



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

ARICILIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
MÜDÜRLÜĞÜ/ ORDU

MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
2012-Devam Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
2009-2012 Mühendislik Fakültesi

Lisans Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
2005-2009 Mühendislik Fakültesi

İŞ TECRÜBESİ

2017- Araştırmacı, Arıcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü-
ORDU

2012-2017 Öğretim Görevlisi, Amasya Üniversitesi- AMASYA

2011-2012 Vekil Öğretmen, Endüstri Meslek Lisesi-ÇANAKKALE

2010-2011 Mühendis, Özel Sektör ÇANAKKALE

2009-2010 Mühendis, Özel Sektör ÇANAKKALE

HAKKIMDA

1987 Yılında Kütahya'da doğmuştur. 2009 Yılında ise Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden mezun olmuştur. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'nda yüksek lisansını tamamlamış, aynı üniversite ve anabilim dalında doktora eğitimine devam etmektedir.

İLETİŞİM

Ordu-Ulubey Karayolu 12.Km Dedeli
Yerleşkesi (Pk:10) Altınordu/ORDU
TÜRKİYE

mukaddes.arigulapan@tarimorman.gov.tr

0452 256 24 71



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Sübye'nin Kalite Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma, ÇOMÜ BAP tarafından desteklenen Yüksek Lisans Tezi Projesi, Yardımcı Araştırmacı.
2. Türkiye'de Üretilen ve Ticari Potansiyeli Olan Bazı Monofloral Balların Parmak İzlerinin Belirlenmesi: Kimyasal İçerikleri ile Tıbbi Aktivitelerinin Araştırılması ve Standardizasyonları (Ar-Ge Projesi). T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
3. Karadeniz Bölgesi Ballarının Özellikleri ile İlgili Veri Bankası Oluşturulması (Kamu-Özel Sektör Projesi) T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).

■ **Devam Eden Projeler**

1. Türkiye Coğrafyasındaki Akasya Balının Karakterizasyonu. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
2. Farklı Bölgelerden Elde Edilen Arı Sütlerinin Kalite Parametreleri ile Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi ve Depolama Kriterlerinin T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
3. Türkiye'de Üretilen Meşe ve Lavanta Ballarının Karakterizasyonu. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
4. Farlı Yöntemlerle İşlenen Apılarnilin Fizikokimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
5. Farklı Arı Bireylerinin Larva ve Larval Besinlerinin Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
6. Tokat İlinde Üretilen Balların Şeker, Prolin ve Diastaz İçeriklerinin Araştırılması. (Kamu-Özel Sektör Projesi). T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).
7. Artvin İli Yusufeli İlçesinde Üretilen Balların Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. (Kamu-Özel Sektör Projesi). T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **PROJELER**

▪ **Devam Eden Projeler**

8. Gezginci Arıcılık Koşullarında Üretilen Balların Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi. (Kamu-Özel Sektör Projesi). T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü. (Proje Yürütücüsü).



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **YAYINLAR**

■ **ULUSLARARASI MAKALELER BİLDİRİLER**

■ **Uluslararası Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

1. Arigül Apan, M., Zorba, M., & Kayaboynu, Ü. (2021). Bal arısı ve bal arısı ürünleri. Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 6(2), 202-223. <https://doi.org/10.33484/sinopfbd.992345>
2. Gürbüz S., Çakıcı N., Mehmetoğlu S., Atmaca H., Demir T., Arigül Apan M., Atmaca Ö.F. & Güney F., 2020. Physicochemical Quality Characteristics of Southeastern Anatolia Honey, Turkey. International Journal of Analytical Chemistry, Volume 2020, Article ID 8810029. <https://doi.org/10.1155/2020/8810029>
3. Arigül Apan M. & Zorba, M. 2018. Improvement of Quality and Shelf-life of Sübye, A Traditional Beverage of Turkey. Food Sci. Technol, Campinas, 38(4): 719-725. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-457X.12517>

■ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Arigül Apan M., Kayaboynu Ü. & Zorba M., 2019. Bee And Bee Products. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
2. Arigül Apan M., Atmaca Ö.F. & Güney F., 2019. The Problem of Naphthalene Residue in Honey. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
3. Arigül Apan M., Apan M., Çakıcı N., Mehmetoğlu S., Atmaca H. & Şahin P., 2019. Arıcılıkta Kullanılan Balmumunun Kalite Kontrolü. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
4. Çakıcı N., Güney F., Arigül Apan M., Mehmetoğlu S. & Atmaca Ö.F., 2019. Arı Ürünlerinde Pestisit Sorunu. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
5. Atmaca H., Çakıcı N., Atmaca Ö.F., Demir T. & Arigül Apan M., 2019. Balda Antioksidan Aktivite Tayini. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
6. Güney F., Çakıcı N., Arigül Apan M., Demir T. & Mehmetoğlu S., 2019. Türkiye'nin Farklı Bölgelerinden Toplanan Propolislerin Antioksidan İçeriklerinin Karşılaştırılması. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR) 8-10 April 2019, Marmaris / Muğla, Proceeding Book.
7. Arigül Apan M. & Zorba M., Apan M., 2018. Antimicrobial Activity of Chestnut Honey. 6.Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi Bildiriler ve Özetler Kitabı.



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



■ YAYINLAR

■ Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.

1. Arigül Apan M., Apan M., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Atmaca H. & Atmaca Ö.F., 2018. Quality Characteristics of Blossom and Honeydew Honeys. 6.Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi Bildiriler ve Özetler Kitabı.
2. Atmaca Ö.F., Atmaca H., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Arigül Apan M. & Demir T., 2018. Phenolic Compounds in Honey. 6.Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi Bildiriler ve Özetler Kitabı.
3. Mehmetoğlu S., Arigül Apan M., Tevkür H. & Atmaca Ö.F., 2018. Apiair. Uluslararası Teknoloji Bilimleri ve Tasarım Sempozyumu Özet Kitapçığı.
4. Çakıcı N., Tevkür H., Arigül Apan M., Mehmetoğlu S. & Demir T., 2018. Pollen in Human Nutrition. Uluslararası Teknoloji Bilimleri ve Tasarım Sempozyumu Özet Kitapçığı, Giresun/Türkiye.
5. Zorba, M. & Arigül, M., 2018. Balın Antimikrobiyal Özelliği. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
6. Arigül Apan M. & Apan M., 2018. Bal Şarabı. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
7. Arigül Apan M. & Apan M., 2018. Balda Pestisit. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
8. Arigül Apan M., Apan M., Mehmetoğlu S., Çakıcı N. & Tevkür H., 2018. Balın Beslenmede Yeri ve Önemi. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
9. Tevkür H., Atmaca Ö.F., Mehmetoğlu S., Çakıcı N. & Arigül Apan M., 2018. Balın Fenolik Madde İçeriği. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
10. Çakıcı N., Canverdi N.P., Tevkür H., Arigül Apan M., Türkarlan N. & Demir T., 2018. Balmumu ve Kullanım Alanları. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.
11. Mehmetoglu S., Çakıcı, N., Türkarlan N., Arigül Apan M. & Demir, T., 2018. HMF Formation in Honey. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF. Conference Proceeding e-book.
12. Mehmetoglu S., Tevkür H. Arigül Apan M., Güney F. & Atmaca Ö. F., 2018. Arı Zehiri ve Medikal Özellikleri. 2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF Conference Proceeding e-book.



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **YAYINLAR**

▪ **Uluslararası Bildiriler, Seminerler vb.**

13. Arigül Apan M., Güney F., Mehmetoğlu S., Türkarıslan N., Çakıcı N. & Tevkür H., 2017. Half-lives of Antibiotics. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
14. Mehmetoğlu S., Güney F., Tevkür, H., Arigül Apan M. & Atmaca., Ö. F., 2017. Bee Products and Apitherapy Practises. 3rd International Agriculture Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
15. Mehmetoğlu S., Tevkür H., Türkarıslan N., Çakıcı N., Arigül Apan M. & Güney F., 2017. Antioxidant Activity of Bee Products. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
16. Güney F., Türkarıslan N., Tevkür H., Arigül Apan M. & Atmaca. Ö. F., 2017. Investigation of Sugar Composition and Some Properties of Honey Produced in Migratory Beekeeping Conditions in Various Regions of Turkey. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
17. Tevkür H., Mehmetoğlu S., Çakıcı N., Türkarıslan N., Arigül Apan M. & Atmaca Ö. F., 2017. Mineral and Trace Elements in Honey. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
18. Türkarıslan N., Çakıcı N., Güney F., Mehmetoğlu S., Tevkür H. & Arigül Apan M., 2017. Monofloral Honeys from Turkey. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
19. Çakıcı N., Türkarıslan N., Tevkür H. & Arigül Apan M., 2017. Proline in the Honey. 45th Apimondia International Apicultural Congress. 45th APIMONDIA International Apicultural Congress Abstract Book.
20. Arigül Apan M. & Apan M., 2017. Balın *Staphylococcus aureus* Üzerine Antibakteriyel Etkisi. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı.
21. Arigül M. & Zorba M. 2011. A Research on Quality Improvement of Sübye. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry. Proceedings of the International Food Congress Novel Approaches in Food Industry Volume 2 Abstracts Book.
22. Arigül M. & Zorba M. 2010. Kütahya İline Özgü Geleneksel bir Tatlı: Paşa Helvası. 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus. Proceedings of the 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic To Caucasus Abstracts Book.



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **YAYINLAR**

▪ **ULUSAL MAKALELER VE BİLDİRİLER**

▪ **Ulusal Dergilerde Yayınlanmış Makaleler**

- Arıgöl, M. & Zorba, M. 2012. Kütahya İline Özgü Geleneksel Bir Tatlı :Paşa Helvası. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 7 (3), 17-23.

▪ **Ulusal Bildiriler, Seminerler vb.**

1. Arıgöl Apan M. & Zorba M., 2020. Kestane Balı Bileşimi ve Fonksiyonel Özellikler Türkiye 13. Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı, Çanakkale.
2. Zorba M., Arıgöl Apan M. & Güney F., 2017. Ülkemizde Bal Üretimi ve Yasal Düzenlemeler. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı.
3. Zorba M. & Arıgöl Apan M., 2017. Balda Botanik Orijin Tespiti. 10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı.
4. Mehmetoğlu S., Tevkür H., Arıgöl Apan M. & Atmaca Ö.F., 2017. Arı Ürünlerinde Lipitler. Ulusal Apiterapi Kongresi, Türkiye Ukrayna Apiterapi Zirvesi Bildiri Özeti Kitabı.
5. Arıgöl Apan M. & Zorba M., 2016. Bal Toksini: Grayanotoksin. Türkiye 12. Gıda Kongresi. Gıda teknolojisi Derneği Yayın No:48.
6. Arıgöl Apan M. & Zorba M., 2015. Yörelere Göre Farklılık Gösteren Geleneksel Cevizli Sucuk Benzeri Ürünler. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi. TARGID 2015 Bildiri Özetleri Kitabı.
7. Arıgöl Apan M. & Zorba M., 2015. Biyosensörler. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitaplar Serisi: 32.
8. Arıgöl M. & Zorba M., 2011. Mikotoksinlerin Belirlenmesinde Kullanılan Analiz Yöntemleri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitaplar Serisi: 26 Bildiri Özetleri Kitabı.
9. Arıgöl M. & Zorba M. 2011. Gıda İşleme Tekniklerinin Mikotoksinler Üzerine Etkileri. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi Kitaplar Serisi: 26" Bildiri Özetleri Kitabı.



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



▪ **DİĞER YAYINLAR**

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

1. Şahin, P., Arıgöl Apan, M., & Mehmetoğlu, M. (2019). Arı Ürünleri. Olay Gazetecilik ve Matbaacılık ve Tic. Ltd. Şti., Ordu.
2. Sübye'nin Kalite Özelliklerinin ve Raf Ömrünün Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma, ÇOMÜ BAP tarafından desteklenen Yüksek Lisans Tezi Projesi, Yardımcı Araştırmacı.



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



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

1. Türkiye 13. Gıda Kongresi, 21-23 Ekim 2020, Çanakkale (Sözlü Sunum).
2. TS EN ISO/IEC 17025:2017 Standart Eğitimi Deney Laboratuvarları için Risk Analizi Eğitimi (ISO 31000:2018), 25-25 Haziran 2019, RAN Kalite Danışmanlık.
3. AB Çerçeve Programı HORIZON2020'ye Yönelik Teorik ve Uygulamalı Proje Hazırlama Eğitimi, 29-31 Mayıs 2019, OMÜ Teknoloji Transfer Ofisi.
4. 1. International Congress on Agriculture and Forestry Research (AGRIFOR), 8-10 Nisan 2019, Marmaris / Muğla (Sözlü Sunu).
5. Bal mumunda Parafin Tayini, 22 Mart 2019, Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü.
6. ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi, 24 Nisan 2018, SİSBEL Ltd.Şti.
7. ISO 17025:2005 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel Şartlar, 25 Nisan 2018, SİSBEL Ltd.Şti.
8. ISO 19011:2011 Yönetim Sistemleri Tetkiki, 26 Nisan 2018, SİSBEL Ltd.Şti.
9. Terazi kalibrasyonu-Sıcaklık Kalibrasyonu-Hacim Kalibrasyonu, 9-11 Nisan 2018, Uzmanlar Kalibrasyon Laboratuvarı (UKL).
10. 2nd. International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies ICAFOF, 2-5 Nisan 2018, Çeşme/İzmir.
11. Uluslararası Teknoloji Bilimleri ve Tasarım Sempozyumu, 27-29 Haziran 2018, Giresun (Poster Sunu).
12. 6.Uluslararası Muğla Arıcılık ve Çam Balı Kongresi, 15-19 Ekim 2018, Fethiye/Muğla (Poster Sunu).
13. Balda Headspace-GC-MS ile Naftalin Analizi Eğitimi, 22-24 Kasım 2017, Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü.
14. GC MS-MS ve Headspace Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Redoks Lab.
15. Liquid Chromatography-High Resolution Mass Spectrometry Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Redoks Lab.
16. 2D-UHPLC Cihazı Kullanım ve Aplikasyon Eğitimi, 7-18 Ağustos 2017, Redoks Lab.
17. ICP-MS Device ve Microwave Burning Cihazı, 7-18 Ağustos 2017, Redoks Lab.



MUKADDES ARIGÜL APAN

Gıda Yüksek Mühendisi



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

18. Randox Marka Evidence Investigator ve Antimikrobiyal Teşhis Kitleri, 6 Aralık 2017, Diagen Biyoteknolojik Sistemler A.Ş.
19. 45th Apimondia International Apicultural Congress, 29 Eylül-4 Ekim 2017, İstanbul (Poster Sunu).
20. Arı Ürünleri ve Apiterapi Uygulamaları Sempozyumu, 18 Mart 2017, Ordu.
21. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 05-07 Ekim 2016, Edirne (Poster Sunu).
22. İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, 28-30 Nisan 2015, Nevşehir (Poster Sunu).
23. 9. Gıda Mühendisliği Kongresi, 12-14 Kasım 2015, Selçuk/İzmir (Poster Sunu).
24. International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, 26-29 Mayıs 2011, Çeşme/İZMİR (Poster Sunu).
25. I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ (Poster Sunu).
26. 1.Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, 2-3 Aralık 2010, Kuşadası/Aydın (Poster Sunu).