

2-4 EKİM'DE ANKARA'DA BULUŞUYORUZ!

3 Gıda Mühendisliği Kongresi'nde buluşmamıza çok az bir zaman kaldı. Kongre çalışmalarının hızlı adımlarla ilerlediği son süreçte, kayıt ücretleri yenilendi ve kongre yeri değiştirildi. Kongremizle ilgili tüm ayrıntıları ilerleyen satırlarda bulacaksınız.

Gıda sanayiindeki son gelişmeleri öğreneceğimiz, gıda sanayiinin sorunlarını tartışacağımız, mesleki bilgi ve birikimimize büyük katkı sağlayacak ve en önemlisi, kamu, üniversite ve sektör temsilcilerinin buluşma noktası olacak olan kongremizin programı belli oldu. Ayrıntılı programı devam eden sayfalarda görebilirsiniz.

3. Gıda Mühendisliği Kongresi, odamızın ve mesleğimizin geleceğe yönelik olarak atacağı en büyük adımlardan biri olacak. Bu adıma ortak olmak isteyen herkesi 2-4 Ekim 2003 tarihlerinde Ankara'ya bekliyoruz.

KAYIT ÜCRETLERİ

Normal Katılım Ücreti	: 150.000.000 TL
Öğretim Üyeleri	: 100.000.000 TL
Oda Üyeleri	: 100.000.000 TL
Araştırma Görevlileri	: 75.000.000 TL
Öğrenciler (Lisans)	: 50.000.000 TL

KAYIT ÜCRETİNE DAHİL HİZMETLER

Kongre Çantası
Kongre Kitabı
Katılım Sertifikası
Öğle Yemekleri
Kahve Arası İkramları
Açılış ve Kapanış Kokteyli

KONGREYE KAYIT

Kongre kayıt formuna
www.gidamo.org.tr/kongre2003.htm
adresinden ulaşabilirsiniz.

Kayıt ücretlerini İşbankası Kızılay Şubesi-1273783 nolu hesaba (Esef Özat adına) yatırarak, banka dekontunu kayıt formuyla birlikte 0 312 232 40 57 nolu faksa gönderiniz.

KONGRE YERİ

TOBB Konferans Salonu Atatürk Bulvarı No:149
Bakanlıklar – Ankara

3. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ

2-4 Ekim 2003

TOBB KONFERANS SALONU - Ankara

2 EKİM 2003 - PERŞEMBE

08:30 – 09:30 Kayıt

09:30 – 10:15 Açılış Konuşmaları

Eylem Başak KAYA

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

Kaya GÜVENÇ

TMMOB Başkanı

TOBB Temsilcisi

Nadir DOUMANDJİ

FAO Türkiye Temsilcisi

Prof. Dr. Sami GÜÇLÜ (Teşrifleri halinde)

Tarım ve Köyişleri Bakanı

10:15 – 10:30 Açılış Konferansı

Gıda Sanayinin Dünü Bugünü Yarını

Dr. Z. Meftune Emiroğlu

10:30 – 11:00 Kahve Arası

I. OTURUM (11:00 – 12:15)

OTURUM BAŞKANI: PROF. DR. A. KADIR HALKMAN

11:00 – 11:15 Gama Işınlarının Taze Elma Dilimlerinin Kalitesi Üzerinde Etkileri

Gürbüz Güneş

11:15 – 11:30 Betimleyici Mikrobiyolojide Matematiksel Modellerin Kullanılması

Nafi Çoksöyler

11:30 – 11:45 Genetik Modifiye Organizmaların PCR ve Oligonükleotid Proplar ile Gıda Maddelerinde Belirlenmesi

Erkan Fehim Ergülen

11:45 – 12:00 İmmüno manyetik Ayırma Yöntemi (IMA) ve Atomik Kuvvet Mikroskobu (AKM) ile Tampon Çözeltide Escherichia coli O 157:H7 İzolasyonu

S. Aykut Aytaç

12:00 – 12:15 Tartışma

12:15 – 13:30 Öğle Yemeği

13:30 – 14 :30 Poster Sunumları

14:30 – 15:00 Çağrılı Sunum

Gıda Mühendisliği ve Mesleki Etik

Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

15:00 – 17:30 PANEL

DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ

Çağrılı Sunum GMO İzmir Şube adına Prof. Dr. Taner Baysal

Panel Başkanı Prof. Dr. Erdal Saygın

Panelist Prof. Dr. Levent Bayındırlı

ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

Panelist Prof. Dr. İlbilge Saldamlı

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği

Bölümü

Panelist Prof. Dr. Nafi Çoksöyler

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği

Bölümü

Panelist Murat Hocalar

Pınar Gıda Grubu Satınalma Koordinatörü

Panelist Senem Karaoğlu

Yeni Mezun Gıda Mühendisi

18:30 – 20:30 Açılış Kokteyli

3 EKİM 2003 – CUMA

II. OTURUM (09:00 – 10:15)

OTURUM BAŞKANI: PROF. DR. LEVENT BAYINDIRLI

09:00 – 09:15 Starter Kültür Olarak Kefir, Yoğurt ve İthal Peynir Kültürü Kullanılarak Üretilen Beyaz Peynirlerin Duyusal ve Kimyasal Özellikleri

Asuman Göncü, Zafer Alpkent

09:15 – 09:30 Gıdalardaki Flavonoidler ve Önemleri

Mustafa Çam, Yaşar Hışıl

09:30 – 09:45 Doğal Antioksidanların Biyoyararlılığı

Ahmet Serteser, **Veli Gök**

09:45 – 10:00 Yağ İçeriği Azaltılmış Peynirlerde Yağ İkamelerinin Kullanımı

Erdoğan Küçüköner

10:00 – 10:15 Tartışma

10:15 – 10:45 Kahve Arası

III. OTURUM (10:45 – 12:00)

OTURUM BAŞKANI: PROF. DR. NEVZAT ARTIK

10:45 – 11:00 Mandalinaların Raf Ömrünün Uzatılmasında

Emülsiyon Filmlerin Kullanılması

Hasan Toğrul, Nurhan Arslan

11:00 – 11:15 Karadut Meyvesinin Lezzet Özelliklerinin GC/MS

ve Lezzet Profil Analizi Teknikleri ile İncelenmesi

ve Depolama Sırasındaki Değişimlerin

Araştırılması

Yeşim Elmacı, Tomris Altuğ

11:15 – 11:30 Gıda İşlemede Elektriksel Yöntemler

Taner Baysal, Filiz İçier, Coşkan İlıcalı

11:30 – 11:45 Domates Salçalarının Ergosterol, HMC ve Bazı

Kalite Özelliklerinin Yıllara Göre Değişimi

Çetin Kadakal, **Şeref Tağı**, Nevzat Artık

11:45 – 12:00 Tartışma

12:00 – 13:30 Öğle Yemeği

13:30 – 14:30 Poster Sunumları

14:30 – 15:00 Çağrılı Sunum

Gıda Üretiminde ve Tüketiminde Yeni Trendler

Prof. Dr. Mehmet Pala, Yıldız Teknik Üniv., Kimya

Mühendisliği Bölümü

15:00 – 17:30 PANEL
DÜNYADA VE TÜRKİYE'DE GIDA DENETİM
SİSTEMLERİ VE YENİ YAKLAŞIMLAR

Panel Başkanı	Prof. Dr. Mehmet Pala
Panelist	Ümit Sinan Topçuoğlu TÜKODER
Panelist	Edip Tahincioğlu Kent Gıda
Panelist	Halis Korkut Koruma Kontrol Gen. Müdürlüğü
Panelist	Samim Saner Kalite Sistem Laboratuvarları
Panelist	Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube

14:30 – 17:00 PANEL
ULUSLARARASI ANLAŞMALAR ÇERÇEVESİNDE
GIDA SANAYİNİN DURUMU

Panel Başkanı	Prof. Dr. Velittin Gürgün
Panelist	Yavuz Taner Alara Tarım Ürünleri San A.Ş.
Panelist	N. Verda Ecim Dış Ticaret Müsteşarlığı
Panelist	Tarım Bakanlığı Temsilcisi
Panelist	Taylan Kıymaz Devlet Planlama Teşkilatı
Panelist	Melahat Özkan TÜGİDER

18:30 – 20:30 Kapanış Kokteyli

4 EKİM 2003 – CUMARTESİ
IV. OTURUM (09:00 – 10:15)
OTURUM BAŞKANI: DOÇ. DR. AYDIN ÖZTAN

09:00 – 09:15	Et Endüstrisinde Yüksek Basınç Uygulamaları Hasan Yetim, Zülal Kesmen, Ahmed Kayacier
09:15 – 09:30	Yüksek Hidrostatik Basıncın Süt ve Süt Ürünlerinin Özellikleri Üzerine Etkisi Eda Öndül , Hayri Coşkun
09:30 – 09:45	Etleri Olgunlaştırma Yöntemleri, Bunların Et Kalitesi Üzerine Etkileri ve Et Olgunluğunun Tespitinde ELISA Hilal Enecür , Zehra Güler
09:45 – 10:00	Günümüzde Et ve Et Ürünleri Sektörüne Bakış Işıl Var, Fadim Yapar , Muhsin Günay
10:00 – 10:15	Tartışma
10:15 – 10:45	Kahve Arası

V. OTURUM (10:45 – 12:00)
OTURUM BAŞKANI: PROF. DR. S. AYKUT AYTAÇ

10:45 – 11:00	Plastik Ambalaj Sızdırmazlığının Ultrasonik Tekniklerle Test Edilmesi Zehra Ayhan
11:00 – 11:15	Bazı Bitkisel Gıdaların Antioksidan Aktivitelerinin Saptanması Sedef Nehir El , Sibel Karakaya
11:15 – 11:30	Modifiye Atmosferde Ambalajlamanın Gökkuşluğu Alabalığı (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Filetolarının Mikrobiyolojik Özelliklerine Etkisi Şükriye Aras Hisar , Olcay Hisar, Mükerrrem Kaya, Telat Yanık
11:30 – 11:45	Osmotik Dehidrasyon Ekipman Dizaynı İsmail Eren , Figen Kaymak Ertekin
11:45 – 12:00	Tartışma
12:00 – 13:30	Öğle Yemeği
13:30 – 14:00	Çağrılı Sunum Transglutaminaz Enziminin Gıda Endüstrisindeki Bazı Uygulamaları Prof. Dr. Hamit Köksel , Hacettepe Üniv., Gıda Mühendisliği Bölümü
14:00 – 14:30	Çağrılı Sunum Gazlı Meşrubat Üretimi: Temel Prensipler, Kritik Noktalar ve Türkiye'de Sektörün Durumu Doç. Dr. Y. Birol Saygı , Döhler Gıda Mühendisi Mümin Can, Kristal Kola

POSTER PROGRAMI
2 EKİM 2003 – PERŞEMBE

Poster No Konu

1	Tüketilebilir Bitkisel Sıvı Yağ Üretim Hattında HACCP Sisteminin Uygulanması Bülent Ergönül , Pelin Günç
2	Konjuge Linoleik Asidin Önemi ve Süt Ürünlerinin Konjuge Linoleik Asit İçeriği Erdoğan Küçüköner , Osman Sağdıç
3	Kuşburnu (<i>Rosa canina L.</i>) Meyvesinin Endüstriyel Ölçekte İşleme Koşullarının Askorbik Asit Miktarına Etkileri Mustafa Karhan, Mehmet Aksu
4	Gıdalarda Varlığı Yeni Keşfedilen Bir Kanserojen: Akrilamid Ahmed Kayacier , Hasan Yetim, Mahmut Doğan
5	Olgunlaşma Sıcaklığının Otlı Peynirin Çeşitli Özelliklerine Etkisi Üzerinde Bir Araştırma Şebnem Selçuk , Nurhan Akyüz
6	Ayran Üretiminde Aroma Maddelerinin Kullanım Olanakları Serda Göze, Nuray Şahan
7	Et Ürünlerinde Bitkisel Yağların Kullanımı Ömer Zorba , Şükrü Kurt
8	Süte Su Katılarak Yapılan Tağşişin Belirlenmesinde Yeni Bir Yöntem Olarak Tampon Kapasitesi Tayini: Metotların Karşılaştırılması Seval Andıç, Nafi Çoksöyler
9	İki Değişik İklimsel Bölgede Yetiştirilen Bazı Acı Chile Biberlerin Kapsaisin ve Dihidro-kapsaisin İçeriklerinin İncelenmesi Erdal Kuşvuran, Osman Malik Atanur, Oktay Erbatur, Ali Şamil
10	Gıdalarda Kullanılan Antimikrobiyal İşleve Sahip Bitkisel Maddeler Duygu Alpaslan

- 11 Değişik Ot Katkılı Süt Ürünlerinin Bazı Mineral Madde ve Ağır Metal İçeriklerinin İrdelenmesi Zekai Tarakçı, **Erdoğan Küçüköner**
- 12 Geleneksel Fermente Türk Gıda Ürünlerinin Üretimleri ve Biyokimyasal Özellikleri **Necla Çağlarırırnak**
- 13 Şarap Üretiminde HACCP Sistemi Figen Korel, **Yılmaz Sekin**
- 14 Yağ İkame Edicilerin Bisküvi Kalitesi Üzerine Etkileri **Eylem Temel**, Arzu Başman, Hamit Köksel
- 15 Laktik Asit Bakterilerinde Piruvat Katabolik Yolun Genetik Olarak Yönlendirilmesi **Kenan Sinan Dayısoylu**, İsmail Akyol, Ahmet Doğan Duman
- 16 Kahramanmaraş Tarhanasına Besin Fonksiyonelliği Açısından Bir Bakış Kenan Sinan Dayısoylu, **Yekta Gezginc**, Ahmet Levent İnanç
- 17 Mikrodalga ve Sıcak Hava ile Kurutmanın Sakız Kabağı Kurutmada Kullanımı ve Kaliteye Etkileri **Taner Baysal**, H. Yıldız, S. Ersus Uyan, Nilay S. Kandemir
- 18 Kozan Yerli Portakalının Şaraba İşlenmesinde Maya Florasındaki Gelişmeler **Hüseyin Erten**, Turgut Cabaroğlu, Ümit Ünal, Serkan Selli, Ahmet Canbaş
- 19 Arpa Ununun Bisküvi Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi **Eymen Baltaşı**, Serhat Kara, Arzu Başman

3 EKİM 2003 – CUMA

Poster No Konu

- 1 Tahin ve Tahin Helvalarında Niteliklerin Belirlenmesi Ve Standartlara Uygunluğunun Değerlendirilmesi **Zehra Güler**
- 2 Et Ürünlerinin Özelliklerinin Geliştirilmesinde Süt Ürünlerinin Rolü **Şükrü Kurt**, Ömer Zorba
- 3 L-Karnitinin İnsan Sağlığı ve Beslenmesindeki Önemi **Mahmut Doğan**, Ahmed Kayacier, Hasan Yetim
- 4 Şaraplarda Biyojen Amin Oluşumunda Laktik Asit Bakterilerinin Önemi **Ufuk Yücel**
- 5 Kaşar Peyniri ve Bazı Kalite Özellikleri **Nuray Şahan**, Ali Kaçar
- 6 Fermente Sucukların Olgunlaştırılmasında Lipolitik ve Proteolitik Enzimlerin Kullanılması **Veli Gök**, Semra Kayardı

- 7 Süte Natamycin İlavesinin Sade ve Meyveli Yoğurtların Raf Ömrü Üzerine Etkisi **Nurhan Akyüz**
- 8 *Escherichia coli* Kültüründe Canlı Hücre Sayısının Değişimi Üzerine Sıcaklığın Etkisinin Matematiksel Modellerle Belirlenmesi Nilay Ertuğrul, Buket Kunduhoğlu, **Nafi Çoksöyler**
- 9 Portakal Sularında Tampon Kapasitesinin Meyve Oranının Belirlenmesi Amacı ile Kullanım Olanağının İncelenmesi Muzaffer Baykal, **Nafi Çoksöyler**
- 10 Sarımsak, Soğan ve Pırasanın Antibakteriyal Özellikleri Mihriban Korukluoğlu, **Reyhan Karakaş**
- 11 Unların Ağartılmasında Benzoil Peroksidin (BPO) Kullanımı İsmail S. Doğan, **Raciye Meral**
- 12 Tirmis Tanelerinin (*Lupinus albus L.*) Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi **Mustafa Erbaş**, Muharrem Certel, Mustafa Kemal Uslu
- 13 Bursa'da Tüketime Sunulan Bazı Gıdalarda *Yersinia enterocolitica*'nın Varlığının Araştırılması **Süreyya Saltan Evrensel**, Nur Yüksek, Seran Temelli
- 14 Farklı Sütten Kesim Sürelerinin Akkeçi Erkek Oğlak Etinin Besin Öğelerine Etkisi **Ülkü Üzümcüoğlu**, Serhat Karaca, Aşkın Kor
- 15 Gıdalarda Akrilamidin Varlığı **Özge Duygu Okur**, Z. Güzel Seydim
- 16 Gıdalarda Tat ve Aroma Kusurları **Cengiz Caner**, Yonca Karagül Yüceer
- 17 Gıdalarda Trans Yağ Asitlerinin Bulunuşu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri **Osman Sağdıç**, Bedia Şimşek, Erdoğan Küçüköner
- 18 Süt Propiyonik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen Antimikrobiyal Maddeler **F. Yeşim Ekinci Kitiş**
- 19 İzmir Piyasasında Satışa Sunulan Pastörize Sütlere Uygulanan Isıl İşlem Düzeylerinin Belirlenmesi Nurcan Koca, **Mustafa Metin**
- 20 Gıda Güvenliğinde *Bacillus cereus* – *Bacillus thuringiensis* İlişkisi ve Gıda Güvenliği Programlarında Karşılaşılabilecek Sorunlar Ömre Hancıoğlu Sıkılı, **Mehmet Karapınar**