



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

BAĞCILIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
MÜDÜRLÜĞÜ/MANİSA

AHMET CANDEMİR

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

- Doktora** 2011 - Ege Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü – Gıda Tek. A.B.D.
 - Yüksek Lisans** 2007-2011 Ege Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü – Gıda Tek. A.B.D.
 - Lisans** 2003-2007 Manisa Celal Bayar Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
- YABANCI DİL** İngilizce YÖKDİL 80

İŞ TECRÜBESİ

- 2011 - Devam Ediyor. Araştırmacı, Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü - MANİSA

HAKKIMDA

1985 yılında İzmir’de doğmuştur. 2007 yılında Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun olarak lisans eğitimini tamamlamıştır. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği A.B.D.’den 2011 yılında mezun olmuştur. 2011 yılında atandığı Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü’nde Gıda Teknolojisi Bölümünde üzüm ürünleri işleme, üzüm kurutma ve biyokimyasal analizler konularında Ar-Ge çalışmalarına devam etmektedir. Bunun yanında Müdürlük bünyesinde yer alan pilot üretim tesisinde üretilen üzüm suyu, koruk suyu, pekmez ve salamura yaprak gibi ürünlere üretim ve teknik destek sağlamaktadır.

İLETİŞİM

Atatürk Mah. Şehit Hasan Kuzu Cad. No:
268 Yunusemre / Manisa
45125 TÜRKİYE



ahmet.candemir@tarimorman.gov.tr



0236 211 10 71



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Bazı Çekirdeksiz Üzüm Çeşitlerinin Kuruma Karakteristiklerinin Belirlenmesi, TAGEM, **Proje Lideri**, 2021.
2. Bazı Yerel ve Yeni Geliştirilen Üzüm Çeşitlerinin In Vitro Kuraklık Stresine Dayanımlarının Saptanması, TAGEM, **Araştırmacı**, 2021.
3. Bazı Üzüm Çeşitlerinin Reçellik ve Marmelatlık Kalitesinin Belirlenmesi, TAGEM, **Araştırmacı**, 2020.
4. Sultan 7 Üzüm Çeşidinde Farklı Taç Sıcaklıklarının Asma Fizyolojisi, Verimi ve Tane Kalitesine Etkisi, TAGEM, **Araştırmacı**, 2020.
5. Bornova Misketi Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu, TAGEM, **Araştırmacı**, 2020.
6. Melezleme Islahı ile Sofralık ve Kurutmalık Yeni Üzüm Çeşitlerinin Geliştirilmesi, TAGEM, **Araştırmacı**, 2020
7. Ege Bölgesi Yerel Üzüm Çeşitlerinin Kurutmalık ve Şıralık Açından Değerlendirilmesi, TAGEM, **Proje Lideri**, 2018.
8. Koruk Suyunun Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, TAGEM, **Araştırmacı**, 2018
9. Ana Proje: Ege Bölgesi bağcılığında Verim ve Kalitenin Geliştirilmesine Yönelik Fizyolojik Çalışmalar Alt Proje: Bazı Sofralık Üzüm Çeşitlerinde Su Stresinin Omca Gelişimi, Verimi ve Üzüm Kalitesi Üzerine Etkileri (Doktora Projesi), TAGEM, **Araştırmacı**, 2018.
10. Ana Proje: Ege Bölgesi bağcılığında Verim ve Kalitenin Geliştirilmesine Yönelik Fizyolojik Çalışmalar Alt Proje: Farklı Asma Anaçlar Üzerine Aşılı Sultani Çekirdeksiz Üzüm Çeşidinde Kurağa Toleransın In vitro Koşullarda Belirlenmesi, TAGEM, **Araştırmacı**, 2017.
11. Ana Proje: Şaraplık Üzüm Çeşitlerinin Şaraplık Kalitesinin İyileştirilmesi Alt Proje: Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinde Dikim Sıklığının Şarap Kalitesine Etkileri, TAGEM, **Araştırmacı**, 2016.
12. Manisa Bağcılık Araştırma İstasyonu Tarafından Geliştirilen Bazı Üzüm Çeşitleri ve Klonlarının Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, TAGEM, **Araştırmacı**, 2016.

■ **Devam Eden Projeler**

1. Pekmez Üretiminde Farklı Maserasyon, Asit Giderme ve Evaporasyon Uygulamalarının Kalite ve Toksik Bileşik Miktarları Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, TAGEM, **Araştırmacı**.
2. Manisa Koşullarında Bağcılıkta Sulamanın Etkilerinin Multidisipliner Yaklaşımlarla Araştırılması, TAGEM, **Araştırmacı**.
3. Bornova Misketi Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu (II. Aşama), TAGEM, **Araştırmacı**.
4. Pekmez Üretiminde Farklı Maserasyon, Asit Giderme ve Evaporasyon Uygulamalarının Kalite ve Toksik Bileşik Miktarları Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, TAGEM, **Araştırmacı**.
5. ANA PROJE: “Kısıtlı Su Koşullarında Su Tasarrufu Sağlayan Sulama Yöntemlerine Göre Bitki Sulama Programlarının Oluşturulması”
Yüzey Altı Damla Sulama Yöntemi ile Sulanan ‘Bornova Misketi’ ve ‘Foça Karası’ Üzüm Çeşitlerinde Farklı Sulama Düzeylerinin Verim ve Kalite Üzerine Etkisi, Araştırma, TAGEM, **Araştırmacı**.



AHMET CANDEMİR

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Güler, A., **Candemir, A.** 2020. Determination of physicochemical characteristics, organic acid and sugar profiles of Turkish grape juices. Internatioal Journal of Agriculture Enviroment and Food Sciences. Volume 4 (2). pp: 149-156
2. Güler, A., **Candemir, A.**, Merken, O., Aşıklar, F.,B., Dilli, Y., Yıldız, N. 2019. Determination of Physical, Biochemical and Antioxidant Properities and Mineral Compositions of Some New Developed Grape Varieties and Selected Clones From Turkey. Fresenius Environmental Bulletin. Volume 28 – No. 12A/2019 pages: 10146-10153.
3. Soltekin,O., **Candemir, A.**, Altindisli, A. 2016. Effects of cane girdling on yield, fruit quality and maturation of (*Vitis vinifera* L.) cv. Flame Seedless. BIO Web of Conferences 7, 01032.
4. Guler, A., and **Candemir, A.**, 2014.Total Phenolic and Flavonoid Contents, Phenolic Compositions and Color Properties of Fresh Grape Leaves, Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences. Special Issue 1. pp:778-782.
5. Simin, U., Güler, A., **Candemir, A.** 2014. Effect of Rootstocks o different physiological parameters in some grape cultivars. Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences. Special Issue 1. pp:1097-1100.

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. **Candemir, A.**, Güler, A., Özaltın, K., E., Aşıklar, F., B. 2019. Determination of Drying Characteristics of Crimson Seedless Grape Variety. 1. International/11. National Food Engineering Congress. 7-9 November 2019. Antalya. (Poster Presentation).
2. Güler, A., Özaltın, K.,E., **Candemir A.** 2019. Organic Acid Compositions of Sultani Çekirdeksiz and Cabernet Sauvignon Sour Grape Juices. 1. International/11. National Food Engineering Congress. 7-9 November 2019. Antalya. (Poster Presentation).
3. Güler, A., **Candemir, A.**, Özaltın, K., E. 2019. Determination of The Correlations Between Total Phenolic Content and Antioxidant Activity in The Grape Juice. 1. International/11. National Food Engineering Congress. 7-9 November 2019. Antalya. (Poster Presentation).
4. Aşıklar, F.,B., Güler A., **Candemir, A.**, Özaltın K.,E. 2019. Suitability of Crimson Seedless Grape Variety's Koruk on Pickle Production. 6th International Conference on Sustainable Agriculture and Environment. October 3-5 2019. City of Konya – Turkey (Poster Presentation).
5. Soltekin, O., Güler, A., Candemir, A., Altındışli, A., Unal, A. 2019. Response of (*Vitis vinifera* L.) cv. Fantasy Sedless to water deficit treatments: Phenolic compounds and physiological activites. 42nd World Congress of Vine and Wine. B.O. Web of Conferences 15. 01001 (2019).
6. **Candemir, A.**, Güler, A., Özaltın K.,E., Aşıklar F.,B., Soltekin, O. 2018. Effect of Dipping Pretreatment on Local Raisins. International Agricultural Science Congress, 9-12 May 2018 Van/TURKEY – Poster Presentation.
7. **Candemir, A.**, Güler, A., Aşıklar F.,B.,Özaltın K.,E. 2018. The Effect of Brine Acidity on Colour of Brined Vine Leaf Production. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, September 2-5 2018 – Poster Presentation.



8. Güler, A., Aşıklar, F.B., Özaltın, K.E., **Candemir, A.**, Çelik, Ş. 2018. Quality Parameters and Suitability of Autumn Royal Grape Variety on Jam Production. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, September 2-5 2018 – Poster Presentation.
9. Özaltın, K.E., **Candemir, A.**, Güler, A., Aşıklar, F.B. 2018. Determination of Polyphenol and Sensory Properties of Carbonated Grape Juice Beverage Including Mesir Aroma Extract. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, September 2-5 2018 – Poster Presentation.
10. Güler, A., Özaltın K.E., **Candemir, A.**, Aşıklar F.B. 2018. Determination of Changes in Total Phenolic on Flavonoid Contents, Anthocyanin and Antioxidant Capacity of Red Grape Juice During Storage. International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Turkey, September 2-5 2018 – Poster Presentation.
11. **Candemir, A.**, Güler, A., Karabat, S., 2014. Comparison of Quality Characteristics of Different Regions Raisins, Balkan Agriculture Congress, 8-10 September 2014 (poster presentation).
12. Güler A., **Candemir, A.**, 2014. Total Phenolic and Flavonoid Contents, Phenolic Compositions and Color Properties of Fresh Grape Leaves, Balkan Agriculture Congress, 8-10 September 2014 (poster presentation).
13. Aşıklar, F.B., Güler, A., **Candemir, A.**, 2014. Current Problems in Raisin Production and Export, Balkan Agriculture Congress, 8-10 September 2014 (poster presentation).
14. Güler, A., **Candemir, A.**, 2013. Drying Kinetics of Sun Dried Black Corinth Raisins, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga Ohrid/Macedonia (Poster Presentation).
15. Güler A., **Candemir A.**, 2012. Total Phenolics, Antioxidant Activity and Mineral Contents of Some Aegean Region Wines, 35th World Congress of Wine and Vine 10th General Assembly of OIV, 18-22 June, Izmir – Turkey.

▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Aşıklar, F.B., Güler, A., **Candemir, A.**, Özaltın, K.E. 2018. Bornova Misketi Özelinde Yerel Çeşitlerin Değerlendirilmesi. Apelyasyon E Dergi. Temmuz 2018 / Sayı: 56. ISSN: 2149-4908.
2. Güler, A., Aşıklar, B., **Candemir, A.**, 2014. Sofralık Üzüm Depolaması, Manisa İl Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü Dergisi, Yıl: 4, Sayı: 10 Eylül 2014.
3. Güler, A., **Candemir, A.**, 2014. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Bandırma Çözeltilisinin Hazırlanması ve Bandırma İşlemi, Manisa Ticaret Borsası Dergisi, Yıl:1, Sayı: 2, Sayfa: 30-31.
4. **Candemir, A.**, Güler A., 2012. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Bandırma Çözeltilisi ve Sergiler, Manisa Tarım ve Gıda Dergisi, Mart Sayısı.

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Aşıklar, F., B., Güler, A., Özaltın, K., E., ve **Candemir, A.** 2016. 2015 Yılında Üretilen Çekirdeksiz Kuru Üzümlerin Mikrobiyolojik ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. Türkiye 12. Gıda Kongresi 05-07 Ekim 2016, Trakya Üniversitesi, Edirne (poster sunumu).
2. **Candemir A.**, Güler A., 2015. Üzüm Posası Ekstresinin Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Demlenmesinin Toplam Fenolik Madde ve Antosiyanin İçeriğine Etkisinin Belirlenmesi, 2. İç Anadolu tarım ve Gıda Kongresi 28-30 Nisan 2015.



AHMET CANDEMİR

Gıda Yüksek Mühendisi



3. Aşıklar, B., **Candemir A.**, Guler A.,. 2015. Üzüm Suyunun Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. VII. Bahçe Bitkileri Kongresi 25-29 Ağustos 2015. Çanakkale (poster sunumu).
4. **Candemir A.**, Aşıklar, B., Guler A.,. 2015. Sirkenin Bazı Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. VII. Bahçe Bitkileri Kongresi 25-29 Ağustos 2015. Çanakkale (poster sunumu).
5. Guler, A., **Candemir, A.**,. 2014. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretim Prosesi ve Kaliteye Etkileri, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17- 19 Nisan 2014, Adana (Poster Bildiri).
6. **Candemir, A.**, Güler, A.,. 2014. Sofralık üzüm Muhafazası ve Bazı Hasat Sonrası Uygulamaları, 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17- 19 Nisan 2014, Adana (Poster Bildiri).
7. **Candemir, A.**, Güler, A., Soltekin, O.,. 2013. Üzüm Ürünlerinin Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya (Poster Bildiri).
8. Güler, A., **Candemir, A.**,. 2013. Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretiminde Alternatif Çeşitler Ve Kuru Üzüm Karakteristiklerinin Belirlenmesi, 8. Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 25-28 Eylül 2013 Konya (Sözlü Bildiri).

▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. **Candemir, A.** 2011. Dilimlenmiş kestanenin akışkan yatak ve mikrodalga kurutucuda kurutulması sonucunda elde edilen ürünün kalite özelliklerinin belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
2. **Candemir, A.**, Güler, A., Özeltin, K.E., Aşıklar, B.,F., Dilli, Y., Soltekin, O., Teker, T., Yıldız, N. 2019. Ege Bölgesi yerel üzüm Çeşitlerinin Kurutmalık ve Şıralık Açından Değerlendirilmesi. Proje Sonuç Raporu. Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Yayınları. Yayın No: 158.

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

1. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası.