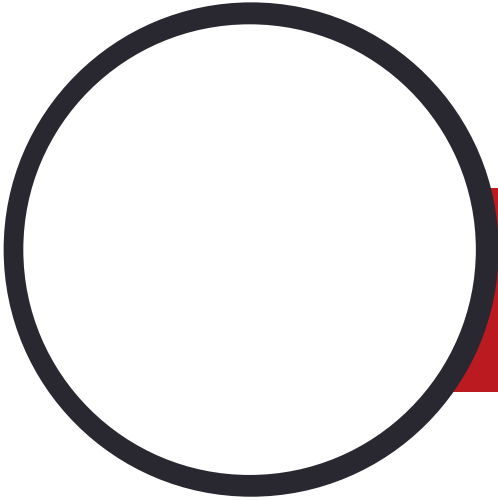




TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA



AYŞEGÜL ARIKAN ASAN

Kimya Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Bursa Teknik Üniversitesi
2020-Devam Kimya Mühendisliği

Yüksek Lisans Ankara Üniversitesi
2010-2013 Kimya Mühendisliği

Lisans Hacettepe Üniversitesi
1995-2000 Kimya Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce YDS 63,75

İŞ TECRÜBESİ

2014-2022 Mühendis, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma
Enstitüsü Müdürlüğü - BURSA

2009-2014 Mühendis, Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı
Müdürlüğü - ANKARA

2004-2009 Mühendis, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma
Enstitüsü Müdürlüğü - BURSA

2002-2002 Mühendis, Özel Sektör - TOKAT

HAKKIMDA

1978 Yılında Ankara'da doğdum. 2000 Yılında Hacettepe Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum. 2004 Yılı'ndan beri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda çalışmaktayım.

İLETİŞİM

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

 aysegul.arikanasan@tarimormman.gov.tr

 0 224 2464720



AYŞEGÜL ARIKAN ASAN

Kimya Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bebek ve Küçük Çocuk Gıdalarının Servisinde Kullanılan Plastik Esaslı Bazı Malzemelerden Gıdaya Geçebilecek Kalıntıların Araştırılması/TAGEM (2019-2021)/Proje Yürütücüsü
2. Innovative and sustainable grazing-based dairy systems integrating cows and young stock/H2020 Core Organic Cofund (2018-2021)/Araştırmacı

■ **Devam Eden Projeler**

1. Organik Vitamin ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Maya Üretim Optimizasyonu ve Ürün Geliştirilmesi (Organomin)/TAGEM AR-GE Projesi (2021-...)/Araştırmacı
2. Yayıktaltı Suyunun Fonksiyonel Bileşiminin Belirlenmesi ve Peynir Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması/TAGEM (2020-...)/Araştırmacı
3. Tahin Helvasında Toplam Saponin Tespit Yöntemlerinin Araştırılması/TAGEM(2019-)/Proje Lideri

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Karakeçili A., Arıkan A. 2012. Preparation of Chitosan-nanohydroxyapatite Composite Scaffolds by a Supercritical CO₂ Assisted Process. Polymer Composites. 33:1215-1223

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Avcı H.R., Özcan T., Kaygısız M., Polat F., Arıkan Asan A. The Effect of Differential Butter Production Technologies on Chemical Composition and Amino Acid Profile of Buttermilk. Hezarfen Uluslararası Fen ve Matematik Bilimleri Kongresi. İzmir. 8-10 Kasım 2019
2. Güngör F., Arıkan Asan A. Different Method Application Effect on PCR Inhibition in Food Samples. 4. Uluslararası Gıda Kongresi. Bursa. 28-29 Eylül 2017
3. Kaya M., Arıkan Asan A., Başiaçık Karakoç Ş. Ticari Kitler Kullanılarak Et Ürünlerindeki Tavuk ve Sığır Eti Miktarının Belirlenmesi. 3. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. İstanbul. 30-31 Ekim 2015

■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

■ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- Kaya M., Arıkan Asan A., Başiaçık Karakoç Ş. 2019. Bazı Ticari Kitler Kullanılarak Et Ürünlerindeki Tavuk ve Sığır Eti Miktarının Belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 23(1): 52-58
- Karataş A.B., Tokat İ.E., Arıkan Asan A. 2018/2. Kırmızı Pul Biberde Bazı Azo Boyaların LC-MS/MS ile Belirlenmesi. Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi. 21: 26-39

■ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**



AYŞEGÜL ARIKAN ASAN

Kimya Yüksek Mühendisi



▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. Arıkan A. Doku İskelelerinin Süperkritik Karbondioksit Ortamında Hazırlanması ve Karakterizasyonu. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi

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

-