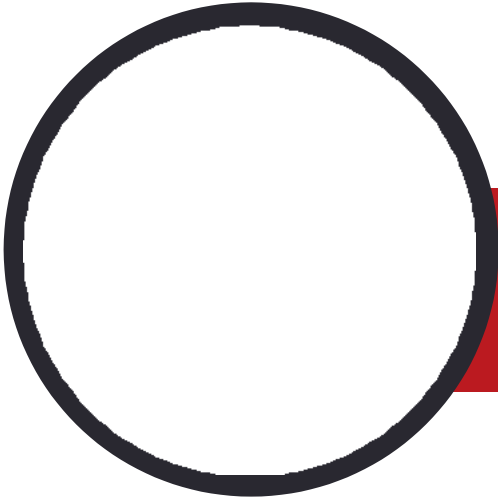




TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

GIDA ve YEM KONTROL MERKEZ ARAŞTIRMA
ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ/ BURSA



Pınar MANARGA BİRLİK

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

- Doktora** 2022- Uludağ Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
- Yüksek Lisans** 2010-2014 Ege Üniversitesi
Gıda Mühendisliği
- Lisans** 1999-2004 Celal Bayar Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi

YABANCI DİL İngilizce YÖKDİL 77

İŞ TECRÜBESİ

- 2011- Araştırmacı, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü, BURSA
- 2009-2011 Gıda Mühendisi, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, İZMİR
- 2005-2009 Gıda Mühendisi, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, KOCAELİ
- 2004-2005 Gıda Mühendisi, Özel Sektör, İZMİR

HAKKIMDA

1982 yılında İzmir’de doğmuştur. 2004 yılında Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olmuş ve yüksek lisansını Ege Üniversitesinde tamamlamıştır.

2011 yılından beri Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsüne bağlı olarak Katkı ve Mikotoksin Biriminde Enstrümental Gıda Analizleri, Gıda ve Yem Katkı Maddeleri, Vitamin Analizleri konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

İLETİŞİM

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

 pinar.manargabirlik@tarimorman.gov.tr

 0224 246 47 20



Pınar MANARGA BİRLİK

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. **2012-2014** Dondurulmuş Bezelye ve Yeşil Fasulye Üretiminde Peroksidaz ve Lipoksigenaz Enzimlerinin Haşlama ve Depolama Sırasındaki Değişimlerinin Araştırılması / (EBİLTEM-Proje Lideri)
2. **2013** Yağlı Ton Balığı Konservelerinin ve Kullanılan Metal Ambalajların Bisfenol A Miktarının Araştırılması (TAGEM-Araştırmacı)
3. **2016-2018** Organik ve Konvansiyonel Üretim Yöntemleri ile Hibrit ve Standart Tohumlardan Elde Edilen Ürünlerin, Besin İçerikleri ve Gıda Güvenilirliği Yönünden Karşılaştırılması (TAGEM-Araştırmacı)
4. **2017** Satışa Sunulan Sıvı Formdaki Enerji İçeceklerinin İnositol, Taurin ve Glukoronolakton Bileşimleri Açısından İncelenmesi / (TAGEM-Proje Lideri)
5. **2017-2018** Organik Zeytinyağında Squalen ve ADEK Vitaminlerinin Kaliteye Etkisi (TAGEM/Özel Sektör İşbirliği- Araştırmacı)
6. **2017** Teneke Kutularda Kullanılan Farklı Ticari Lakların Bazı Özelliklerinin ve Model Gıda Ortamlarındaki Migrasyon Profillerinin Belirlenmesi (TAGEM-Araştırmacı)
7. **2019-2021** Farklı Hasat Zamanlarında Elde Edilen Zeytinyağlarında Fenolik Madde Miktarının Kaliteye Etkisi (TAGEM / Özel Sektör İşbirliği- Araştırmacı)
8. **2020** Peynirde ve Kaymakta Nisin Miktarının Belirlenmesi,(TAGEM-Araştırmacı)

■ **Devam Eden Projeler**

1. **2018-** Innovative and sustainable grazing-based dairy systems integrating cows and young stock, H2020 Core Organic Cofund (ERA COFUND CORE-Araştırmacı)
2. **2020-** Çiçek ve Salgı Ballarının Ayırt Edilmesinde Yeni Fizikokimyasal Parametrelerin Kullanılabilirliğinin Belirlenmesi (TAGEM-Araştırmacı)
3. **2021-** Türkiye’de Bazı Yem Hammaddelerinin Karakteristik Özelliklerinin Mikroskopik Yöntemle Belirlenmesi ve Yem Mikroskopi Atlasının Oluşturulması (TAGEM-Araştırmacı)
9. **2021-** Organomin Organik Vitamin ve Minerallerce Zenginleştirilmiş Maya Üretim Optimizasyonu ve Ürün Geliştirilmesi (TAGEM/Özel Sektör İşbirliği- Araştırmacı)



Pınar MANARGA BİRLİK

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

- Investigation of Oxidative Stability, Squalen and Some Quality Parameters of Organically Grown Olive Oils Extracted in Different Harvesting Season, International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR), May 2019
- Investigation of The Liquid Form of EnergyDrinksComposition in Terms of Inositol, Taurine and Glucuronolactone, 1. International / 11. National Food Engineering Congress, November 2019
- Rapid Determination of Vitamin E in Vegetable Oils by Reverse Phase – High Performance Liquid Chromatography, 3rd International Congress on FoodTechnology, October 2018

■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

■ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- LC-MS/MS ile Enerji İçeceklerinde Taurin, İnositol ve Glukoronolaktonun Belirlenmesinde Metot Validasyon Çalışmaları, Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, 23; 39-48 (2020)
- Yağlı Ton Balığı Konserveleri ve Kullanılan Metal Ambalajlarda Bisfenol (A) Miktarının Araştırılması, Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi, 19; 1-8 (2018)

■ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

- Çörekotunda (*NigellaSativa*) Vitamin E ve Vitamin K'nın RP-HPLC ile Belirlenmesi, 5.Ulusal Tarım Kongresi, Eylül 2018
- Dondurulmuş Bezelye Üretiminde Haşlama İşleminin Enzimler ve Askorbik Asit Üzerine Etkileri, 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, Kasım 2015
- Dondurulmuş Taze Fasulye Üretiminde Haşlama İşleminin Enzimler ve Askorbik Asit Üzerine Etkileri, 11. Türkiye Gıda Kongresi, Ekim 2012



Pınar MANARGA BİRLİK
Gıda Yüksek Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

- **DİĞER YAYINLAR**
- **Doktora Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Raporlar, Kitaplar vb.**

Yüksek Lisans Tezi: Dondurulmuş Bezelye ve Taze Fasulye Üretiminde Peroksidaz ve Lipoksigenaz Enzimlerinin Haşlama ve Depolama Sırasındaki Değişimleri