

1980 doğumlu olan Muhammed YÜCEER aslen Ankara-Kızılcahamamlıdır, orta ve lise eğitimini Samsun ve Van'da tamamlamıştır. Lisans eğitimini Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği bölümünde (1998-2002), yüksek lisansını İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde (2007) ve doktora derecesini de Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde (2013) SAN-TEZ projesi olarak yürütmüştür. EHEDG Advanced Course on Hygienic Design, İSG ve TÜBİTAK-TÜSSİDE Ar-Ge Mühendisi uzmanlık sertifikalarına sahiptir. Kariyerine, 2002 yılında A.B Grup'ta başlamış ve yumurta işleme uzmanı olarak Ar-Ge, ürün geliştirme, üretim ve kalite müdürü pozisyonunda 11 yıllık sektör ve araştırma deneyimine sahiptir. Dr. Yüceer'in araştırmaları, yumurta bilimi ve raf ömrünün uzatılmasında fonksiyonel gıdaların yanı sıra yeni işleme yöntemlerinin uygulanmasını içermekte, özellikle yumurta ve yumurta ürünlerinde yeni teknikler ve işlem yardımcılarının (enzim) uygulanmasına odaklanmıştır.

Dr. Yüceer'in bir özgün kitabı, 3 kitapta bölüm yazarlığı, ulusal ve uluslararası (SCI) hakemli dergilerde 20'den fazla makalesi, 3 patenti ve ulusal ve uluslararası sempozyumlarda 40'ın üzerinde sözlü / poster sunumu bulunmaktadır. Farklı medya kuruluşlarında güncel yazı ve yorumları bulunmaktadır. İki dergide editörlük ve birçok ulusal ve uluslararası dergide ise editorial board olarak görev yapmaktadır. IFT, WPSA, GMO, ISFE, PSA, AIFP, IoPP, SME gibi birçok uluslararası mesleki kuruluşa üyeliği bulunmaktadır. 2017 yılında Trakya Proje Pazarı 1.'lik ödülüne sahiptir. 12 yıl özel sektör ve +8 yıl teknik danışmanlık/mentörlük deneyimi bulunmaktadır. Başta gıda teknolojileri olmak üzere yumurta işleme alanında yenilik ve özgünlüğü içerisinde barındıran nitelikli bilginin eldesi ve ürün veya proses çözümü ile sanayiye uygulanabilirliği bulunan, fark oluşturan, sektöre ve hayata dokunan toplumsal projeler yürütmektedir. Dr.Yüceer, üniversite-sanayi işbirliği faaliyetleri kapsamında; gıda sanayinin karmaşık sorunlarının çözümüne yönelik saha çalışmaları yürüterek projelendirmeler yapmaktadır. Dr.Yüceer, on yılı aşkın süredir üniversitelerdeki bilginin sanayiye aktarılması ve ulusal sanayinin teknoloji, katma değerli ürünler ve yenilikçilik tabanlı rekabetçiliğinin artırılması amacıyla nitelikli ve özgün projeler yürütmektedir.

Türk gıda sanayiine yeni ufuklar açmak, sanayinin kurumsal Ar-Ge kültürünü geliştirmek, yüksek katma değerli yeni yumurta işleme teknolojilerinin üretimi sağlamak ve yeni ürün çalışmaları yürütmek girişimci akademisyen Dr.Yüceer'in temel hedefleri arasındadır. Üniversite-sanayi ilişkilerinin kurumsallaştırılmasında; özellikle yumurta işleme sanayi kuruluşlarında Ar-Ge ve yenilik stratejilerinin kurgulanması, projelendirilmesi ve yürütülmesinde; yeni teknolojiler ve optimizasyon çalışmaları ile bunların uygulanmasına yönelik pratiğin sanayiye entegrasyonunda deneyim sahibidir.

Dr. Yüceer halen Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gıda İşleme Bölümünde akademisyen olup, özel sektör ile birçok ortak proje çalışmaları yürütmektedir. Dr. Yüceer'in, [innoyum](http://www.innoyum.com) adı ile bilinen İTÜ-Çekirdek'te start-up girişimcilik çalışmaları bulunmaktadır. Halen öğretim üyesi olarak akademik hayatına devam etmektedir. Üç dil bilen Yüceer, evli ve üç çocuk babasıdır. Daha fazla bilgi için [www.muhammedyuceer.com.tr](http://www.muhammedyuceer.com.tr)