



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

KAYISI ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
MALATYA



ŞULE ŞAHİN KOVUK

Gıda Yüksek Mühendisi

EĞİTİM

Doçentlik

Doktora İnönü Üniversitesi
2018-Devam Gıda Mühendisliği

Yüksek Lisans İnönü Üniversitesi
1998-2001 Gıda Fakültesi

Lisans İnönü Üniversitesi
1994-1998 Gıda Fakültesi

YABANCI DİL İngilizce YÖKDİL 60

İŞ TECRÜBESİ

2008 - ... Mühendis, Kayısı Araştırma Enstitüsü - MALATYA

2006 - 2008 Mühendis, İl Tarım Müdürlüğü MALATYA

2004 - 2006 Mühendis, İl Tarım Müdürlüğü RİZE

HAKKIMDA

1975 Yılında Malatya'da doğmuştur. 1994 Yılında ise İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliğinde lisans eğitimine başlamıştır.

Kayısı çekirdeği kahvesi üzerinde çalışmıştır. 2015 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan Kayısı Araştırma Enstitüsü adına buluş sahibi olarak 'Kayısı Çekirdeği Kahvesi' patentini almıştır.

İLETİŞİM

Aşağıbağlar mah. İsmetpaşa cad. No:163
Yeşilyurt/MALATYA
44090 TÜRKİYE

sule.sahinkovuk@tarimorman.gov.tr

0422 212 20 00



ŞULE ŞAHİN KOVUK

Gıda Yüksek Mühendisi



■ **PROJELER**

■ **Yürüttüğü Projeler**

1. Malatya'da Yetiştirilen Hacıhaliloğlu Kayısı Çeşidinin Sodyum Metabisülfid ile Kükürtleme İşlem Parametrelerinin Kayısının Kalitesine Etkileri (Yüksek Lisans Projesi)
2. Malatya Yöresi Endüstriyel Kayılarından Sirke Üretilmesi (Araştırmacı) (TAGEM)
3. Diyarbakır ve Malatya Koşullarında Frigo ve Taze Fide ile Yetiştirilen Bazı Çilek Çeşitlerinin Verim ve Kalite Özelliklerinin Araştırılması (Araştırmacı) (TAGEM)
4. Melezleme Islahı ile Yeni Sofralık Kayısı Çeşitlerinin Geliştirilmesi (Araştırmacı) (TAGEM)
5. Kuru Kayısı, Kayısı Pekmezi ve Kayısı Çekirdeği Kullanılarak Sürülebilir Nitelikte Ürün Elde Etme Olanaklarının Belirlenmesi (Araştırmacı) (TAGEM)
6. Kayısı Çekirdeğinden Kahve Üretimi ve Elde Edilen Ürünün Bazı Özelliklerinin Araştırılması (Proje Lideri) (TAGEM)
7. Kayısı Çekirdeği Soğuk Pres Kekinden Katma Değeri Yüksek Ürünler (Kahve, Ezme, Zar tozu) Elde Edilmesi(Araştırmacı) (2020-2022)(TÜBİTAK)
8. Kayısı çekirdeğinden Glutensiz Bisküvi Üretimi(Araştırmacı)

■ **Devam Eden Projeler**

1. Kayısı Çekirdeğinden İstant Kahve Üretimi ve Optimizasyonu (Doktora Tezi)
2. Kayısı Çekirdeği Yağı ve Protein Ekstraksiyonunun Optimize Edilmesi ve Kayısı Çekirdeğinin Biyoaktif ve Teknofonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi(Araştırmacı)(2020-2022) (BAP)
3. Kayısı Çekirdeği Sütü Üretimi ve Elde Edilen Ürünün Bazı Önemli Özelliklerinin Araştırılması(Araştırmacı) (TAGEM)
4. (TAGEM)



ŞULE ŞAHİN KOVUK

Gıda Yüksek Mühendisi



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

1. İnönü Üniversitesi Kahve Kültür Festivali Malatya 2018
2. İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği 9. Öğrenci Kongresi 2018
3. Pestisit Analizi Eğitimi 2008
4. Kimyasal Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliği TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü 2009
5. TS EN ISO/IEC 17025 Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Akreditasyonu için Genel Şartlar Standardı Bilgilendirme TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü 2009
6. TS EN ISO IEC 17021 Uygunluk Değerlendirmesi- Yönetim Sistemlerinin Tetkikini ve Belgelendirmesini Sağlayan Kuruluşlar İçin Şartlar Eğitimi 2010
7. TS EN ISO IEC 17020 Çeşitli Tipteki Muayene Kuruluşların Çalıştırılması İçin Genel Kriterler Eğitimi 2010
8. TS EN 45011 Ürün Belgelendirmesi Yapan Belgelendirme Kuruluşları İçin Genel Şartlar Eğitimi 2010
9. İç Denetim Eğitimi 2010