



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA



Dr. Arzu ÜRŞEN AŞYEMEZ Veteriner Hekim

EĞİTİM

Doktora 1997-2003 Uludağ Üniversitesi Vet.Fak.
Mikrobiyoloji

Yüksek Lisans 1992-1997 Uludağ Üniversitesi
Veteriner Fakültesi

Lisans 1992-1997 Uludağ Üniversitesi
Veteriner Fakültesi

YABANCI DİL İngilizce KPDS 73

İŞ TECRÜBESİ

2007- Halen. Araştırmacı , Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez
Araştırma Enstitüsü - BURSA

2004-2007 Bursa İpekböcekçiliği Araş Enst.

2003-2004 Veteriner Hekim, Bilecik İl Tarım Orman Müdürlüğü-

1997-2003 Araştırma görevlisi. Uludağ Üniv. Veteriner Fak.
Mikrobiyoloji A.B.D.

HAKKIMDA

1973 Yılında İzmir 'de doğmuştur. 1990 Yılında İzmir Çınarlı Teknik Lise İnşaat Bölümünden mezun olmuştur. 1997 yılında Bursa Uludağ Üniversitesi Mikrobiyoloji A.B.D 'nda Araştırma Görevlisi olarak göreve başlamıştır. 2003-2004 yılında Bilecik –Osmaneli İlçe Müdürlüğünde görevine devam etmiştir. 2004 yılında Bursa İpekböcekçiliği Araştırma Enstitüsünde görevine devam etmiştir.2007 yılından itibaren Bursa Gıda ve Yem Kontrol Araş. Enstitüsünde çalışmaktadır.

İLETİŞİM

Adalet Mh. 1. Hürriyet Cd. No:128
Osmangazi / BURSA
16160 TÜRKİYE

 arzu.ursenasyemez@tarimorman.go

 0 224 246 47 20



Dr. Arzu ÜRŞEN AŞYEMEZ
Veteriner Hekim



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bazı şifalı bitkiler ve bu bitkilerden elde edilen çayların temel kalite kriterlerinin belirlenmesi, Gıda kontrol ve Merkez Araş.Ens. TAGEM projesi, 2010-2012.
2. Güney Marmara Bölgesinde hindi ve tavuklarda Ornithobacterium rhinotracheale infeksiyonu üzerinde bakteriyolojik ve serolojik çalışmalar, Uludağ Üniversitesi Doktora Tezi,2004
3. Ratlarda subklinik Bordetella bronchiseptica infeksiyonunun bakteriyolojik ve patolojik yönden incelenmesi,Vet.Hekimleri Mikrobiyoloji Derg.,Cilt 2,Sayı 1,syf 25-28,2002.
4. Pyometralı köpek ve kedilerden izole edilen bakterilerin identifikasyonu ve uygulanan antibiyotik seçeneğinin belirlenmesi, Veterinarium.14(1),syf 28-31,2003.
5. Elma Sularında Alicyclobacillus acidoterrestris İnhibisyonunda Sıcaklık Ve LizozimKombine Uygulamalarının Etkinliğinin Araştırılması. 2012-2013
6. Hazır Yemek Sektöründe Üretilen, Pişmiş Spagetti Tipi Makarnalarda Bacillus cereus ve Enterotoksinlerinin Risk Durumunun Değerlendirilmesi. 2016 /
7. Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdalarının Mikrobiyolojik Yönden İncelenmesi ve Tespit Edilen İzolatların Antibiyotik Duyarlılıklarının Belirlenmesi,Tagem projesi 2018-2019.
8. Ulusal Veteriner Antibiyotik Direnç İzleme projesi ,Tagem –Arge projesi,2018-2020.
9. Yerli Kaynaklardan Probiyotik İzolasyonu Ve Pilot Ölçekli Biyoteknolojik Ticari Ürün Elde Edilmesi,Tagem –Arge Projesi.
10. Hazır Yemeklerin Staphylococcus Aureus Ve Enterotoksin İçeriği Açısından Risk Değerlendirmesi

■ **Devam Eden Projeler**

1. Gıdalarda Salmonella spp. Analizinde Baskılayıcı Refakatçi Floranın İnhibisyonu İçin Antibiyotik Uygulaması 2019-



Dr. Arzu ÜRŞEN AŞYEMEZ
VETERİNER HEKİM

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

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

1. Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarları Yeterlilik için Genel Şartlar Eğitimi / Kalite Yönetim Sistemi TS-EN-ISO-17025. BGYKMAE.
2. VITEK 2 Compact instrument application training BIOMERIEUX.
3. VIDAS instrument Advanced. Training. BIOMERIEUX.
4. TEMPO instrument Advanced. Training. BIOMERIEUX.
5. TS EN ISO/IEC 17025: 2017 Standard training, Internal technical training, Risk analysis training for experimental laboratories