

KİŞİSEL BİLGİLER		
Adı Soyadı	Redife Aslıhan Uçar	
Ünvan	Gıda Yüksek Mühendisi	
Telefon	0 5386505909	
E-mail	redifeaslihan.ucar@tarimorman.gov.tr	
Doğum Tarihi - Yeri	1988 - Mersin	

EĞİTİM BİLGİLERİ	
Doktora	
Üniversite Adı	Marmara Üniversitesi / YILDIZ TEKNİK UNIVERSİTESİ- İSTANBUL
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Biyomühendislik (ingilizce) – Gıda Mühendisliği / 2020
Yüksek Lisans (3 YILLIK-TEZLİ)	
Üniversite Adı	North Carolina State Üniversitesi – Amerika Birleşik Devletleri
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Food, Bioprocessing and Nutrition Sciences – Food Science / 2018
Yüksek Lisans (TEZLİ)	
Üniversite Adı	Adnan Menderes Üniversitesi - AYDIN
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Sağlık Bilimleri Enstitüsü – Besin Hijyen ve Teknolojisi / 2012
Lisans	
Üniversite Adı	Pamukkale Üniversitesi - DENİZLİ
Akademik Birim/ Mezuniyet Yılı	Mühendislik Fakültesi – Gıda Mühendisliği / 2010

YABANCI DİL BİLGİSİ				
Yabancı Dil / Derecesi	KPDS	YDS	TOEFL	IELTS
İngilizce	-	72	78	6.5
İspanyolca (C2)	-	-	-	-

GÖREV YERLERİ (Tarih/ Ünvan/ Kurum)
2021-/ Gıda Yüksek Mühendisi / Denizli Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
2019-2021/ Gıda Yüksek Mühendisi (Bölüm başkan yardımcısı) / Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü- Gıda Starter Kültürleri Gen Bankası
2017-2018 / Gıda Mikrobiyolojisi Araştırma Görevlisi / North Carolina State Üniversitesi – Amerika Birleşik Devletleri
2016 / Eğitimci/ CALS International Programs at North Carolina State University – Agricultural Biotechnology 2016– Amerika Birleşik Devletleri
2011-2013/ Kalite Kontrol Müdürü / Ata Holding Fasdat Gıda Dağıtım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
2011/ Üretim Mühendisi / Akimpeks Tar. ve San. Ürün. İhr. İth. Üretim Paz. ve Taah. LTD. ŞTİ.

YAYINLARI					
MAKALELER & BİLDİRİLER					
1. UCAR, REDİFE ASLIHAN. Evaluating the Utilization of Alternate Energy Sources Present in Cucumber Fermentations for by Certain Lactic Acid Bacteria, Including Starter Culture Candidates and Spoilage Associated Species. (Under the direction of Dr. Ilenys Pérez-Díaz). 2. Gentiobiose and cellobiose content in fresh and fermenting cucumbers and utilization of such disaccharides by lactic acid bacteria in fermented cucumber juice medium/2018 uluslarasi makale 3. Content of xylose, trehalose and L-citrulline in cucumber fermentations and utilization of such compounds by certain lactic acid bacteria/2018 uluslarasi makale 4. Utilization of Secondary Energy Sources Indigenous in Fresh Cucumbers by Selected Lactic Acid Bacteria with Potential to Serve as Starter or Adjunct Cultures in Commercial Fermentations / American Society of Microbiology / Poster Bildirisi 2018 5. Utilization of Secondary Energy Sources by Selected Lactic Acid Bacteria, Candidates for Starter or Adjunct Cultures for Commercial Cucumber Fermentations / American Society of Microbiology / Poster Sunumu 2018 6. The Review of the β-Carotene Production from <i>Yarrowia lipolytica</i> Using Metabolic Engineering / uluslarasi makale (submitted 2023)					
TEZLER					
1. Spesifik İncir Ürünleri /Pamukkale Üniversitesi Lisans Tezi Projesi/2009-2010 2. Adnan Menderes Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi Projesi Avrupa Birliği Bilimsel Araştırma Projesi/ Aydın ili pazar yerlerinde satışa sunulan balıklarda bulunan histamin düzeylerinin belirlenmesi/2012 3. Amerika Birleşik Devletleri North Carolina State Üniversitesi Master Tezi Projesi / Starter kültür olarak kullanılma ve bozulmaya neden olma özelliğiyle ilişkili olarak belirlenen bazı laktik asit bakterileri türlerinin salatalık fermantasyonlarında alternatif enerji kaynaklarının kullanılmasının araştırılması/ 2018					
PROJELER					
SAYI	PROJE ADI	POZİSYON	KAYNAK	TARİH	
1	Geleneksel Peynir Mikrobiotasının Araştırılması, Uygun Starter Kültür Kombinasyonun Seçimi Ve Endüstriyel Üretime Aktarılması Projesi	ARAŞTIRMACI	TAGEM-ARGE	5/7/2020	
2	Yerli Kaynaklardan Probiyotik İzolasyonu Ve Pilot Ölçekli Biyoteknolojik Ticari Ürün Elde Edilmesi	ARAŞTIRMACI	TAGEM-ARGE	5/7/2020	

3	Ülkemizde tarımı yapılan farklı siyah/mor havuç genotiplerinin antosiyanin karakterizasyonu ve biyosentetik kararlı siyah/mor havuç hücre süspansiyon kültürlerinde ekonomik, sürdürülebilir ve verimli bir in vitro antosiyanin pigment sentezi	ARAŞTIRMACI	TUBİTAK 1001	2021
4	Tezgâhta satışa sunulan hamsi ve alabalıklarda bozulma bakterilerinin tespiti, raf ömrünün uzatılması yönünde bakteriyosinjenik bakterilerin belirlenmesi ve bakteriyosin preparatlarının geliştirilmesi	ARAŞTIRMACI	TUBİTAK 1001	2021
5	Farklı Üretim Metotları ile Üretilerek Tüketime Sunulan Tavuk Yumurtalarındaki Campylobacter spp.'nin Maldi-TOF MS ile Tespiti ve Antibiyotik Dirençliliğinin Belirlenmesi	ARAŞTIRMACI	TUBİTAK 1002	2020
6	Fruktanojenik Starter Kültürlerden Fonksiyonel Gıda Kullanımına Yönelik Paraprobiyotik ve Postbiyotik Geliştirilmesi	ARAŞTIRMACI	TUBİTAK 1005	2021
7	SANATSAL GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	YÜRÜTÜCÜ	TUBİTAK 4004	2021
8	SANATSAL GIDA MİKROBİYOLOJİSİ	YÜRÜTÜCÜ	TUBİTAK 4004	2022
9	Gıda etiketlerinin Okunması	UZMAN	TUBİTAK 4004	2020
10	BioViVa	KURUM KOORDİNATORÜ (PI)	ERA-CoBioTech	2020
11	NewOLIVEOilPro	ARAŞTIRMACI	PRİMA-MED	2021
12	Smart-EcoFood	KURUM KOORDİNATORÜ (PI)	HORİZON-2022	2022
13	DATA-SOİL	KURUM KOORDİNATORÜ (PI)	PRİMA-MED Section-1	2022
14	LEGO-PROT	KURUM KOORDİNATORÜ (PI)	PRİMA-MED Section-1	2022
15	SAFER-FOOD	KURUM KOORDİNATORÜ (PI)	PRİMA-MED Section-2	2022
16	MYCOTWIN SUMMERSCHOOL-4	PhD student	Horizon2020	2022
17	HORIZON 2020 KUME -6	ESIK USTU ODULU	TUBİTAK	2022