



8. Gıda  
Mühendisliği  

---

Kongresi  
Programı

**7-9 Kasım 2013**  
**Başkent Öğretmenevi**  
**Ankara**

# 07 KASIM 2013 PERSEMBE

09:00 - 09:30 Kayıt

09:30 - 10:00 Açılış Konuşmaları

10:00 - 10:45 Açılış Konferansı

**Tohum ve Uygarlık**

Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ

Dokuz Eylül Üniversitesi Arkeoloji Bölümü

Gıda Mühendisi-Arkeolog

10:45 - 11:15 Açılış Konseri

Haluk & Yıldan

11:15 - 11:30 Kahve Molası



11:30 - 13:00 1. OTURUM: GIDA VE SAĞLIK

Oturum Başkanı

Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

11:30 - 11:45 **Gıdalarla Bozulan Endokrin Sinyalizasyon: Endokrin Bozucular**

Doç. Dr. Selçuk DAĞDELEN

Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi

11:45 - 12:00 **Mikotoksinlerin Sağlık Üzerine Etkileri ve Moleküler Tanı Yöntemleri**

Gökşen GÜLGÖR, Mıhrıban KORUKLUOĞLU

Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

12:00 - 12:15 **Kovandan Gelen Gıda Takviyeleri**

Günay BAŞDOĞAN, İlknur COŞKUN, Ufuk ALPAT, Tuğçe DAŞTAN

Altıparmak Gıda San. ve Tic. A.Ş.

12:15 - 12:30 **Süt ve Süt Ürünleri Sektöründe Toplam Kalite Yönetimi ve ISO Uygulamaları**

İlkay TURHAN<sup>1</sup>, Zübeyde ÖNER<sup>2</sup>

<sup>1</sup>İstanbul Arel Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü

<sup>2</sup>Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

12:30 - 13:00 Tartışma

12:00 - 13:30 Etik Çalıştayı (Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Üyelerinin katılımıyla)

13:00 - 14:00 Öğle Yemeği



14:00 - 14:30 Poster İzleme

14:30 - 16:00 2. OTURUM: ETİK ve TAĞŞIŞ

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

14:30 - 14:45 **Gıda Mühendisinin Mesleki Etik Kılavuzu Çalışmaları ve Meslek Etiği**

Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu Üyesi

14:45 - 15:00 **Etik Davranma Niyetinin Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde**

**Değerlendirilmesi: Gıda Mühendisleri Örneği**

İrem UZUNSOY<sup>1</sup>, Ahmet Ferda ÇAKMAK<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Bülent Ecevit Üniversitesi Çaycuma Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü

<sup>2</sup> Bülent Ecevit Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü

Yönetim ve Organizasyon Anabilim Dalı

**15:00 - 15:15** **Gıda Laboratuvarlarında İş Sağlığı ve Güvenliği**

Mustafa MORTAŞ, Fehmi YAZICI

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

**15:15 - 15:30** **Gıdalarda Taklit Tağışışların Tespiti ve Gelişen Analiz Yöntemleri**

Dr. Berrin ŞENÖZ

Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı

**15:30 - 16:00** **Tartışma**

**16:00 - 16:30** **Kahve Molası**



**16:30 - 18:00** **PANEL: TAKVİYE EDİCİ GIDALAR VE TIBBİ ÜRÜNLER**

Panel Başkanı: Prof. Dr. Artemis KARAALİ - Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Prof. Dr. Erdem YEŞİLADA - Yeditepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi

Selman AYZ - G.T.H.B. - Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Aslı CAN AĞCA-S.B. - Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu

Eren KALE - Beslenme Destek Ürünleri Üreticileri ve İthalatçıları Derneği

Mert ÜNYAZICI - Aktarlar Derneği

## 08 KASIM 2013 CUMA

- 09:00 - 10:30 3.OTURUM: GIDADA YENİ UYGULAMALAR**  
Oturum Başkanı:  
Prof. Dr. Mehmet PALA  
Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü
- 09:00 - 09:15 AOÇ Yoğurtta Ne Yaptık?**  
Prof. Dr. Kadir HALKMAN<sup>1</sup>, Yalçın TAŞKIN<sup>2</sup>,  
<sup>1</sup>Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
<sup>2</sup>AOÇ Süt Fabrikası Müdürü
- 09:15 - 09:30 YÜCİTA: Coğrafi İşaretlemede Gönüllü Bir Ağ Yapılanması**  
Yahya Kemal AVŞAR<sup>1</sup>, Yavuz TEKELİOĞLU<sup>2</sup>, Selim ÇAĞATAY<sup>3</sup>, Tülay ATAY AVŞAR<sup>4</sup>  
<sup>1</sup>Mustafa Kemal Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü  
<sup>2</sup>Akdeniz Üniversitesi, İktisat Fakültesi  
<sup>3</sup>Mustafa Kemal Üniversitesi Antakya Meslek Yüksek Okulu  
<sup>4</sup>Akdeniz Üniversitesi, İktisat Fakültesi
- 09:30 - 09:45 Türkiye'de Coğrafi İşaretleme Sistemi ve Uygulamada Karşılaşılan Sorunlar**  
Ümut Yasin ERBEY, Zehra DURAN, Müge HENDEK ERTOP  
Gümüşhane Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 09:45 - 10:00 Gıda Zinciri İzlenebilirliğinde CBS Kullanımı**  
Sena ÖZBAY, R. Hale TOPALOĞLU, Osman ORHAN  
Aksaray Üniversitesi, ASÜÇEM
- 10:00 - 10:30 Tartışma**
- 10:30 - 11:00 Kahve Molası**
- 11:00 - 12:40 4.OTURUM: ISEKI - TRACK FAST PROJECT**  
(Oturum Dili İngilizcedir. Simultane Tercüme Yapılacaktır.)  
Oturum Başkanı:  
Prof. Dr. Alev BAYINDIRLI  
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
- 11:00 - 11:20 Regulations for Food Scientists and Technologists in Europe – Advantages and Disadvantages**  
Prof. Dr. Rui COSTA  
Polytechnic Institute of Coimbra, CERNAS, Department of Food Science and Technology  
TRACKFAST Project IFA Board Member
- 11:20 - 11:40 The ISEKI Food Projects Approach to Develop Skills, Competencies and Knowledge for The European FSTs**  
Peter HO  
Lecturer in Food Processing School of Food Science and Nutrition University of Leeds
- 11:40 - 12:00 Bridging Education, Training and Research for Industry and the Wider Community: the ISEKI Food Network Approach**  
Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ  
Gaziantep University, Department of Food Engineering
- 12:00 - 12:20 Regulations For Food Scientists and Technologists in Europe – Perspective of UCTEA Chamber of Food Engineers**  
Fatmagül ÇIRA TUNCER  
Member of Executive Board of the UCTEA Chamber of Food Engineers
- 12:20 - 12:40 Discussion**

12:00 - 13:30 **Eğitim alıştayı (Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu üyelerinin katılımıyla)**

12:40 - 14:00 **Öğle Yemeği**



14:00 - 14:30 **Poster İzleme**

14:30 - 16:00 **5. OTURUM: SERBEST OTURUM**

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Mükerrerem KAYA

Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

14:30 - 14:45 **Ulusal Akademik AR-GE Proje Destekleri**

Prof. Dr. Cengiz SANCAK

TÜBİTAK - Tarım, Ormancılık ve Veterinerlik Araştırma Destek Grubu (TOVAG)

Yürütme Komitesi Sekreteri

14:45 - 15:00 **Uluslararası Piyasada Satışa Sunulan Isısal Olmayan Teknolojilerle İşlenmiş Gıdalara Genel Bakış**

N. Búřra GÜLTEKİN, Tuğba DEMİR

Cumhuriyet Üniversitesi Hafik Kamer Örnek Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi Programı

15:00 - 15:15 **Gıdalarda Mikroorganizma Gelişimi ve İnaktivasyonunun Matematiksel Modellenmesi**

F. Nafi OKSOYLAR<sup>2</sup>, Nalan ÖZHAN ÖZER<sup>2</sup>, Müzeyyen şAHİNOZ<sup>1</sup>, şehriban UğUZ<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Elazığ İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

<sup>2</sup>Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

15:15 - 15:30 **Tarım ve Gıda Sektöründe Yeni Bir Paradigma: Yeşil Teknolojiler**

Ufuk YÜCEL<sup>1</sup>, Hülya ÖZ<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Ege Üniversitesi, Ege MYO Gıda Teknolojisi Programı

<sup>2</sup>Ege Üniversitesi, Ege MYO Tarım Alet ve Makineleri Programı

15:30 - 16:00 **Tartışma**

16:00 - 16:30 **Kahve Molası**

16:30 - 18:00 **PANEL: GIDA MÜHENDİSLİğİ İSTİHDAM POLİTİKALARI**

Panel Başkanı: R. Petek ATAMAN - TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Dr. Nihat PAKDİL - Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (Katılımları halinde)

İlknur DENİZLİ - Milletvekili (Katılımları halinde)

Necdet BUZBAş - Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası

Yrd. Doç. Dr. Bülent şİK - TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Antalya şube

Eren KAYA - Gıda Mühendisi

# 09 KASIM 2013 CUMARTESİ

## 09:30 - 11:00 6. OTURUM: GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ

Oturum Başkanı:

Prof. Dr. Aykut AYTAÇ

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü/TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

## 09:30 - 09:45 *Gıda Mühendisliği Bölümlerinin Yapıları ve Sorunları*

Prof. Dr. Halil VURAL

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

## 09:45 - 10:00 *Yarın Nasıl Bir Gıda Mühendisliği Eğitimi Olabilir?*

Y. Birol SAYGI

Döhler Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

## 10:00 - 10:15 *Gıda Sanayicilerinin Gıda Mühendisliği Eğitiminden Beklentileri*

Ramazan GÖKÇE<sup>1</sup>, Haluk ERGEZER<sup>1</sup>, Tolga AKCAN<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

<sup>2</sup>Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

## 10:15 - 10:30 *Gıda Mühendislerinin İstihdam Sorununda Üniversite Kontenjanlarının Yeri: Güncel Durum ve Öneriler*

Zafer ERBAY

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube

## 10:30 - 11:00 Tartışma

## 11:00 - 11:30 Kahve Molası

## 11.30 - 13:00 PANEL: BİLGİ KİRLİLİĞİ VE YANSIMALARI

Panel Başkanı: Prof. Dr. Ümran UYGUN - Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Murat YÖRÜK - Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği

Dr. Sait KOCA - Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği

Dr. Hüseyin SUNGUR - Yumurta Üreticileri Merkez Birliği

Dr. Yasemin BRADLEY - Beslenme Danışmanı

Av. Şenol Alaaddin IŞIK

## 13:00 - 13:30 Plaket Töreni ve Poster Yarışması Ödül Töreni ve Kapanış

# 8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ

## POSTER PROGRAMI

### 7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 1. Antifriz Proteinler (AFP)**  
Filiz YANGILAR, Pınar OĞUZHAN
- 2. Gıda Sanayinde Ozon Kullanımı**  
Pınar OĞUZHAN, Filiz YANGILAR
- 3. Yenilebilir Film ve Kaplamalar**  
Pınar OĞUZHAN, Filiz YANGILAR
- 4. Avrupa Birliği'nin Işınlanmış Gıdaların Tespiti Konusundaki Tutumu ve Piyasa Denetimleri**  
Erhan İÇ, Ayça AYLANGAN
- 5. Işınlanmış Nohut ve Kuru Fasulye ÖrneKlerinin DNA Komet Analizi ile Tespit Edilmesi**  
Yakup EREL, Nizamettin YAZICI, Ayça AYLANGAN
- 6. Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FTIR) Spektroskopisi ve Mikroorganizmaların Ürettiği Bazı Pigmentlerin Karakterizasyonu**  
Tuba BÜYÜKSİRİT, Hakan KULEAŞAN
- 7. Esansiyel Yağ Asitleri ile Zenginleştirilmiş Peynir Altı Suyu Protein İzolatı Filmlerin *Listeria innocua* Üzerine Antimikrobiyel Etkileri**  
Selin KALKAN, Zerrin ERĐNKAYA, Emel ÜNAL
- 8. Ayçiçeği Saplarından Enzimatik Olarak Ksiloz Üretimi**  
Fatmağül HALICI, Gülsen USAL, Esra TOPALOĞLU, Ali CİNGÖZ, Özlem AKPINAR
- 9. Yulaf Kırmısı İlavесinin Tarhananın Antioksidan Kapasite, Diyet Lif,  $\beta$ -Glukan ve Fenolik Asit İÇeriği Üzerine Etkisi**  
Aslı YÜKSELĐİ KİLCİ, Duygu GÖÇMEN
- 10. Halka Şekilli Oligosakkaritler: Siklodekstrinler ve Gıdalarda Kullanımı**  
Yasemin ESİN, Özlem AKPINAR
- 11. Tokat İl Merkezinde Ailelerin Süt, Yoğurt, Peynir Tüketim Alışkanlıkları**  
Ali CİNGÖZ, Şeyda CİNGÖZ
- 12. Peynir Benzeri Ürünler**  
Ali CİNGÖZ, Şeyda CİNGÖZ, K.Sinan DAYISOYLU
- 13. Beta Glukanların İnsan Sağlığı Açısından Önemi, Elde Edilmesi ve Kullanım Alanları**  
Ali CİNGÖZ, Özlem AKPINAR
- 14. Et Ürünlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların (PAH) Oluşumu ve Sağlık Üzerine Etkileri**  
Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL, Simge EMİR, Ayşe UYSAL
- 15. Kayıslarda Ultrases Yardımlı Ozmotik Kurutma**  
E.Feyza TOPDAŞ, M. Fatih ERTUGAY
- 16. Probiyotik Kültür Kullanılarak Üretilen Fermente Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**  
Arzu KAVAZ, Mehmet YÜKSEL
- 17. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Kırmızı Acı Biber Popülasyonlarının (*Capsicum annum L.*) Askorbik Asit ve Kapsasinoit İÇeriklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma**  
Nesrin FIRAT KORKUTATA, Arzu KAVAZ
- 18. Mikrodalga Teknolojisi ve Gıdalardaki Kullanımı**  
Esra KAVAZ, Arzu KAVAZ

19. **Kombine Degumming-Devaksing Yöntemi ile Pirinç Kepeği Yağı Eldesi**  
Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL, Merve Sinem KAYABAŞI, Ceren ÜNSAL
20. **Erzurum İli Çeşme Sularının Bazı Kalite Özellikleri ve İzolasyonu Yapılan *Escherichia coli* Suşlarının Moleküler Tanısı**  
Pınar ŞEKERCİ, Mustafa GÜRSES
21. **Farklı Kullanım Amacıyla Üretilen Unların Temel Fizikokimyasal ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**  
Halef DİZLEK
22. **Çubuk Turşularından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin pH 2,5'te Canlılık Düzeylerinin Belirlenmesi**  
M. TOKATLI, S. BAĞDER ELMACI, G. GÜLGÖR, P.ŞANLIBABA, F. ÖZÇELİK
23. **Ayçiçeği Saplarından Fenolik Madde Üretimi**  
Gülşen USAL, Esra TOPALOĞLU, Özlem AKPINAR
24. **Az İşlenmiş Meyve- Sebzeler ve Muhafaza**  
Yasemin ESİN, Cemal KAYA
25. **Gıdalarda Hidroksimetilfurfural (HMF) ve Azaltılma Yolları**  
Cemal KAYA, Yasemin ESİN, Mehmet Eren POSTALLI, Mustafa BAYRAM
26. **Lignoselülozik Materyallerin Antimikrobiyal Özellikleri**  
Tuğba DEMİR, Özlem AKPINAR
27. **Nevşehir'deki Yeraltı Depoları**  
Nesimi AKTAŞ, Kâmil Emre GERÇEKASLAN, Selçuk Mustafa SEÇEN
28. **Yüksek Hidrostatik Basınç, Vurgulu Elektrik Alan ve Ultrason Uygulamalarının Gıda Proteinlerinin Biyoaktif Özelliklerine Etkileri**  
Fadime Begüm OTAĞ, Mehmet HAYTA
29. **Biyoteknolojik Yolla Vanilya Üretimi**  
Esra TOPALOĞLU, Gülşen USAL, Özlem AKPINAR
30. **Kızartılmış Ekmek Kadayırının Dokusal Özellikleri**  
Kamil Emre GERÇEKASLAN, Hüseyin BOZ
31. **Yoğurdun Fiziksel, Kimyasal Özellikleri Üzerine Somatik Hücre Sayısının Etkilerinin Değerlendirilmesi**  
Selda BULCA, Atakan KOÇ
32. **Elektro Isıtma Uygulamasının Kara Havuç Suyunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**  
Filiz İÇİER, Gamze KOR, Merve ESER
33. **Kızılötesi İşlem Sırasında Alınan Temaslı ve Temassız Sıcaklık Ölçümlerinin Karşılaştırılması**  
Gamze KOR, Filiz İÇİER
34. **Geleneksel Karadeniz Lezzeti; Sinop İçli Tava**  
Cem AYDIN, Yalçın KAYA
35. **Kivi, Ayva ve Balkabağı Tozlarının, Toz Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**  
Kadriye ERGÜN, Gülşah ÇALIŞKAN, S. Nur DİRİM
36. **Mısır Atıklarının Değerlendirilmesi**  
Arda AKDOĞAN, Gülşah ÇALIŞKAN, S. Nur DİRİM
37. **Tokat'ta Faaliyet Gösteren Meyve Sebze İşletmelerinin Atık Potansiyeleri ve Değerlendirilmeleri**  
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Volkan UZUN, Hüseyin İNCE, Kader TOKATLI
38. **Meyve Sebze İşlemede Mikrodalga Haşlama Uygulamaları**  
Duygu BAŞKAYA, Aslıhan DEMİRDÖVEN



39. **Elektro-Püskürtme Yöntemi ve Gıda Uygulamalarında Kullanımı**  
Hülya ÇAKMAK, Şebnem TAVMAN
40. **Vişne Sularında Antosiyanin ve Renk Kayıplarının Belirlenmesi**  
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Kader TOKATLI, Tuğba AKBIYIK, Hatice KARAGÖZ, Sıyapberdi PURLIYEV
41. **Kırmızı Lahanadan Antosiyanin Ekstraksiyonu ve Antimikrobiyal Etkisi**  
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Şeniz KARABIYIKLI, Kenan ÖZDOĞAN, Handan AYDOĞAN, Nilgün ÖNCÜL, Kader TOKATLI
42. **Fermente Balık Ürünleri ve Bazı Özellikleri**  
Ümran ÇİÇEK, Şeniz KARABIYIKLI
43. **Kazein Misel Yapı Modelleri**  
Melih GÜZEL, Özlem AKPINAR
44. **Et Gevrekleştirmede Uygulanan Yöntemler**  
Ümran ÇİÇEK, Mesut TOLAN, Aliye BULGAN
45. **Zaman-Sıcaklık ve Tazelik İndikatörleri**  
Ahmet Oktay KÜÇÜKÖZET, Mustafa Kemal USLU
46. **RASSF Sisteminin Türkiye Açısından Değerlendirilmesi**  
Senem TÜFEKÇİ, Mehmet BAŞEĞMEZ
47. **Gıdalarda Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Dirençlilikleri**  
Duygu ALP, Zübeyde ÖNER
48. **Isıl İşlem Görmüş veya Çiğ Süt Tüketiminin Risk ve Faydaları**  
Zübeyde ÖNER
49. **Gıda Atıklarının Değerlendirmesinde Alternatif Yöntemlerin Kullanılması**  
Filiz İÇİER, Cansu ÇELEBİ, Derya TEZCAN
50. **Fermentasyonun Mikotoksinler Üzerine Etkisi**  
Ayşegül MUTLU, Funda KARBANCIOĞLU-GÜLER
51. **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklara Neden Olabilecek Alışkanlıkların Araştırılması**  
Şeniz KARABIYIKLI, Ayşe Hümeyra ALTUNTAŞ, Hacer KAYMAZ
52.  **$\beta$ -Galaktosidaz Enzimi ve Uygulama Alanları**  
Melih GÜZEL, Özlem AKPINAR
53. **Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri**  
Gökşen GÜLGÖR, Mihriban KORUKLUOĞLU
54. **Farklı Kurutma Metotlarının Elma Dilimlerinin Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkisi**  
Belçim ÇAPAR, Sevgi GÖKBULUT, Özge TAŞTAN, Taner BAYSAL
55. **Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi**  
Gökşen GÜLGÖR, Mihriban KORUKLUOĞLU
56. **Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri**  
Gökşen GÜLGÖR, Mihriban KORUKLUOĞLU
57. **Sodyum Nitrit, Sitrik Asit, Askorbik Asit ve Bazı Bitki Ekstraktlarının (Biberiye ve Çörek Otu) Kırmızı Et Rengi ve Tekstür Özellikleri Üzerindeki Etkileri**  
Elif GÜLDEMİR, Sema EREL, Ömer ZORBA, Gülsüme ÖZİŞ, Nursel SÖYLEMEZ
58. ***S.aureus*'un Sıvı Besiyerinde Termal İnaktivasyonu**  
Sinan UZUNLU
59. **Pseudo-Tahıllar (*Pseudocereals*) ve Glutensiz Gıda Teknolojisinde Kullanımları**  
Neslihan YILDIZ, Erkan YALÇIN

60. **Ozonlama Uygulamasının Elma Suyunun Biyoaktif Bileşenlerine Etkisi**  
Burcu ARI, Havva Nilgün BUDAK, Zeynep Banu SEYDİM
61. **Üzüm Kurutmada Ultrases Uygulamasının Etkisinin Araştırılması**  
Senem TÜFEKÇİ, Sami Gökhan ÖZKAL
62. **Gıdalarda Amigdalin ve Sağlık Üzerine Etkileri**  
Mehtap ÇELİK, Metin YILDIRIM
63. **Gıda Artıklarından Değerli Bileşenlerin Geri Kazanılmasında Kullanılan Geleneksel ve Gelişmekte Olan Teknolojiler**  
Merve AÇU, Elif ÇELİK ÖZER, Harun KESENKAŞ, Özer KINIK
64. **Derin Yağda Kızartma İşlemi Sırasında Ayçiçek ve Fındık Yağlarının Yağ Asiti Bileşimleri ile Oksidatif Stabilitelerindeki Değişimin İncelenmesi**  
Semra TURAN, Merve KÜÇÜKOĞLU, Şeyma ÖZYANIK, Döndü BAŞDİN
65. **Çeşnili Zeytinyağı**  
Gülten GÖKŞEN, Yüksel ÖZDEMİR
66. **Çay ve Demir Emilimi**  
Gülten GÖKŞEN, Fevzi KELEŞ
67. **Mersin Yöresine Ait Sızma Zeytinyağlarının Bazı Karakteristik Özellikleri ve Antioksidan Aktiviteleri Bakımından Karşılaştırılması**  
Sibel ULUATA, Beraat ÖZÇELİK, Ümit ALTUNTAŞ
68. **Laktokoksin BZ ve Enterosin KP'nin Peynir Kültürlerinin Aktivitesi Üzerine Etkisi**  
Nilgün ÖNCÜL, Zeliha YILDIRIM, Metin YILDIRIM
69. **Peynir Altı Suyu Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri**  
Şenol KÖSE, Elvan OCAK
70. **Peynirlerde Biyojen Amin Oluşumu ve Bu Oluşum Üzerine Etki Eden Faktörler**  
Şenol KÖSE, Elvan OCAK
71. **Süt Sanayinde Enzimlerin Kullanımı**  
Ezgi Demir ÖZER, Zübeyde ÖNER
72. **Tüketici Sağlığı Açısından Küflü Peynirler**  
Ezgi Demir ÖZER, Zübeyde ÖNER
73. **Fonksiyonel Bir Tatlandırıcı Stevia (Şeker Otu)**  
Yağmur Erim KÖSE, İsmail Sait DOĞAN
74. **Fonksiyonel Gıda Olarak Bulgur**  
Yağmur Erim KÖSE, İsmail Sait DOĞAN
75. **Ticari Yemle ve Merada Mısır ile Beslenmiş Genç Sığırlardan Elde Edilen Etlerin Duyusal Değerleri Üzerine Araştırmalar**  
Hüsnüye İMAMOĞLU, Patti C. COGGINS, James M. MARTIN, Glover B. TRIPLETT
76. **Geleneksel Şalgam Suyu Üretimi ve Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Yabani Mayaların Tanımlanması**  
H. Aybüke KARAOĞLAN, Nursel DEVELİ İŞIKLI
77. **Gıda Endüstrisinde Karbonhidrat- Protein İnteraksiyonlarının Kullanım Alanları**  
Evrin ÖZKAYNAK KANMAZ
78. **Tohum Filizlerinde Risk Değerlendirilmesi**  
Evrin ÖZKAYNAK KANMAZ, Gülten OVA
79. **Oleik Asitçe Zenginleştirilmiş Ayçiçek Yağında Kızartma İşlemi Sonrası Oluşan Değişimlerin Piyasada Kullanılan Kızartma Yağları ile Mukayeseli Olarak Araştırılması**  
Halime PEHLİVANOĞLU, Bülent NAZLI, Görkem ÖZÜLKÜ, Merve TOMAŞ

80. **Endüstriyel Filiz Üretimi**  
Evrin ÖZKAYNAK KANMAZ, Gülden OVA
81. **Sığır Etinde Pişirme Kayıpları**  
Çiğdem AŞÇIOĞLU, Ramazan ŞEVİK
82. **Probiyotik Kültür Kullanarak Fermente Karpuz Suyu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**  
Sevim ÖZTÜRK, İbrahim ÇAKIR
83. **Asidofiluslu Süt Ürünlerinin Sınıflandırılması**  
Ercan SARICA, Muammer DEMİR
84. **Geleneksel Yöntemle Üretilen Salamura Beyaz Peynirde Depolama Süresince Suda Çözünür Azot Oranındaki ve Peynir Sertliğindeki Değişim**  
Esen Bilge BİÇER, Nursel DEVELİ İŞIKLI
85. **Gıda Muhafazasında Elektriksel Yöntemler**  
Emine AŞIK, Atıf Can SEYDİM
86. **Peyniraltı Suyundan Oligosakkarit Üretimi**  
Sakine AYHAN, Hatice KALKAN YILDIRIM
87. **Greyfrut ve Üzüm Çekirdeği Ekstrelerinin Gıdalarda Kullanım Alanları**  
Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU, Reyhan İRKİN
88. **Zeytinyağı Üretiminde Ultrason Uygulamaları ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**  
Alev YÜKSEL AYDAR, Hasan YILDIZ, Pelin ERGÖNÜL
89. **Çiğ Sütte Penisilin-G Konsantrasyonu Üzerine Ozon Gazı Uygulamasının Etkisi**  
Durmuş SERT, Emrah TORLAK, Emin MERCAN
90. **Biyoaktif Bileşiklerin Ekstraksiyonunda Ultrases Dalgasının Kullanımı**  
Nur YEŞİLYURT, Ercan SARICA, Hande Selen ERGE
91. **Tam Tahıl Unlarının Çözünür Besinsel Lifleri ve Fonksiyonları**  
Derya ATALAY, Erkan YALÇIN
92. **Anne Sütünden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi**  
Evrin GÜNEŞ ALTUNTAŞ, Neslihan TAŞKALE KARATUĞ, Mustafa AKÇELİK, Nefise AKÇELİK
93. **Gıda Güvenliği Sağlama ve Raf Ömrü Belirlenmesinde Mikrobiyal Süre-Sıcaklık İndikatörleri**  
Reyhan İRKİN, Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU
94. **Mercimek Unu ile Zenginleştirilmiş Glutensiz Pirinç Eriştelerinin Kalite Özelliklerinin İncelenmesi**  
Hatice Gözde HOSTA, Süeda ÇELİK
95. **5977 Sayılı Kanun'un Güçlü ve Zayıf Yönleri**  
Ahmet BOSTAN, Emine EGİNCİ
96. **Fırıncılık Ürünlerinde Görüntü Analizi ve Mikrotekstürel Yapının İncelenmesi**  
Müge HENDEK ERTOP, Mehmet HAYTA
97. **Tahıl ve Fırıncılık Ürünlerinin Mikrotekstürel Yapı Analizinde Mikroskopi ve Diğer Görüntüleme Tekniklerinin Kullanımı**  
Müge HENDEK ERTOP, Mehmet HAYTA
98. **Süt Kaynaklı Protein ve Yağ Bileşiklerinin Fırıncılık Ürünlerindeki Fonksiyonel Özellikleri**  
Müge HENDEK ERTOP, Mehmet HAYTA
99. **Ülkemizde Üretilen Starter Kültürle Yoğurt Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**  
Esmâ ÇAPA, Özge KAYMAK, Zekiye ÖZDOĞAN, Zeynep B. GÜZEL SEYDİM
100. **Pekmez ve Erik Kullanılarak Üretilen Kefirlerin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi**  
Erkut İLAY, Ayla ÖKER, Tuğba KÖK TAŞ



# 8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ

## POSTER PROGRAMI

### 8 KASIM 2013 CUMA

- 1. Tereyağı Atığı Olan Yayıktaltının Aromalı İçecek Olarak Değerlendirilme Olanaklarının Araştırılması**  
Selin YILMAZ, Ayşegül SARIKÖSE, Bedia ŞİMŞEK
- 2. Süt Proteinlerinin Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojik Olarak Kullanılması**  
Esma SANDIKLI, Bedia ŞİMŞEK
- 3. Karamuk (*Berberis crataegina*) Suyu Antosiyaninlerinin Isıl Stabilitesinin Belirlenmesi**  
Ferda SARI, Nursel Develi IŞIKLI, Aşkın AKPULAT
- 4. Gıda Patojenlerinin Belirlenmesinde Hızlı Yöntemlerin Kullanılması**  
Mehmet YÜKSEL, Selahattin SERT
- 5. Portakal ve Greyfurttan Elde Edilen Albedo ve Posanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı**  
Hacer LEVENT, Nermin BİLGİÇLİ, Nilgün ERTAŞ
- 6. Einkorn Tam Buğday Unu ve Transglutaminaz Enziminin Erişte Üretiminde Kullanımı**  
Meziyet TEMEL, Nermin BİLGİÇLİ, M. Kürşat DEMİR, Hacer LEVENT
- 7. Anaç Tavuk Köftesi Üretiminde Galeta Unu ve Pişirme Yönteminin Köftelerin Bazı Özellikleri Üzerindeki Etkisi**  
Selda AKDAŞLI, Ömer ZORBA, Nursel SÖYLEMEZ, Gülsüme ÖZİŞ
- 8. Pirinç Kavuzunun Antioksidan Aktivitesinin İncelenmesi**  
Emel ÖZCAN, Gülsen USAL, Özlem AKPINAR
- 9. Kolostrumda Biyoaktif Bileşenler ve Fraksiyonları**  
E. Neslihan ATLIHAN, Bedia ŞİMŞEK
- 10. Farklı Tuzlama Yöntemlerinin ve Potasyum Sorbat Uygulamasının Kaşar Peyniri Mikrobiyolojisine Etkisi**  
Ayşen BABACAN, Salih ÖZDEMİR
- 11. Meyve Sebze Atıklarının Diyet Lifi Olarak Değerlendirilmesi**  
Ahsen RAYMAN, Hamza BOZKIR, Taner BAYSAL
- 12. Ozmotik Evaporasyon ile Meyve Sularının Konsantrasyonu**  
Hamza BOZKIR, Ahsen RAYMAN ERGÜN, Taner BAYSAL
- 13. Meyve Suyu Üretiminde Yeni Tekniklerin Kullanım Olanakları**  
Hamza BOZKIR, Hasan YILDIZ
- 14. Geleneksel Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Kalitesini İyileştirmeye Yönelik Teknolojik Uygulamalar**  
Şeniz KARABIYIKLI, Hande CEVAHİROĞLU
- 15. Laktokoksin Bz'nin Taze Sığır Etinin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**  
Sabire BATTAL, Zeliha YILDIRIM, Nilgün ÖNCÜL
- 16. Kolesterol Asimilasyonunda Mayalar Rol Alabilir mi?**  
Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU, Ezgi DEMİR ÖZER, Zübeyde ÖNER
- 17. Eşek Sütünün Önemi**  
Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU
- 18. Nisine Dirençli Laktik Asit Bakterilerinin Beyaz Peynirden İzolasyonu ve Tanısı**  
Halil İbrahim KAYA, Burcu KÖRDİKANLIOĞLU, Beyhan ÇANDIR, Ömer ŞİMŞEK

19. **Ege Bölgesinde Yetişen Bazı Meyve ve Sebzelerde Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi**  
Tuğçe ÜNDAN, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI
20. **Betimleyici Mikrobiyoloji ve Gıda Kaynaklı Patojenler**  
Ayşe SARIÇAM, Serap COŞANSU AKDEMİR
21. **Baharat Sterilizasyonunda Kullanılan Ticari ve Alternatif Yöntemler**  
Nagihan AYVAZ, Gürbüz GÜNEŞ
22. **Farklı İşlemler Uygulanmış Bal Kabağından Dondurma Üretimi**  
Ahmet AYAR, Hatice SIÇRAMAZ, Uğur YAŞAR
23. **Bazı Gıda Sanayi Artıklarının Sağlık ve Beslenme Yönünden Özellikleri**  
Ahmet AYAR, Hatice SIÇRAMAZ, Omca DEMİRKOL, Serpil ÖZTÜRK
24. **Siklodekstrin Kompleksleri ve Fonksiyonel Gıdalardaki Kullanım Alanları**  
Merve ŞAMLI, Oğuz BAYRAKTAR, Figen KOREL
25. **Okul Çocuklarında Sütün Önemi ve Okul Sütü Uygulamaları**  
Mehmet DEMİRCİ, Serap DURAKLI VELİOĞLU
26. **Baharat ve Ekstraktlarının Gıda Zehirlenmesi Yapan Bakteriler Üzerine Antimikrobiyel Etkileri**  
Mustafa APAN, Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Mukaddes ARIGÜL
27. **Biyosüpfektanlarının Antimikrobiyel Özellikleri**  
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Nuray İNAN, Merve ANAR
28. **Geleneksel Et Ürünlerini Bozan Mikroorganizmalar**  
Esra Tutkun ŞIVGIN, Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Nuray İNAN
29. **Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Mikrobiyolojik Riskler ve Bozulmalar**  
Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Esra KILINÇ, Mustafa APAN, Mukaddes ARIGÜL
30. **Gıda Kontaminantları**  
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Mukaddes ARIGÜL, Esra Tutkun ŞIVGIN, Esra KILINÇ
31. **Gıdaların Kalite Özellikleri ve Raf Ömrünün İyileştirilmesinde Biyoteknolojinin Rolü**  
Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Mustafa APAN, Esra KILINÇ
32. **Minimal İşlem Görmüş Meyvelerde Patojenlerin Gelişimini Etkileyen Faktörler**  
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Esra KILINÇ
33. **Soğan Atıklarının Asetik Asit Fermantasyonu ile Değerlendirilmesi**  
Mustafa EVREN, Mukaddes ARIGÜL, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN
34. **Tahıl ve Tahıl Ürünlerinde Okratoksin A (OT-A)**  
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Merve ANAR, Nuray İNAN
35. **Toplu Yemek Sektöründe Personel Hijyeni**  
Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Mustafa APAN, Merve ANAR
36. **Bazı Bölgelerimizde Üretilen Şarapların Resveratrol Düzeyleri ve Bölgelerin Ekolojik Koşullarının Resveratrol İçeriği Üzerine Etkileri**  
Ünal Rıza YAMAN, Hatice Kalkan YILDIRIM, Belkıs Çaylak ADIGÜZEL, Ufuk YÜCEL
37. **Koyun Sütü, Taze Peynir ve Olgun Tulum Peynirde Asetik, Formik ve Butanoik Asit Miktarlarının Gaz Kromatografisi ve Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi ile Belirlenmesi**  
Ali TEKİN, Zehra GÜLER
38. **Tüketime Sunulan Çeşitli Baharatların Mikrobiyal Kalitesinin İncelenmesi**  
Seda ESER, Ece AKDEMİR, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI

39. **Peynirin Olgunlaştırılmasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişiklikler: Glikoliz, Protoliz ve Lipoliz Olayları**  
Zekai TARAKÇI, Yusuf DURMUŞ
40. **Psikrofil Bakterilerin Çiğ Süt ve Süt Ürünleri Kalitesine Etkisi**  
Elif ÖZER, Harun KESENKAŞ, Oktay YERLİKAYA, Özer KINIK
41. **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Çin Halk Cumhuriyeti ile İkili İlişkiler Bağlamında Gıda Güvenliği Politikaları**  
Sumru BİLÇEN, Ş. Gizem AYGÜN, Gülçin KÜLTÜR
42. **Kekik ve Yeşil Çay Ekstraktının Biyofilm Oluşturan ve Dışardan İzole Edilmiş Olan *Streptococcus* spp. Üzerindeki Etkisi**  
Mohammad Nima ARIAFAR, Evrim Güneş ALTUNTAŞ, Burcu Yener İLÇE, Maryam DIANI, Nefise AKÇELİK
43. **Farklı Ticari Yoğurt Kültürleri Kullanılan Sütlerde İnkübasyon Sırasında Kimyasal Niteliklerin Belirlenmesi**  
Yunus Emre ŞEKERLİ, Zehra GÜLER
44. **Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Eğitimleri**  
Mehmet DEMİRCİ, Demet KOÇ
45. **Bazı Bitkisel Çaylara Bal İlavesinin Antioksidan Madde Miktarı ve Antioksidan Kapasite Üzerine Etkisinin İncelenmesi**  
Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN, Gamze TOYDEMİR, Senem KAMILOĞLU, Ebru FIRATLIĞIL-DURMUŞ, Dilek BOYACIOĞLU
46. **Hidrojen Peroksitin Gıda Sanayinde Kullanımı ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi**  
Serhat KOÇER
47. **Gıdalarda *Clostridium difficile* Sayımı ve İzolasyonu**  
Şeyma Şeniz ERSÖZ, Serap COŞANSU AKDEMİR
48. ***Clostridium difficile* ve *Clostridium perfringens* Enfeksiyonlarının Önlenmesinde Probiyotiklerin Kullanım Olanakları**  
Şeyma Şeniz ERSÖZ, Serap COŞANSU AKDEMİR
49. **Elma Çeşidine Göre Elmanın Tekstürel ve Görsel Karakteristiklerinin Değişimi**  
Merve ŞAMLI, Figen KOREL
50. **Biyokoruyucu Olarak Bakteriyosinler**  
Sabire BATTAL, Esmâ Nur GEÇER
51. **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**  
M. Murat KARAOĞLU, İzzettin SERÇE
52. **Yağ Tipi, Kızartma Sıcaklığı ve Süresinin Patates Kızartmasının Bazı Fiziksel Özelliklerine Etkisi**  
Ece SÜREK, Semanur YILDIZ, Figen TOKATLI
53. **Karışık Kültür Fermantasyonu ile Ksilanaz Enzimi Üretimi**  
Gözde ÖREN YARDIMCI, Deniz ÇEKMECELİOĞLU
54. **Et ve Et Ürünlerinin Camsı Geçiş Sıcaklıklarının Differansiyel Taramalı Kalorimetre ile Belirlenmesi**  
Esen EYİLER YILMAZ, Halil VURAL
55. **Proteinler ve Polisakkaritler Arasındaki Etkileşimlerin Differansiyel Taramalı Kalorimetre ile İncelenmesi**  
Esen EYİLER YILMAZ, Halil VURAL
56. **Bir *Thermoanaerobacter thermohydrosulfuricus* İzolatının Alkali Proteaz Enziminin Bazı Özellikleri**  
Bilge SAYIN, Ayşe AVCI, Sedat DÖNMEZ

57. **Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi ve Tavuk Etine Uygulamaları**  
Burak BİLEN, Gülsün AKDEMİR EVRENDİLEK
58. **Aroma Enkapsülasyonunda Kullanılan Taşıyıcı Malzemelerin Camsı Geçiş Sıcaklığına Su Aktivitesinin Etkisi ve Higroskopik Stabilitesinin İncelenmesi**  
Aslı CAN KARAÇA, Önder GÜZEL, M. Mehmet AK
59. **Süt ve Ürünlerinin Demir ile Zenginleştirilmesi**  
Umut Yasin ERBEY, Derya İSTEK, Ahmed MENEVŞEOĞLU
60. **Bazı Durultma Yardımcı Maddelerinin Gıda Üretim Endüstrisinde Kullanım Alanları**  
Derya İSTEK, Zehra DURAN, Ahmed MENEVŞEOĞLU
61. **Beta Glukanların Biyoaktif Bileşen Özellikleri ve Fonksiyonel Olarak Kullanım İmkânları**  
Derya İSTEK, Merve İŞLERER, Müge HENDEK ERTOP
62. **Fırıncılık Ürünlerinde Raf Ömrü ve Isıl Olmayan Alternatif Muhafaza Yöntemleri**  
Merve İŞLERER, Derya İSTEK, Müge HENDEK ERTOP
63. **Üzümsü Meyvelerde Bulunan Fenolik Maddeler ve İnsan Sağlığına Etkileri**  
Merve İŞLERER, Umut Yasin ERBEY, Ahmed MENEVŞEOĞLU
64. **Kuru Kayıslarda Küçültmenin Önemi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi**  
Zehra DURAN, Merve İŞLERER, Ahmed MENEVŞEOĞLU
65. **Fonksiyonel Bileşenlerin Taşınmasında Protein Kaynaklı Mikro- ve Nano- Partiküllerin Kullanımı**  
Berrak DELİKANLI, Tülay ÖZCAN
66. **Farklı Hammaddelerden Üretilen Bozaların Aromalarının Elektronik Burun ile Sınıflandırılması**  
Kemal KEMAHLIOĞLU, Figen KOREL, Ufuk YÜCEL
67. **Meyve Sularına Uygulanan Isıl Olmayan Gıda Muhafaza Yöntemleri, Mikrobiyal İnaktivasyon Mekanizmaları ve Mikrobiyal Etkinlikleri**  
Semanur YILDIZ, Zehra KAYA, Merve PELVAN AKGÜN, Sevcan ÜNLÜTÜRK
68. **Mikroalgada Kızartma İşleminin Tavuk Eti Proteinleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi**  
İşıl BARUTÇU MAZI, Bekir Gökçen MAZI
69. **Ekmeğin Vakum Ortamında Soğutulmasının Ekmek Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi**  
Hande MUTLU ÖZTÜRK
70. **Deniz Ürünlerinde Histamin**  
Duygu DİLEK, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI
71. **Vakum ve Modifiye Atmosferde Ambalajlama Yöntemlerinin Manda Kıymasının Raf Ömrü Üzerine Etkileri**  
Rahimeh JABERİ, Güzin KABAN, Mükerrrem KAYA
72. **Bakteriyel Pektinaz Üretimini Etkileyen Faktörler: *Bacillus subtilis* ile *Bacillus pumilus* Kültürlerinin Karşılaştırılması**  
Sibel UZUNER, Deniz ÇEKMECELİOĞLU
73. **Fındık, Antep Fıstığı ve Menengiç Meyvesine Farklı Kavrma Proseslerinin Fiziksel ve Kimyasal Etkisi**  
Emine AÇACAĞ, Ali Rıza TEKİN
74. **Gıdalarda Yüksek Basınçlı Karbondioksit Uygulaması ile Gıda Güvenliğinin Sağlanması**  
Sevgi ŞİMŞEK, Alper KUŞÇU
75. **Yaban Mersini ve Şalgamık Havuç Ekstraktlarının Doğal Antioksidan Olarak Kullanımının Hamburger Köftelerin Fiziko-Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri**  
Damla BİLECEN, Uğur UZUNER, Nurcan Mine MERT, Azim ŞİMŞEK, Esra ATILGAN, Birol KILIÇ



76. **Gıdalarda Kalite Kontrol ve Depolama Zamanını Tespit Etmede Yeni Bir Yaklaşım: Elektronik Dil**  
Engin GÜNDOĞDU, Sevgi KAYA
77. **Ekmeklik ve Makarnalık (*Triticum aestivum* ve *T. durum*) Buğday Tohumlarından Elde Edilen Çimlerin Toplam Fenolik Bileşik İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri**  
Ali Samet BABAĞLU, Yusuf ESEN, Özlem TURGAY
78. **Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Öğrencilerinin Bal ve Arı Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları**  
Mustafa MORTAŞ, Aygül KARA, Kübra TORUN, Özlem ŞAHİN, Fehmi YAZICI
79. **Propolisin Gıda Endüstrisinde Kullanımı**  
Fatma ÇİFCİ, Mustafa MORTAŞ, Fehmi YAZICI
80. **Gıda Kurutmada Elektroliz Uygulamaları**  
İnci ÇINAR
81. **Gıda Kurutmada Ultrason ve Uygulamaları**  
İnci ÇINAR
82. **Yaban Mersini Antosiyaninlerini İçeren Fonksiyonel Süt Geliştirilmesi ve Biyoetkinliklerinin İncelenmesi**  
Evren ALTIOK, Mehmet ÖZDEMİR
83. **Maksimum Gelişme Sıcaklığının Matematiksel Modellenmesi**  
F. Nafi ÇOKSÖYLER, Şehriban UĞUZ, Müzeyyen ŞAHİNÖZ, Nalan ÖZHAN ÖZER
84. **Doğrusal Olmayan İnaktivasyon Modellerinde Termal Ölüm Süresi, D ve z-Değerleri Karşılıklarının Hesaplanması**  
Nalan ÖZHAN ÖZER, Şehriban UĞUZ, Müzeyyen ŞAHİNÖZ, F. Nafi ÇOKSÖYLER
85. **Kargı Tulum Peynirinin Olgunlaşma Süresince Mineral Madde ve Ağır Metal İçeriğinin Belirlenmesi**  
KIRDAR, S., S., GÜN, İ., KURŞUN, Ö., OCAK, E, KÖSE, Ş
86. **Daha Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Yaratabilir miyiz?**  
Zerrin ÇELİK
87. **Tarımsal Atıklardan Üretilen Aktif Karbon ile Allura Red Gıda Boyasının Adsorpsiyonu**  
Hale SÜTCÜ
88. **Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri**  
Oktay YERLİKAYA, Elif ÖZE, Özer KINIK
89. **Trabzon Hurması (*Diospyros kaki L.*) ve Domateste (*Solanum lycopersicum*), Farklı Kurutma Yöntemlerinin Antioksidan Aktivite, Toplam Fenolik Bileşik İçeriği ve Bazı Kimyasal Özellikler Üzerine Etkisi**  
Ali Samet BABAĞLU, Yusuf ESEN, Özlem TURGAY
90. **Kuru İncir Mikrobiyal Popülasyonunun Kontrolünde Elektro Aktive Suyun (EAS) Etkisi**  
Çiğdem YAMANER, Ramazan KONAK, Nilgün TAN, İknur KÖSOĞLU, Anatoli DİMOĞLU
91. **Hazır Yemek İşletmesinin Mevzuattaki Yeri ve Yükümlülükleri**  
Okşan ALTAŞ
92. **İklim Değişimi ile Gıda Güvenliği Etkileşimi Hakkındaki Düşünceler: Adıyaman Üniversitesi Örneği**  
Çiğdem SABBAĞ





TÜBİTAK



YILDIZ ★ HOLDING

*başparmak*<sup>®</sup>



TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ  
DERNEKLERİ FEDERASYONU  
FEDERATION OF FOOD & DRINK INDUSTRY ASSOCIATIONS OF TURKEY



TÜGİS  
Türkiye Gıda Sanayi  
İşverenleri Sendikası

**ABP**



**Anton Paar**

**Orlab**<sup>®</sup>  
LABORATUVAR MARKET

**COMART**

Kurumsal İletişim Hizmetleri

## İLETİŞİM BİLGİLERİ



Adres : Meşrutiyet Cad. No:22/13 Kızılay/ANKARA

Telefon : 0 (312) 418 28 46 - 0 (312) 418 28 26

Faks : 0 (312) 418 28 43

E-Posta : [kongre@gidamuhendisligikongresi.org](mailto:kongre@gidamuhendisligikongresi.org)

Web : [www.gidamuhendisligikongresi.org](http://www.gidamuhendisligikongresi.org)