

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- **Dünya Meyve Suyu Sanayinin Hammadde Gereksinimi ve Türkiye'nin Stratejik Önemi**
Y. Birol SAYGI
- 5- **Avrupa Birliđi'nin Işınlanmış Gıdaların Tespiti Konusundaki Tutumu ve Piyasa Denetimleri**
Erhan İÇ, Ayça AYLANGAN
- 6- **Işınlanmış Nohut ve Kuru Fasulye Örneklerinin DNA Komet Analizi İle Tespit Edilmesi**
Yakup EREL, Nizamettin YAZICI, Ayça AYLANGAN
- 7- **Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FTIR) Spektroskopisi ve Mikroorganizmaların Ürettiđi Bazı Pigmentlerin Karakterizasyonu**
Tuba BÜYÜKSİRİT, Hakan KULEAŞAN
- 8- **Esansiyel Yağ Asitleri İle Zenginleştirilmiş Peynir Altı Suyu Protein İzolatı Filmlerin Listeria innocua Üzerine Antimikrobiyel Etkileri**
Selin KALKAN, Zerrin ERGİNKAYA, Emel ÜNAL
- 9- **Ayçiçeği Saplarından Enzimatik Olarak Ksiloz Üretimi**
Fatmagül HALICI, Gülsen USAL, Esra TOPALOĞLU, Ali CİNGÖZ, Özlem AKPINAR
- 10- **Yulaf Kırmacı İlavlesinin Tarhananın Antioksidan Kapasite, Diyet Lif, β -Glukan ve Fenolik Asit İçeriği Üzerine Etkisi**
Aslı YÜKSELÇİ KİLCİ, Duygu GÖÇMEN
- 11- **Halka Şekilli Oligasakkaritler: Siklodekstrinler ve Gıdalarda Kullanımı**
Yasemin ESİN, Özlem AKPINAR
- 12- **Tokat İl Merkezinde Ailelerin Süt, Yođurt, Peynir Tüketim Alışkanlıkları**
Ali CİNGÖZ, Şeyda CİNGÖZ
- 13- **Peynir Benzeri Ürünler**
Ali CİNGÖZ, Şeyda CİNGÖZ, K.Sinan DAYISOYLU
- 14- **Beta Glukanların İnsan Sağlığı Açısından Önemi, Elde Edilmesi ve Kullanım Alanları**
Ali Cingöz, Özlem Akpınar
- 15- **Et Ürünlerinde Polisiklik Aromatik Hidrokarbonların (PAH) Oluşumu ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL, Simge EMİR, Ayşe UYSAL

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 16- **Kayıslarda Ultrases Yardımlı Ozmotik Kurutma**
E.Feyza TOPDAŞ, M. Fatih ERTUGAY
- 17- **Probiyotik Kültür Kullanılarak Üretilen Fermente Süt Ürünlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri**
Arzu KAVAZ, Mehmet YÜKSEL
- 18- **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
- 19- **Mikrodalga Teknolojisi ve Gıdalardaki Kullanımı**
Esra KAVAZ, Arzu KAVAZ
- 20- **Kombine Degumming-Devaksing Yöntemi İle Pirinç Kepeği Yağı Eldesi**
Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL, Merve Sinem KAYABAŞI, Ceren ÜNSAL
- 21- **Erzurum İli Çeşme Sularının Bazı Kalite Özellikleri ve İzolasyonu Yapılan Escherichia Coli Suşlarının Moleküler Tanısı**
Pınar ŞEKERCİ, Mustafa GÜRSES
- 22- **Farklı Kullanım Amacıyla Üretilen Unların Temel Fizikokimyasal ve Reolojik Özelliklerinin Belirlenmesi**
Halef DİZLEK
- 23- **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
- 24- **Ayçiçeği Saplarından Fenolik Madde Üretimi**
Gülşen USAL, Esra TOPALOĞLU, Özlem AKPINAR
- 25- **Az İşlenmiş Meyve- Sebzeler ve Muhafaza**
Yasemin ESİN, Cemal KAYA
- 26- **Gıdalarda Hidroksimetilfurfural (HMF) ve Azaltılma Yolları**
Cemal KAYA, Yasemin ESİN, Mehmet Eren POSTALLI, Mustafa BAYRAM
- 27- **Lignoselülozik Materyallerin Antimikrobiyal Özellikleri**
Tuğba DEMİR, Özlem AKPINAR
- 28- **Kuru İncir Mikrobiyal Popülasyonunun Kontrolünde Elektro Aktive Suyun (EAS) Etkisi**
Çiğdem YAMANER, Ramazan KONAK, Nilgün TAN, İlknur KÖSOĞLU, Anatoli DİMOĞLU
- 29- **Nevşehir'deki Yeraltı Depoları**
Nesimi AKTAŞ, Kâmil Emre GERÇEKASLAN, Selçuk Mustafa SEÇEN

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 30- **Yüksek Hidrostatik Basınç, Vurgulu Elektrik Alan ve Ultrason Uygulamalarının Gıda Proteinlerinin Biyoaktif Özelliklerine Etkileri**
Fadime Begüm OTAĞ, Mehmet HAYTA
- 31- **Biyoteknolojik Yolla Vanilya Üretimi**
Esra TOPALOĞLU, Gülsen USAL, Özlem AKPINAR
- 32- **Kızartılmış Ekmek Kadayının Dokusal Özellikleri**
Kamil Emre GERÇEKASLAN Hüseyin BOZ
- 33- **Yoğurtun Fiziksel, Kimyasal Özellikleri Üzerine Somatik Hücre Sayısının Etkilerinin Değerlendirilmesi**
Selda BULCA, Atakan KOÇ
- 34- **Elektro Isıtma Uygulamasının Kara Havuç Suyunun Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi**
Filiz İÇİER, Gamze KOR, Merve ESER
- 35- **Kızılötesi İşlem Sırasında Alınan Temaslı ve Temassız Sıcaklık Ölçümlerinin Karşılaştırılması**
Gamze KOR, Filiz İÇİER
- 36- **Geleneksel Karadeniz Lezzeti; Sinop İçli Tava**
Cem AYDIN, Yalçın KAYA
- 37- **Kivi, Ayva ve Balkabağı Tozlarının Toz Ürün Özelliklerinin Belirlenmesi**
Kadriye ERGÜN, Gülşah ÇALIŞKAN, S.Nur DİRİM
- 38- **Misir Atıklarının Değerlendirilmesi**
Arda AKDOĞAN, Gülşah ÇALIŞKAN, S. Nur DİRİM
- 39- **Tokat'ta Faaliyet Gösteren Meyve Sebze İşletmelerinin Atık Potansiyeleri ve Değerlendirilmeleri**
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Volkan UZUN, Hüseyin İNCE, Kader TOKATLI¹
- 40- **Meyve Sebze İşlemede Mikrodalga Haşlama Uygulamaları**
Duygu BAŞKAYA, Aslıhan DEMİRDÖVEN
- 41- **Elektro-Püskürtme Yöntemi ve Gıda Uygulamalarında Kullanımı**
Hülya ÇAKMAK, Şebnem TAVMAN
- 42- **Vişne Sularında Antosiyanin ve Renk Kayıplarının Belirlenmesi**
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Kader TOKATLI, Tuğba AKBİYİK, Hatice KARAGÖZ, Sylapberdi PURLIYEV
- 43- **Kırmızı Lahanadan Antosiyanin Ekstraksiyonu ve Antimikrobiyal Etkisi**
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Şeniz KARABIYIKLI, Kenan ÖZDOĞAN, Handan AYDOĞAN, Nilgün ÖNCÜL, Kader TOKATLI
- 44- **Fermente Balık Ürünleri ve Bazı Özellikleri**
Ümran ÇİÇEK, Şeniz KARABIYIKLI

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 45- **Kazein Misel Yapı Modelleri**
Melih GÜZEL, Özlem AKPINAR
- 46- **Et Gevrekleştirmede Uygulanan Yöntemler**
Ümran ÇİÇEK, Mesut TOLAN, Aliye BULGAN
- 47- **Zaman-Sıcaklık ve Tazelik İndikatörleri**
Ahmet Oktay KÜÇÜKÖZET, Mustafa Kemal USLU
- 48- **RASSF Sisteminin Türkiye Açısından Değerlendirilmesi**
Senem TÜFEKÇİ, Mehmet BAŞEĞMEZ
- 49- **Gıdalarda Bulunan Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Dirençlilikleri**
Duygu ALP, Zübeyde ÖNER
- 50- **Isıl İşlem Görmüş veya Çiğ Süt Tüketiminin Risk ve Faydaları**
Zübeyde ÖNER
- 51- **Gıda Atıklarının Değerlendirmesinde Alternatif Yöntemlerin Kullanılması**
Filiz İÇİER, Cansu ÇELEBİ, Derya TEZCAN
- 52- **Fermentasyonun Mikotoksinler Üzerine Etkisi**
Aysegul MUTLU, Funda KARBANCIOGLU-GULER
- 53- **Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklara Neden Olabilecek Alışkanlıkların Araştırılması**
Şeniz KARABIYIKLI, Ayşe Hümevra ALTUNTAŞ, Hacer KAYMAZ
- 54- **β-Galaktosidaz Enzimi ve Uygulama Alanları**
Melih GÜZEL, Özlem AKPINAR
- 55- **Likopenin Üretim Yolları ve Nutrasötik Özellikleri**
Gökşen GÜLGÖR, Mihriban KORUKLUOĞLU
- 56- **Farklı Kurutma Metotlarının Elma Dilimlerinin Kalite Karakteristikleri Üzerine Etkisi**
Belçim ÇAPAR, Sevgi GÖKBULUT, Özge TAŞTAN, Taner BAYSAL
- 57- **Gıda Bileşenlerinin Meme Kanserine Neden Olan Genler ile Etkileşimi**
Gökşen GÜLGÖR, Mihriban KORUKLUOĞLU
- 58- **Gıda Konveyörlerinde Mikrobiyel Sorunlar ve Çözüm Önerileri**
Gökşen GÜLGÖR, Mihriban KORUKLUOĞLU
- 59- **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
- 60- **S.aureus'un Sıvı Besiyerinde Termal İnaktivasyonu**
Sinan UZUNLU

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 61- **Pseudo-Tahıllar (Pseudocereals) ve Glutensiz Gıda Teknolojisinde Kullanımları**
Neslihan YILDIZ, Erkan YALÇIN
- 62- **Ozonlama Uygulamasının Elma Suyunun Biyoaktif Bileşenlerine Etkisi**
Burcu ARI, Havva Nilgün BUDAK, Zeynep Banu SEYDİM
- 63- **Üzüm Kurutmada Ultrases Uygulamasının Etkisinin Araştırılması**
Senem TÜFEKÇİ, Sami Gökhan ÖZKAL
- 64- **Gıdalarda Amigdalın ve Sağlık Üzerine Etkileri**
Mehtap ÇELİK, Metin YILDIRIM
- 65- **Gıda Artıklarından Değerli Bileşenlerin Geri Kazanılmasında Kullanılan Geleneksel Ve Gelişmekte Olan Teknolojiler**
Merve AÇU, Elif ÇELİK ÖZER, Harun KESENKAŞ, Özer KINIK
- 66- **Derin Yağda Kızartma İşlemi Sırasında Ayçiçek ve Fındık Yağlarının Yağ Asiti Bileşimleri İle Oksidatif Stabilitelerindeki Değişimin İncelenmesi**
Semra TURAN, Merve KÜÇÜKOĞLU, Şeyma ÖZYANIK, Döndü BAŞDİN
- 67- **Çeşnili Zeytinyağı**
Gülde GÖKŞEN, Yüksel ÖZDEMİR
- 68- **Çay ve Demir Emilimi**
Gülde GÖKŞEN, Fevzi KELEŞ
- 69- **Mersin Yöresine Ait Sızma Zeytinyağlarının Bazı Karakteristik Özellikleri ve Antioksidan Aktiviteleri Bakımından Karşılaştırılması**
Sibel ULUATA, Beraat ÖZÇELİK, Ümit ALTUNTAŞ
- 70- **Laktokoksin bz ve Enterosin KP'nin Peynir Kültürlerinin Aktivitesi Üzerine Etkisi**
Nilgün ÖNCÜL, Zeliha YILDIRIM, Metin YILDIRIM
- 71- **Peynir Altı Suyu Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri**
Şenol KÖSE, Elvan OCAK
- 72- **Peynirlerde Biyojen Amin Oluşumu ve Bu Oluşum Üzerine Etki Eden Faktörler**
Şenol KÖSE, Elvan OCAK
- 73- **Süt Sanayinde Enzimlerin Kullanımı**
Ezgi Demir ÖZER, Zübeyde ÖNER
- 74- **Tüketici Sağlığı Açısından Küflü Peynirler**
Ezgi Demir ÖZER, Zübeyde ÖNER
- 75- **Fonksiyonel Bir Tatlandırıcı Stevia (Şeker Otu)**
Yağmur Erim KÖSE, İsmail Sait DOĞAN
- 76- **Fonksiyonel Gıda Olarak Bulgur**
Yağmur Erim KÖSE, İsmail Sait DOĞAN

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 77- Ticari Yemle ve Merada Mısır İle Beslenmiş Genç Sığırlardan Elde Edilen Etlerin Duyusal Değerleri Üzerine Araştırmalar**
Hüsniye İMAMOĞLU, Patti C. COGGINS, James M. MARTIN, Glover B.TRIPLETT
- 78- Geleneksel Şalgam Suyu Üretimi ve Şalgam Suyunda Bozulma Yapan Yabancı Mayaların Tanımlanması**
H. Aybüke KARAOĞLAN, Nursel DEVELİ IŞIKLI
- 79- Gıda Endüstrisinde Karbonhidrat- Protein İnteraksiyonlarının Kullanım Alanları**
Evrin ÖZKAYNAK KANMAZ
- 80- Tohum Filizlerinde Risk Değerlendirilmesi**
Evrin ÖZKAYNAK KANMAZ, Gülten OVA
- 81- Oleik Asitçe Zenginleştirilmiş Ayçiçek Yağında Kızartma İşlemi Sonrası Oluşan Değişimlerin Piyasada Kullanılan Kızartma Yağları İle Mukayeseli Olarak Araştırılması**
Halime PEHLİVANOĞLU, Bülent NAZLI, Görkem ÖZÜLKÜ, Merve TOMAŞ
- 82- Endüstriyel Filiz Üretimi**
Evrin ÖZKAYNAK KANMAZ, Gülten OVA
- 83- Sığır Etinde Pişirme Kayıpları**
Ciğdem AŞCIOĞLU, Ramazan ŞEVİK
- 84- Probiyotik Kültür Kullanarak Fermente Karpuz Suyu Üretimi Üzerine Bir Araştırma**
Sevim ÖZTÜRK, İbrahim ÇAKIR
- 85- Asidofiluslu Süt Ürünlerinin Sınıflandırılması**
Ercan SARICA, Muammer DEMİR
- 86- Geleneksel Yöntemle Üretilen Salamura Beyaz Peynirde Depolama Süresince Suda Çözünür Azot Oranındaki ve Peynir Sertliğindeki Değişim**
Esen Bilge BİÇER, Nursel DEVELİ IŞIKLI
- 87- Gıda Muhafazasında Elektriksel Yöntemler**
Emine AŞIK, Atif Can SEYDİM
- 88- Peyniraltı Suyundan Oligosakkarit Üretimi**
Sakine AYHAN, Hatice KALKAN YILDIRIM
- 89- Greyfruit ve Üzüm Çekirdeği Ekstrelerinin Gıdalarda Kullanım Alanları**
Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU, Reyhan İRKİN
- 90- Zeytinyağı Üretiminde Ultrason Uygulamaları ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri**
Alev YÜKSEL AYDAR, Hasan YILDIZ, Pelin ERGÖNÜL
- 91- Çiğ Sütte Penisilin-G Konsantrasyonu Üzerine Ozon Gazı Uygulamasının Etkisi**
Durmuş SERT, Emrah TORLAK, Emin MERCAN

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
7 KASIM 2013 PERŞEMBE

- 92- **Biyoaktif Bileşiklerin Ekstraksiyonunda Ultrases Dalgasının Kullanımı**
Nur YEŞİLYUR, Ercan SARICA, Hande Selen ERGE
- 93- **Tam Tahıl Unlarının Çözünür Besinsel Lifleri ve Fonksiyonları**
Derya ATALAY, Erkan YALÇIN
- 94- **Anne Sütünden İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Bazı Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi**
Evrin GÜNEŞ ALTUNTAŞ, Neslihan TAŞKALE KARATUĞ, Mustafa AKÇELİK, Nefise AKÇELİK
- 95- **Gıda Güvenliğı Sağlama ve Raf Ömrü Belirlenmesinde Mikrobiyal Süre-Sıcaklık İndikatörleri**
Reyhan İRKİN, Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU
- 96- **Mercimek Unu İle Zenginleştirilmiş Glutensiz Pirinç Eriřtelerinin Kalite Özelliklerinin İncelenmesi**
Hatice Gözde HOSTA, Süeda ÇELİK
- 97- **5977 Sayılı Kanun'un Güçlü ve Zayıf Yönleri**
Ahmet BOSTAN, Emine EĞİNCİ
- 98- **Fırıncılık Ürünlerinde Görüntü Analizi ve Mikrotekstürel Yapının İncelenmesi**
Müge HENDEK ERTOP, Mehmet HAYTA
- 99- **Tahıl ve Fırıncılık Ürünlerinin Mikrotekstürel Yapı Analizinde Mikroskopi ve Diğer Görüntüleme Tekniklerinin Kullanımı**
Müge HENDEK ERTOP, Mehmet HAYTA
- 100- **Süt Kaynaklı Protein ve Yağ Bileşiklerinin Fırıncılık Ürünlerindeki Fonksiyonel Özellikleri**
Müge HENDEK ERTOP, Mehmet HAYTA