



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA



Mehmet Metin ÇİFCİ

Uzman Biyolog

EĞİTİM

Yüksek Lisans: Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen Fakültesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü-2017

Lisans: Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü 2005-2009

YABANCI DİL: İngilizce

İŞ TECRÜBESİ

1998- Halen Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Ens. Müdürlüğü BURSA

HAKKIMDA

1980 Yılında Van-Erciş'te doğmuştur. 2009 Yılında Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümünden mezun olmuştur. Master eğitimini Necmettin Erbakan Üniversitesi Moleküler Biyoloji ve Genetik bölümünde tamamlamıştır.

1998 Yılından beri Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Mikrobiyoloji Bölüm Başkanlığında çalışmaktadır. Halen bölüm başkanı görevini yürütmektedir. TÜBİTAK, TAGEM vb. platformlarda bir çok projede yer almıştır.

İLETİŞİM

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

 mehmetmetin.cifci@tarimorman.gov.tr

 0 224 246 47 21



Mehmet Metin ÇİFCİ

Uzman Biyolog

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **PROJELER:**

1. TÜBİTAK - 1007 Ülkemize Özgü Yoğurt ve Peynir Kültürü Geliştirilmesi ve Pilot Ölçekte Üretimi 2017-2021
2. TÜBİTAK-1007 ALT PROJE 1: Ülkemize Özgü Peynir Starter Kültürlerinin Geliştirilmesi. 2017-
3. TÜBİTAK-1007 ALT PROJE 2: Ülkemize Özgü Yoğurt Starter Kültürü Eldesi. 2017-
4. TÜBİTAK-1007 ALT PROJE 3: Ülkemize Özgü Yeni nesil sekanslama ile yoğurt ve peynirlerin moleküler tanımlama ve genetik karakterizasyonu. 2017-
5. TÜBİTAK-1007 ALT PROJE 4: Ülkemize Özgü Peynir ve Yoğurt Starter Kültürlerinin Endüstriyel Ölçekte Üretilmesi. 2017-
6. TÜBİTAK-1007 ALT PROJE 5: Proje Çerçevesinde İzole Edilen Türlerin Gen Bankasında Saklanması Ve Yoğurt Ve Peynir İş Paketlerinde Seçilen Türler İle Yoğurt Ve Peynir Üretimi Ve Kalite Kontrol Bazlı Analizler. 2017/-
7. TÜBİTAK - 1003 Kanatlı Hayvanlardan ve Gıdalardan Salmonella İzlenmesi ve Kontrol Programlarının Geliştirilmesi. 2014 / 2017
8. KALKINMA BAKANLIĞI- Ulusal Gıda Starter Kültür Gen Bankası Projesi. 2014 / 2017
9. TAGEM- Bazı Hazır Yemek Fabrikalarında Üretilen Yemeklerin Staphylococcal Enterotoksin Varlığı Yönünden İncelenmesi. 2011/2012
10. TAGEM- Elma Sularında Alicyclobacillus acidoterrestris İnhibisyonunda Sıcaklık Ve Lizozim Kombine Uygulamalarının Etkinliğinin Araştırılması. 2012/2013
11. TAGEM- Bursa İlinde Üretilen Çiğ Sütün, Staphylococcus aureus Enterotoksini Ve Bazı Parametrelere Göre Kalitesinin Belirlenerek İzole Edilecek Staphylococcus aureus, E.coli Ve Streptococcus Suşlarının Antibiyotik Duyarlılıklarının Tespit Edilmesi. 2015/2016
12. TAGEM- Hazır Yemek Sektöründe Üretilen, Pişmiş Spagetti Tipi Makarnalarda Bacillus cereus ve Enterotoksinlerinin Risk Durumunun Değerlendirilmesi. 2015/2016
13. TAGEM- Bursa İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Ekşi Hamurdan Lactobacillus Türlerinin İzolasyonu İdentifikasyonu ve Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi. 2016/2017.
14. TAGEM- Geleneksel Mihaliç Peynirlerinden Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Elde Edilen Suşların Starter Kültür Olarak Kullanılma Olanaklarının Araştırılması. 2017/-
15. TAGEM- Geleneksel Tarhana Çeşitlerinin Mikrobiyotası, Metagenomik Analizi Ve Metabolik Karakterizasyonu. 2018-
16. TAGEM-ARGE- Farklı Doğal Kaynaklardan Elde Edilen Biyoaktif Ekstraktların Enkapsüle Edilerek Margarinlerde Antifungal Etkilerinin İncelenmesi. 2017-
17. TAGEM-ARGE Geleneksel Peynir Mikrobiotasının Araştırılması, Uygun Starter Kültür Kombinasyonun Seçimi Ve Endüstriyel Üretime Aktarılması Projesi. 2018-
18. TAGEM - GÜDÜMLÜ - Ulusal Veteriner Antibiyotik Direnç İzleme Projesi 2017/-
19. BAP- Ekşi Hamur Mayasından İzole Edilen Lactobacillus Türlerinin Klasik ve Moleküler Yöntemlerle Tanımlanması. 2016 / 2017
20. H2020 SUSFOOD 2 ERA-NET COFUND - Sebze ve Patateslerin İnovatif Tekniklerle İşlenmesi. 2017 / -



Mehmet Metin ÇİFCİ

Uzman Biyolog

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ YAYINLAR:

1. Ekşi Hamur Mayası Laktik Asit Bakterileri - Ulusal Uygulamalı Biyolojik Bilimler Kongresi- Necmettin Erbakan Üniversitesi. Bildiri - KONYA.
2. Hazır Yemek Sektöründe Üretilen, Pişmiş Spagetti Tipi Makarnalarda Bacillus cereus ve Enterotoksinlerinin Risk Durumunun Değerlendirilmesi. Poster - 4. Uluslararası Gıda Kongresi - BURSA



Mehmet Metin ÇİFCİ Uzman Biyolog

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **EĞİTİMLER**

1. Sanayide Temiz Üretim Olanaklarının Araştırılması Çalıştayı. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. ANKARA. Mayıs-2016.
2. Türkiye Mikroorganizma Genetik Kaynaklarının Toplanması ve Gen Kaynakları Yönetmeliğinin Oluşturulması Çalıştayı. GTHB/ANKARA, Mayıs-2017.
3. Mikroorganizmaların (L.A.B.), Ribotyping Yöntemiyle 5S, 16S, 23S ve 28S Dizi Analizleri ile Tanımlanması Eğitimi. BGYKMAE. Haziran-2017.
4. Mikroorganizmaların (L.A.B.), ILLUMINA Mini-SEG ile Next Generation Sequencing Yöntemiyle Full Genom Dizilemesi Eğitimi. BGYKMAE. Ağustos-2017.
5. Mikroorganizmaların (L.A.B.), Maldi-TOF MS 'de Protein Profilleri Yöntemi ile Tanımlanması Eğitimi. BGYKMAE. Nisan-2017.
6. Mikroorganizmaların (L.A.B.), Real- Time PCR 'da Türe Özgü Primerler Yöntemiyle ile Tanımlanması Eğitimi. BGYKMAE. Eylül-2017.
7. Mikroorganizmaların (L.A.B.), CHRİST- Freeze Dry Yöntemiyle Liyofilizasyonu Eğitimi. BGYKMAE. Temmuz-2017.
8. Mikroorganizmaların (L.A.B.), INFORS-LABFORS 5 ile Fermantasyonu Eğitimi. BGYKMAE. Temmuz-2017.
9. Mikroorganizmaların (L.A.B.), BD-FACS MicroCountta Flow Cytometric Yöntem ile Sayılması Eğitimi. BGYKMAE. Ağustos-2017.
10. TS EN ISO 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Eğitimi. BGYKMAE. Ocak-2010
11. Mikroorganizmaların (L.A.B.), INFORS-LABFORS 5 ile Fermantasyonu Eğitimi. BASEL-İSVİÇRE. Kasım-2017.
12. Mikroorganizmaların (L.A.B.), Maldi-TOF MS 'de Protein Profilleri Yöntemi ile Tanımlanması Eğitimi. LYON Marcy Etole-FRANSA. Şubat-2018.
13. Mikroorganizmaların (L.A.B.), Ribotyping Yöntemiyle 5S, 16S, 23S ve 28S Dizi Analizleri ile Tanımlanması Eğitimi. ALMANYA Braunschweig. DSMZ Enstitüsü Peter SCHUMAN. Kasım-2018.
14. Avrupa Birliği, Horizon 2020 ve COST Projeleri Eğitimi. Prof. Dr. Fahrettin Göğüş. BGYKMAE. Nisan-2013
15. TS EN ISO /IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar. BGYKMAE. Nisan-2013.
16. İlk Yardım Eğitimi. BGYKMAE-KIZILAY. Mayıs 2009 Ocak 2011 Nisan 2013 Aralık 2016.
17. Deney ve Kalibrasyon Laboratuarları Yeterlilik için Genel Şartlar Eğitimi / Kalite Yönetim Sistemi TS-EN-ISO-17025. BGYKMAE. Temmuz 2003.
18. İşyerlerinde Acil Durumlar Hakkında Yönetmelik, Acil Durum ve Acil Durum Planı. BGYKMAE – Dr. Gülnur F. BİRİCİK. Şubat-2016.
19. Hızlı Okuma Eğitimi. BİLGİ VİZYON Eğitim Danışmanlık&İnsan Kaynakları Ltd.Şti. Ocak 2001.
20. VITEK 2 Compact instrument application training. BIOMERIEUX EDUGATION. 02 Haziran 2009.
21. Food Microbiology Workshop. BIOMERIEUX EDUGATION. 18-19 Haziran 2009.
22. VIDAS ADVANCED. TRAINING. BIOMERIEUX EDUGATION. 29-30 November 2010.
23. Bentley Süt Analiz Cihazları FTS/FCM Combi 400 (bentley Nexgen 400). BENTLEY MERKİM. 04 Mayıs 2013.
24. Ulusal Akademik Ar-Ge Proje Destek Prog. Tanıtımı Ve Proje Önerisi Hazırlama Eğitimi Programı. TÜBİTAK (Araştırma Destek Prog. Bşk.). 8-9 Mart 2014.
25. TAGEM/ULAK-BİM TARAMA EĞİTİMİ. O.EREN BGYKMAE. 09.05.2014.
26. Sivil Savunma, Doğal Afetler, Deprem, Yangın Eğitimi. Bursa Valiliği İl Sivil Savunma Müdürlüğü. 18-19.09.2003.
27. TS EN ISO 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar Eğitimi. BGYKMAE. Nisan-2019