

KİŞİSEL BİLGİLER	
Adı Soyadı	Mukaddes ARIGÜL APAN
Ünvan	Gıda Yüksek Mühendisi
Telefon	0 452 256 23 41-157
e-mail	mukaddesargl@hotmail.com
Doğum Tarihi-Yeri	01/01/1987 Kütahya/Merkez



EĞİTİM BİLGİLERİ	
<b>DOKTORA</b>	
Üniversite Adı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Akademik Birim/Mezuniyet Yılı	Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği (Devam ediyor)
<b>YÜKSEK LİSANS</b>	
Üniversite Adı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Akademik Birim/Mezuniyet Yılı	Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği / 2012
<b>LİSANS</b>	
Üniversite Adı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Akademik Birim/Mezuniyet Yılı	Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği / 2009

YABANCI DİL BİLGİSİ				
Yabancı Dil / Derecesi	YDS	ÜDS	TOEFL	IELTS
İngilizce		85.00		
GÖREV YERLERİ (Tarih/ Ünvan/ Kurum)				
2017-	<b>Gıda Yüksek Mühendisi</b> , Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Arıcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Ordu.			
2012-2017	<b>Öğretim Görevlisi</b> , Amasya Üniversitesi Suluova MYO, Amasya.			
2011-2012	<b>Vekil Öğretmen</b> , Çanakkale İMKB Endüstri Meslek Lisesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Çanakkale.			
2010-2011	<b>Sorumlu Yönetici-Kalite Kontrol</b> , Kavaslar Helvacılık, Çanakkale.			
2009-2010	<b>Sorumlu Yönetici-Kalite Kontrol</b> , Yeşil Bayramiç Yemek Fabrikası, Çanakkale.			
KATILDIĞI SEMPOZYUM, KURS VE KONFERANSLAR (Ulusal)				
1. ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, 24 Nisan 2018, Ordu.				
2. ISO 17025:2005 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel				

Şartlar, 25 Nisan 2018, Ordu.

3. ISO 19011:2011 Yönetim Sistemleri Tetkiki, 26 Nisan 2018, Ordu.
4. Terazi kalibrasyonu-Sıcaklık Kalibrasyonu-Hacim Kalibrasyonu, 9-11 Nisan 2018, Ordu.
5. Ulusal Apiterapi Kongresi, Türkiye Ukrayna Apiterapi Zirvesi, 16-17 Aralık 2017, İstanbul.
6. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi, 9-11 Kasım 2017, Side/Antalya.
7. “Balda Headspace-GC-MS ile Naftalin Analizi”Eğitimi, Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, 22-24 Kasım 2017, Ankara.
8. GC MS-MS ve Headspace Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Ordu.
9. Liquid Chromatography-High Resolution Mass Spectrometry Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Ordu.
10. 2D-UHPLC Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Ordu.
11. ICP-MS Device ve Microwave Burning Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Ordu.
12. Arı Ürünleri ve Apiterapi Uygulamaları Sempozyumu, 18 Mart 2017, Ordu.
13. “Randox Marka Evidence Investigator ve Antimikrobiyal Teşhis Kitleri” Eğitimi, 6 Aralık 2016, Ordu.
14. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Edirne.
15. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan 2015, Nevşehir.
16. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, 12-14 Kasım 2015, Selçuk/İzmir.
17. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım 2011, Ankara.
18. 1.Et Ürünleri “Sucuk” Çalıştayı, 2-3 Aralık 2010, Kuşadası/Aydın.

#### **KATILDIĞI SEMPOZYUM, KURS VE KONFERANSLAR (Uluslararası)**

1. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla.
2. 6.Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi. 15-19 Ekim 2018, Fethiye/Muğla.
3. Uluslararası Teknoloji Bilimleri ve Tasarım Sempozyumu. 27-29 Haziran 2018, Giresun.
4. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF. 2-5 Nisan 2018, Çeşme/İzmir.

5. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 29 Eylül-4 Ekim 2017, İstanbul/TURKEY.
6. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26-29 Mayıs 2011, Çeşme/İZMİR.
7. I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ.
8. II. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, 24-26 Ekim, 2013, Ohrid/Makedonya.

## YAYINLARI

### MAKALELER & BİLDİRİLER

#### Ulusal ve Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- A1. Arıgöl, M., Zorba, M. 2018. "Improvement of Quality and Shelf-life of Sübye, A Traditional Beverage of Turkey". Food Science and Technology. Accepted date: 22 March 2018, *Print version* ISSN 0101-2061. *On-line version* ISSN 1678-457X. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457x.12517>.
- A2. Arıgöl, M., Zorba, M. 2012. Kütahya İline Özgü Geleneksel Bir Tatlı : Paşa Helvası. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi , 7 (3), 17-23.

#### Kongre/Konferans/Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- B1. Arıgöl Apan M., Kayaboynu Ü., Zorba M., 2019. Bee And Bee Products. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
- B2. Arıgöl Apan M., Atmaca Ö.F., Güney F., 2019. The Problem of Naphthalene Residue in Honey. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
- B3. Arıgöl Apan M., Apan M., Çakıcı N., Mehmetoğlu S., Atmaca H., Şahin P., 2019. Arıcılıkta Kullanılan Balmumunun Kalite Kontrolü. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
- B4. Çakıcı N., Güney F., Arıgöl Apan M., Mehmetoğlu S., Atmaca Ö.F., 2019. Arı Ürünlerinde Pestisit Sorunu. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
- B5. Atmaca H., Çakıcı N., Atmaca Ö.F., Demir T., Arıgöl Apan M., 2019. Balda Antioksidan Aktivite Tayini. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.

- B6. Güney F., Çakıcı N., Arıgöl Apan M., Demir T., Mehmetoğlu S., 2019. Türkiye'nin Farklı Bölgelerinden Toplanan Propolislerin Antioksidan İçeriklerinin Karşılaştırılması. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
- B7. Arıgöl Apan M., Zorba M., Apan M., 2018. Antimicrobial Activity of Chestnut Honey. 6.Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi Bildiriler ve Özetler Kitabı.
- B8. Arıgöl Apan M., Apan M., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Atmaca H. ve Atmaca Ö.F., 2018. Quality Characteristics of Blossom and Honeydew Honeys. 6.Uluslararası Muğla arıcılık ve Çam Balı Kongresi Bildiriler ve Özetler Kitabı.
- B9. Atmaca Ö.F., Atmaca H., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Arıgöl Apan M., Demir T., 2018. Phenolic Compounds in Honey. 6.Uluslararası Muğla arıcılık ve Çam Balı Kongresi Bildiriler ve Özetler Kitabı.
- B10. Mehmetoğlu S., Arıgöl Apan M., Tevkür H., Atmaca Ö.F., 2018. Apiair. Uluslararası Teknoloji Bilimleri ve Tasarım Sempozyumu Özet Kitapçığı.
- B11. Çakıcı N., Tevkür H., Arıgöl Apan M., Mehmetoğlu S., Demir T., 2018. Pollen in Human Nutrition. Uluslararası Teknoloji Bilimleri ve Tasarım Sempozyumu Özet Kitapçığı.
- B12. Zorba, M., Arıgöl, M., 2018. Balın Antimikrobiyal Özelliği. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
- B13. Arıgöl Apan M., Apan M., 2018. Bal Şarabı. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
- B14. Arıgöl Apan M., Apan M., 2018. Balda Pestisit. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
- B15. Arıgöl Apan M., Apan M., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Tevkür H., 2018. Balın Beslenmede Yeri ve Önemi. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
- B16. Tevkür H., Atmaca Ö.F., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Arıgöl Apan M., 2018. Balın Fenolik Madde İçeriği. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.

- B17. Çakıcı N., Canverdi N.P., Tevkür H., Arıgöl Apan M., Türkarıslan N., Demir T., 2018. Balmumu ve Kullanım Alanları. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
- B18. Mehmetoglu S., Çakıcı, N., Türkarıslan N., Arıgöl Apan M., Demir, T., 2018. HMF Formation in Honey. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF. Conference Proceeding e-book.
- B19. Mehmetoglu S., Tevkür H. Arıgöl Apan M., Güney F., Atmaca Ö. F., 2018. Arı Zehiri ve Medikal Özellikleri. 2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
- B20. Arıgöl Apan M., Güney F., Mehmetoğlu S., Türkarıslan N., Çakıcı N., Tevkür H., 2017. Half-lives of Antibiotics. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
- B21. Mehmetoğlu S., Güney F., Tevkür, H., Arıgöl Apan M., Atmaca., Ö. F., 2017. Bee Products and Apitherapy Practises. 3rd International Agriculture Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
- B22. Mehmetoğlu S., Tevkür H., Türkarıslan N., Çakıcı N., Arıgöl Apan M., Güney F., 2017. Antioxidant Activity of Bee Products. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
- B23. Güney F., Türkarıslan N., Tevkür H., Arıgöl Apan M., Atmaca. Ö. F., 2017. Investigation of Sugar Composition and Some Properties of Honey Produced in Migratory Beekeeping Conditions in Various Regions of Turkey. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
- B24. Tevkür H., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Türkarıslan N., Arıgöl Apan M., Atmaca Ö. F., 2017. Mineral and Trace Elements in Honey. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
- B25. Türkarıslan N., Çakıcı N., Güney F., Mehmetoğlu S., Tevkür H., Arıgöl Apan M., 2017. Monofloral Honeys from Turkey.45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
- B26. Çakıcı N., Türkarıslan N., Tevkür H., Arıgöl Apan M., 2017. Proline in the Honey.

45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.

- B27. Arıgöl Apan M., Apan M., 2017. Balın *Staphylococcus aureus* Üzerine Antibakteriyel Etkisi. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı.
- B28. Zorba M., Arıgöl Apan M., Güney F., 2017. Ülkemizde Bal Üretimi ve Yasal Düzenlemeler. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı.
- B29. Zorba M., Arıgöl Apan M., 2017. Balda Botanik Orijin Tespiti. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı.
- B30. Mehmetoğlu S., Tevkür H., Arıgöl Apan M., Atmaca Ö.F., 2017. Arı Ürünlerinde Lipitler. Ulusal Apiterapi Kongresi, Türkiye Ukrayna Apiterapi Zirvesi Bildiri Özeti Kitabı.
- B31. Arıgöl, M., Zorba, M. 2016. Bal Toksini: Grayanotoksin. Türkiye 12. Gıda Kongresi. Gıda teknolojisi Derneği Yayın No:48.
- B32. Arıgöl Apan, M., Zorba, M. 2015. Yörelere Göre Farklılık Gösteren Geleneksel Cevizli Sucuk Benzeri Ürünler. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi. TARGID 2015 Bildiri Özetleri Kitabı.
- B33. Arıgöl Apan, M., Zorba, M. 2015. Biyosensörler. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitaplar Serisi: 32.
- B34. Arıgöl M., Zorba M. 2011. Mikotoksinlerin Belirlenmesinde Kullanılan Analiz Yöntemleri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitaplar Serisi: 26 Bildiri Özetleri Kitabı.
- B35. Arıgöl M., Zorba M. 2011. Gıda İşleme Tekniklerinin Mikotoksinler Üzerine Etkileri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitaplar Serisi: 26" Bildiri Özetleri Kitabı.
- B36. Arıgöl M., Zorba M. 2011. A Research on Quality Improvement of Sübye. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry. Proceedings of the International Food Congress Novel Approaches in Food Industry Volume 2 Abstracts Book.
- B37. Arıgöl M., Zorba M. 2010. Kütahya İline Özgü Geleneksel bir Tatlı: Paşa Helvası. 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus. Proceedings of the 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Abstracts Book.
- B38. Arıgöl M., Zorba M. 2010. Kütahya İlinde Üretilen Sucukların Bazı Kalite

Karakteristiklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Et Ürünleri Sucuk Çalıştayı. 1.Et Ürünleri “Sucuk” Çalıştayı Bildiri Özetleri" Bildiri Özetleri Kitabı.

### PROJELER

1. Sübye'nin Kalite Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma, ÇOMÜ BAP tarafından desteklenen Yüksek Lisans Tezi Projesi, Yardımcı Araştırmacı.
2. Bazı Monofloral Balların Botanik Orijinlerinin Belirlenmesi. ÇOMÜ BAP tarafından desteklenen Doktora tez Projesi, Yardımcı Araştırmacı.
3. Türkiye Coğrafyasındaki Akasya Balının Karakterizasyonu. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. Hayvancılık ve Su Ürünleri Araştırmaları Dairesi Başkanlığı (Proje Yürütücüsü).
4. Türkiye’de Üretilen ve Ticari Potansiyeli Olan Bazı Monofloral Balların Parmak İzlerinin Belirlenmesi: Kimyasal İçerikleri ile Tıbbi Aktivitelerinin Araştırılması ve Standardizasyonları (Ar-Ge Projesi). T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. Hayvancılık ve Su Ürünleri Araştırmaları Dairesi Başkanlığı (Proje Yürütücüsü).
5. Karadeniz Bölgesi Ballarının Özellikleri ile İlgili Veri Bankası Oluşturulması (Kamu-Özel Sektör İşbirliği Projesi) T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. Hayvancılık ve Su Ürünleri Araştırmaları Dairesi Başkanlığı (Proje Yürütücüsü).