

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı	Belgin ÇELİK	
Unvan	Kimyager	
Görevi	AR-GE Personeli	Fotoğraf
Telefon	(422) 212 20 00 - 145	
E-posta	belgin.celik@tarim.gov.tr	
Doğum Tarihi / Yeri	1965 / Malatya	

EGİTİM BİLGİLERİ**Doktora**

Üniversite Adı
Akademik Bölüm / Mezuniyet Yılı

Yüksek Lisans

Üniversite Adı İnönü Üniversitesi
Akademik Bölüm / Mezuniyet Yılı Fen Bilimleri Enstitüsü - Biyokimya Ana Bilim Dalı / 2000

Lisans

Üniversite Adı İnönü Üniversitesi
Akademik Bölüm / Mezuniyet Yılı Fen Edebiyat Fakültesi - Kimya Bölümü / 1988

YABANCI DİL BİLGİSİ

Yabancı Dil / Derecesi	KPDS	ÜDS	YDS	TOEFL
İngilizce				

GÖREV YERLERİ

Başlama - Bitiş Tarihi	Ünvanı	Görev Yeri
1991 - 1994	Kimyager	Malatya Tarım İl Müdürlüğü
1994 - ...	Kimyager	Kayısı Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

PROJELER

- 1 - Hacıhaliloğlu ve Kabaası Kayısı Çeşitlerinde Hasat Öncesi ve Hasat Sonrası Uygulamaların Etkinliği ve Geliştirilmesi (TAGEM, 2017-2020, Proje Lideri)
- 2 - Kabaası Kayısı Çeşidinde Klon Seleksiyonu (TAGEM, 2015-2019, Araştırmacı)
- 3 - Hasanbey Kayısı Çeşidinde Klon Seleksiyonu (TAGEM, 2015-2019, Araştırmacı)
- 4 - Yüksek Kaliteli Kuru Kayısı Üretimi için Kükürtleme, Kurutma ve Depolama Sistemlerinin Geliştirilmesi (TUBİTAK 1007, 2015-2017, Araştırmacı)
- 5 - Ülkesel Kayısı Gen Kaynaklarında Kurutmaya Uygun Tip ve Çeşitlerin Belirlenerek Kurutma Kriterleri, Antioksidan Kapasitesi ve Aroma Profilleri Açısından Değerlendirilmesi (TAGEM, 2013-2014, Araştırmacı)
- 6 - Kaolin Uygulamalarının Kayıslarda Verim Kalite ve Bazı Abiyotik Stres Koşullarında Etkinliğinin Belirlenmesi (TAGEM, 2009-2012, Proje Lideri)
- 7 - Kaliteli Kayısı Üretimi Teknikleri (AB, 2007-2009, Araştırmacı)
- 8 - Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinin Modifiye Atmosfer Şartlarında Depolanması (TAGEM, 2007-2009, Araştırmacı)
- 9 - Malatya'da Yetiştirilen Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinin Çiftçi Şartlarında Kükürtlenmesi ve Depolanması Üzerine Araştırmalar (TAGEM, 2005-2007, Araştırmacı)
- 10 - Malatya Yöresinde Organik Kiraz Yetiştiriciliği (TAGEM, 2003-2010, Araştırmacı)
- 11 - Kayısıda Kurutma Öncesi Ön İşlemlerin Kuru Kayısı Kalitesi ve Dayanımına Etkileri (TUBİTAK, 2000-2002, Araştırmacı)
- 12 - Kuru Kayıslarda Muhtemel Aflatoksin Oluşum Yolları ve Düzeylerinin Tespiti İle En Uygun Tayin Yöntemlerinin Belirlenmesi (TAGEM, 1998-2000, Proje Lideri)
- 13 - Kayısı ve İncirlerin Güneş Kollektörlü Sistemde Kurutulmaları (TAGEM, 1998-2000, Araştırmacı)
- 14 - Malatya'da Yetiştirilen Önemli Kayısı Çeşitlerinin İlkbahar ve Kış Soğuklarına Mukavemetleri (TAGEM, 1997-2000, Araştırmacı)

YAYINLAR

- 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
- 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