

"2. ULUSLARARASI GELENEKSEL GIDALAR VE SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME SEMPOZYUMU"					
5-6 Ekim 2023					
6.10.2023					
3. OTURUM					
SALON 3			SALON 4		
SÖZEL BİLDİRİLER					
Fonksiyonel Gıdalar-2			SALON 4		
Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Ahmet Hulusi DİNÇÖĞÜ	Bildiri Kodu			
9.00-9.15	B128	Yumurta Kabuğu Zarı: Fonksiyonel Özellikleri ve Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları <i>Elif Pehlivan, Senanur Durgut Malçok, Canan Ece Tamer</i>			
9.15-9.30	B150	Lif İçerikli Şekerleme <i>Yüksel Özdemir, Betül Yapıcı Nane, Betül Taşdirek, Merve Sağlam</i>			
9.30-9.45	T126	Elma Suyu Konsantresi ile Üretilen Reçellerin Çeşitli Kimyasal ve Duyusal Özellikleri <i>Gökcan Kayıncı, Tuğba Kılıç</i>			
9.45-10.00	T138	Kenevir (Cannabis sativa) Bitkisinin Genel Özellikleri, Etkileri ve Gıdalarda Kullanımı <i>Erkan Erler, Ahmet Hulusi Dinçoğlu</i>			
10.00-10.15	B165	Sürdürülebilir Beslenme İçin Yeni Bir Fonksiyonel Besin: <i>Opuntia ficus-indica</i> <i>Ekin Çevik, Esra Tansu Sarıyer, Gonca Yıldırım</i>			
10.15-10.30	B102	Apiterapi ve Fonksiyonel Gıda Olarak Arı Ürünleri <i>Esra Yarıkoçulu, Nilgün Öncül</i>			
10.30-11.00 MOLA					
4. OTURUM					
SALON 3					
Davetli Konuşmacı Dr. Öğr. Üyesi Zhyldyzal Ozbekova GDO ve Sürdürülebilir Beslenme					
SALON 3			SALON 4		
SÖZEL BİLDİRİLER					
Gıda Güvenliği			Sürdürülebilir Gıda Yönetimi		
Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Dr. Öğr. Üyesi Duygu BAŞKAYA SEZER		
11.30-11.45	T137	Gıda Sanayinde Mikrobiyoloji ve Uygulamaları <i>Muhammed Allam Elnasanelkasım, Ahmed Doğan Duman</i>	B104	Sürdürülebilir Beslenme Dönüşümü için Yenilikçi Yaklaşımlar <i>Gülşah Pekdemir, Sedef Nehir El</i>	
11.45-12.00	B152	Bugün ve Gelecekte Güvenli Gıda <i>Muhammed Allam Elnasanelkasım, Ahmed Doğan Duman</i>	B133	Yeni Nesil Sürdürülebilir Esnek Gıda Ambalajları <i>Erdal Aydın, Burçin Yağın Özkan, Nazlı Ulutaş, Esen Uslu, Mine Kulal, Ötge Tekin</i>	
12.00-12.15	B116	Antalya'da Bulunan Otellerin İçme ve Kullanma Sularının Mikrobiyolojik Kalitesi <i>Riyan Elif Nural, Nadide Seyhun</i>	B160	Gıda Atıklarının Geri Kazanımında Kullanılan Yeşil Teknolojiler <i>Duygu Başkaya Sezer</i>	
12.15-12.30	B125	Çiğ Sütten Yapılan Geleneksel Salamura Beyaz Peynirde Sıcak Salamura Uygulaması: <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> ve Peynir Doğal Florası Üzerine Etkisi <i>Hatice Toklu, Tevhide Elif GÜNER, Osman İrfan İLHAK</i>	B164	Sürdürülebilir Gıda Okuryazarlığında Cinsiyet Farklılıklarının Değerlendirilmesi <i>Esra Tansu Sarıyer, Başak Ülker, Gonca Yıldırım, Afra Nur Gören</i>	
12.30-13.30 ÖĞLE ARASI					
5. OTURUM					
SALON 3			SALON 4		
SALON 5			SALON 5		
SÖZEL BİLDİRİLER			SÖZEL BİLDİRİLER		
Sürdürülebilir Gıda Üretimi			Fonksiyonel Gıdalar-3		
Gastronomi ve Küresel Etkisi			Gastronomi ve Küresel Etkisi		
Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Yüksel ÖZDEMİR	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Songül ÇAKMAKÇI	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Doç. Dr. Çağdaş ERTAŞ
13.30-13.45	B109	Influence of Lime Juice on the Textural Attributes and Consumer Acceptability of Eko Produced from White-seeded Maize Grain <i>Wasii Aawayale, Olayinka Ramota Karim, Kafayat Okikiola Lawal</i>	B166	Türkiye'de Tüketime Sunulan Süt Ürünlerinde Yağın Olarak Kullanılan Katkı Maddeleri <i>Başak Öncel, Çağla Özbec</i>	
13.45-14.00	B111	İğde (<i>Elaeagnus angustifolia</i> L) Endokarp Tabakası Kullanımının Ekmegin Kalite Özelliklerine Etkisi <i>Nazlı Şahin</i>	T146	Portakal (<i>Citrus sinensis</i>) ve Limon (<i>Citrus limonum</i>) Kabuklarının Biyoaktif Özellikleri ve Süt Ürünlerinin Geliştirilmesinde Kullanım Potansiyeli <i>Songül Çakmakçı, Mehmet Ali Salkı</i>	
14.00-14.15	B153	Karniyarik Otunun Tahıl Ürünlerinde Kullanım Potansiyelinin Araştırılması <i>Ahmet Küçüköster, Ergi Özgören</i>	T145	Koruyucu, Zenginleştirici ve Olağanüstü Özellikleriyle Fonksiyonel Gıdalar İçin Bir Bileşen Olarak "İsrırgan" <i>Songül Çakmakçı, Ramazan Çakmakçı</i>	
14.15-14.30	T112	Geçmişten Günümüze Sürdürülebilir, Fonksiyonel Gıda Kaynakları Olarak Mikroalgeler <i>Merve Karabuykoğlu, Sedef Nehir El</i>	T123	Peynir Altı Suyundan Alternatif ve Fonksiyonel Bir İçecek Üretimi <i>Hayri Coşkun, Tuğba Nur Ay, Gizem Aydın, Dilek Altınışık, Gösenay Yeni, Ayşeşül Oral</i>	
14.30-14.45	B147	Türkiye'de Tüketilen Mikroalg İçeren Bazı Ürünlerin Ağır Metal İçeriğinin Belirlenmesi <i>Rüya Karu Yaşar, Özlem Üstün Aytekin</i>	T143	Kızılçik Eklennmiş Yulaf Sütü ve İnek Sütü Keçirlerinin Antioksidan Kapasitesi ve Duyusal Özellikleri <i>Zehra Margot Çelik, Simay Kundakçı, Burcu İrem Omurtay Korkmaz, Gülşen Çetin, Semanur Taşdemir</i>	
14.45-15.00	T152	Gıda Proseslerinde Atık Olarak Ortaya Çıkan Bazı Meyve Çekirdeklerinin Bileşimsel ve Fonksiyonel Özellikleri <i>Ülkühan Başış, Ayşe Yılmaz, Hacer Gürkan, İhsan Karabolul</i>	T144	Farklı Geleneksel Yöntemlerle Mayalanan Yoğurtların Duyusal ve Fizikokimyasal Özellikleri <i>Gülşen Sabuncular, Aybike Cebeci, Burcu İrem Omurtay Korkmaz, Habibe Nur Karatay, Rüveyda Gülce Yıldız</i>	
15.00-15.30 MOLA					
6. OTURUM					
SALON 3			SALON 4		
SALON 5			SALON 5		
SÖZEL BİLDİRİLER			SÖZEL BİLDİRİLER		
Metodoloji ve Optimizasyon-2			Geçmişten Geleceğe Gastronomi		
Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Sedat SAYAR	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI	Bildiri Kodu	OTURUM BAŞKANI: Prof. Dr. Bahar TANNER
15.30-13.45	B103	Meyve Suyu Endüstrisinde Durulma Yardımcı Maddesi Olarak Kitosan Kullanımı <i>Ahmet Buğra Yıldız, Işık Hazal Küpçü, Kader Tokatlı</i>		SALON 5 Davetli Konuşmacı Prof. Dr. Amy BENTLEY	
15.45-16.00	B113	Enhancing Flow Characteristics of High-Protein Food Powders: Novel Strategies and Techniques <i>Duygu Aslan Türker</i>		Understanding Food Waste in a Cultural Context	
16.00-16.15	B155	Methods for Enhancing and Evaluation Consumer Acceptability: Healthy Snack Example <i>Edibe Seda Erten</i>	B139	Kahve Akımları: Birinci, İkinci, Üçüncü Nesil Kahvecilik <i>Damla Sarı</i>	
16.15-16.30	T158	Kavrulmuş Yer Fıstığında Uçucu Bileşiklerin Analizi İçin Katı Faz Mikro Ekstraksiyonu (SPME) ve Tasfiye ve Yakalama (P&T) Yöntemlerinin Karşılaştırılması <i>Tulin Eker, Merve Dancı, Turgut Cobaroğlu</i>	B134	Geleneksel Bir Çay Sütü Çay/Kalınım Çayı <i>Duygu Alp</i>	
16.30-16.45	T110	Soya Protein İzolatının Çözünürlüğü Üzerine Homojenizasyon İşleminin Etkisi <i>Mustafa Onur Yüzer</i>	T109	Konya Örneğinde Coğrafi İşareti Çorbalar <i>Hilmet Can Şen, Saniye Gül Güneş</i>	
16.45-17.00	T133	Rheological Properties of B-Glucan of Oyster Mushroom (<i>Pleurotus pulmonarius</i>) <i>Hülya Demir</i>	J102	Osmanlı Saray Mutfağındaki Çorbaların Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri <i>İrem YALÇIN, Esra MANKAN</i>	

KAPANIŞ KONUŞMASI

*Sunum yapılmayan bildiri Bildiri Kitabında yer almayacaktır ve ücret iadesi yapılmayacaktır.