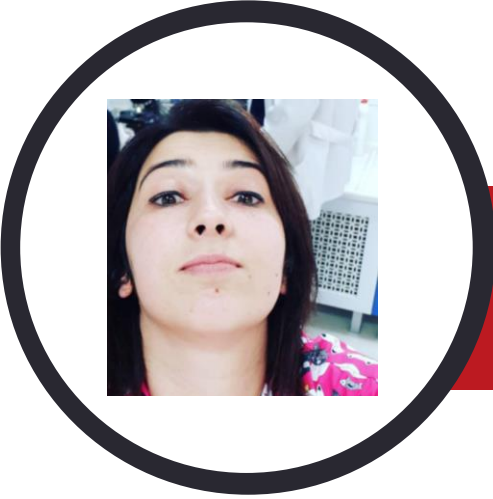




**TAGEM**  
AR-GE & İNOVASYON

Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma  
Enstitüsü/BURSA



## Özlem IŞIK

### Gıda Yüksek Mühendisi

## EĞİTİM

- Doktora** 2017-Devam Hacettepe Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği
  - Yüksek Lisans** 2013-2015 University of Strathclyde  
Nanoscience
  - Lisans** 2008-2012 Ankara Üniversitesi  
Mühendislik Fakültesi
- YABANCI DİL** İngilizce TOEFL 84 / YDS 85

## İŞ TECRÜBESİ

- 2015-Halen Araştırmacı, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma  
Enstitüsü, BURSA
- 2012-2013 Mühendis, Özel Sektör MANİSA

## HAKKIMDA


1989 yılında Antalya'da doğmuştur. 2012 yılında Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'nden mezun olmuştur. Akademik kariyerine 2013-2015 yılları arasında MEB bursu ile University of Strathclyde'da (UK) 'Gıdalarda ve Gıda Ambalajlamada Nanoteknoloji Uygulamaları' konusunda yüksek lisans eğitimi ile devam etmiştir.

Daha sonra Gıda Biyoteknolojisi, Gıda Mikrobiyolojisi ve Starter Kültür alanlarında çalışmıştır. 2017 yılından beri Hacettepe Üniversitesi'nde fermente gıdaların mikrobiyotası alanında doktora çalışmalarını yürütmektedir.

## İLETİŞİM

Adalet Mahallesi, 1. Hürriyet Caddesi,  
No:128, 16160, Osmangazi, Bursa

 [ozlemisik@tarimorman.gov.tr](mailto:ozlemisik@tarimorman.gov.tr)

 0224 246 47 20



# Özlem IŞIK

## Gıda Yüksek Mühendisi



### ▪ **PROJELER**

#### ▪ **Yürüttüğü Projeler**

1. Geleneksel Tarhana Çeşitlerinin Mikrobiyotası, Metagenomik Analizi Ve Metabolik Karakterizasyonu, TAGEM, 2018-2021

#### ▪ **Görev Aldığı Projeler**

1. Ülkemize Özgü Yoğurt, Peynir Kültürü Geliştirilmesi Ve Pilot Ölçekte Üretimi, 1007 - Kamu, 15.12.2017 - 15.03.2021.
2. Geleneksel Peynir Mikrobiyotasının Araştırılması, Uygun Starter Kültür Kombinasyonunun Seçimi ve Endüstriyel Üretime Aktarılması, 2021
3. Yerli Kaynaklardan Probiyotik İzolasyonu ve Pilot Ölçekli Biyoteknolojik Ticari Ürün Elde Edilmesi, 2021
4. Ekmek Sektöründe Gençlerin (18-26) İstihdam Edilebilirliğinin Arttırılması

#### ▪ **Devam Eden Projeler**

1. Starter Kültür Kullanılarak Kastamonu Yaş Tarhana Üretimi ve Bazı Metabolik Özelliklerinin Geleneksel Tarhana Örnekleriyle Karşılaştırılması

