



**TAGEM**  
R&D AND INNOVATION

CENTRAL RESEARCH INSTITUTE OF FOOD AND  
FEED CONTROL/BURSA

## MERAL KAYGISIZ, M.Sc. Chemical Engineer

### EDUCATION

- M.Sc.** 2015-2018 University of Uludağ  
Food Engineer
- Bachelor's Degree** 1994-1998 University of Osmangazi  
Chemical Engineer

### CAREER

- 2007-.../Central Research Institute of Food and Feed Control, Bursa


### ABOUT ME

I was born in Bursa in 1977. I graduated from Osmangazi University, Chemical Engineer in 2006. I completed my master, which I started in 2015 at the Uludağ University, Food Engineer, in 2018. I was appointed to Bursa Food and Feed Control Central Research Institute in 2007 and I still continue my duty at this Institute.

### CONTACT

Adalet Mah. 1. Hürriyet Cad. No.128  
Osmangazi/BURSA  
16160 TÜRKİYE

 [meral.kaygisiz@tarimorman.gov.tr](mailto:meral.kaygisiz@tarimorman.gov.tr)

 0 224 226 47 20-334/337



# MERAL KAYGISIZ, M.Sc.

## Chemical Engineer



### ▪ **PROJECTS**

#### ▪ **Projects Conducted**

1. Kemalpaşa Peynir Tatlısında Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi/Araştırmacı (2013-2014).
2. TAGEM/Çiğ Süt, Süt Tozu ve Peyniraltı Suyu Tozlarında Gerçek Protein Düzeylerinin Tespit Edilmesi/Araştırmacı (2017-2019).
3. TAGEM/Yöresel Tuzlu Yoğurdun Enzime Dirençli Nişasta İlavesi ile Fonksiyonel Bir Ürün Olarak Geliştirilmesi/Yürütücü (2017-2018).
4. TAGEM/ Yemlerde Bazı Bitkisel Alkaloid Düzeylerinin Tespiti ve Yaygınlığının Araştırması/Araştırmacı (2019-2020).
5. BEBKA/Gıda Duyusal Analizlerinde Teknik Yeterlilik Eğitimi/İkinci isim (Gıda DAT-YE/2019-2020).
6. BEBKA/Bilimsel Araştırmalarda Planlama ve İstatistik Eğitimi/Yürütücü (2020).
7. TÜBİTAK 1007/ Ülkemize Özgü Yoğurt, Peynir Kültürü Geliştirilmesi Ve Pilot Ölçekte Üretimi/Araştırmacı (2017-2020)

#### ▪ **Ongoing Projects**

1. TÜBİTAK 1001/Geleneksel Fermente Ürünlerimizden İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri ile; Angiotensin-I Enzimi (ACE)-İnhibitörü Peptidleri ve Gama-Aminobütirik Asit (GABA) İçeren; Fonksiyonel Peyniraltı Suyu İçeceği Geliştirilmesi/Araştırmacı (2019-Devam ediyor).
2. TAGEM/Yayıkalı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması/Araştırmacı (2020- Devam ediyor)
3. TAGEM/Renkli Prebiyotik Eritme Peyniri Üretimi/Yürütücü (2021- Devam ediyor).
4. TAGEM/Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması/Araştırmacı (2021- Devam ediyor).
5. TAGEM/Bursa Yöresinde Çayır-Mera Ot Verim ve Kalitesi ile Meraya Dayalı Beslenen Mandalarda Süt Verim ve Kalitesinin Belirlenmesi/Araştırmacı (2022-Devam ediyor)
6. TAGEM-ArGe/Geleneksel Peynir Mikrobiotasının Araştırılması, Uygun Starter Kültür Kombinasyonunun Seçimi ve Endüstriyel Üretime Aktarılması Projesi/Araştırmacı (2018-Devam Ediyor).
7. Tarımsal Yayım Projesi/"Köyüm Uzakta, Sağlıklı Sütüm Dolapta"/Eğitmen (2022- Devam ediyor)
8. TAGEM/Blok Tipi Eritme Peynirinde Bazı Makrolid Grubu Antibiyotik Kalıntılarının İşleme Faktörünün Belirlenmesi/Araştırmacı (2021-2022)
9. TAGEM/Yayıkalı Suyu İlavesinin Sürülebilir Krem Peynirin Fosfolipid Miktarı ve Aroma Profili Üzerine Etkisinin Araştırılması/Araştırmacı (2019-2021)



# MERAL KAYGISIZ, M.Sc.

## Chemical Engineer



### ▪ **PUBLICATIONS**

#### ▪ **INTERNATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

##### ▪ **International Papers, Seminars, etc.**

1. Kaygısız M., Dündar A.N., Polat F., Uğur N., (2018). Effect Of Resistant Starch Addition On The Yield, Color And Sensory Properties Of Salted Yoghurt, Poster Sunumu, 3rd International Congress On Food Technology. 10-12 Ekim 2018
2. Kaygısız M., Dündar A.N., Polat F., (2018). Traditional Yoghurt With Functional Properties: 'Resistant Starch Supplemented Salted Yoghurt', Sözlü Sunum, The 4 Th International Symposium On "traditional Foods From Adriatic To Caucasus", 19-21 Nisan 2018.
3. Avcı H.R., Özcan T., Polat F., Kaygısız M., Arıkan Asan A., (2019). The Effect of Different Butter Production Technologies on Chemical Composition and Amino Acid Profile of Buttermilk. HEZARFEN Uluslararası Fen Matematik ve Mühendislik Bilimleri Kongresi, İzmir, Türkiye, 8-10 Kasım 2019, ss.23-35

#### ▪ **NATIONAL ARTICLES AND PAPERS**

##### ▪ **Articles Published in National Journals**

1. Günşen U., Özcan A., Karaca M.Y., Kaygısız M., 2009. Tüketime Sunulan Et Ürünlerinde Hile Amaçlı Yabancı Et Türü Varlığının PCR Yöntemi İle Belirlenmesi. Bornova Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Derg. 31 (45), 21-27.
2. Özcan A., Karaca M.Y., Kaygısız M., Günşen U., 2009. Satışa Sunulan Et ve Et Ürünlerinde Etiketlerinde Belirtilen Dışındaki Diğer Hayvan Etlerinin PCR ile Aranması. 3. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, BURSA, 14 - 16 Mayıs 2009.
3. Uçurum H.Ö., Kaygısız M., Uğur N., (2016). Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi. Gıda, 41(4):221-225.
4. Uçurum H. Ö., Kaygısız M., Uğur N., (2017). Determination of Quality Characteristics of Kemalpaşa Dessert (cheese Dessert), Poster Sunumu, 4. Bursa Uluslararası Gıda Kongresi, 28 Eylül 2017
5. Kaygısız M., Dündar A.N., Polat F., Kadioğlu B., Uğur N., (2019). Yöresel Bir Ürün Olan Tuzlu Yoğurda Enzime Dirençli Nişasta (EDN) İlavesinin Mineral Madde, Randıman, Renk ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi (21):53-64.