



**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

TARLA BİTKİLERİ MERKEZ ARAŞTIRMA  
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ / ANKARA

## Dr. Oğuz ACAR

### Gıda Mühendisi

ORCID: 0000-0003-2686-1530

Web of Science ResearcherID: E-4001-2018

TÜBİTAK ID: TBTK-0026-4583

## EĞİTİM

- Doçentlik** -
- Doktora** 2012-2020 Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Yüksek Lisans** 2008-2012 Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Lisans** 1998-2003 Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü.
- Yabancı Dil** İngilizce KPDS 79 / YDS 71.25

## İŞ TECRÜBESİ

- 2010-Halen** Araştırmacı, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, Kalite ve Teknoloji Bölümü, Yenimahalle, Ankara.
  - 2007-2010** Mühendis, İlçe Tarım Müdürlüğü, Gölbaşı, Ankara.
  - 2005-2007** Satış Şefi, Özdilek AVM ve Tekstil A.Ş., Yıldırım, Bursa.
  - 2004-2004** Kalite Güvence Müdürü, Durukan Şekerleme San. ve Tic. A.Ş., Sincan, Ankara.
- 
- 2022-2027** ICC Yönetim Kurulu Üyesi, International Association for Cereal Science and Technology (ICC), Viyana.
  - 2021-2022** Yarı Zamanlı Öğretim Görevlisi, Ankara Medipol Üniversitesi, Ankara.

## HAKKIMDA

1980 yılında Konya'da doğmuştur. 2003 yılında Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olmuştur. Mesleki eğitim kapsamında 2013 yılında "Gıda ve Yemde Mineral Madde Analizi" konusunda Rothamsted Araştırma Kuruluşu'nda (İngiltere), 2018 yılında ise "Kavuzsuz Arpa ve Kavuzsuz Yulaftan İnsan Sağlığına Faydalı Fonksiyonel Bileşen Eldesi" konusunda Kanada Tahıl Komisyonu, Tahıl Araştırmaları Laboratuvarı'nda (Kanada) 5 ay süre ile bulunmuştur.

Biyofortifikasyon, fonksiyonel bileşenler, öğütme ve tahıl kalitesi üzerine farklı çalışmalar yürütmüş olup "Hububat Bilimi ve Teknolojisi" isimli kitapta yardımcı editör ve bölüm yazarı olarak görev almıştır.

## İLETİŞİM

TOB, Araştırma ve Teknoloji Geliştirme Kampüsü, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü, B Blok, İstanbul Yolu 4. Km, 06171

[oguz.acar@tarimorman.gov.tr](mailto:oguz.acar@tarimorman.gov.tr)

0 312 327 09 04 – 11 82



# Dr. Oğuz ACAR

## Gıda Mühendisi

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

### **PROJELER**

#### **Yürüttüğü Projeler**

1. Biyofortifikasyonun Ekmeklik ve Makarnalık Buğday Çeşitlerinde Kalite Üzerine Etkisinin Araştırılması, Proje Lideri, TAGEM, 2019-2021.
2. Ankara İlinde Buğday Çeşitlerinin Un Sanayisinde Kullanım Durumu, Ekmek Fırınlarnın Un Tercihi ve Ekmekte Tüketici İstekleri, Araştırmacı, TAGEM, 2014-2015.
3. Hububat Referans Materyal Merkezi İnşaat ve Diğer Projesi, Araştırmacı, Kalkınma Bakanlığı, 2016-2020.
4. Ülkesel Kışık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2013-2017.
5. Ülkesel Kışık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2013-2017.
6. Ülkesel Yazlık Dilim Makarnalık Buğday Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2013-2017.
7. Ülkesel Yazlık Dilim Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2013-2017.
8. Ülkesel Kışık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2013-2017.
9. Ülkesel Yazlık Dilim Arpa Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2013-2017.
10. Ülkesel Yemeklik Tane Baklagiller Kalite Araştırmaları, Araştırmacı, TAGEM, 2014-2018.

#### **Devam Eden Projeler**

11. Patates İşleme Atığından Fonksiyonel Gıda Maddeleri ve Üretim Teknolojilerinin Geliştirilmesi, TÜBİTAK.
12. Nohut ve Mercimekte Demir, Çinko veya Selenyum İçeriğinin Arttırılmasına Yönelik Araştırma, TAGEM.
13. Orta Anadolu Ekmeklik Buğday Kalite Araştırmaları Projesi, TAGEM.

### **YAYINLAR**

#### **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

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

1. **Acar, O.**, and Koksel, H., 2023. Determination of the suitability of wheat cultivars for baklava production. *European Food Research and Technology*, 1-10.
2. **Acar, O.**, Izydorczyk, M. S., McMillan, T., Yazici, M. A., Imamoglu, A., Cakmak, I., and Koksel, H., 2023. A research on milling fractions of biofortified and non-biofortified hull-less oats in terms of minerals, arabinoxylans and other chemical properties, *Cereal Chemistry*, 100: 1192-1202.
3. **Acar, O.**, and Koksel, H., 2023. A study on the estimation of dough sheeting behaviour and textural properties of baklava from commercial flour properties, *Journal of Cereal Science*, 110: 103647.
4. **Acar, O.**, Izydorczyk, M.S., McMillan, T., Yazici, M.A., Ozdemir, B., Cakmak, I., Koksel, H., 2020. An investigation on minerals, arabinoxylans and other fibres of biofortified hull-less barley fractions obtained by two milling systems, *Journal of Cereal Science*, 96: 103098
5. **Acar, O.**, Izydorczyk, M.S., Kletke, J., Yazici, M.A., Imamoglu, A., Cakmak, I., Koksel, H., 2020. Comparison of short and long milling flows on yield and physicochemical properties of brans from biofortified and non-biofortified hull-less oats., *Cereal Chemistry*, 97: 859-867.
6. **Acar, O.**, Izydorczyk, M.S., Kletke, J., Yazici, M.A., Ozdemir, B., Cakmak, I., Koksel, H., 2020. Effects of roller and hammer milling on the yield and physicochemical properties of fibre-rich fractions from biofortified and non-biofortified hull-less barley, *Journal of Cereal Science*, 92: 102907.



## Dr. Oğuz ACAR Gıda Mühendisi

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

7. **Acar, O.**, Sanal, T., Koxsel, H., 2019. Effects of wheat kernel size on hardness and various quality characteristics, *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 11 (5): 459 – 464
8. Cetiner, B., **Acar, O.**, Kahraman, K., Sanal, T., Koxsel, H., 2017. An investigation on the effect of heat-moisture treatment on baking quality of wheat by using response surface methodology, *Journal of Cereal Science*, Volume 74: 103-111
- **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**
1. **Acar, O.**, Izydorczyk, M.S., Kletke, J., Yazici, M.A., Ozdemir, B., Cakmak, I., Koxsel, H., 2019. The effect of biofortification on mineral content and various quality parameters of wheat samples, *Wheat Diversity and Human Health Congress*, Ekim 22-25, 2019, İstanbul, Türkiye, (Sözlü Sunu).
2. **Acar, O.**, Reducing bread waste – experiences & foresight in Turkey, *MACS-G20 Initiative on Food Losses & Waste Reduction Workshop, Meeting of Agricultural Chief Scientists of G20 States (MACS-G20)*, Haziran 20-22, 2017, Berlin, Almanya, (Sözlü Sunu).
3. Kaplan, Evlice, A., Pehlivan, A., Sanal, T., **Acar, O.**, Salantur, A., Yazar, S., Boyacı, İ., H., 2017, Investigation of some bread wheat genotypes in breeding programme under rainfed conditions, *6<sup>th</sup> International Congress on Food Technology*, Mart 18-19, 2017, Atina, Yunanistan (Sözlü Sunu).
4. **Acar, O.**, Cetiner, B., Koxsel, H., Sanal, T., 2016, Quality Evaluation of Flour Milling Streams in Laboratory Milling, *15<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress*, Nisan 18-21, 2016, İstanbul, Türkiye, 84p, (Sözlü bildiri).
5. Cetiner, B., **Acar, O.**, Kahraman, K., Koxsel, H., Sanal, T., 2016, “A Study on the Effects of the Heat and Moisture Treatments on Wheat Quality”, *15<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress*, Nisan 18-21, 2016, İstanbul, Türkiye, 16p, (Sözlü bildiri).
6. Kaplan, Evlice, A., Pehlivan, A., Şanal, T., **Acar, O.**, Salantur, A., Boyacı, I. H., Köksel, H., 2016, Evaluation of Some Soft Wheat Genotypes for Cookie Quality and the Correlations Between Cookie Characteristics and Quality Parameters, *15<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress*, Nisan 18-21, 2016, İstanbul, Türkiye, 111p, (Sözlü bildiri).
7. Salantur, A., Kaplan, Evlice, A., Pehlivan, A., Şanal, T., **Acar, O.**, Boyacı, İ. H., 2016, Evaluation of Some Wheat Genotypes for Bread Quality and Grain Yield in Irrigated Conditions, *15<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress*, Nisan 18-21, 2016, İstanbul, Türkiye, 217p, (Poster bildiri).
8. Arslan, E. Z., **Acar, O.**, Kaplan Evlice, A., Pehlivan, A., Koxsel, H., Şanal, T., Boyacı, İ.H., 2016, Utilization of NIR and MIR Spectroscopy with Different Chemometric Techniques for the Prediction of Wheat Flour Quality Parameters, *15<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress*, Nisan 18-21, 2016, İstanbul, Türkiye, 330p, (Poster bildiri).
9. **Acar, O.**, Köksel, H., Şanal, T., 2015, Prediction of Mixolab parameters by using Single Kernel Characterization System, *AACCI-2015 Centennial Meeting*, Ekim 18-21, 2015, Minneapolis, Minesota, ABD, (Poster bildiri).
10. **Acar, O.**, Şanal, T., Köksel, H., 2013, Evaluation of Turkish Wheat Cultivars In Terms Of Baklava Quality, *EuroFoodChem XVII*, Mayıs 07-10, 2013, İstanbul, Türkiye, 83p, (Sözlü bildiri).
11. **Acar, O.**, Şanal, T., Köksel, H., 2012, An Investigation on the Suitability of Commercial Flours for Baklava Production, *14<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress and Forum on Fats & Oils*, Ağustos, 6-9, 2012, Pekin, Çin, 488-489p, (Poster bildiri).



## Dr. Oğuz ACAR Gıda Mühendisi

**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

### ▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

#### ▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Koksel, H., **Acar, O.**, Cetiner, B., 2019, “Açlıkla Mücadele, Gıda İsrar ve Kayıpları, Su Ayak İzi ve Tarımsal Üretimde Planlanma”, Türk Tarım Orman Dergisi, Mayıs-Haziran 2019, Sayı:253, p.92-94.
2. Taşcı, R., Karabak, S., Bolat, M., Pehlivan, A., Şanal, T., **Acar, O.**, Külen, S., Güneş, E., Albayrak, M., 2018. Ankara İlinde Un Fabrikalarının Buğday Alım Kriterleri, Üretim ve Pazarlama Yapıları, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 27 (2): 82-91
3. Taşcı, R., Karabak, S., Bolat, M., Pehlivan, A., Şanal, T., **Acar, O.**, Külen, S., Güneş, E., Albayrak, M., 2017. Ankara İlinde Ekmekte Tüketici Tercihleri, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi, 26 (1):75-85.
4. Taşcı, R., Karabak, S., Bolat, M., Pehlivan, A., Şanal, T., **Acar, O.**, Külen, S., Güneş, E., Albayrak, M., 2017. Ankara İlinde Ekmek Fırınlarının Üretim Yapısı ve Ekmek İsrarı, Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 3 (2017): 1-16.

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

1. Taşcı, R., Karabak, S., Bolat, M., Pehlivan, A., Şanal, T., **Acar, O.**, Külen, S., Güneş, E., Albayrak, M., 2017. Ankara İlinde Un Fabrikalarının Buğday Alım Kriterleri, Üretim ve Pazarlama Yapıları, V. Uluslararası Katılımlı Toprak ve Su Kaynakları Kongre Bildiri Özetleri Kitabı s. 154 12-15 Eylül 2017, Kırklareli
2. Öztürk, S., Keleş, G., Mutlu, S., **Acar, O.**, Zencir, Y., 2016, “Karabuğday Unu ile Katkılı ve Glutensiz Bisküvi Üretimi”, Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Trakya Üniversitesi, Edirne, s 352 (Poster Bildiri).
3. Karabak, S., Taşcı, R., **Acar, O.**, Bozdemir, Ç., 2013. Ankara, Sivas ve Yozgat İllerinde Buğday Üreticilerinin Pazarlama Davranışları. 18. Ulusal Pazarlama Kongresi Kitabı, Kars, s:226-238, (Sözlü bildiri).
4. Şanal T., Kaya, M. D. Kaya, Bayramin, S., Kaya, G., **Acar, O.**, 2011. Ayçiçeği (*Helianthus annuus L.*)’nde yağ oranının NIRS (Near-infrared Reflectance Spectroscopy) yardımıyla belirlenmesi, Türkiye 4. Tohumculuk Kongresi Bildiriler Kitabı-2, Samsun, s:427-431, (Poster Bildiri).

### ▪ **DİĞER YAYINLAR**

#### ▪ **Doktora ve Yüksek Lisans Tezleri**

1. **Acar, O.**, 2020. Biyofortifikasyonun Arpa, Yulaf ve Öğütme Fraksiyonlarında Bazı Mineraller ve Fonksiyonel Bileşenler Üzerine Etkisinin Araştırılması, Doktora Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, 193 s., Ankara.
2. **Acar, O.**, 2012. Baklava Kalite Karakteristiklerinin ve Bazı Buğday Çeşitlerinden Elde Edilen unların Baklava Üretimine Uygunluğunun Araştırılması, Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 71 s., Ankara.



## Dr. Oğuz ACAR Gıda Mühendisi



### ▪ Kitaplar ve Raporlar

1. Çetiner, B., Acar, O., Şanal, T., Köksel, H., 2021. Bölüm 13: Hububat ve Hububat Ürünlerinde Kalite Değerlendirme, Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Editörler: Köksel, H., Acar, O., Çetiner, B., Köksel, F., Sidas Yayıncılık, İzmir.
2. Acar, O., Çetiner, B., Aktaş Akyıldız, E., 2021. Bölüm 6: Besinsel Lifler, Hububat Bilimi ve Teknolojisi, Editörler: Köksel, H., Acar, O., Çetiner, B., Köksel, F., Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir.
3. Köksel, H., Şanlıer, N., Şanlı, M., 2021. Geleneksel Ekmeklerimiz., Ankara Büyükşehir Belediyesi, Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş., s 192, (Katkıda bulunanlar, Oğuz Acar).
4. Taşcı, R., Karabak, S., Bolat, M., Pehlivan, A., Şanal, T., Acar, O., Külen, S., Güneş, E., Albayrak, M., 2016. Ankara İlinde Buğday Çeşitlerinin Un Sanayisinde Kullanım Durumu, Ekmek Fırınlarnın Un Tercih ve Ekmekte Tüketici İstekleri Proje Sonuç Raporu, Ankara.

### ▪ Üye Olunan Kuruluşlar

1. International Association for Cereal Science and Technology (ICC) Yönetim Kurulu Üyeliği, 2022-2027.
2. TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası Üyeliği, 2004-Halen.

### ▪ Katılım Sağlanan Eğitimler ve Seminerler

1. Ölçümlerin İzlenebilirliği” Eğitim Programı, 29.03.2019-01.04.2019 (4 gün), Sart Danışmanlık, Ankara.
2. İç Tetkik Eğitim Programı, 04.04.2019-04.04.2019 (2 gün), Sart Danışmanlık, Ankara.
3. TSE EN ISO/IEC 17025:2017 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yetkinliği için Genel Gereklilikler Eğitim Programı, 04.03.2019-06.03.2019 (3 gün), Sart Danışmanlık, Ankara.
4. İç Kalite Kontrol Eğitim Programı, 02.04.2019-03.04.2019 (2 gün), Sart Danışmanlık, Ankara.
5. 14<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress an Dorum on Fats & Oils, International Association for Cereal Science and Technology (ICC), Chinese Cereals and Oils Association (CCOA), 6-9.08.202, Pekin/Çin.
6. Tekstür Analizleri Eğitim Semineri, ABP, 15.06.2012, İstanbul.
7. Laboratuar Kimyasalları Eğitim Semineri, Merck Milipore Türkiye, 11.06.2012, Ankara.
8. International Winter Wheat Improvement Program (IWWIP) Training Course on Wheat Grain Quality, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, CIMMYT, ICARDA, 21-25.05.2012, Akara.
9. 2. Uluslararası Mixolab Çalıştay, Hacettepe Üniversitesi, 02.04.2012, Ankara.
10. Determination of Fusarium toxins by HPLC, LC-MS/MS ad Rapid Techniques, MoniQA Food Scientist Training, 25-28.11.2011, Ankara.
11. İstatistik-1 Eğitimi, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü, 19-23.09.2011, Ilgaz/Kastamonu.
12. Terazi Kalibrasyonu Eğitimi, Türk Standardları Enstitüsü Kalibrasyon Daire Başkanlığı, 07.07.2011, Ankara.
13. İç Kontrol Sisteminin Oluşturulması: Kontrol Ortamı, Risk Yönetim sistemi, Kontrol Stratejileri, Bilgi, İletişim ve İzlenebilirlik, SGY Eğitim Danışmanlık Ltd. Şti., 2011, Ankara.



## Dr. Oğuz ACAR Gıda Mühendisi



14. Kuruluş İçi Denetçi Eğitimi, SGY Eğitim Danışmanlık Ltd. Şti., 29.04.2011, Ankara.
15. ISO-9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, ISO-14001 Çevre Yönetim Sistemi, TS/OHSAS-18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, Dokümantasyon ve Uygulama Eğitimi, SGY Eğitim Danışmanlık Ltd. Şti., 14.04.2011, Ankara.
16. Food Allergens & Industry: Legislation, Analysis and Risk Management, MoniQA Food Scientist Training, 24.03.2011, Ankara.
17. Food Allergens: Legislation, Analysis and Industrial Risk Management, MoniQA Food Scientist Training, 13-14.10.2010, Ankara.
18. 1st International Cereal Quality Control Workshop, Chopin Technologies, Hacettepe University, North Dakota State University, 26.03.2010, Ankara.
19. Reference Materials and Method Validation in Food Safe Assurance, MoniQA Food Scientist Training, 15-19.03.2010, Viyana/Avusturya.
20. Communication Training-Presentation Skills and Introduction to Media Relations, MoniQA Food Scientist Training, 15-16.03.2010, Viyana/Avusturya
21. Food Allergens: Analysis, Legislation and Labelling, MoniQA Food Scientist Training, 15.1.2010, Ankara.
22. Gıda Kaynaklı Zehirlenmeler ve Sanitasyon, Ankara İl Tarım Müdürlüğü, 02-03.12.2009, Ankara.
23. Buğdaydan Ekmeğe: Gıda Güvenliği, Campden BRI, Hacettepe Üniversitesi, Ankara Büyükşehir Belediyesi, 04.11.2009, Ankara.
24. Gıda Kontrolör Kursu, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, 30.06-04.07.2008, Ankara.
25. İç Kalite Tetkik Eğitimi, TSE Bursa Bölge Müdürlüğü, 20.12.2005, Bursa.
26. HACCP Eğitim Semineri, Gıda Mühendisleri Odası, 07-08.08.2004, İstanbul.