

Türkiye 12. Gıda Kongresi Poster Bildiri Programı

Poster Sunu 01. 05 Ekim 2016 Saat 13³⁰-14¹⁵				
Mikrobiyoloji (Mikr), Beslenme ve Fonksiyonel Gıdalar (Besl)				
No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
144	Bakteriyofajın süt endüstrisinde kullanımı	Esra uğur	Mikr	001
466	Thymus vulgaris uçucu yağı yüklenmiş kitosan ...	Zeynep Sueda Basar	Mikr	002
500	Ev yapımı turşulardan izole edilen laktik asit ...	Fatma Koç	Mikr	003
561	2015 yılında üretilen çekirdeksiz kuru üzümün ...	F. Belgin Aşıklar	Mikr	004
720	Geleneksel Türk Beyaz peyniri ve kaşar ...	Simge Kayapınar	Mikr	005
152	Gıda inokülasyonunda kullanılacak bazı ...	Nilgün Öncül	Mikr	006
153	Organik yumurtalardan elde edilen Salmonella ...	Özgür Gölge	Mikr	007
167	Lactobacillus rhamnosus'un Staphylococcus ...	Selin Kalkan	Mikr	008
234	Koruk ürünlerinin domates suyundaki koruyucu ...	Şeniz Karabıyıklı	Mikr	009
291	Ankara'da satışa sunulan beyaz peynir ...	Ebru Yılmaz	Mikr	010
312	Balda bulunan potansiyel probiyotik bakteriler	Gökşen Gülgör	Mikr	011
376	Yüksek hidrostatik basınçla çiğ köftede toplam ...	Sinan Uzunlu	Mikr	012
407	Sakarya'da piyasaya sunulan sade yoğurtlarda ...	Eda Kılıç	Mikr	013
408	Zakkum bitkisinin kök ve yapraklarından elde ...	Suzan Öztürk Yılmaz	Mikr	014
410	Gıda ışınlama teknolojisinin tavuk eti kalitesi ...	Vasfiye Başbayraktar	Mikr	015
427	Yoğurdun fermantasyonu sırasında Salmonella ...	Derya Savran	Mikr	016
453	Soğuk sıkma yöntemi ile elde edilen bitki ...	Hakan Kuleaşan	Mikr	017
475	Kabuklu yumurta yüzeyindeki mikrobiyel ...	Günseli B. Alkaya	Mikr	018
573	Çanak kale ilinde ve ilçelerinde satışa sunulan ...	Başar Uymaz Tezel	Mikr	019
586	European cranberrybush (Viburnum opulus) ...	Gizem Ozan	Mikr	020
315	Limon lifinin kek hamuru ve kekin kalite ...	Ayça Aydoğdu	Besl	021
646	Sokakta satılan midye dolmaların mikrobiyolojik ...	B. İrem O. Korkmaz	Mikr	022
677	Yüksek basıncın siyah çayda toplam aerobik ...	Şaziye Ilgaz	Mikr	023
699	Yerel lactobacillus plantarum suşlarının ...	Aybike Kamiloğlu	Mikr	024
595	Karaman ilinde satışa sunulan tavuk göğüs ...	Sümeyra S. T. İnan	Mikr	025
239	Karaman ili merkez ilçesinde kırmızı et ve et ürünleri ...	Sümeyra S. T. İnan	Besl	026
109	Lignanlar ve sağlık için önemi	Filiz Yangılar	Besl	027
437	Chia ve keten tohumu kullanılarak besin içeriği ...	Zeynep Hazal Tekin	Besl	028
503	Fermente bir süt içeceği: Kefir	İbrahim Altun	Besl	029
538	Süt proteinleri kaynaklı antimikrobiyel peptitler	Doğanay Yüksel	Besl	030
539	Süt ve süt ürünlerinde bulunan biyoaktif peptitler	Fatmagül H. Demir	Besl	031
560	Yağ yerine kullanılan maddeler ve gıdalarda uygulanması	Hülya Demir	Besl	032
102	Ksilitol: Üretimi ve gıda endüstrisinde kullanımı	Pınar O. Yıldız	Besl	033
724	Deli bal ve medikal etkileri	Hilal Tevkür	Besl	034
175	Bitkisel bir nutrasötik olan ginseng ve toplum için önemi	Kadir Çebi	Besl	035
108	İşlenmiş gıdalarda tuz azaltılması için kullanılan ...	Banu Akgün	Besl	036
110	Potasyum Klorür (KCl) ve Aminoasit (Lizin & Glutamin) ...	Banu Akgün	Besl	037
181	Nutrasötikler	Huri İlyasoğlu	Besl	038
182	Sert kabuklu meyveler ve kalp sağlığı	Huri İlyasoğlu	Besl	039
119	Gıda ürünlerinin alerjenitesi üzerine çeşitli işlem ...	Ecem Akan	Besl	040
251	Süt ürünleri ve süt ürünleri harici diğer gıda ürünlerinde ...	Ecem Akan	Besl	041
128	Piknogenol'ün sağlık üzerine etkileri	Emine N. Taş	Besl	042
188	Peynir altı suyu proteinlerinin insan sağlığı üzerindeki ...	İrem Damar Hüner	Besl	043
260	Yulaf kepeği ile zenginleştirilmiş yer fıstığı ezmesinin ...	İnci Cerit	Besl	044
145	Çiğ besin tüketme akımında su ürünlerinin yeri ve önemi	Demet Kocatepe	Besl	045
263	Ekmeğin, besin değeri ve fonksiyonel özelliklerinin ...	Murat Karaoğlu	Besl	046
148	Probiyotik mikroorganizmaların taşınması ve ...	Cem Karagözlü	Besl	047
274	Bakteriyel selülozun jelatin ikamesi olarak yumuşak..	Suna Yüksel İnci	Besl	048
170	Fermente Türk sucuğunda bulunabilecek ...	Hasan Yetim	Besl	049
280	Probiyotik mikroorganizmaların peynir üretiminde ...	Hilal Karahançer	Besl	050
171	A Vitamininin genotoksinlere karşı koruyucu etkileri	Deniz Yüzbaşıoğlu	Besl	051

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
191	Sebze sularının beslenmedeki yeri ve önemi	Haşim Yıldırım	Besl	052
319	Ekstrüzyon işleminin enginar yaprağı tozu eklenmiş ...	Özge Güven	Besl	053
328	Antioksidan potansiyeli yüksek alternatif nutrasötikler: ...	Özge Özcan	Besl	054
337	Stevia rebaudiana (Şeker otu) bitkisinin gıdalarda ...	Fadime Seyrekoğlu	Besl	055
233	Omega yağ asitlerinin sağlık üzerine etkileri	Tuba Eda Arpa	Besl	056
340	Enzime dirençli nişastaların fonksiyonel gıda bileşeni ...	Selime Mutlu	Besl	057
316	Soğan kabuğu tozu eklemenin ekstrüde ürünlerdeki ...	Bade Tonyalı	Besl	058
395	Beyaz çay	Feramuz Özdemir	Besl	059
187	Mercanköşk türlerinin gıdalarda kullanımı ve insan ...	Ayşin Kahraman	Besl	060
281	Bebek gıdalarının minerallerle zenginleştirilmesi	Merve Konak	Besl	061
287	Ekşi hamur fermantasyonu ve beslenme	Senem Karlıdağ	Besl	062
412	Enkapsüle edilmiş buğday çimi suyunun fiziksel ve ...	Mete Kilercioğlu	Besl	063
311	Şebinkarahisar ilçesi'nde farklı yüksekliklerden toplanan ..	Nuri Enes Kaya	Besl	064
313	Glutensiz gıda üretiminde gluten detoksifikasyon ...	Ezgi Karademir	Besl	065
403	Somon balığından döner hazırlanması ve tüketici ...	Nermin Berik	Besl	066
448	Üzüm ve üzüm ürünlerinde bazı biyoaktif bileşenler	Kadir Emre Özaltın	Besl	067
455	Probiyotik bakterilerin fonksiyonel özellikleri	Şeyma Narlıoğlu	Besl	068
518	Kayseri'de toplu beslenme yapılan kurumlarda iyotlu ...	Meltem Soylu	Besl	069
457	Peynir altı suyu protein izolatu-feso4 nanokompozitleri: ..	Pelin O. Bağcı	Besl	070
542	Tavuk mantarının (Cantharellus cibarius Fr.) morfolojik ...	Sanem Bulam	Besl	071
549	Yenilebilir doğa mantarlarının beslenmedeki yeri ve önemi	Sanem Bulam	Besl	072
470	Probiyotik mikroorganizmaların mikroenkapsülasyonu ...	Büşra Göncü	Besl	073
581	İzmir ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ...	Berna Kılınç	Besl	074
498	Enzime dirençli nişasta	Münir Anıl	Besl	075
623	Bazı sebzelerden düşük sodyumlu tuz ikamesi elde ...	Göksel T. Sivri	Besl	076
512	Harnup sakızından üretilen yenilebilir film kaplamaların ...	Reyhan İrkin	Besl	077
626	Türkiye'de bulunan bazı ekmek türlerinin in vitro..	Büşra Yusufuğlu	Besl	078
641	Osmaniye ilinde yaşayan tüketicilerin kırmızı et. ...	Demet Çanga	Besl	079
528	Pirinç kepeğinden biyoaktif peptid üretiminde farklı ...	Aslı Kaya	Besl	080
649	Ekşi hamur	Gizem Özdemir	Besl	081
537	Süper meyve: Kuş kirazı (Aronia melanocarpa)	Nuray İnan	Besl	082
588	Yeşil çay atıklarının biyoaktif madde kaynağı olarak ...	Ceren Uğurlu	Besl	083
594	Domates posası ilavesinin bisküvinin bazı özelliklerine ...	Figen Turan	Besl	084
637	Süt ürünlerinde diyet lifi kullanımının fonksiyonerliği ve ...	Yusuf Çakır	Besl	085
708	Farklı lif kaynakları kullanılan keklerde fizikokimyasal ...	Özge Hamzaçebi	Besl	086
727	Türkiye'de ve dünyada medikal ballar	Serdar Mehmetoğlu	Besl	087
731	Farklı DP (veya MW) sahip inulin kaplama çikolatada ...	Hamza Göktaş	Besl	088
728	Arı sütünün medikal faydaları	Ömer F. Atmaca	Besl	089

Poster Sunu 02. 05 Ekim 2016 Saat 17⁴⁵-18³⁰				
Unlu Mamuller (Unlu), Süt Teknolojisi (Süt), Meyve Sebze İşleme Teknolojisi (MeSe), Gıda Kimyası (Kimy), Gıda Güvenliği (Güvn)				
No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
344	Arpa ununun kuskus üretiminde kullanımı	Kübra Aktaş	Unlu	001
398	Karabuğday unu ile katkılı ve glutensiz bisküvi üretimi	Serpil Öztürk	Unlu	002
421	Enkapsüle edilmiş β -Karotenin ekmek pişirme işlemi ...	Nadide Seyhun	Unlu	003
422	Çavdar unu katkılı geleneksel erişte üretimi	Hacer Levent	Unlu	004
126	Unlu mamuller sektöründe enzim uygulamaları	Ümit Geçgel	Unlu	005
172	Farklı konsantrasyonlarda keten tohumu ilavesinin ...	S. Özge Özkoç	Unlu	006
201	Vişne (Prunus cerasus L.) posası ve vişne posası özütü ..	Duygu B. Sezer	Unlu	007
250	Gölevez (Colocasia esculenta L. Schott) ununun ekmek ..	Muhammet Arıcı	Unlu	008
372	Badem iç kabuğunun kek üretimde kullanımı	Muhammet Arıcı	Unlu	010
293	Ekstrüzyon sıcaklığının makarnanın kalitesine olan etkileri	Serpil Şahin	Unlu	009
394	Çavdar ve buğday unu karışımlarından elde edilen ...	Umut Erkılıç	Unlu	011
481	Farklı kaynaklardan elde edilen glutensiz unların kek ...	Nermin Bilgiçli	Unlu	012

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
482	Gölevez ununun bazı kimyasal özelliklerinin belirlenmesi	Nazik Meziyet Dilek	Unlu	013
501	Farklı konsantrasyonlarda farklı un türleri ile hazırlanmış ..	Damla Kaya	Unlu	014
652	Buharda pişirilmiş ekmeğin bazı fiziksel ve duyuşal ..	Atike Nur Durak	Unlu	015
701	Glutensiz ekme kalitesi üzerine dondurma işleminin etkisi	Burçak Uçar	Unlu	016
721	Çimlendirilmiş tahıl ve baklagillerin besin değeri ve ...	F. Nur Kılınçer	Unlu	017
467	Meyve suyu konsantrasyonunda ozmotik distilasyon ...	Cüneyt Dinçer	MeSe	018
600	Enzim uygulamasının siyah üzüm ve ahududu sularının ..	Gizem Çataalkaya	MeSe	019
603	Enzimatik muamele ile meyve ve sebze sularının ...	Duygu Kıbıcı	MeSe	020
210	Kırmızı lahanada antosiyanin ekstraktlarının ısı ve ışık ...	Aslıhan Demirdöven	MeSe	021
230	Antosiyanin stabilitesi ve stabilite üzerine etkisi olan ...	Gül Alkan	MeSe	022
352	Vakum impregnasyon teknolojisi ve gıda endüstrisinde ..	Zehra Kasımoğlu	MeSe	023
366	Kuru fasulyenin suda ıslatma ön işlem parametrelerinin ...	Gülşah Çalışkan	MeSe	024
355	Farklı ön işlemlerin kızarmış parmak patatesin bazı ...	İsmail Tontul	MeSe	025
373	Oleoresinler ve gıda teknolojilerinde kullanımı	Ahsen R. Ergün	MeSe	026
401	Asma yaprağı infüzyonunda ultrason gücünün bazı ...	Ahmet Candemir	MeSe	027
404	Ultrasonik ekstraksiyonun kuşburnu meyvesinin (Rosa ...	Semra Turan	MeSe	028
446	Radyo frekansı haşlama yöntemi ile dondurulmuş ...	Sezin Tuta	MeSe	029
490	Berrak koruk suyu üretimi ve bazı kalite parametreleri	Ali Güler	MeSe	030
544	Ticari poliamid ters ozmoz membranlarının vakum ...	Pelin O. Bağcı	MeSe	031
562	Hint İnciri (Opuntia Ficus-Indica) meyvesinden meyve ...	Tuba Nil Dengiz	MeSe	032
664	Organik yabanmersini ve çilek suyu konsantreleri...	Kübra Atacan	MeSe	033
173	Gıda katkısı olarak Spirulina platensis biomasının ...	Betül Güroy	Süt	034
443	Starter ve non-starter bakterilerin olgunlaşma ...	K. Sueda Akıncı	Süt	035
513	İnülin ilavesiyle üretilen inek-keçi sütü kefirlerinde ...	Reyhan İrkin	Süt	036
540	Süt ve süt ürünlerinde gıda kaybının önlenmesi	Mustafa Güzel	Süt	037
571	Süt ürünlerinde bozucu mayaların biyolojik kontrolünde ...	Arzu K. Yüksel	Süt	038
184	Süt endüstrisinde su-enerji kullanımı ve atık yönetimi	Harun Kesenkaş	Süt	039
189	Meyveli yoğurt üretim teknolojisi, kullanılan bazı ...	İbrahim Akkaya	Süt	040
307	Laktik asit bakterilerinin γ (gamma) aminobütirik asit ...	Nazan Kavas	Süt	041
314	Probiyotik yoğurt dondurması	Nazan Kavas	Süt	042
330	Yenir bir ürün; naneli kefir	Ebru Gül	Süt	043
434	Kefir üretiminde dane ve ticari kültür kullanımının aroma ..	İrem Şen	Süt	044
494	Deve sütü	Seher Arslan	Süt	045
564	Ultrases teknolojisi ve süt endüstrisinde kullanım ...	Yılmaz Özcan	Süt	046
636	Süt pıhtılaştırıcı enzimlerdeki gelişmeler	Songül Çakmakçı	Süt	047
620	Çiğ sütte somatik hücre ve toplam canlı sayılarının ...	Elif Savaş	Süt	048
616	Gıdalarda dioksin ve dioksin benzeri madde kirliliği	Elif Savaş	Kimy	049
611	Fermantasyonun bazı sebzelerin toplam antioksidan ...	Kübra Özkan	Kimy	050
709	Muğla yöresi çam ballarının fenolik bileşiklerinin ve ...	Zeynep Dönmez	Kimy	051
725	Lipozomların yapısı ve gıdalarda kullanım alanları	Gülsüm Uçak	Kimy	052
734	<i>Caulerpa</i> türlerinin antioksidan kapasitelerinin ...	Sevilay C. Şahin	Kimy	053
397	İran Safranı (<i>Crocus sativus</i> L.) ve çiçek atıklarının ...	Negin Azarabadı	Kimy	054
462	Elma posasından elde edilen pektinin verim ...	Aslı Muslu	Kimy	055
463	Doğal gıda renklendiricisi olarak antosiyaninler	Ecem Vural	Kimy	056
678	Diyabetik reçellerde kullanılan bazı yoğun ...	Burcu Sezgin	Kimy	057
112	Türkiye'de farklı bölgelerden elde edilen bal ...	Ertan Ermiş	Kimy	058
150	Transglutaminaz enziminin emülsifiye etme özelliği	Rabia Gemici	Kimy	059
219	Antifiriz proteinler ve gıdalarda kullanımı	A. Fulya Habiboğlu	Kimy	060
253	Farklı kavun tohumları yağlarının yağ asidi bileşimi ...	Sema Kale	Kimy	061
305	Yerfıstığı tohumlarından enzimatik sulu ekstraksiyon ...	Güldem Üstün	Kimy	062
329	pH, basınç, depolama sıcaklığı ve süresinin soya ...	Selen Güner	Kimy	063
335	Beyaz, yeşil ve siyah çayda kafein içeriğinin ve bazı...	Derya Atalay	Kimy	064
342	Isıl işlem görmüş içme sütlerinde hidroksimetilfurfural ...	Müge Urgan	Kimy	065
418	Yeşil çay ekstratı içeren lipozomların farklı biyopolimer ...	Damla Dağ	Kimy	066
419	Farklı gam çeşitleri ile enkapsüle edilmiş altın çilek ...	Damla Dağ	Kimy	067
435	Fındıkta oksidasyonu önlemek amaçlı lipozomal sprey ...	Esmenur İlhan	Kimy	068

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
441	Maillard reaksiyon ürünlerinin antioksidan aktiviteleri	Engin Güven	Kimy	069
519	Köpük oluşturma tekniği ile proteinlerin izolasyonu	Mehtap Çelik	Kimy	070
597	Bezelye (Pisum sativum)'nin C vitamini, renk ve protein ..	Ayça Aylangan	Kimy	071
736	Türk Çam Ballarının Fiziksel ve Reolojik Özelliklerinin ...	H. Özgül Uçurum	Kimy	072
257	Glikomannanların özellikleri ve gıda endüstrisinde ...	Ahmet Küçükçetin	Kimy	073
258	Endokrin sistem bozucu kimyasallar arasında yer alan ...	Ahmet Küçükçetin	Güvn	074
103	Laktoferrin	Pınar O. Yıldız	Güvn	075
197	Engeller teknolojisi ve gıda güvenliği	Zişan Topal	Güvn	076
243	Görme engellilerin gıda seçiminde ambalajın etkileri ve ...	Zeynep Bakkaloğlu	Güvn	077
298	Antimikrobiyel katkı maddeleri	Mustafa Evren	Güvn	078
301	Süt ve ürünlerinde Brucella	Mustafa Evren	Güvn	079
714	Gıdalarda kullanılan kimyasal koruyucuların sağlık ile ...	K. Gürbüz Güner	Güvn	080
220	Bal toksini: Grayanotoksin	Mukaddes A. Apan	Güvn	081
388	Süt endüstrisinde aflatoksin M1 problemi	Tuğberk Ançel	Güvn	082
469	Mayaların meyvelerde küf gelişimine karşı kullanılabilirliği	Gülşah Karabulut	Güvn	083
485	5S kalite sisteminin gıda sektöründe kullanımı	Taner Sarıoğlu	Güvn	084
525	Osmaniye yerfıstığında aflatoksin sorunu	K. Sinan Dayısoylu	Güvn	085
580	İzmir ili su ürünleri işleme fabrikalarında çalışan ...	Berna Kılınç	Güvn	086
582	Balık satış yerlerinde çalışan personelin hijyen ve ...	Berna Kılınç	Güvn	087
710	Kuru ısıtma uygulanan buğday nişastasına karboksi ...	Buket güney	Kimy	088
712	Kuru ısıtma uygulanan mısır nişastasına gum ghattı ...	Ayşe Yılmaz	Kimy	089

Poster Sunu 03. 06 Ekim 2016 Saat 13³⁰-14¹⁵				
Gıda Biyoteknolojisi (Bytk), Et Teknolojisi (EtTk)				
No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
270	Ekşi hamur mikroflorasında mayaların önemi	Buket Kirişçioğlu	Bytk	001
283	Zeytinyağı fabrikası atığı olan prinanın ...	Mihriban Korukluoğlu	Bytk	002
321	Ağır metallerin mikroorganizmalar üzerine etkisi	Merve Ataş	Bytk	003
465	Şeker pancarı posası pektini ve şeker pancarı posası..	Aslı Muslu	Bytk	004
558	Laktik asit bakterilerinde probiyotik fonksiyonlar ...	Pınar Şanlıbaba	Bytk	005
613	Organik ev yapımı meyve sirkelerinde organik (kızılıık ...	Pınar Öztürk	Bytk	006
615	Enzim İmmobilizasyonu	Elif Savaş	Bytk	007
633	Dünyada jelatin üretimi ve ülkemizde jelatin ihtiyacı	Ferid Aydın	Bytk	008
650	Farklı yörelerden temin edilen ekşi hamurlardan laktik ...	Gizem Özdemir	Bytk	009
682	Gelişmeyen hücre ile linoleik asitten konjüğe linoleik ...	Hakan Erinç	Bytk	010
683	Permeabilizasyon işleminin mikrobiyel yolla konjüğe ...	Hakan Erinç	Bytk	011
691	Jelatinin kaynağı ve identifikasyonunun önemi	Özkan Özden	Bytk	012
205	Beta-galaktosidaz enzim aktivitesi üzerine enzim ...	Zehranur Yüksekdağ	Bytk	013
235	Mikrobiyel transglutaminaz üretiminin artırılmasına ...	Mehmet Tokatlı	Bytk	014
275	Zeytin karasuyunun mikrobiyel sitrik asit üretiminde ...	Seda Karasu Yalçın	Bytk	015
276	Mikrobiyel fabrika hücresi: Rhodotorula glutinis	Fazilet Mıdık	Bytk	016
277	Hemiselüloz içeren gıda endüstrisi artıklarının ..ç	Kübra Eryaşar	Bytk	017
278	Lactobacillus plantarum AB6-25'in mikrokapsüllenmesi ...	Gizem Kaya	Bytk	018
279	Aureobasidium pullulans: Biyoteknolojik önemi	Gamze Nur Kara	Bytk	019
285	Mikrobiyel ekzopolisakkarit üretimi ve uygulama alanları	Burçin Özbent	Bytk	020
547	Tuz içeriği düşük lahana turşusu (sauerkraut) üretimi	Engin Güven	Bytk	021
292	Bazı Bacillus suşları ile ekzopolisakkarit üretimi	Ayşe Avcı	Bytk	022
300	Fungal proteaz enzimi ve endüstrideki yeri	Esra Tutkun Şıvgın	Bytk	023
325	Gıdalarda kullanılan genetik modifiye mikroorganizmalar	Mustafa Apan	Bytk	024
338	Lignoselülozik bileşiklerin mikrodalga-destekli ...	İrfan Turhan	Bytk	025
343	Fermente edilebilir şeker üretimi için pirinç kavuzunun ...	Merve Ilgın	Bytk	026
346	Mikrobiyel poligalakturonaz üretiminde mikropartikül ...	Ercan Karahalil	Bytk	027
351	Fermentasyon tekniği ile katma değeri yüksek ürünlerin ...	Ercan Karahalil	Bytk	028
386	Nar sirkesinde doğal antimikrobiyel ve ısılmayan ...	Emel Akan	Bytk	029
411	Seyreltme sonucu elde edilen kayısı çağlasından farklı ...	Mustafa Kaplan	Bytk	030

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
464	Pichia pastoris maya suşları kullanılarak rekombinant ...	Selin Engin	Bytk	031
493	Çam ve çiçek balından elde edilen bal şaraplarının ...	Nesrin Merve Çelebi	Bytk	032
576	Çeşitli durultma yardımcı maddelerinin karalahana ve ...	Burcu Şişli	Bytk	033
585	Alternatif probiyotik üretme teknikleri: genetik modifiye ...	F. Yeşim Ekinci	Bytk	034
627	Siyah havuç suyundan su kefiri benzeri içecek üretimi	Hüseyin Erten	Bytk	035
608	Adana piyasasından toplanan biralardan bileşimi üzerine ...	Hüseyin Erten	Bytk	036
609	Kiwano bitkisinden elde edilen askorbat peroksidazın..	Zeynep Denli	Bytk	037
610	Mikrobiyel bir polisakkarit: Ksantan gam	Demet Apaydın	Bytk	038
625	Tek hücre yağı	Deniz Damla Altan	Bytk	039
654	Şarapların aroma profili üzerine üzüm çeşidi ve proses ...	Yalçın Güçer	Bytk	040
675	Mikrobiyel renk maddesi: fikosiyanin	Fatma Güler	Bytk	041
676	Mikrobiyel enzim üretiminde derin kültür tekniği (SmF) ...	Fatma Güler	Bytk	042
680	Birada uçucu kükürt bileşikleri	Yasemin Ayhan	Bytk	043
681	Şarap üretim sürecinde kalite faktörlerinin analizi	Hatice Eren	Bytk	044
707	Eleküstü mayadan elde edilen maya ekstraktının ...	Gamze Yılmaz	Bytk	045
286	Gıda endüstrisinde Candida maya türlerinin önemi	Hüseyin Öztürk	Bytk	046
643	Tavuk etinin besin değeri ve insan sağlığı üzerine etkisi	Hüseyin Öztürk	EtTk	047
179	Et ve et ürünlerinde heterosiklik aromatik amin ...	Sümeysra S. T. İnan	EtTk	048
204	Alüminyum folyo ile yapılan pişirmenin su ürünlerine ...	Sühendan Mol	EtTk	049
111	Jelatin çözeltilerinin tavuk köftelerde yenilebilir kaplama ...	M. Tahsin Yılmaz	EtTk	050
164	Giresun ilinde satışa sunulan dana ciğerlerde ...	Selin Kalkan	EtTk	051
231	Alabalık (Oncorhynchus mykiss, W. 1792) filetolarının ...	Pınar Bekiş	EtTk	052
299	Hayvansal ürünlerde antibiyotik kalıntıları	Mustafa Evren	EtTk	053
308	Defne yağının donmuş muhafaza edilen palamut ...	Ümran Çiçek	EtTk	054
336	Sıcak dumanlanmış alabalıkların soğukta depolanması ...	Hüseyin Gençcelep	EtTk	055
364	Soğukta depolanan kefal (Mugil cephalus) filetolarının ...	Mutlu Pilavtepe-Çelik	EtTk	056
377	Et ürünlerinde bulunan polisiklik aromatik hidrokarbon ...	Elif Aykın Dinçer	EtTk	057
390	Enkapsüle edilmiş yeşil çay ekstraktının farklı ...	Emin Burçin Özvural	EtTk	058
454	Koruyucu içermeyen konserve sosis üretiminde ısı ...	Hakan Kuleaşan	EtTk	059
550	Yer elması tozunun emülsifiye tavuk köftelerinde fosfat ...	Burcu Öztürk	EtTk	060
604	Pastırma çemeni kalitesi üzerine kırmızı lahana ...	Muhammet İrfan Aksu	EtTk	061
606	Pastırmanın renk kalitesi üzerine kırmızı lahana ...	Ebru Erdemir	EtTk	062
607	Broiler etlik piliç derisi jelatininin aminoasit ...	Andaç Koç	EtTk	063
647	Pediococcus acidilactici'nin ısı işlem görmüş sucuğun ...	Emel Öz	EtTk	064
665	Pastırma üretim aşamalarında biyojen aminler	Fatma Yağmur Hazar	EtTk	065
672	Farklı klorür tuzlarının sucuğun uçucu bileşikleri üzerine ..	Güzin Kaban	EtTk	066
685	Isıl işlem görmüş sucuk ve gıda kaynaklı patojenler	Arda Akdoğan	EtTk	067
686	Ardahan piyasasından temin edilen kurutulmuş ...	Pınar Kızılkaya	EtTk	068
700	L. sakei'nin ısı işlem görmüş sucuğun mikrobiyolojik ve ...	Z. Feyza Yılmaz	EtTk	069

Poster Sunu 04. 06 Ekim 2016 Saat 17⁴⁵-18³⁰				
Gıda Analizleri (Anlz), Gıda Mühendisliği (Mühn), Gıda Mevzuatı ve Politikaları (Mevz), Geleneksel Gıdalar (Glnk)				
No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
137	Hızlı kükürt dioksit tayini	Mustafa Kaplan	Anlz	001
185	Manda sütü ve inek sütündeki tağşişin reolojik ...	Özgün Düşünen	Anlz	002
259	Meyve veya meyve ürünlerinin kalite tayini için fourier ...	Hande Baltacıoğlu	Anlz	003
265	Tavuk yumurtalarının D vitamini içeriklerinin UPLC ile ...	Güler Çelik	Anlz	004
296	Ülkemizde üretilen vişne şaraplarının bileşimi ve gıda ...	Turgut Cabaroğlu	Anlz	005
332	Farklı pH'lı süt ve ürünlerinde iç standart ve harici ...	Ahmet Dursun	Anlz	006
389	Farklı yaprak yapısına sahip maydanozların yüzey ...	Esmâ Eser	Anlz	007
415	Ortam pH'sının komposit gıda hidrojenlerinin şişme	Sevil Çıkrıkçı	Anlz	008
416	Farklı şeker tipleri kullanılarak hazırlanan çözeltilerin ...	S. Can Beylikçi	Anlz	009
423	Salmonella Infantis plazmidlerinde antimikrobiyel ..	Yeşim Soyer	Anlz	010
426	Gıdalardan izole edilen Salmonella Infantis ve E. coli ...	Serap Kiraz	Anlz	011

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
431	Hastalık yapıcı gen ve antimikrobiyel gen profili ...	Şahin Namlı	Anlz	012
495	Dinamik ışık saçılım spektroskopisi (DLS) ile zein	Ecem Poyraz	Anlz	013
521	Maya fabrikası artığı eleküstü mayanın bazı kimyasal ...	Neşe Özdiç	Anlz	014
577	Mikotoksinlerin belirlenmesinde güncel gelişmeler	Ahmet Doğan Duman	Anlz	015
624	Farklı lokasyonlardan alınmış kekik (Origanum) ...	Deniz Damla Altan	Anlz	016
645	Gıdalarda melamin ve analiz yöntemleri	Öznur Yıldar	Anlz	017
666	Fourier Transform Infrared (FT-IR) spektroskopisi ile ...	M. Zeki Durak	Anlz	018
692	Balık tazeliğinin belirlenmesinde biyosensör kullanımı	Fatma Öztürk	Anlz	019
705	Et tür tayininde kullanılan yöntemlerinin karşılaştırılması	Süleyman Baytur	Anlz	020
713	Ekşi hamurdan laktik asit bakterilerinin izole edilmesi ...	Serda Çolak	Anlz	021
729	Taklit ve tağşişli ballarda C4 analizinin önemi	Nurten Türkarıslan	Anlz	022
138	Antimikrobiyellerin mikroenkapsülasyonu ve gıdalarda ...	Emel Ünal Turhan	Mühn	023
195	Kuşkonmazın (Asparagus officinalis) sıcak hava fırını ...	Cem Baltacıoğlu	Mühn	024
198	Noktasal odaklı sıcaklık kontrollü mikrodalga sistemi	Erkan Karacabey	Mühn	025
203	Kabak cipsi	Naciye Kutlu	Mühn	026
208	Gıdalarda dielektrik ısıtma yöntemleri	Özge Ş. Demirkol	Mühn	027
225	Keçiboynuzu fenolik bileşiklerinin mikrodalga destekli ...	Aslı İşçi	Mühn	028
245	Gıda teknolojisinde mikroenkapsülasyon uygulamaları	Görkem Teyin	Mühn	029
284	Diyafram hücresi kullanarak antimikrobiyel özellikli gıda...	Özlem Aydın	Mühn	030
294	Kabağın mikrodalga-kızılötesi ile ısıtılmasında ısı ve ..	Gülüm Şumnu	Mühn	031
306	Meyve suyu endüstrisi katı atıklarının değerlendirilmesi	Fikriye Alev Akçay	Mühn	032
334	Arpa kavuzunun mikrodalga-destekli asidik hidrolizi	Irfan Turhan	Mühn	033
341	Konveksiyonel kurutucuda kurutulan kızılıçığın renk ...	Hatice Uslu	Mühn	034
347	Fırında kurutma işleminin üzümlerdeki pestisit ...	Ayşe Özbey	Mühn	035
348	Çavdar kepeğinin mikrodalga-destekli asidik hidrolizi	Fadime Demirel	Mühn	036
349	Fermente edilebilir şeker üretimi için yulaf kavuzunun ...	Mustafa Germeç	Mühn	037
350	Buğday kepeğinden fermente edilebilir şekerlerin ...	Mustafa Germeç	Mühn	038
354	Hibiskus (Hibiscus sabdariffa L.) ekstraktı ...	Emrah Erođlu	Mühn	039
359	Püskürtmeli-dondurarak kurutma işleminin toz ürün	Banu Koç	Mühn	040
391	Biyopolimer eklenmiş kapsaisin yüklü ...	Pelin Poçan	Mühn	041
399	İhlamur çiçeğinin basınçlı solvent ekstraktör ile ...	Hamza Alaşalvar	Mühn	042
428	Üzüm ve üzüm yan ürünlerinde bulunan fenolik ...	Özge Algan Cavuldağ	Mühn	043
436	Yüksek metoksili pektin ve ayçiçeği vaksı karışımların ...	Sinem Akkaya	Mühn	044
439	Elektro-eğirme yöntemi ile uçucu yağların ...	Hacer Kaymaz	Mühn	045
450	Konvektif-mikrodalga ve konvektif-vakum mikrodalga ...	Işıl Barutçu Mazı	Mühn	046
461	Döngel meyvesinden elde edilen pektinin reolojik ...	Aslı Muslu	Mühn	047
468	Gıda endüstrisinde süper kritik karbondioksit uygulamaları	Naciye Ünver	Mühn	048
472	Yumurta yüzeyi dekontaminasyonu amacıyla uzak ...	Günseli Bobuş Alkaya	Mühn	049
480	Yüksek hidrostatik basıncın (YHB) su içinde yağ ...	Sezen Sevdin	Mühn	050
587	Nanoliflerle membran filtrasyon ve berrak meyve suyu ...	Saide Başak Arıkan	Mühn	051
628	Elektrohidrodinamik atomizasyonun gıda alanındaki ...	Ayşegül Beşir	Mühn	052
684	Meyankökünün kurutulmasında alternatif kurutma ...	Mutlu Çevik	Mühn	053
115	İzlenebilirlik kavramı ve mevzuattaki yeri	Sibel Özçakmak	Mevz	054
120	Hijyen esasları ile ilgili yaptırımlar ve Türk Gıda Kodeksi..	Sibel Özçakmak	Mevz	055
554	Kahramanmaraş ili coğrafi işaretleri ve potansiyeli	Tarık Yörükođlu	Mevz	056
730	Gıda işletmelerinde sorumlu yöneticilerin yükümlülükleri	Neslihan Çakıcı	Mevz	057
697	Kuru incir ile üretilen boğma rakılar üzerine bir araştırma	Sercan Dede	Glnk	058
248	Mardin peksimet (Bakısma)	Zana Karaboğa	Glnk	059
249	Kuskus	Zana Karaboğa	Glnk	060
323	Akseki Çimi peyniri	Merve Al	Glnk	061
424	Stabilize keten tohumu katkısının tarhananın duysal ...	Necati Barış Tuncel	Glnk	062
489	Bazı fermente gıda ürünleri tüketiminin sağlık üzerine ...	Yekta Gezginç	Glnk	063
517	Kahramanmaraş-Elbistan bölgesinde süt ürünü: Çökelek	İbrahim Altun	Glnk	064
134	Anzer balı	Sinem Acar	Glnk	065
151	Koruk ürünlerinin (Vitis vinifera) mikroflorasının ...	Nilgün Öncül	Glnk	066
163	Hardal tohumu konsantrasyonunun hardaliye ...	Kadir Çinar	Glnk	067

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
174	Kâğıt helvanın kalite özelliklerinin belirlenmesi	Cansu Demir	Glnk	068
221	Bartın'ın geleneksel cevizli ırmak balığı	Mehmet Yıldız	Glnk	069
622	Bartın'ın geleneksel kaz kavurması	Mehmet Yıldız	Glnk	070
229	Tulum peyniri üretiminde teknolojik iyileştirmeler	İbrahim Aksüyek	Glnk	071
326	Erzincan yöresinde üretilen Şavak tulum peynirinin ...	Serdar Yağcı	Glnk	072
358	Lokum üretiminde süt tozu kullanılabilirliğinin araştırılması	Ayhan Topuz	Glnk	073
484	Geleneksel Abaza ve Çerkez Peynirleri	Muhammed Acaroğlu	Glnk	074
511	Hardaliyenin ozmotik distilasyonla konsantrasyonu: Akı ...	Emel Yılmaz	Glnk	075
711	Tefek aşısı (yemeği)	İlkay Turhan Kara	Glnk	076
715	Kuyruk helvası	İlkay Turhan Kara	Glnk	077
702	Orta Toroslar yöresinde üretilen geleneksel deri tulum ...	Didem Sözeri	Glnk	078

Poster Sunu 05. 07 Ekim 2016 Saat 11⁰⁰-12³⁰				
Gıda Muhafaza (Muhf), Tarımsal Üretim (Trms), Bitkisel Yağ Teknolojisi (BYağ), Yeni Gıdalar (Yeni), (Serbest Bildiriler (Srbs))				
No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
113	Hasat sonrası muhafazada kimyasallara alternatif ...	Banu Dal	Muhf	001
133	Esansiyel yağlar ve gıda endüstrisindeki kullanım alanları	Sadiye Akan	Muhf	002
139	Kayısının kuruması sırasında renk değişimi üzerine ...	Kamil Çelebi	Muhf	003
218	Güneşte ve liyofilize kurutma yöntemlerinin ...	Duygu Alp	Muhf	004
256	Gıda ambalajlama tekniklerinin ülke ekonomisine katkısı	Esra Uygun	Muhf	005
271	İyonize radyasyon işlemi uygulanarak dondurulan ...	Hülya Turan	Muhf	006
320	Meyve ve sebzelerde yenilebilir film uygulamaları	Rukiye Baş	Muhf	007
324	Yumurta ve ürünlerini muhafaza yöntemleri	Mustafa Evren	Muhf	008
353	Et ürünlerinde jelatin ve kitosanın yenilebilir film veya ...	Aydın Erge	Muhf	009
363	Gıdalarda mikotoksin üreten küflere karşı antagonistik ...	Pınar Bilgin	Muhf	010
371	Üzüm çekirdeği ekstraktının kitosan filmlerin ...	Ece Çağdaş	Muhf	011
433	Katkı maddelerinin gıdalara uygulamaları	Mukaddes Arıgül Apan	Muhf	012
459	Zeolit katkılı polietilen ambalaj malzemesinin kivi ...	Elif Sezer	Muhf	013
479	Dut kurusu	Gamze Uysal Seçkin	Muhf	014
499	Esansiyel yağ içerikli antimikrobiyel özellik gösteren	Derya Ucbaş	Muhf	015
618	Çinko oksit nanopartikülleri içeren polipropilen esaslı ...	Süleyman Polat	Muhf	016
695	Soyulmuş sarımsağın aroma bileşenleri üzerine	Mehmet Torun	Muhf	017
717	Çemen tohumu gamı bazlı nisin içeren biyobozunur ...	Saliha Memiş	Muhf	018
718	Aromatik bitkiler ve gıdalarda doğal koruyucu olarak ...	Kadir Gürbüz Güner	Muhf	019
719	Sıcak suya daldırma yönteminin havucun raf ömrüne ...	Berivan Ata	Muhf	020
723	Gıda maddesi olarak polen muhafazası ve kullanılan ...	Neslihan Çakıcı	Muhf	021
732	Propolis ve gıda koruyucu etkisi	Fazıl Güney	Muhf	022
735	Yüksek hidrostatik basınç ile gıdaların sıfırın altındaki ...	Sami Bulut	Muhf	023
215	Yapay merada otlatılan farklı koyun ırklarının, bitki ...	Şaban Işık	Trms	024
396	Türk çay filizlerinin bazı fiziksel özellikleri	Sinem Salman	Trms	025
440	Manisa yöresi kuru üzüm örneklerinin bazı ağır metal ...	Kadir Emre Özaltın	Trms	026
442	Arılı yaşamın tarım ekonomisindeki yeri	Yasemin Güler	Trms	027
541	Şiraz üzümünün verim ve kalitesine dikim yoğunluğunun	Ali Güler	Trms	028
131	Ekmeçlik buğday ıslah materyalinin kuru koşullardaki ...	Seydi Aydoğan	Trms	029
178	Beyaz kabuk zemin renkli bazı karpuz (Citrullus lanatus ...	C. Aylin Oluk	Trms	030
211	Konya ekolojik koşullarında bazı kuru fasulye ...	Ramazan Keleş	Trms	031
212	Farklı ekim zamanlarının bazı aspir (Carthamus ...	Ramazan Keleş	Trms	032
222	Makarnalık buğday (Triticum durum Desf.) hatlarında ...	Musa Türköz	Trms	033
226	Nohut ıslah hatları ve çeşitlerin bazı teknolojik ve kalite ...	Hakan Bayrak	Trms	034
255	Konya ekolojisinde tarımı yapılan yerel nohut ...	Hakan Bayrak	Trms	035
345	Organik tarımda kaolin kullanımı	Vildan Bozkurt	Trms	036
379	Farklı hat ve çeşitlerin oluşturduğu tritikale melez ...	Emel Özer	Trms	037
385	Temiz ürün ve sağlıklı yaşam için biyolojik mücadele	Münevver Kodan	Trms	038
559	Yulaf (Avena sativa L.)'da tane verimi ve kalite ...	Sait Çeri	Trms	039

No	Poster Adı	Sunan	Konu	Pano
602	Sulu enzimatik ekstraksiyon ile fındık yağında verim ve ...	Caner Kazma	BYağ	040
638	Yağlarda oksidatif bileşenlerin tespitinde diferansiyel ...	Tuba Göldeli	BYağ	041
733	Vurgulu elektrik alan (PEF) uygulamasının zeytinyağı ...	Osman Onur Kara	BYağ	042
214	Ultrases dalgalı (ultrasonik) sistemin yağ ekstraksiyonu ...	Oğuzhan Noğay	BYağ	043
380	Nane uçucu yağının farklı sıcaklıklardaki reolojik ve ...	Deniz Döner	BYağ	044
491	Bitkisel yemeklik yağların mikroenkapsülasyonu	Kutlu Çevik	BYağ	045
502	Farklı yörelere ait zeytinyağlarının antioksidan ...	Cansu Uzaras	BYağ	046
630	Ege bölgesi zeytinyağlarının çeşitli kalite parametreleri ...	Nagihan Başak	BYağ	047
635	Mayalı hamurun içerdiği tuz miktarının yağ oksidasyon ...	Semra Turan	BYağ	048
667	Ham zeytinyağının ultrasonik ortamda asitliğinin ...	Şükran Kuleaşan	BYağ	049
696	Rafinasyon aşamalarının ayçiçek yağının uçucu profiline ..	Şeyma Şişik Oğraş	BYağ	050
206	Gıdalardaki fenolik bileşiklerin enkapsülasyonu	Yaşar Özlem Alifakı	Yeni	051
207	Keçiboynuzu fenolik bileşiklerinin basınçlı sıvı ...	Özge Ş. Demirkol	Yeni	052
452	Farklı stabilizatör kullanımının fındık sütü dondurma ...	Bekir Gökçen Mazi	Yeni	053
456	Türkiye'de yeni bir üzüm: Aronya (Aronia melanocarpa)	Aysun Öztürk	Yeni	054
458	Siyah sarımsak	Selin Engin	Yeni	055
516	Jelatin içerikli yumuşak şekerlemelerin fiziksel ...	Nilgün Efe	Yeni	056
583	Deniz börülcesi (Salicornia europaea) ile üretilen sağlıklı ..	Berna Kılınç	Yeni	057
674	Deniz hıyarlarının işlenmesinde kullanılan farklı ...	Nil Pembe Özer	Yeni	058
116	Su ürünleri prosesi yan ürünleri	Pınar Oğuzhan Yıldız	Srbs	059
121	İki temel ihtiyaç: Tekstil ve gıda	Nalan Devrent	Srbs	060
216	Anisakis simplex: Zoonotik ve alerjen deniz ürünleri.	Jale Korun	Srbs	061
217	Sporobolomyces roseus'dan pigment üretimi, model ...	Tuba Büyüksırt	Srbs	062
238	Çeşitli gıdalardan elde edilen Klebsiella izolatlarının ...	Fatma Özdemir	Srbs	063
241	Gıdadaki Klebsiella spp.'lerin genişlemiş spektrumlu ...	Fatma Özdemir	Srbs	064
242	Çeşitli gıdalardan izole edilen Staphylococcus aureus ...	Fatma Özdemir	Srbs	065
414	Tüketime hazır gıdalardan elde edilen Staphylococcus ..	Fatma Özdemir	Srbs	066
262	Probiyotik mikroorganizmaların antibiyotik dirençleri	Hacer Meral	Srbs	067
339	Et ve kıymalardan izole edilen E. coli izolatlarının ...	Zübeyde Makar	Srbs	068
400	Enterokok suşlarında antibiyotik dirençlilik profili	Pınar Şanlıbaba	Srbs	069
556	Doğa örneklerinden izole edilen Pseudomonas ...	Berrin Çelik	Srbs	070
579	Gelecekte sürdürülebilir gıda sistemleri	Ahmet Doğan Duman	Srbs	071
706	Aktarlarda satılan yeşil çaylarda ağır metal tayini	Serdal Öğüt	Srbs	072