

**PERSONAL INFORMATION**

Name, Surname	Belgin ÇELİK	
Title	Chemist	
Task	Researcher	
Phone	+90 422 212 20 00 - 145	Photo
E-mail	<a href="mailto:belgin.celik@tarim.gov.tr">belgin.celik@tarim.gov.tr</a>	
Birth Date / Place	1965 / Malatya	

**EDUCATIONAL INFORMATION****Doctorate**

University  
Academic Unit / Graduation Year

**Master**

University Inonu University  
Academic Unit / Graduation Year Institute of Science - Department of Biochemistry / 2000

**License**

University Inonu University  
Academic Unit / Graduation Year Faculty of Science and Letters - Department of Chemistry / 1988

**FOREIGN LANGUAGE**

Foreign Language / Degree	KPDS	ÜDS	YDS	TOEFL
English				

**TASKS (Date / Title / Institution)**

Date	Title	Institution
1991 - 1994	Chemist	Provincial Directorate of Food Agriculture and Livestock of Malatya
1994 - ...	Chemist	Apricot Research Institute

**PROJECTS**

- 1 - Determination of the Effectiveness of Pre and Post Harvest Applications on Hacıhalilolu and Kabaasi Apricot Cultivars (TAGEM, 2017-2020, Proje Lideri)
- 2 - Clonal Selection of Kabaasi Apricot Varieties (TAGEM, 2015-2019, Araştırmacı)
- 3 - Clonal Selection of Hasanbey Apricot Varieties (TAGEM, 2015-2019, Araştırmacı)
- 4 - Developing of Drying, Sulphuring and Storage Systems to Produce High Quality Dry Apricot (TÜBİTAK 1007, 2015-2017, Araştırmacı)
- 5 - Evaluation of Drying Criteria, Antioxidant Capacity and Aroma Profiles of the Appropriate Drying Type and Cultivar on National Apricot Genetic Resources (TAGEM, 2013-2014, Araştırmacı)
- 6 - Determination of the Effectiveness of Kaolin Applications on Yield, Quality and Tree Performance of Apricots in Some Abiotic Stress Conditions (TAGEM, 2009-2012, Proje Lideri)
- 7 - Quality Apricot Production Methods (AB, 2007-2009, Araştırmacı)
- 8 - Storage of the Variety of Hacıhalilolu Apricot Under Modified Atmosphere and Cold Storage Conditions (TAGEM, 2007-2009, Araştırmacı)
- 9 - Determination of Sulphurizing and Storage Criteria of Hacıhalilolu Apricot Variety Under Farmers Conditions (TAGEM, 2005-2007, Araştırmacı)
- 10 - Organic Cherry Growing in Malatya Region (TAGEM, 2003-2010, Araştırmacı)
- 11 - The Effects of Pre-Processes before Drying on Quality and Durability of Dry Apricot (TÜBİTAK, 2000-2002, Araştırmacı)
- 12 - Determination of Aflatoxin Level in Dried Apricots (TAGEM, 1998-2000, Proje Lideri)
- 13 - Investigations on Drying of Apricot and Fig with Solar Collector System and Storage Technical (TAGEM, 1998-2000, Araştırmacı)
- 14 - Evaluation of the Resistance of Some Apricot Varieties Growing in Malatya to Winter Hardness and Late Spring Frost (TAGEM, 1997-2000, Araştırmacı)

## PUBLICATIONS

- 1 - **"Melezleme Islahı ile Kurutmalık Kayısı Çeşitlerinin Geliştirilmesi"**, M.Naim DEMİRTAŞ, Salih ATAY, Sezai ŞAHİN, Kadir ÖZTÜRK, **Belgin ÇELİK**, Cemil ERNİM, Mehmet ÇALIŞKAN, Yüksel SARITEPE, Remzi KOKARGÜL, İbrahim BOLAT, Sezai ERCİŞLİ, Sevgi PAYDAŞ, Sinan ETİ, Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, 4- 8 Ekim 2011, Şanlıurfa
- 2 - **"Malatya da Yetiştirilen Bazı Kayısı Çeşitlerinin Pomolojik Özellikleri ve Kurutma Randımanları"**, Öztürk K., S. Atay, B. Öztürk, **B. Çelik**, Y. Saritepe ve M. A. Yılmaz, 4- 8 Ekim 2011, Türkiye VI. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Şanlıurfa
- 3 - **"Geleneksel Gıdalarda Kükürt Kullanımı"**, Kadir ÖZTÜRK, Yüksel SARITEPE, Bülent ÖZTÜRK, M. Ali YILMAZ, **Belgin ÇELİK**, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana
- 4 - **"Ülkesel Kayısı Gen Kaynaklarında Kurutmaya Uygun Tip ve Çeşitlerin Belirlenerek, Kurutma Kriterleri, Antioksidan Kapasiteleri Ve Aroma Profilleri Açısından Değerlendirilmesi"**, Kaplan M., **Çelik B.**, Pamukkale Gıda Sempozyumu III. "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Kültür Merkezi, 13 – 15 Mayıs 2015, Denizli
- 5 - **"Kaolin Uygulamalarının Kayıslarda Verim, Kalite ve Bazı Abiyotik Stres Koşullarında Etkinliğinin Belirlenmesi"**, **Belgin Çelik**, Handan Ataol Ölmez, Mehmet Çalışkan, Selçuk Avcı, Sevgi Eskigün, VII. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, 25-29 Ağustos 2015, Çanakkale
- 6 - **"The Traditional Foods Made from Apricot"**, Yüksel SARITEPE, Bülent ÖZTÜRK, Mehmet Ali YILMAZ, Sultan NALÇACI, **Belgin ÇELİK**, The 3 rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", October 1-4 2015, Sarajevo/BOSNIA and HERZEGOVINA