



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA VE YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA

Nagihan UĞUR

Ziraat Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

- Doktora** 2018-Devam Uludağ Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
/ Tarla Bitkileri Bölümü / Tıbbi ve
Aromatik Bitkiler
 - Yüksek Lisans** 2003-2005 Uludağ Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü /Bitki koruma
Bölümü / Fitopatoloji Anabilimdalı
 - Lisans** 1999-2003 Uludağ Üniversitesi
Ziraat Fakültesi / Bitkisel Üretim Bölümü
- YABANCI DİL** İngilizce YÖKDİL 60

İŞ TECRÜBESİ

- 2011-... Araştırmacı, Gıda ve Yem Kontrol Merkez
Araştırma Enstitüsü
- 2006-2011 Mühendis, Bursa Osmangazi Ziraat Odası

HAKKIMDA

1981 yılında Bursa'da doğmuştur. 2003 yılında Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Bitkisel Üretim Bölümü'nden mezun olmuştur. Eğitimine 2003-2005 yıllarında aynı üniversitede Bitki Koruma Bölümünde devam etmiştir. 2006-2011 yılları arası Bursa Ziraat Odası'nda tarım danışmanı olarak çalışmıştır. 2011 yılında Gıda ve Yem kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü'nde göreve başlamış ve halen görevine devam etmektedir. Bitkisel Ürünler Laboratuvarında araştırmacı olarak çalışmaktadır. 2018 yılında Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Tarla Bitkileri Bölümü, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Bölümünde doktora başlamış ve doktora halen devam etmektedir.

İLETİŞİM

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

 nagihan.ugur@tarimorman.gov.tr

 0 224 246 47 20



Nagihan UĞUR

Ziraat Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Kemalpaşa Tatlısı (Peynir Tatlısı) Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi
2. Tam Buğday Ekmeğinin Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi.
3. Yöresel Tuzlu Yoğurdun Enzime Dirençli Nişasta İlavesi ile Fonksiyonel Bir Ürün Olarak Geliştirilmesi.
4. Farklı Gıda Kaynaklarının Fermantasyonu Sonucu Oluşan Kısa Zincirli Yağ Asitlerinin Araştırılması.
5. Havuç Cipsi Üretim Olanaklarının Araştırılması.
6. İncir Şurubu ve İncir Unu Üretimi
7. İncir Pestili Üretiminde Kestane Kullanımının Araştırılması
8. Güvenilir Gıda İçin Deney Yapılım
9. Türkiye’de Üretilen ve Ticari Potansiyeli Olan Çeşitli Bal Türlerinin İnvertaz (Beta Fruktofuranosidaz), Diastaz ve HMF Miktarının Araştırılması

■ **Devam Eden Projeler**

1. Farklı Gübre Uygulamaları İle Yetiştirilen İstanbul Kekliği (Origanum vulgare subsp. hirtum) Genotiplerinin Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi ve Takviye Edici Gıda Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması.
2. Renkli Prebiyotik Eritme Peyniri Üretimi.



Nagihan UĞUR

Ziraat Yüksek Mühendisi



■ YAYINLAR

■ ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER

■ Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

- Evaluation of nutritional, color and volatiles properties of currant (*Ribes spp.*) cultivars in Turkey

■ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. Food Composition of Pasta Which Was Added differnt Rate of Been Flour.
2. Organik and Conventional Wheat Flour of Dietary Fiber and Minerals Contentets.
3. Effect of Resistant Starch Addition on The Yield, Color and Sensory Properties of Salted Yogurt.
4. Proximate Composition Of Bursa Deveci Pear Molasses.

■ ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER

■ Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler

1. Kemalpaşa Tatlısı (peynir Tatlısı) Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi.
2. Yöresel Bir Ürün Olan Tuzlu Yoğurda Enzime Dirençli Nişasta (EDN) İlavesinin Mineral Madde, Randıman, Renk, ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisinin Araştırılması.
3. Havuç Cipsinde İdeal Üretim Parametrelerinin Belirlenmesi

■ Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.

■ DiĞER YAYINLAR

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

- Zeytinde halkalı leke hastalığının Bursa koşullarındaki biyolojisi üzerinde araştırmalar

■ Üyelik, Eğitim, Kurs, Toplantı, Kongre, Sempozyum ve Diğer Faaliyetler