



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BATI AKDENİZ TARIMSAL ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ ANTALYA

AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Sakarya Üniversitesi
2015-Devam Fen Bilimleri Inst., Gıda Müh. A.B.D

Yüksek Lisans Uludağ Üniversitesi
2007-2010 Fen Bilimleri Inst., Gıda Müh. A.B.D

Lisans Akdeniz Üniversitesi
1999-2004 Ziraat Fakültesi/Tarım Ekonomisi Bölümü

YABANCI DİL İngilizce / YDS 72,5

İŞ TECRÜBESİ

2006-Devam ediyor, Araştırmacı Mühendis, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü-YALOVA

2000-2006, Teknisyen, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü-YALOVA

HAKKIMDA

1980 yılında Kırşehir’de doğdu. 1998 yılında Trabzon Ev Ekonomisi Meslek Lisesi, 2004 yılında Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi’nden mezun oldu. 2000 yılında teknisyen olarak başladığı Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojisi Bölümü’nde 2006 yılı itibariyle mühendis(aracı) olarak çalışmaya başlamış ve halen aynı görevi yürütmektedir. Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği A.B.D’nda yüksek lisansını tamamlamıştır. Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği A.B.D’nda doktora devam etmektedir. Meyve-Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Kimyası konularını kapsayan Ar-Ge projelerinde görev almaktadır.

İLETİŞİM

Süleyman Bey Mahallesi, Yalı Caddesi, 77100 Merkez / YALOVA

aysun.ozturk@tarimorman.gov.tr

0 226 814 25 20 (1653)



AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bazı Yenilebilir Mantar Türlerinde Farklı Önışlem ve Kurutma Yöntemlerinin Kalite Özellikleri ve Besin Öğeleri Üzerine Etkileri (2008-2010, TAGEM, **Proje Lideri, YÜKSEK LİSANS**)
2. Elma Genetik Kaynaklarındaki Yerel Çeşitlerin Toplam Fenolik ve Flavanoid Miktarının Belirlenmesi (2011, TAGEM, **Araştırmacı**)
3. Bazı Üzüm Çeşitleri ile Çeşit Adaylarının Kabuk, Pulp ve Çekirdek Flavonoid Profilinin Belirlenmesi (2010, TAGEM)
4. Bazı Güvey Feneri (*Physalis peruviana* L.) Tiplerinin Besin İçeriklerinin Belirlenerek; Kurutmaya Uygunluğunun Araştırılması (2010- 2015, TAGEM, **Proje Lideri**)
5. Güvey Fenerinde (*Physalis peruviana* L.) Farklı Azot Dozlarının Verim, Beslenme ve Bazı Kalite Kriterleri Üzerine Etkisinin Araştırılması(2010- 2014, TAGEM, **Araştırmacı**)
6. Bazı Yenilebilir Ektomikorizal Mantarların Konukçu Bitkileriyle Simbiyotik İlişkileri Üzerine Araştırmalar (TAGEM, **Araştırmacı**)
7. Bazı Melez Zeytin Tiplerinin Sofralık Özelliklerinin Belirlenmesi (2018, TAGEM, **Araştırmacı**)
8. Organik Sofralık Zeytin Ürünlerinin Geliştirilmesi (2017, TAGEM, **Araştırmacı**)
9. Kurutma ile Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi(2016, TAGEM, **Araştırmacı**)
10. Bazı Melez Zeytin Tiplerinin Yağ Özelliklerinin Belirlenmesi (2015, TAGEM, **Araştırmacı**)
11. Organik Kayın Mantarı (*Pleurotus ostreatus*) Üretiminin Geliştirilmesi (2015, TAGEM, **Araştırmacı**)
12. Zeytin ve Çocuk Projesi (2014, **Araştırmacı**)
13. Haskap Meyvesi (*Lonicera Caerulea* L.) Biyoaktif Bileşiklerinin *Cronobacter* spp.üzerine antibakteriyel Özelliklerinin Araştırılarak Bebek Mamasında Kullanım Potansiyellerinin Belirlenmesi (2018-2021, TÜBİTAK, **Araştırmacı**)
14. Etilen ve CO2 Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi (2017-2019, TAGEM, **Araştırmacı**)



AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi



15. Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi (2017-2020, TAGEM, **Araştırmacı**)

16. Organik ve konvansiyonel koşullarda yetiştirilmiş biber çeşitlerinde tohum gelişimi kurutma ve depolamanın tohum kalitesine etkisi (2017-2020, TAGEM, **Araştırmacı**)

17. Aronya (*Aronia melanocarpa* (Michx) Eliot) Meyve Suyu Antosiyaninlerinin Isıl ve Depolama Stabiliteleri (2017-2021, TAGEM, **Proje Lideri, DOKTORA**)

▪ **Devam Eden Projeler**

1. Aronya (*Aronia melanocarpa* (Michx) Elliot) ve mürver (*Sambucus nigra* L.) meyve türlerinin farklı ekolojilerde yetiştiriciliği, meyve karakteristik bileşenler ve biyoyararlılığının incelenmesi (2016-Devam ediyor, TAGEM, **Araştırmacı**)

2. Seleksiyon Islahı İle Hünnap Çeşitlerinin Geliştirilmesi (TAGEM, **Araştırmacı**)

3. Bazı Biberiye (*Rosmarinus officinalis* L.) Genotiplerinin Verim ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (2020-Devam ediyor, TAGEM, **Araştırmacı**)

4. Melezleme Yoluyla Şeftali Çeşit Islahı III (TAGEM, **Araştırmacı**)

5. Reishi Suşları Mantar ve Misellerinin Özellikleri ve Fonksiyonel Bileşen Ekstraksiyonu (2019-Devam ediyor, TAGEM, **Araştırmacı**)

6. Kök Kültürü Yöntemi ile Ginseng (*Panax ginseng* C.A.Meyer), Tavşan Memesi (*Ruscus aculatus* L.) ve Censiyan (*Gentiana lutea* L.) Köklerinin Üretimi ve Etken Madde İçeriklerinin Belirlenmesi (2021- Devam ediyor, TAGEM, **Araştırmacı**)

▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

▪ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Yılmaz, Y., Goksel, Z., Erdoğan, S. S., **Ozturk, A.**, Atak, A. and Ozer, C. Antioxidant Activity and Phenolic Content of Seed, Skin and Pulp Parts of 22 Grape (*Vitis vinifera* L.) Cultivars (4 Common and 18 Registered or Candidate for Registration), Journal of Food Processing and Preservation, 39/1682-1691/6

2. Ozdemir, Y., Guven, E. **Ozturk, A.** Understanding the characteristics of oleuropein for table olive processing. Food Processing Technology,

3. Ozdemir, Y., **Ozturk, A.**, & Tüfekçi, S. (2016). Effect of two dipping pretreatment on drying kinetics of golden berry (*Physalis peruviana* L.). African Journal of Agricultural Research, 11(1), 40-47.



AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi



4. Ozdemir Y., **Ozturk A.**, Guven E., Nebioglu M. Aktepe Tangu, N. , Akcay, M. E., & Ercisli S. (2016). Fruit and Oil Characteristics of Olive Candidate Cultivars from Turkey. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 44(1), 147-154
 5. **Ozturk, A.**, Ozdemir, Y., Albayrak, B., Simsek, M. and Yıldırım, K.C. 2017. Some Nutrient Characteristics of Goldenberry (*Physalis peruviana* L.) Cultivar Candidate From Turkey. *Series B, Horticulture*. Vol. LXI, p: 293-297.
 6. Özdemir, Y., **Ozturk, A.**, Kayahan, S., Keskinel, O. 2017. Determination of table olive and olive oil consumption and preference of children from Yalova/Turkey, *Eurasian Journal of Food Science and Technology*, 1, 9- 15
 7. Ozdemir, Y., Tangu, N. **A., Ozturk, A.**, Akcay, M. E., & Ercisli, S. (2018). Fruit characteristics of six candidate olive cultivars. *Folia Horticulturae*, 30(1), 169-177.
 8. Yıldırım, K.C., **Öztürk, A.**, Demir, İ. 2021. Vacuum Versus Open Air Storage for Pepper (*Capsicum annum* L.) Seed Longevity with Low Temperature and Seed Moisture Content Over 48 Months. *Horticultural Studies (HortiS)*, 1, 110-115. <http://doi.org/10.16882/HortiS.998078>
- **Uluslararası Bildiriler, Seminerler, vb.**
1. **Öztürk A.**, Özdemir Y., 2010. Yalova Halkının Geleneksel Yemekleri. I.Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 15-17 Nisan 2010. Tekirdağ.
 2. Özdemir Y., Kurtar Bozbıyık N., **Öztürk A.**, 2010. Tropikal Bir Meyvenin Geleneksel Muhafazası: Feijoa Turşusu. I. Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 15-17 Nisan, Tekirdağ.
 3. **Öztürk, A.**, Soylu, M. K., Uysal, E. 2011. Determination of Chemical and Nutrient Composition of Some Natural Edible Mushrooms. 2nd International Non-Wood Forest Products Symposium 8-10 September, Isparta.
 4. Ozdemir Y., **A. Ozturk** and S. Kurultay, 2013. Traditional Turkish Table Olive: Gemlik, Its Traditional Production Method, Antioxidant Characteristics and Physicochemical Properties. 2nd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus. 24-26 October, Struga / Macedonia.
 5. **Öztürk,A.**, Özdemir, Y., Kayahan, S. 2015. Total phenolic content and antioxidant activity of aronia fruit of neo and viking cultivars cultivated in Yalova, The International 3. Halal and Healthy Food Congress, 3 (2015)14- 40
 6. **Ozturk, A.**, Ozdemir, Y., Albayrak, B., Simsek, M., & Yıldırım, K. C. (2017). Some nutrient characteristics of goldenberry (*Physalis peruviana* L.) cultivar candidate from Turkey. *Scientific Papers-Series B-Horticulture*, 61, 293-297.
 7. Özdemir, Y., Kayahan, S., **Öztürk, A.** 2021. Health claim olive oils and their nutraceuticals. 3.International Conference on Nutraceuticals August 23-24 2021 Webinar, Online
 8. Kayahan, S., Özdemir, Y., **Ozturk, A.**, Göksel, Z. 2017. Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikroalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, V. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir /Türkiye



AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi



▪ ULUSAL MAKALELER BİLDİRİLER

▪ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. **Öztürk A.**, Ö. U. Çopur, 2009. Mantar Bileşenlerinin Teröpatik Etkileri. Yalova Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, *Bahçe Dergisi*, cilt:38/1, sayfa 19.
2. **Öztürk A.**, Özdemir Y., Göksel, Z .2009. Elma Sirkesi ve Teröptik Etkileri. Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi, 1.Ulusal Elma Sempozyumu Özel Sayısı.
3. Özdemir Y., **A. Öztürk**, E. Güven, M. Özkan ve Ş. Kurultay, 2013. Sofralık Zeytinde Mikotoksin Riski. Analiz 35. Sayı: 19, s. 42-48.
4. Özdemir Y., **A. Öztürk** ve M. Özkan. 2013. Ceviz Alerjisi ve Belirtileri, 4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul.
5. Özdemir Y., E. Güven ve **A. Öztürk**. 2013. Gıda Sanayinde Enzim Teknolojisi. Analiz 35, Sayı: 17, s. 38-41.
6. Özdemir, Y., Kayahan, S., **Öztürk, A.** 2017. Zeytin 20 dakikada işlenecek, Türk Tarım, 240; 1303-2364

▪ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

1. Tamer C. E., İncedayı B., **Öztürk A.**, Çopur Ö. U. 2008. Mantar Konservesi Üretiminde HACCP Sisteminin Uygulanması, VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Bursa.
2. **Öztürk A.**, Tamer C. E, Yonak S., Çopur Ö. U. 2008. Sebzelerin Radyasyonla Muhafazası. VII.Sebze Tarımı Sempozyumu, Yalova.
3. Özdemir Y, **Öztürk A**, Akçay M.E., Kurultay Ş. 2009. Gemlik Zeytininin Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi ve Ülke Ekonomisine Katkısının İrdelenmesi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 500-03.
4. Bozbıyık N, **Öztürk A**, Özdemir Y, Kurultay Ş. 2009. Doğanın Hediyesi Gedelek Turşusu Üretimi, Özellikleri Ve Söylenceleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 679-82.
5. **Öztürk, A.**, Özdemir, Y., Şimşek M. 2011. Güvey Feneri (*Physalis peruviana* L.) Meyvesinin Besin Bileşimi ve Değerlendirme Şekilleri. Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, 04-08 Ekim, Şanlıurfa.
6. **Öztürk, A.**, Çalışkan, A., Özdemir, Y. 2013. Soğuk Zincirdeki Sıcaklık Dalgalanmalarının Dondurulmuş Ürünler Üzerindeki Etkileri. 4.Gıda Güvenliği Kongresi.14-15 Mayıs, İstanbul.
7. **Öztürk, A.**, Tüfekçi S., Özdemir, Y. 2013.Gıda Katkı Maddelerinin İnsan Sağlığı Açısından Önemi. 4.Gıda Güvenliği Kongresi.14-15 Mayıs, İstanbul
8. **Öztürk, A.**, Özdemir, Y. Çalışkan, A. 2014. Lutenitsa (Lyutenitsa, Lyutenica): Balkanların Kahvaltılık Gıda Konservesi. 4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014, Adana.



AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi



9. **Öztürk, A.,** Soylu, M. K. 2014. Tıbbi Amaçlı Kullanılan Mantar Türleri. II. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu (Sözlü Sunum).23-25 Eylül, Yalova.
10. **Özdemir Y.,** A. B. Tınmaz ve A. Öztürk. 2014. Yalova'da Yabani Olarak Yetişen Çörek Otu (*Nigella sativa* L.) Tohumlarının Uçucu ve Sabit Yağ İçerikleri. 2. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, Yalova.
11. **Özdemir Y.,** E. Güven ve A. Öztürk. 2014. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü'nde yürütülmekte olan zeytin Ar-Ge projeleri. 4. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, Konya.
12. **Özdemir Y.,** E. Güven ve A. Öztürk. 2014. Zeytin yaprağı çayının fonksiyonel özellikleri. 2. Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu, Yalova.
13. **Öztürk, A.,** Özdemir, Y., Çalışkan, A. 2015. Factors Effect Choosing The Appropriate Flavors in Food Industry, Referring to Related Regulations in The Turkey, E.U. and U.S.A. 5.Gıda Güvenliği Kongresi, 7-8 Mayıs, İstanbul.
14. **Öztürk, A.,** Özdemir, Y., Nas, S. 2015. Püskürterek (Sprey)Kurutma Yöntemi ve Gıdalarda Enkapsülasyon İşleminde Kullanımı. Pamukkale III. Gıda Sempozyumu, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, 13-15 Mayıs, Denizli.
15. **Öztürk, A.,** Kayahan, S., Özdemir, Y. 2015. Yalova'da Yetiştirilen Neo ve Viking Aronya Meyvelerinin Toplam Fenolik Madde İçeriği ve Antioksidan Aktivitesi. 3.Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 30 Ekim-1Kasım, İstanbul.
16. **Öztürk, A.,** Kayahan, S., Özdemir, Y., Fidancı, A. 2016. Türkiye'de Yeni Bir Üzümü: Aronya (*Aronia melanocarpa*). Türkiye 12. Gıda Kongresi, 5-7 Ekim, Edirne.
17. Özdemir Y, Kayahan S. **Öztürk A.** 2016. Ceviz ağzı alerjisi ve ceviz seleksiyonunda kullanımı. III. Ulusal Ceviz Sempozyumu 13-15 Ekim 2016, Bolu.
18. Boz, Y., **Öztürk, A.,** Utku, Ö., Bıyıklı, M., Orman, E. 2016. Yalova Lokasyonunda Yetiştirilen Yerli ve Yabancı Ceviz Çeşitlerinin Bazı Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. III. Ulusal Ceviz Sempozyumu 13-15 Ekim 2016, Bolu.
19. S. Kayahan, Y. Özdemir, **A. Öztürk,** Z. Göksel. 2019. Farklı Ön İşlemler Uygulanarak Mikrodalga Kurutucuda Yeşil ve Siyah Sofralık Zeytin Üretimi ve Ürün Kalitesinin Belirlenmesi, Bolu-Düzce Ar- Ge Proje Pazarı, 2019, Bolu, Türkiye
20. Y. Özdemir, S. Kayahan, **A. Öztürk,** Etilen ve CO2 Uygulaması ile Yeni Sofralık Siyah Zeytin Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı,2019, Bolu, Türkiye
21. Y. Özdemir, S. Kayahan, A. Öztürk. 2019. Bazı Çeşit ve Çeşit Adaylarına Ait Cevizlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Yeni Ceviz İçi Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi, Bolu-Düzce Ar-Ge Proje Pazarı, Bolu, Türkiye



AYSUN ÖZTÜRK

Ziraat Yüksek Mühendisi



22. Polat Yemiş, G., Yemiş, O., **Öztürk, A.** 2020. Haskap: Gıda alanında kullanım olanakları ve insan sağlığı üzerine etkileri. Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, Türkiye.
23. **Öztürk, A.**, Özdemir, Y., Kayahan, S. 2021. Aronya (*Aronia melanocarpa (Michx) Eliot*) Meyvesi, Ürünleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Potansiyel Etkileri. Yalova Araştırmaları Kongresi, 20-23 Ekim 2021, 114-120, Yalova, Türkiye

▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. Bazı Yenilebilir Mantar Türlerinde Farklı Önileme ve Kurutma Yöntemlerinin Kalite Özellikleri ve Besin Öğeleri Üzerine Etkileri (2010, Yüksek Lisans)
2. Yeni Üzümsü Meyve: ARONYA (*Aronia melanocarpa (Michx) Eliot*). 2021. Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Enstitü Yayın No:113, Editör: Dr. Yılmaz BOZ, Hazırlayanlar: Dr. Sevgi POYRAZ ENGİN, Aysun ÖZTÜRK, Gürsel ÇETİN, Mustafa BIYIKLI, YALOVA.

▪ **Ulusal Eğitimler**

1. İngilizce Dil Kursu. Türk-Amerikan Derneği, ANKARA (22 Ocak - 18 Mayıs 2007)
2. Organik Tarım. Altınoluk/BALIKESİR.(04-08 Haziran 2007)
3. Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanlığı Eğitimi (Leonardo Da Vinci Eğitim Prog.-online), İstanbul.(01.09.2008 – 4 ay)
4. II. Kemometri Yaz Okulu. İzmir Yüksek Teknoloji Enst., Fen Fakültesi-Kimya Bölümü (17-21 Ağustos 2009)
5. İngilizce Dil Kursu. Türk- İngilizce Derneği, ANKARA.(10 Ocak - 6 Mayıs 2011)
6. İstatistik ve Deneme Teknikleri 1, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, Eğirdir. (05-08 Ekim 2015)
7. Tarımsal araştırmalarda istatistiksel yazılım paketi Kullanım, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, Eğirdir. (03-06 Kasım 2015)
8. Tarımsal araştırmalarda İstatistiksel SPSS paket Kullanım, Meyvecilik Araştırma Enstitü, Eğirdir. (11-15 Nisan 2016)

▪ **Uluslararası Eğitimler**

1. Yeni Gıdalar, Hohenheim Üniversitesi, Gıda Bilimi ve Biyoteknoloji Enstitüsü, Stuttgart-Almanya. (21 Aralık 2017- 22 Haziran 2018)