



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BAHRİ DAĞDAŞ ULUSLARARASI TARIMSAL
ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ KONYA

DR. ÇİĞDEM MECİTOĞLU GÜÇBİLMEZ

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

- Doktora** 2014 Namık Kemal Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
 - Yüksek Lisans** 2005 İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Biyoteknoloji Anabilim Dalı
 - Lisans** 2001 Hacettepe Üniversitesi
Gıda Fakültesi
- YABANCI DİL** İngilizce (e-YDS 85)

İŞ TECRÜBESİ

- 2018- Araştırmacı, Bahri Dağdaş Uluslararası Tarımsal Araştırma Enstitüsü, TAGEM- KONYA
- 2016-2018 Kontrol Görevlisi, Meram İlçe Müdürlüğü-Tarım ve Orman Bakanlığı - KONYA
- 2013-2016 Kontrol Görevlisi, Sarayönü İlçe Müdürlüğü- Tarım ve Orman Bakanlığı - KONYA
- 2007-2013 Kontrol Görevlisi, Çorlu İlçe Müdürlüğü- Tarım ve Orman Bakanlığı - TEKİRDAĞ
- 2005-2007 Kontrol Görevlisi, Tarım ve Orman Bakanlığı - KIRKLARELİ
- 2002-2005 Araştırma Görevlisi, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü-İZMİR
- 2001-2002 Mühendis, Özel Sektör ANTALYA

HAKKIMDA

1979 yılında Akseki'de doğmuştur. 2001 yılında Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olmuştur. Yüksek lisans eğitimini İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'nde, doktora eğitimini ise Namık Kemal Üniversitesi'nde tamamlamıştır. Mesleki eğitimine 2002-2005 yılları arasında İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'de araştırma görevlisi olarak devam etmiştir. 2005-2018 yılları arasında Tarım ve Orman Bakanlığı'nda Kontrol Görevlisi olarak çalışmış olup, 2018 yılından beri Bahri Dağdaş Uluslararası Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde araştırmacı olarak çalışmaya devam etmektedir.

İLETİŞİM

Akabe Mah. Konya Ereğli Cad. No: 10 Y
Karatay / Konya
42020 TÜRKİYE

cigdem.gucbilmez@tarimorman.gov.tr

0332 355 12 90



DR. ÇİĞDEM MECİTOĞLU GÜÇBİLMEZ

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Biyoprezervatifler Kullanılarak Antimikrobiyel ve Antioksidant Etkisi Bulunan Çok Fonksiyonlu Gıda Ambalajlarının Üretilmesi, TÜBİTAK - 102M021, Araştırmacı (2002-2005)
2. Bazı Esansiyel Yağlarla Antifungal Yenilebilir Zein Filmi Geliştirilmesi ve Kase Margarine Uygulanması, Namık Kemal Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri-NKUBAP.0.24.DR.10.06, Araştırmacı (2006-2014).
3. Bazı Ekmeklik Buğday Genotiplerinde Buğday Kepeğinin Diyet Lifi Miktarı ve Antioksidan Parametrelerini Etkileyen Bazı Faktörlerin Belirlenerek, Buğday Ekmeğinin Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesinde Kullanımı TAGEM, TAGEM/HSGYAD/Ü/20/A3/P1/1765, Proje Lideri -TAGEM (2020-2021).
4. Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri Ekmeklik Buğday Araştırmaları: Ekmeklik Buğday Islah Materyalinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Alt proje) TAGEM, Araştırmacı (2016-2022)
5. Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri Makarnalık Buğday Araştırmaları: Makarnalık Buğday Islah Materyalinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Alt proje) TAGEM, Araştırmacı (2016-2022)
6. Ülkesel Tritikale Araştırmaları: Tritikale Islah Materyalinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Alt proje) TAGEM, Araştırmacı (2016-2022)
7. Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri Arpa Araştırmaları: Arpa Islah Materyalinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Alt proje) TAGEM, Araştırmacı (2016-2022)
8. Ülkesel Yulaf Islah Çalışmaları: Yulaf Islah Materyalinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Alt proje) TAGEM, Araştırmacı (2019-2022)
9. Ekşikara (Vitis Vinifera L.) Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu-TAGEM, Araştırmacı

■ **Devam Eden Projeler**

1. Orta Anadolu ve Geçit Bölgeleri Arpa Araştırmaları: Arpa Islah Materyalinin Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Alt proje) TAGEM, Araştırmacı
2. Ülkesel Çavdar Islah Araştırmaları. TAGEM, Araştırmacı
3. Ekşikara (Vitis Vinifera L.) Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu-TAGEM, Araştırmacı
4. IWWIP Projesi Kalite Çalışmaları Sürekli, Araştırmacı



DR. ÇIĞDEM MECİTOĞLU GÜÇBİLMEZ

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- 1) Aydoğan S, Şahin M, Göçmen Akçacık A, Demir B, Hamzaoğlu S, Mecitoğlu Güçbilmez Ç, Gür S, Taner S (2022). Effects of years on farinograph parameters and quality characteristics. J. Glob. Innov. Agric. Sci., 10(1):25-35.
- 2) Güçbilmez Mecitoğlu Ç, Şahin M, Göçmen Akçacık A, Aydoğan S, Demir B, Hamzaoğlu S, Gür S, Yakışır E (2019). Evaluation of GlutoPeak test for prediction of bread wheat flour quality, rheological properties and baking performance. Journal of Cereal Science, 90: 1-9.
- 3) Güçbilmez Mecitoğlu Ç, Öksüz Ö, Arıcı M (2019). Fortification of edible zein films with thyme, laurel and orange essential oils and determination of their antifungal and radical scavenging properties. Journal of Food Safety and Food Quality, 70: 82-88.
- 4) Güçbilmez Mecitoğlu Ç, Yemencioğlu A, Arslanoğlu A (2007). Antimicrobial and antioxidant activity of edible zein films incorporated with lysozyme, albumin proteins and disodium EDTA. Food Research International, 40: 80-91.
- 5) Gemili S, Umdü ES, Yaprak N, Üstök Fİ, Yener FYG, Güçbilmez Mecitoğlu Ç, Altınkaya AS, Yemencioğlu A (2007). Partial purification of hen egg white lysozyme by ethanol precipitation method and determination of the thermal stability of its lyophilized form. Turkish Journal of Agriculture & Forestry, 31: 125-134.
- 6) Mecitoğlu Ç, Yemencioğlu A (2007). Partial purification of bovine lactoperoxidase and characterization of kinetic properties of its immobilized form incorporated into cross-linked alginate films. Food Chemistry, 104: 726-733.
- 7) Mecitoğlu Ç, Yemencioğlu A, Arslanoğlu A, Elmacı ZS, Korel F, Çetin AE (2006). Incorporation of partially purified hen egg white lysozyme into zein films for antimicrobial food packaging. Food Research International, 39: 12-21.
- 8) Kandemir N, Yemencioğlu A, Mecitoğlu Ç, Elmacı ZS, Arslanoğlu A, Göksungur Y, Baysal T (2005). Production of antimicrobial films by incorporation of partially purified lysozyme into biodegradable films of crude exopolysaccharides obtained from Aureobasidium pullulans fermentation. Food Technol. Biotechnol, 43(4): 343-350.

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

- 1) Güçbilmez Mecitoğlu Ç, Şahin M, Akçacık Göçmen A, Aydoğan S, Demir B, Hamzaoğlu S, Gür S, Yakışır E (2019). Determination of the Effect of Different Growing Conditions on Bread Wheat Quality with GlutoPeak Device, Poster Sunumu, Wheat Diversity Human Health, İstanbul, 22-24/10/2019 .
- 2) Güçbilmez Mecitoğlu Ç, Öksüz Ö, Arıcı M (2018). Antifungal Properties of Edible Zein Films Added Different Essential Oils, Poster Sunumu, International Agricultural Science Congress, Van, 9-12/05/2018.



DR. ÇİĞDEM MECİTOĞLU GÜÇBİLMEZ

Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

▪ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Demir B, Şahin M, Göçmen Akçacık A, Aydoğan S, Hamzaoğlu S, **Gucbilmez Mecitoglu Ç**, Gür S, Türköz M, (2019). Sulu ve kuru koşullarda yetiştirilen makarnalık buğday (*Triticum durum* L.) genotiplerinde bazı kalite özelliklerinin miksoğraf cihazı ile değerlendirilmesi. Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi 29 (2), 121-139.
2. Şahin M, Göçmen Akçacık A, Aydoğan S, Hamzaoğlu S, **Gucbilmez Mecitoglu Ç**, Gür S, Yıldırım T, (2020). Ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*) genotiplerinin gluten kalitesinin glutopik cihazı ile değerlendirilmesi. Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi 24 (2), 151-164.
3. Şahin M, Göçmen Akçacık A, Aydoğan S, Hamzaoğlu S, **Gucbilmez Mecitoglu Ç**, Gür S, Yakışır E, (2019). Kuru ve Sulu Şartlarda Yetiştirilen Ekmeklik Buğday Genotiplerinin Farklı Reolojik Analiz Cihazları ile Kalite ve Teknolojik Özelliklerinin Değerlendirilmesi. Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi 8 (2), 216-231.
4. Aydoğan S, Şahin M, Göçmen Akçacık A, Hamzaoğlu S, **Gucbilmez Mecitoglu Ç**, Gür S, E, (2019). Konya koşullarında bazı kuru fasulye genotiplerinin kalite özelliklerinin belirlenmesi, Akademik Ziraat Dergisi 9 (2), 259-270.

▪ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

▪ DİĞER YAYINLAR

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

1)Yüksek Lisans: Production of Functional Packaging Materials by Use of Biopreservatives. İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, 2005, İzmir.

2)Doktora: Bazı Esansiyel Yağlarla Antifungal Yenilebilir Zein Filmi Geliştirilmesi ve Kase Margarine Uygulanması. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 2014, Tekirdağ.

3) Sonuç Raporu: Bazı Ekmeklik Buğday Genotiplerinde Buğday Kepeğinin Diyet Lifi Miktarı ve Antioksidan Parametrelerini Etkileyen Bazı Faktörlerin Belirlenerek, Buğday Ekmeğinin Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesinde Kullanımı TAGEM, TAGEM/HSGYAD/Ü/20/A3/P1/1765, Proje Lideri -TAGEM (2020-2021).



DR. ÇİĞDEM MECİTOĞLU GÜÇBİLMEZ
Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

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

- 1) Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Kırklareli İl Müdürlüğü tarafından düzenlenen “HACCP Temel Prensipleri, Mevzuat ve Tetkik Eğitimi” 20-23 Ağustos 2007, Kırklareli.
- 2) Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tekirdağ İl Müdürlüğü tarafından düzenlenen “ISO 9001:2000 Eğitimleri” 29.11.2007, Tekirdağ.
- 3) Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Tekirdağ İl Müdürlüğü tarafından düzenlenen “ISO 17020 (=EN 45004)- Çeşitli Tipteki Denetim Kuruluşlarının Çalıştırılmaları için Genel Kriterler Temel Eğitimi” 30.11.2007, Tekirdağ.
- 4) Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen “Gıda Kontrolör Kursu” 16-20 Haziran 2008, Tekirdağ.
- 5) Kayzer Mühendislik ve Kalibrasyon tarafından düzenlenen “ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” 02-03 Aralık 2014, Konya.
- 6) Kayzer Mühendislik ve Kalibrasyon tarafından düzenlenen “TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Klavuzu Standardı Eğitimi” 04 Aralık 2014, Konya.