



TAGEM
AR-GE & INOVASYON

İNCİR ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
MÜDÜRLÜĞÜ / AYDIN

DR. ERDEM ÇİÇEK

Gıda Mühendisi

EĞİTİM

- Doktora** 2008-2014 Adnan Menderes Üniversitesi
Mikrobiyoloji A.B.D.
- Yüksek Lisans** 2004-2008 Adnan Menderes Üniversitesi
Mikrobiyoloji A.B.D.
- Lisans** 1998-2004 Hacettepe Üniversitesi
Gıda Mühendisliği

YABANCI DİL İngilizce YDS 78

İŞ TECRÜBESİ

- 2015-...., Araştırmacı, İAE, İncir Araştırma Enstitüsü - AYDIN
- 2004-2015, Mühendis, Germencik İlçe Tarım Müdürlüğü- AYDIN

HAKKIMDA


1980 Yılında Aydın'da doğdu. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2004 yılında mezun oldu. Yüksek lisans (2008) ve doktora eğitimini (2014) Adnan Menderes Üniversitesinde tamamlamıştır.

2015 yılından itibaren İncir Araştırma Enstitüsü Gıda Teknolojisi Bölümünde görev yapmakta, mikotoksinler ve incir ve kestanede farklı üretim ve depolama teknikleri konusunda çalışmalarına devam etmektedir.

İLETİŞİM

İncir Araştırma Enstitüsü Erbeyli Mah.
Aydın-İzmir Karayolu Üzeri, İncirliova /
AYDIN

 erdem.cicek@tarimorman.gov.tr

 0256 581 11 23



DR. ERDEM ÇİÇEK

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Yarı Kurutulmuş İncirlerde Farklı Muhafaza ve Depolama Tekniklerinin Araştırılması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Proje Lideri, 2017-2019.
2. İncir Şurubu ve Unu Üretimi, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2019- 2020.
3. Kuru İncirde Farklı Aflatoksin Analiz Yöntemlerinin Kıyaslanması, İncir Araştırma Enstitüsü- Özel Sektör, Araştırmacı, 2018- 2019.
4. Organik Kuru İncir Üretiminde Kalitenin Geliştirilmesine Yönelik Tünel Altında Kurutma Tekniğinin Yaygınlaştırılması, İncir Araştırma Enstitüsü-Aydın İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Araştırmacı, 2017- 2018.
5. Tire Mahalleleri Organik İncirde Örtü Altı Kurutmanın Geliştirilmesi ve Yaygınlaştırılması, İncir Araştırma Enstitüsü-Tire İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Araştırmacı, 2017- 2018
6. İncirde Farklı Kurutma Tekniklerinin Araştırılması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2015- 2017.
7. Fonksiyonel Özelliği Yüksek Renkli İncir Çeşitlerinin Kurutularak Değerlendirme İmkânlarının Araştırılması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2014- 2016.
8. Ultra Viole (UV) Işık Kullanılarak Aflatoksinli Kuru İncirlerin Ayrılması Süreçlerindeki Etkinliğinin Araştırılması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2015- 2016.
9. Organik Taze İncirin Dondurularak Muhafazasının Optimize Edilmesi, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2016-2018.
10. TR32 Bölgesinde Genç Çiftçi Desteklemelerine Kriter Olabilecek Parametrelerinve Gençlerin Tarımda Kalma Eğilimlerinin Belirlenmesi, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2016- 2018.
11. Kuru İncir Ve İncir İşletmelerindeki Mikrobiyal Popülasyonunun Kontrolünde Elektro Aktive Suyun Kullanımının Yaygınlaştırılması [Eğitim Projesi], Araştırmacı, 2017-2018.



DR. ERDEM ÇİÇEK

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **PROJELER**

■ **Devam Eden Projeler**

1. Kuru İncirde Okratoksin-A İçeriğinin Belirlenmesi Ve Ayıklama İşleminin Etkinliğinin Araştırılması, Özel Sektör, İncir Araştırma Enstitüsü, Proje Lideri, 2021-Devam ediyor.
2. Kestane Yapağı ve Çiçeğinden Bitki Çayı Üretimi Olanaklarının Araştırılması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2022- Devam ediyor
3. Türkiye Geleneksel Peynir Envanterinin Oluşturulması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2020- Devam ediyor
4. Kurutmaya Uygun Bazı İncir Çeşitlerinin Besin İçeriği ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2020.
5. İncir Pestili Üretiminde Kestane Kullanımının Araştırılması, TAGEM, İncir Araştırma Enstitüsü, Araştırmacı, 2020.



DR. ERDEM ÇİÇEK

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. **E. ÇİÇEK**, R. KONAK, N. TAN & G. KURUOĞLU AŞCI, Research of different preservation and storage techniques on semi dried figs, Acta Horticulturae 1310, 2021, 0567-7572(print)2406-6168(electronic), 1, 1, 141-148.
2. S. ARPACI, M. A. KARGICAK, P. DOĞAN & **E. ÇİÇEK**, Comparison of growth and yield of irrigated fig cultivars, Acta Horticulturae 1310, 2021, 0567-7572(print)2406-6168(electronic), 1, 1, 229-234.
3. S. ARPACI, R. KONAK & E. ÇİÇEK, A National Value: Turkish Figs, Chorinica Horticulturae, 2018, 0578-039X(print),2506-9772(electronic), 58, 2, 16-23.
4. R. KONAK, N. TAN, **E. ÇİÇEK**, İ. KÖSOĞLU, B. ŞAHİN & O. ALTUNKAYA, Aflatoxinous Figs (Ficus Carica L.) Separation Process Using Ultraviolet (Uv) Light, International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, 2018, 2602-4772, 2, 4, 384-390
5. N. TAN, R. KONAK, **E. ÇİÇEK**, İ. KÖSOĞLU & B. ŞAHİN, Effect of Different Drying Techniques on Some Functional Properties of Dried Fig, International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, 2018, 2602-4772, 2, 4, 327-334.

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **E. ÇİÇEK**, R. KONAK, N. TAN & G. KURUOĞLU AŞCI, Investigation of the changes on some quality parameters of semi-dried figs during storage period, Poster Sunumu, 1st Food Engineering Congress, 07-09 Kasım 2019.
2. **E. ÇİÇEK**, R. KONAK, N. TAN & G. KURUOĞLU AŞCI, Research of Different Preservation and Storage Techniques on Semi Dried Figs, Sözlü Sunum, VI International Symposium on Fig, 02-05 Eylül 2019.
3. R. KONAK, D. YILDIZ TURGUT, **E. ÇİÇEK** & N. TAN, Fatty Acid Composition of Fig Seed Oil Obtained by Different Methods, Poster Sunumu, 1 st Food Engineering Congress, 07-09 Kasım 2019.
4. H. ŞENGÜL BİNAT, R. KONAK, N. TAN, **E. ÇİÇEK** & Z. BİNAT, Use Of Fining Agents In Fig Juice Production, Poster Sunumu, 1 st Food Engineering Congress, 07-09 Kasım 2019.
5. R. KONAK, N. TAN, **E. ÇİÇEK**, İ. KÖSOĞLU, B. ŞAHİN & O. ALTUNKAYA, Aflatoxinous Figs (Ficus Carica L.) Separation Process Using Ultraviolet (Uv) Light, Poster Sunumu, International Agricultural, Biological & Life Science Conference, 02-05 Eylül 2018, 2602-4772, 2, 4, 384 - 390.
6. N. TAN, R. KONAK, **E. ÇİÇEK**, İ. KÖSOĞLU & B. SAHİN, Effect Of Different Drying Techniques On Some Functional Properties Of Dried Fig, Poster Sunumu, International Agricultural, Biological & Life Science Conference, 02-05 Eylül 2018, 2602-4772, 2, 4, 327 - 334.



DR. ERDEM ÇİÇEK

Gıda Mühendisi

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

■ **YAYINLAR**

■ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

■ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. **E. ÇİÇEK**, Gıdalarda Mikotoksin Varlığı ve İncirin Durumu, İncir Araştırma Dergisi, 2018, 2564-6419, 1, 4, 28-30.
2. **E. ÇİÇEK**, İncirin Yeni Yüzü "alternatif Ürünler", İncir Araştırma Dergisi, 2016, 2564-6419, 1, 3, 20-23.
3. **E. ÇİÇEK & Ş. KIRKAN**, Bakteriye Glikoproteinler, Bornova Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2010, 1300-8307, 32, 46, 51-58.
4. **E. ÇİÇEK & S. SAVAŞAN**, Ege Bölgesindeki Sığırların Süt Ve Dışkı Örneklerinden Escherichia Coli O157:h7 İzolasyonu ve Verotoksinlerinin Belirlenmesi, Etlik Veteriner Mikrobiyoloji Dergisi, 2010, 1016-3573, 21, 2, 51-56.
5. **U. PARIN, Ş. KIRKAN, E. ÇİÇEK & H. T. YÜKSEL DOLGUN**, Aydın İlinde Bulunan Sığır Çiftliklerinde İzole Edilen Streptococcus Uberis Kökenli Mastitislerin Ve Virulens Genlerinin Multiplex Polimeraz Zincir Reaksiyonu İle Belirlenmesi, Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2017, 1308-9323, 31, 3, 213-219.

■ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **R. KONAK, İ. KÖSOĞLU, N. TAN & E. ÇİÇEK**, Siyah ve Standart Sarı Renkli Kuru İncir Meyvelerinin Depolanması Sırasında Bazı Kalite Özelliklerinin Değişimi, Poster Sunumu, 10.Gıda Mühendisliği Kongresi, 09 -11 Kasım 2017.
2. **S. SAVAŞAN & E. ÇİÇEK**, Ege Bölgesindeki Sığırların Süt Ve Dışkı Örneklerinden Escherichia Coli O157:h7 İzolasyonu ve Verotoksinlerinin Belirlenmesi, Poster Sunumu, IX. Ulusal (uluslararası Katılımlı) Veteriner Mikrobiyoloji Kongresi, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, 05 -07 Ekim 2010.

■ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. **E. ÇİÇEK** (Tez Yazarı) , **S. SAVAŞAN** (Tez Danışmanı) , Ege Bölgesindeki Sığırların Süt Ve Dışkı Örneklerinden Escherichia Coli O157:h7 İzolasyonu ve Verotoksinlerinin Belirlenmesi, Mikrobiyoloji (Veterinerlik Fakültesi), (Yüksek Lisans Tezi), Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Adnan Menderes Üniversitesi, Türkiye, 2008.
2. **E. ÇİÇEK** (Tez Yazarı) , **S. KIRKAN** (Tez Danışmanı) , Aydın İlinde Bulunan Sığır Çiftliklerinde Streptococcus Uberis Kökenli Mastitislerin Ve Virulans Genlerinin Multiplex Polimeraz Zincir Reaksiyonu (mpcr) İle Belirlenmesi Mikrobiyoloji (Veterinerlik Fakültesi), (Doktora Tezi), Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Adnan Menderes Üniversitesi, Türkiye, 2014.

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

1. Uluslararası Gıda Ar-ge Proje Pazarı, PROJE PAZARINA KATILIM, Uluslararası, 25 Mayıs 2017.