|  |
| --- |
| 2020-2021 Bitirme Tezi Sunum ProgramıGIDA TEKNOLOJİSİ |
| 12.07.2021 Pazartesi |
|  |
| ET İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI **1.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU  Ön Pişirilmiş Sardalya Marinatlarında Kırmızı Karamuk Ekstraktı Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması  **08:30-08:40**  **2.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU  Mikroalglerin 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 ÖZTÜRK  Vegan burger formülasyonlarının geliştirilmesi ve kalitenin incelenmesi  **09:15-09:25**  **YAĞ İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI**  **5.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Fahri YEMİŞÇİOĞLU  Zeytin ve zeytinyağı sektöründe sıfır atık yaklaşımı  **09:30-09:40**  **6.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Fahri YEMİŞÇİOĞLU  Bitkisel yağ kaynaklı bulaşanlar  **09:45-09:55**  **SÜT İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI**  **7.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Nurcan KOCA  Fermente sütler ve bitkisel fermente içecekler  **10:00-10:10**  **8.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Nurcan KOCA  Dünyadaki vegan ürünler ile süt ürünleri arasındaki tartışmalar  **10:15-10:25**  **9.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Müge URGU  Laktik 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 YILDIRIM  Fermantasyon proseslerinde karışık kültür uygulamaları  **11:15-11:25**  **13.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM  Lipidlerin oksidatif proseslerinin inhibisyonunda rol oynayan bileşenlerin incelenmesi  **11:30-11:40**  **14.**Öğretim Üyesi: Prof.Dr. Yekta GÖKSUNGUR  Laboratuar Ölçeğinde Bira Üretimi  **11:45-11:55**  **15.**Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Sırma YEĞİN  Microbial biopolymers exhibiting film forming properties  **12:00-12:10**  **16.** Öğretim Üyesi:Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ  Postbiyotikler ve gıda endüstrisinde kullanım olanakları  **12:15-12:25**  **17.** Öğretim Üyesi:Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ  Uzayda beslenme ve uzay gıdaları  **12:30-12:45**  **MEYVE VE SEBZE İŞLEME VE MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI**  **17.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Fikret PAZIR  Soğuk Plazma ve Gıda sanayinde uygulanması  **13:00-13:10**  **18.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Fikret PAZIR  Konserve ve Dondurulmuş ürünlerde kalite kaybı  **13:15-13:25**  **19.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Taner BAYSAL  Meyve bazlı şekerleme üretiminde yeni ve gelişen teknolojier  **13:30-13:40**  **20.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Taner BAYSAL  Meyve esaslı bar ve şekerleme üretimi  **13:45-13:55**  **21.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seda ERSUS BİLEK  Meyve ve Sebzelerden Biyoaktif Maddelerin Ekstraksiyonunda Kullanılan Yöntemler  **14:00-14:10**  **22.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seda ERSUS BİLEK  Yeni Kuşaklar için Sağlıklı İnovatif Atıştırmalıklar  **14:15-14:25** GIDALARIN AMBALAJLANMASI BİLİM DALI **23.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAK  Gıda Atıklarının Azaltılmasında İnovatif Ambalajlama Teknolojilerinin Etkisi  **14:30-14:40**  **24.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özlem ESMER KIZILIRMAK  Gıda Ambalajlarından Fitalat Migrasyonunun Önemi ve Mevcut Düzenlemeler  **14:45-14:55** GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEMEL İŞLEMLER BİLİM DALI **25.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Şebnem TAVMAN  Glukozaminoglikanlar ve üretim yöntemleri  **15:00-15:10**  **26.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Şebnem TAVMAN  Yumurta kabuğunun değerlendirilmesi üzerine son çalışmalar  **15:15-15:25**  **27.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Figen ERTEKİN  Nohuttan 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 ERTEKİN  Zeytin 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 İÇİER  Geleneksel ve Ohmik Isıtma Destekli Ekstraksiyon Yöntemleri ile Meşe Palamudu Yemişinden Tanen Uzaklaştırılmasının İncelenmesi  **16:00-16:10**  **30.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Filiz İÇİER  Görüntü tarama teknolojisinin gıda endüstrisinde kullanımı  **16:15-16:25**  **31.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Filiz İÇİER  Gıdaların elektriksel iletkenlik özellikleri  **16:30-16:40**  **32.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Safiye Nur DİRİM  Ultrason destekli dondurma işleminin gıdaların fizikokimyasal özellikleri üzerine etkisinin incelenmesi  **16:45-16:55**  **33.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Safiye Nur DİRİM  Farklı 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 KUMCUOĞLU  Enzime dirençli nişasta (EDN) üretim yöntemleri  **17:15-17:25**  **35.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU  Farklı 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 KIŞLA  İçme suyu sistemlerinde *Legionella pneumophila* kontaminasyonu  **09:15-09:25**  **2.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Duygu KIŞLA  Et ve et ürünlerinde gıda kaynaklı patojen bakterilerin dekontaminasyonunda bakteriyofaj uygulamaları  **09:30-09:40**  **3.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. İlkin ŞENGÜN  Hazır Yemek Sektöründe Hijyen Uygulamaları  **09:45-09:55**  **4.**Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Gülten TİRYAKİ GÜNDÜZ  Covid-19 Pandemi Sürecinin Gıda Güvenliği Üzerinde Etkilerinin Değerlendirilmesi  **10:00-10:10**  **5.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Gülten TİRYAKİ GÜNDÜZ  Sarı 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 ÖTLEŞ  Küçük İşletmeler İçin Endüstri 4.0  **10:45-10:55**  **8.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ  Endüstri 4.0'da Çözüm Yolları  **11:00-11:10**  **9.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK  Nanopartikül İçeren Yenilebilir Filmlerin Gıda Uygulamaları  **11:15-11:25**  **10.** Öğretim Üyesi: Doç. Dr. Özgül ÖZDESTAN OCAK  Gıdalarda Etil Laurol Arjinat’ın Etki Mekanizması ve Kullanım Potansiyeli  **11:30-11:40**  **11.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Emine NAKİLCİOĞLU  Düşük Molekül Ağırlıklı Aldehitlerin Tespitinde Kullanılan Ekstraksiyon Yöntemleri  **11:45-11:55**  **ARA 1200–1300** BESLENME BİLİM DALI **12**. Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sibel KARAKAYA  Biyomimetik Bitkisel Gıdalar: Kendiliginden Düzenlenen Proteinler ve Potansiyel Gıda Uygulamaları  **13:00-13:10**  **13.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sibel KARAKAYA  Fonksiyonel Gıda Bileseni Olarak Mikro Yeşillikler  **13:15-13:25**  **14.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sedef Nehir EL  Oleojel Yapıları, Tasarımları ve Sağlıklı Gıdaların Geliştirilmesinde Kullanım Potansiyelleri  **13:30-13:40**  **15.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Sedef Nehir EL  Yeni Nesil Antioksidan: Lipopeptidler ve Kullanım Potansiyelleri  **13:45-13:55**  **16.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK  Yeni Nesil Antioksidan: Antidiyabetik özelliklere sahip biyoaktif peptitler  **14:00-14:10**  **17.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Şebnem ŞİMŞEK  Yeni Nesil Antioksidan: Beslenmenin mental sağlık üzerine etkileri  **14:15-14:25**  **18.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Hülya İLYASOĞLU  Obezitenin Önlenmesinde Yağ Sindirimini ve Emilimini Düzenleyen Biyomalzemeler  **14:30-14:40** GIDA KALİTE KONTROL BİLİM DALI **19.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Gülden OVA  Mikotoksinler ve tayin yöntemleri  **14:45-14:55** 20. Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Gülden OVA Son 5 yılda medyada yer alan gıda kalite tartışmaları, tarafları ve görüşler  **15:00-15:10** 21. Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Gülden OVA Alkolsüz 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 ELMACI  Yenilebilir çiçekler; kalite özellikleri, yeni bir gıda bileşeni olarak kullanımları  **15:45-15:55**  **24.** Öğretim Üyesi: Prof. Dr. Yeşim ELMACI  Kekikte kaliteyi etkileyen faktörler  **16:00-16:10**  **25.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞ  Çeşitli Polisakkaritler ile Türevlerinin Elde Ediliş Yöntemleri ve Fizikokimyasal Özellikleri  **16:15-16:25**  **26.** Öğretim Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Kemal DEMİRAĞ  Çeşitli Yağ Asitleri Esterlerinin Fizikokimyasal ve Kullanım Özellikleri  **16:30-16:40**  **27.** Öğretim Üyesi: Ar. Gör. Dr. Ceyda ÇATAR  Kek Üretiminde Kullanılan Yağ İkameleri  **16:45-16:55** |