|  |
| --- |
| 2020-2021 Bitirme Tezi Sunum ProgramıGIDA TEKNOLOJİSİ |
| 12.07.2021 Pazartesi  |
|  |
| ET İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI**1.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLUÖn Pişirilmiş Sardalya Marinatlarında Kırmızı Karamuk Ekstraktı Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması**08:30-08:40****2.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLUMikroalglerin Et Ürünleri Formülasyonlarında Kullanımlarının Değerlendirilmesi**08:45-08:55****3.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP Et İşlemede Doğal Katkıların Kullanımının Olası Kanserojenik Bileşiklerin Oluşumu Üzerine Etkileri**09:00-09:10****4.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Burcu ÖZTÜRKVegan burger formülasyonlarının geliştirilmesi ve kalitenin incelenmesi**09:15-09:25****YAĞ İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI****5.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Fahri YEMİŞÇİOĞLUZeytin ve zeytinyağı sektöründe sıfır atık yaklaşımı**09:30-09:40****6.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Fahri YEMİŞÇİOĞLUBitkisel yağ kaynaklı bulaşanlar**09:45-09:55****SÜT İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI****7.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Nurcan KOCAFermente sütler ve bitkisel fermente içecekler**10:00-10:10****8.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Nurcan KOCADünyadaki vegan ürünler ile süt ürünleri arasındaki tartışmalar**10:15-10:25****9.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Müge URGULaktik peynirler**10:30-10:40** **HUBUBAT TEKNOLOJİSİ BİLİM DALI****10.** Öğretim Üyesi: Öğr. Gör. Dr. Burak ALTINEL Ekşi Hamur Ekmeği Üretiminde Kullanılan Farklı Teknikler**10:45-10:55****11.** Öğretim Üyesi: Öğr. Gör. Dr. Burak ALTINEL Glutenin Gıda Sanayiinde Kullanım Alanları ve Gluten İçeren Gıda Harici Ürünler**11:00-11:10**BİYOTEKNOLOJİ BİLİM DALI**12.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIMFermantasyon proseslerinde karışık kültür uygulamaları**11:15-11:25****13.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIMLipidlerin oksidatif proseslerinin inhibisyonunda rol oynayan bileşenlerin incelenmesi**11:30-11:40****14.**Öğretim Üyesi: Prof.Dr. Yekta GÖKSUNGURLaboratuar Ölçeğinde Bira Üretimi**11:45-11:55****15.**Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Sırma YEĞİNMicrobial biopolymers exhibiting film forming properties**12:00-12:10****16.** Öğretim Üyesi:Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZPostbiyotikler ve gıda endüstrisinde kullanım olanakları**12:15-12:25****17.** Öğretim Üyesi:Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZUzayda beslenme ve uzay gıdaları**12:30-12:45****MEYVE VE SEBZE İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI****17.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Fikret PAZIRSoğuk Plazma ve Gıda sanayinde uygulanması **13:00-13:10****18.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Fikret PAZIRKonserve ve Dondurulmuş ürünlerde kalite kaybı **13:15-13:25****19.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Taner BAYSALMeyve bazlı şekerleme üretiminde yeni ve gelişen teknolojier **13:30-13:40****20.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Taner BAYSALMeyve esaslı bar ve şekerleme üretimi **13:45-13:55****21.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seda ERSUS BİLEKMeyve ve Sebzelerden Biyoaktif Maddelerin Ekstraksiyonunda Kullanılan Yöntemler**14:00-14:10****22.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seda ERSUS BİLEKYeni Kuşaklar için Sağlıklı İnovatif Atıştırmalıklar**14:15-14:25** GIDALARIN AMBALAJLANMASI BİLİM DALI**23.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAKGıda Atıklarının Azaltılmasında İnovatif Ambalajlama Teknolojilerinin Etkisi**14:30-14:40****24.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAKGıda Ambalajlarından Fitalat Migrasyonunun Önemi ve Mevcut Düzenlemeler**14:45-14:55**GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER BİLİM DALI**25.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Şebnem TAVMANGlukozaminoglikanlar ve üretim yöntemleri**15:00-15:10****26.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Şebnem TAVMANYumurta kabuğunun değerlendirilmesi üzerine son çalışmalar**15:15-15:25****27.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Figen ERTEKİNNohuttan valsli kurutma yöntemi ile nohut püresi elde edilmesi: işlem koşullarının optimizasyonu ve rehidre pürenin reolojik özelliklerinin belirlenmesi**15:30-15:40****28.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Figen ERTEKİNZeytin yaprağından ultrasonik destekli ekstraksiyon yöntemi ile Oleuropein ile zengin ekstraktın elde edilmesi, nano teknolojik bir yöntem ile enkapsüle edilmesi ve fonksiyonel bir içecek üretiminde kullanılması**15:45-15:55****29.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Filiz İÇİERGeleneksel ve Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yöntemleri ile Meşe Palamudu Yemişinden Tanen Uzaklaştırılmasının İncelenmesi**16:00-16:10****30.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Filiz İÇİERGörüntü tarama teknolojisinin gıda endüstrisinde kullanımı**16:15-16:25****31.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Filiz İÇİERGıdaların elektriksel iletkenlik özellikleri**16:30-16:40****32.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Safiye Nur DİRİMUltrason destekli dondurma işleminin gıdaların fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi**16:45-16:55****33.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Safiye Nur DİRİMFarklı kurutma yöntemleri kullanılarak meyve kabuklarının kurutulması ile elde edilen tozların fiziksel özelliklerinin, toz ürün özelliklerinin ve kurutma yöntemlerinin enerji verimliliği yönünden incelenmesi**17:00-17:10****34.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLUEnzime dirençli nişasta (EDN) üretim yöntemleri**17:15-17:25****35.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLUFarklı kaynaklardan elde edilen nişastaların çirişlenme özelliklerinin karşılaştırılması**17:30-17:40** |

|  |
| --- |
| 2020-2021 Bitirme Tezi Sunum ProgramıGIDA BİLİMLERİ |
| 12.07.2021 Pazartesi  |
|  |
| **GIDA MİKROBİYOLOJİSİ BİLİM DALI****1.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Duygu KIŞLAİçme suyu sistemlerinde *Legionella pneumophila* kontaminasyonu**09:15-09:25****2.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Duygu KIŞLAEt ve et ürünlerinde gıda kaynaklı patojen bakterilerin dekontaminasyonunda bakteriyofaj uygulamaları**09:30-09:40****3.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. İlkin ŞENGÜNHazır Yemek Sektöründe Hijyen Uygulamaları**09:45-09:55****4.**Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Gülten TİRYAKİ GÜNDÜZCovid-19 Pandemi Sürecinin Gıda Güvenliği Üzerinde Etkilerinin Değerlendirilmesi**10:00-10:10****5.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Gülten TİRYAKİ GÜNDÜZSarı Kantaron Bitkisinin Antimikrobiyal ve Antioksidan Aktivitesinin Araştırılması**10:15-10:25**GIDA KİMYASI BİLİM DALI**6.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ Geleceğin Fabrikaları**10:30-10:40****7.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Semih ÖTLEŞKüçük İşletmeler İçin Endüstri 4.0**10:45-10:55****8.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Semih ÖTLEŞEndüstri 4.0'da Çözüm Yolları**11:00-11:10****9.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAKNanopartikül İçeren Yenilebilir Filmlerin Gıda Uygulamaları**11:15-11:25****10.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAKGıdalarda Etil Laurol Arjinat’ın Etki Mekanizması ve Kullanım Potansiyeli**11:30-11:40****11.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Emine NAKİLCİOĞLUDüşük Molekül Ağırlıklı Aldehitlerin Tespitinde Kullanılan Ekstraksiyon Yöntemleri**11:45-11:55****ARA 1200–1300**BESLENME BİLİM DALI**12**. Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sibel KARAKAYABiyomimetik Bitkisel Gıdalar: Kendiliginden Düzenlenen Proteinler ve Potansiyel Gıda Uygulamaları**13:00-13:10****13.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sibel KARAKAYAFonksiyonel Gıda Bileseni Olarak Mikro Yeşillikler**13:15-13:25****14.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sedef Nehir ELOleojel Yapıları, Tasarımları ve Sağlıklı Gıdaların Geliştirilmesinde Kullanım Potansiyelleri**13:30-13:40****15.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sedef Nehir ELYeni Nesil Antioksidan: Lipopeptidler ve Kullanım Potansiyelleri**13:45-13:55****16.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEKYeni Nesil Antioksidan: Antidiyabetik özelliklere sahip biyoaktif peptitler**14:00-14:10****17.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEKYeni Nesil Antioksidan: Beslenmenin mental sağlık üzerine etkileri**14:15-14:25****18.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Hülya İLYASOĞLUObezitenin Önlenmesinde Yağ Sindirimini ve Emilimini Düzenleyen Biyomalzemeler**14:30-14:40**GIDA KALİTE KONTROL BİLİM DALI**19.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Gülden OVAMikotoksinler ve tayin yöntemleri**14:45-14:55**20. Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Gülden OVASon 5 yılda medyada yer alan gıda kalite tartışmaları, tarafları ve görüşler**15:00-15:10**21. Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Gülden OVAAlkolsüz bira üretim yöntemleri**15:15-15:25****22.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Yeşim ELMACI Arı ekmeği ve arı poleni**15:30-15:40****23.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Yeşim ELMACIYenilebilir çiçekler; kalite özellikleri, yeni bir gıda bileşeni olarak kullanımları **15:45-15:55****24.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Yeşim ELMACIKekikte kaliteyi etkileyen faktörler **16:00-16:10****25.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞÇeşitli Polisakkaritler ile Türevlerinin Elde Ediliş Yöntemleri ve Fizikokimyasal Özellikleri**16:15-16:25****26.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞÇeşitli Yağ Asitleri Esterlerinin Fizikokimyasal ve Kullanım Özellikleri**16:30-16:40****27.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Ceyda ÇATARKek Üretiminde Kullanılan Yağ İkameleri**16:45-16:55** |