

KİŞİSEL BİLGİLER	
Adı Soyadı	Dr. Nesrin KURTAR BOZBIYIK
Ünvan	Mühendis
Telefon	307 60 15
E-mail	nesrin.bozbiyik@tarimorman.gov.tr
Doğum Tarihi - Yeri	31.03.1971 - Ankara



EĞİTİM BİLGİLERİ	
Doktora	
Üniversite Adı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B. D./2013
Yüksek Lisans	
Üniversite Adı	Mersin Üniversitesi
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği A.B. D./1996
Lisans	
Üniversite Adı	Ankara Üniversitesi
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Gıda Bilimleri ve Teknolojisi/1994
Lisans	
Üniversite Adı	Anadolu Üniversitesi
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	İşletme Fakültesi/2008

GÖREV YERLERİ (Tarih/ Ünvan/ Kurum)	
2019-	Mühendis, Ulusal Projeler Çalışma Grubu, TAGEM
2015-2019/	Koordinatör, Bitkisel Gıdalar Çalışma Grubu, TAGEM
2012-2015/	Mühendis, Bitkisel Gıdalar Çalışma Grubu, TAGEM
2008-2012/	Araştırmacı, Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü
2001-2008 /	Mühendis, Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı
1995-2001/	Öğretmen, Milli Eğitim Bakanlığı

## ÇALIŞMA DİSİPLİNLERİ

Meyve ve Sebze İşleme Teknolojileri,  
Kurutma Teknolojileri, Infrared kurutma  
Fermentasyon Teknolojisi  
Enstrümental Analizler ve İleri Uygulama Teknikleri (HPLC, UPLC, GC, GC/MS, LC/MS, IRMS vb.)  
Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği,  
Proje Hazırlama ve Proje Döngüsü Hazırlama  
İç Denetçi -TÜRKAK

## YAYINLARI

### BİLDİRİLER

*Kurtar Bozbıyık N., Özdemir Y., Tuncel B., 2014. Prevention from Iodine Deficiency Disorders and Iodine Analysis Methods in Food, Akademik Gıda, 12 (1) 57- 62. <http://www.academicfoodjournal.com>*

*Kurtar Bozbıyık N., Özdemir Y., Çoksöyler N., 2012. Feijoa (*Acca sellowiana*) Meyvesinden Geleneksel Yöntemle Reçel Üretimi ve Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi. 11. Ulusal Gıda Kongresi (10-12 Ekim 2012), Mustafa Kemal Üniversitesi, HATAY.*

*Öztürk A., Yılmaz Y., Kurtar Bozbıyık N., Vakum İmpregnasyon Tekniğinin Meyve ve Sebze Ürünlerinde Kullanımı. 11. Ulusal Gıda Kongresi (10-12 Ekim 2012), Mustafa Kemal Üniversitesi, HATAY*

*Kurtar Bozbıyık N., Kahraman K.A., Erdoğan S., Özdemir Y., 2011. Ülke Tarımında Yeni Bir Meyve; Feijoa (*Acca Sellowiana*)nın Bileşim Öğeleri. 1.Ulusal Ali Kıraç Numan Tarım Kongresi ve Fuarı. (27-29 Nisan 2011). Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi, Eskişehir.*

*Kurtar Bozbıyık N., Akçay M. E., 2011. Ayvanın (*Cydonia Oblonga* Miller) Değerlendirilme Olanakları. Türkiye 6. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi (04 - 08 Ekim 2011), Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Şanlıurfa, TÜRKİYE.*

*Kurtar Bozbıyık N., Tuncel N.B., 2011. Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy And Food Application, International Food Congress - Novel Approaches In The Food Industry (Nafi 2011), Izmir, Turkey.*

*Özdemir Y., Kurtar Bozbıyık N., Öztürk A. 2010. Tropikal Bir Meyvenin Geleneksel Muhafazası: Feijoa Turşusu, Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (Traditional Foods from Adriatic to Caucasus) Namık Kemal Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü,S:731,( 15-17 Nisan 2010), Tekirdağ/TÜRKİYE.*

*Tuncel, N.B., Yılmaz, N., Kurtar Bozbıyık, N. 2010. Extraction Optimization For Antioxidant Activity of a Potential Bioactive Source : Feijoa (*Feijoa sellowiana*), Workshop on Antioxidant Measurements Assay Methods, (21st April, 2010) Istanbul/ TURKEY.*

Kurtar Bozbıyık, N.K., Özdemir, Y. Tuncel, B. 2010. İyot'a dair.. 1. Eser Analiz Çalıştayı (Es-An 2010). P.Ü, FEF, Kimya Bölümü, (22 – 25 Nisan 2010),s.93, Denizli/TÜRKİYE.

Kurtar Bozbıyık N., Öztürk A., Özdemir Y., Kurultay Ş. 2009. Doğanın Hediyesi Gedelek Turşusu Üretimi ve Söylenceleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. (27-29 Mayıs),s:679-682, Van/TÜRKİYE.

#### YÜRÜTTÜĞÜ PROJELER

Feijoa (*Acca sellowiana*)'nın Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Araştırılması, İnfrared Kurutma Yöntemi ile Kurutma Parametrelerinin Belirlenmesi, Yalova 2013.

Sebze Sularında Laktik asit Fermentasyonu ile Fermente Sebze Suyu Üretimi, 1998 Mersin.

#### YER ALDIĞI PROJELER

AB Erasmus + KA2 Programı “Mesleki Eğitim ve Öğretimde Yeni Becerilerin Edinilmesi: Organik Tarım ve Ürün İşleme Eğitimi (Organic Farming & Product Processing Training as new Skills in VET System-ORGAFARM) (2019-Devam)

Ülkemizde Farklı Bölgelerde Yetiştirilen Zeytinlerden Elde Edilen Zeytinyağların Kalite ve Sağlık Özelliklerindeki Değişimlerin, İklimsel Koşullara Bağlı Olarak Belirlenmesi (2017-Devam)

AB Erasmus + Programı “FOODWARD - Food Recovery and Waste Reduction” (2016-2019)

Dr.Z.Yıldırım, Dr.N. Alper, H. Hacımustafaoğlu , N. Kurtar Bozbıyık, Ü. İmre, Y. Uçar, B. Öz, HPLC-UV DAD Kullanılarak Balıklarda Malaşit Yeşili Varlığının Belirlenmesi, Metot için Ölçüm Belirsizliğinin Hesaplanması, Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, TAGEM Yayın No:154, Ankara 2005.

Dr.Z.Yıldırım Dr.N. Alper, N. Cankaya, H. Hacımustafaoğlu, A.Tombul, K. Aktas, N. Kurtar Bozbıyık, S.Akbulut, TKB Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü, Kahvaltılık Hububat Ürünlerinin Kalite Özelliklerinin araştırılması, Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, TAGEM Yayın No:106, Ankara 2003Yıldırım Z., Alper N.,

#### KATILDIĞI EĞİTİMLER

1. 07 Ekim 2013-01 Ocak 2014, Avrupa Birliği Temel Eğitim Kursu, ATAUM, Ankara
2. 05 Aralık 2014, Proje Hazırlama ve Proje Döngüsü Hazırlama Eğitimi, UTEM, Ankara
3. 13 Mayıs 2011, UHPLC Kolonları ve İleri Uygulama teknikleri, ANT Teknik, Bursa
4. 28 Mart 2008, HPLC Kolonları ve İleri Uygulama teknikleri, ANT Teknik, Ankara
5. 21-25 Mayıs 2007, TS ISO EN/IEC 17025 Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği, Ankara

6. 12-13 Mart 2007, İç Denetçi Eğitimi, Ankara-TÜRKAK
7. November27th-8th December 2006, Hands-on Training in Method Development (Additive Analysis), Ankara- CSL Twining Project
8. April12-15, 2005, Workshop on Accreditation with a focus on requirements relatet to Qualitiy and technical Aspects for Testing and Calibration Laboratories Ankara, BAM-ECA-TÜV Consortium
9. February 28th-2th March 2005, TAIEX Expert Mobilisation on the Quality Management in Analytical Laboratories,Ankara-RIVM cooperation with TAIEX Office
10. 23rd March 2005, 'ACQUITY UPLC' Seminer, Ankara-Waters
11. February 22-24th 2005, İmportance and benefits of Accreditation and Quality Manegement Conformity Assessment Bodies Role in free Trade of Goods and fair Competition, Ankara, BAM-ECA-TÜV Consortium
12. 17 Haziran 2003, HPLC ve Kütle Spektrometre Tekniklerinin Gıda Güvenliği ve Çevre Alanlarında Uygulanması, Ankara-Likrom
13. 25-26 Şubat 2003, Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı Ankara, Mr. Michel Fondu ve AİKL
14. 7-8 Kasım 2002, ISO 78/2'ye göre SOP Hazırlama, Kontrol Kartlarının Kullanımı, Metot Validasyonu Ankara, PUA Uzmanı Mr. Louis Tuinstra
15. 15-19 Nisan 2002, Gıda ve Yemlerde HPLC ile Katkı Maddeleri Analizleri, Ankara-AİKL
16. 18-19 April 2002, GC, GC/MS/MS, LC/MS/MS, Ankara, Ben Baars-VARIAN