

"2. ULUSLARARASI GELENEKSEL GIDALAR VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME SEMPOZYUMU"				
5-6 EKİM 2023				
5.10.2023				
10.00-10.30	Sıyıp dairesi			
	İstiklal Marşı			
	Açılış Konuşmaları Dr. Öğr. Üyesi Meltem MERMER- Düzenleme Kurulu Başkanı Prof. Dr. Bahar TANER -JFNG Editörü Prof. Dr. Murat BAŞ - GEDDER Başkanı			
10.30-11.30	ANA SALON Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ Gıda Değer Zincirinde İnovasyon			
12.00-13.00	ÖĞLE ARASI			
1. OTURUM				
13.00-13.30	SALON 3 Davetli Konuşmacı Prof. Dr. Ferruh ERDOĞDU Digitalization in Food Engineering for Sustainable Processing			
SÖZEL BİLDİRİLER				
SALON 3		SALON 4		
Metodoloji ve Optimizasyon-1		Atık Yönetimi		
Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI Prof. Dr. Ferruh ERDOĞDU	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Kamil BOSTAN	
13.30-13.45	B115 Katkı Keşi Üretiminde Önemli Bazı Parametrelerin Optimizasyonu <i>Kübra Özcan, Hayri Coşkun</i>	B105	Valorization Methods of Pomegranate Byproducts <i>Özgen Güzdemir</i>	
13.45-14.00	B118 Water Kefirs Formulated with Different Carbohydrate Solutions: Quality and Sensory Properties <i>Suzan Tireli, Naz Esmir, Maya Moral, Zilhan Teker, Zeynep Naz Tolu, Duru Yazıt</i>	B119	Domates İşleme Fabrikalarında Oluşan Domates Kabuk Atıklarının Yüksek Katma Değeri Ürün Olarak Değerlendirilmesi <i>Sükran Yasar</i>	
14.00-14.15	B140 Farklı Kurutma Metodları ile Üretilen Probiyotik Peynir Çipslerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi <i>Mücteba Nur Akkaya, Mehmet Çelebi, Bedia Şimşek</i>	B163	Hazır Yemek Sektöründe Gıda Atıklarının Sınıflandırılması ve Değerlendirme Yöntemleri <i>Sinem Sener, Gülşah Özcan Şinir, Ö. Utku Çopur</i>	
14.15-14.30	B112 Effect of Ultrasound on Plant-Based Milk <i>Elif Meltem İscimen</i>	T124	Küçük İşletmelerde Gıda Atık Yönetimi Sağlayan Saha Çalışması: Aş Ortamı Projesi <i>Gizem Özdemir, Berat İnci, Elif Pınar Hacibeyoğlu</i>	
14.30-15.00	MOLA			
2. OTURUM				
SALON 3 Davetli Konuşmacı İlhan BEŞER Sustainability in Beverage Management				
SALON 3		SALON 4		
SÖZEL BİLDİRİLER		SÖZEL BİLDİRİLER		
Birkisel Gıda Kaynakları		Fonksiyonel Gıdalar-1	Gastronomide Ürün Değerlendirme	
Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Sedef Nehir EL	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Mahir TURHAN	Bildiri Kodu
15.30-15.45	T157 Meat Substitute Protein Sources for Sustainable Nutrition <i>Fatma Cebeci, Tayyibe Erten</i>	B151	Propolis ve Bal İlaveli Dut Pekmezi Üretimi, Biyokimyasal Özelliklerin Belirlenmesi <i>Bişra Erdem, Sertan Cengiz, Yakup Şirin, Perihan Gürkan, Nevzat Artık</i>	T122 Şekerpare Sözcüğünün Etimolojik ve Gastronomik Açından Değerlendirilmesi <i>Enes GÜLEÇ, Ridvan SOLMAZ</i>
15.45-16.00	T108 Bitki Bazlı Et Alternatiflerinin Besleyicilik Değeri, Sağlık Etkisi ve Tüketici Kabulü <i>Doğa Peksever, Sedef Nehir El</i>	B157	Toz Enerji Karışımlarının Reçete ve Prosesinin Geliştirilmesi <i>Heval Sen</i>	B146 Yerel Pazarlarda Satılan Ev Yapımı Manda Yoğurtları ile Endüstriyel Manda Yoğurtlarının Duyusal Olarak Karşılaştırılması <i>İlkay Yılmaz, Berak Delikanlı Kıyak</i>
16.00-16.15	T117 Yeni Nesil Bitki Bazlı Gıdalar <i>Aysen Bas, Sedef Nehir El</i>	T127	Kara Lahana Saplarından Selüloz Elde Edilmesi <i>Selma Dilara Yenice, Tuğçe Ceyhan, Meral Yıldırım Yalçın</i>	B130 Gıda ve İçecek Endüstrisinde Yeni Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz <i>Sinem Ece Bekdemir</i>
16.15-16.30	J101 Karadeniz Bölgesinde Yetişen Bazı Yenilebilir Yabani Otlar ve Biyoaktif Özellikleri <i>Merve Gündüz, Şeniz Karabıyıklı Çiçek</i>	T132	Kuzukulağı ( <i>Rumex acetosella</i> ) Tozunun Fermente Sucuğun Mikrobiyolojik Özellikleri Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi <i>Recep Palamutoğlu, Cemal Kasnak, Merve İnce Palamutoğlu, Buket Özen Unaldı</i>	T114 Farklı Marinasyon Sıvılarının Dana Etinin Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi <i>Gökrem Tevin</i>
16.30-16.45	B143 Çocukluk Çağı ve Bitkisel Bazlı Süt Tüketimi <i>Gülçin Sator</i>	T115	Physical and Barrier Properties of Leek Waste and Guar Gum Edible Films <i>Nalan Yazıcıoğlu</i>	T147 Malatya yöresel lezzetlerinden yaprak köftesinde kullanılan yapraklar ve fonksiyonel özellikleri <i>Zeynep Merve ABACI, Zehra Tuğba MURATHAN</i>
16.45-17.00		T141	Moringa Oleifera Lam. Bitkisinin Fitokimyasal ve Antimikrobiyal Özelliklerinin İncelenmesi ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanlarının Belirlenmesi <i>Kamuran Öztop, Kübra Kılınç</i>	

\*Sunum yapılmayan bildiriler Bildiri Kitabı'nda yer almayacaktır ve ücret iadesi yapılmayacaktır.