kullanımı' konulu tez çalışmasıyla tamamlamıştır.

2020 yılından itibaren Ankara Üniversitesinde doktora programına devam etmekte ve ekstrüde ürün üretimi konusunda tez çalışması yürütmektedir.

### İLETİŞİM

İstanbul Yolu 5. Km Araştırma ve  
Teknoloji Geliştirme Kampüsü  
Yenimahalle / Ankara



ozer.arzu@tarimorman.gov.tr



0312 327 09 04 / 1163



# ARZU ÖZER

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **PROJELER**

#### ▪ **Yürüttüğü Projeler**

1. Ülkesel Kışlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2013-2017)
2. Ülkesel Kışlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2013-2017)
3. Ülkesel Yazlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2013-2017)
4. Ülkesel Yazlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2013-2017)
5. Ülkesel Kışlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2013-2017)
6. Ülkesel Yazlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2013-2017)
7. Ülkesel Yemeklik Tane Baklagiller Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2014-2018)
8. Kavuzsuz Arpanın Fonksiyonel Özelliklerinin İyileştirilmesi ve Bisküvide Kullanılabilme Olanaklarının Araştırılması (Araştırmacı) (BAP projesi) (2018-2019)
9. Lignin Parçalayan Bakterilerin İzolasyonu ve Farklı Bitkisel Artıklarla Kompostlanarak Tarımda Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Araştırmacı) (2021)

#### ▪ **Devam Eden Projeler**

1. Farklı Tahıl Unlarından Geliştirilen Ekstrüde Ürünlerin Teknolojik ve Bazı Besinsel Özelliklerinin Belirlenmesi (Proje Lideri) (Tagem Akademik Kariyer- Doktora Projesi) (2022-2023).
2. Orta Anadolu Bölgesi Arpa Islah Materyali Kalite Araştırmaları (Araştırmacı) (2018-2022)



# ARZU ÖZER

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ■ **YAYINLAR**

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

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

1. Külen, S., Avcioğlu, R., Özer, A., Şanal, T., Keçeli, A., 2018. Relationship Between Alkaline Water Retention Capacity and Other Quality Parameters in Some Chickpea (cicer Arietinum L.) Line and Varieties, International Agricultural, Biological and Life Science Conference, September 2-5, 2018, Edirne, TURKEY, p.333. (Poster Presentation)
2. Özer, A., Yılmaz, Ö., Güler, S., Küçüközdemir, Ü., 2018. Effect of Addition of Whole Triticale Flour on Textural Properties and Colour of Cookies, 2nd International Conference on Triticale and Wheat Biology Breeding and Production, June 25-28, 2018, Erzurum, TURKEY, p.50. (Poster Presentation)
3. Güler, S., Özer, A., Yılmaz, Ö. Küçüközdemir, Ü., 2018. Physical and Chemical Properties of Cookies Enriched with Whole Triticale Flour, 2nd International Conference on Triticale and Wheat Biology Breeding and Production, June 25-28, 2018, Erzurum, TURKEY, p.51. (Poster Presentation)
4. Şanal, T., Külen, S., Avcioğlu, R., Özer, A., 2018. Determination Of Textural Properties And Quality Parameters Of Wheat Bread Enriched with Different Levels of Lentil Flours, 13th International Gluten Workshop, March 14-17, 2018, Mexico. (Poster Presentation)
5. Külen, S., Avcioğlu, R., Özer, A., Şanal, T., 2018. Examination Of Some Textural Properties Of Breads Made From Chickpea Flour, 13th International Gluten Workshop, March 14-17, 2018, Mexico. (Poster Presentation)

#### ■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

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

1. Özer, A., Yılmaz, Ö., Mehmetoğlu, S., 2020. Ankara marketlerinde satılan bebek bisküvilerinin bazı kimyasal ve tekstürel özellikleri ile HMF içeriklerinin belirlenmesi, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, s.273. (poster sunum)
2. Yılmaz, Ö., Özer, A., Koyuncu, O., 2020. Farklı arpa ve yulaf çeşitlerinin kavuzlarındaki bazı lif bileşenlerinin (Hs, Adf, Ndf, Adl) içeriklerinin belirlenmesi, Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, s.284. (poster sunum)

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

Özer, A. 2019. Kavuzsuz Arpanın Fonksiyonel Özelliklerinin İyileştirilmesi ve Bisküvide Kullanılabilme Olanaklarının Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 109, Ankara.



# ARZU ÖZER

## Gıda Yüksek Mühendisi



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

1. Near Infrared Spectroscopy (NIR) and Cereal Quality” Training, Philip Williams/PDK Projects, Inc., Ankara, Turkey (25-29.04.2016)
2. Gıda Kontrol Görevlisi kursu, Konya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2013
3. ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemleri İç Denetçi Eğitimi, Moody International Certification, 25-26-27/02/2011
4. SO 22000 Bilgilendirme & İç Denetçi Eğitimi, Moody International Certification, 30/04-01/05/2011
5. Endüstriyel Mutfak Hijyeni, Diversey, 30/04/2010
6. TS EN ISO/IEC 17025:2017 ‘Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler’, Sart, 04-06/03/2019
7. Metod Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği Hesaplama, Sart, 25-28/03/2019
8. Ölçümlerin İzlenebilirliği, Sart, 29/03/2019-01/04/2019
9. İç Kalite Kontrol, Sart, 02-03/04/2019
10. İç Tetkik, Sart, 04-05/2019
11. Proje Döngüsü Yönetimi (PCM) Eğitimi, Ankara Kalkınma Ajansı
12. CEM Mars 6 Mikrodalga sistemi kullanıcı eğitimi, Terra, Aralık 2021
13. LECO FP-828 Azot-protein cihaz eğitimi, 06-13 Ekim 2021