

EGE ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANSÜSTÜ SEMİNER & TEZ SUNUMLARI - ONLINE

7 Haziran 2021 Pazartesi

SAAT	KONU ADI	DANIŞMAN ÖĞRETİM ÜYESİ	ÖĞRENCİ ADI
9:00-9:30	Spirulinadan Renk Maddesi Eldesi	Prof. Dr. Filiz İÇİER	Buse Melek ÇABAS
9:30-10:00	Sıvı Gıdaların Konsantre Edilmesinde Yenilikçi Bir Teknoloji: Ohmik Evaporasyon	Prof. Dr. Filiz İÇİER	Yaren SARIDUMAN
10:00-10:30	Biyoaktif Peptit Araştırmalarında Biyoinformatik Yöntemler	Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Bahar BAKAR
10:30-11:00	Bitkisel Tatlı Proteinler	Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	Shokoufeh YAZDANIAN ASR
11:00-11:30	Rekombinant Levansukraz Üretimi	Dr. Öğr. Üyesi Burcu KAPLAN TÜRKÖZ	İrem YAPANMIŞ
12:00-13:00 ARA			

13:00-13:30	Antimikrobiyal Yüzey Kaplama Teknolojileri	Prof. Dr. Duygu KIŞLA	Gökhan Gurur GÖKMEN
13:30-14:00	Uzay Gıdalarında Süt Ürünlerinin Yeri ve 3 Boyutlu (3D) Yazıcıların Bu Ürünlerde Kullanım Potansiyelleri	Prof. Dr. Figen ERTEKİN	Anıl BODRUK
14:00-14:30	Güncel Pişirme Teknikleri ve Endüstriyel Fırınlr	Prof. Dr. Figen ERTEKİN	Esin SELÇUK
14:30-15:00	Gıda Sanayinde Ekserji Analizi Uygulamaları: Meyve Suyu Üretim Prosesi Örneği	Prof. Dr. M. Yekta GÖKSUNGUR	Duygu ÇABUK KÖK
15:00-15:30	Sofralık Zeytinin Kalite Karakteristikleri Üzerine Farklı İşleme Teknolojilerinin Etkisi	Prof. Dr. Yeşim Elmacı	Yaşar Mert BİÇİCİ
15:30-16:00	Farklı Kurutma Tekniklerinin Isırgan Otu Son Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi	Doç. Dr. Safiye Nur Dirim	Miray MALÇOK
16:00-16:30	Baklagillerin Yenilikçi Ürünlerde Kullanımının Araştırılması	Doç. Dr. Seher KUMCUOGLU	Aylin YAPRAK

EGE ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANSÜSTÜ SEMİNER & TEZ SUNUMLARI - ONLINE

8 Haziran 2021 Salı

SAAT	KONU ADI	DANIŞMAN ÖĞRETİM ÜYESİ	ÖĞRENCİ ADI
9:00-9:30	Et ve Et Ürünlerinde Oluşan Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAH) Bileşiklerinin Önemi, Uygulanan Farklı Pişirme Yöntem ve Parametreleri ile Azaltılması	Doç. Dr. Gülen YILDIZ TURP	Berna ÇAPAN
9:30-10:00	Nutrigenomik: Kişiyeye Özel Beslenme	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Birgül HIZLAR
10:00-10:30	Patates Kabukları: Gıda Endüstrisinde Fonksiyonel Bileşik Kaynağı	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Ece DİNÇTÜRK
10:30-11:00	Doğal ve Üretilmiş Kolloid Yapıların Sindirimi ve Emilimi	Prof. Dr. Sedef Nehir EL	Ayşe GÖRÜR
11:00-11:30	2017 Türkiye Beslenme Araştırması Sonuçlarının Değerlendirilmesi	Prof. Dr. Sedef Nehir EL	Ogeday SÜMER

11:30-12:00	Domates Kabuklarının Alkali Yöntemle Ekstraksiyonun Optimizasyonu ve Karakterizasyonu	Doç. Dr. Özlem ESMER	Erinç KOÇAK
12:00-13:00 ARA			
13:00-13:30	Fonksiyonel Makarna Üretiminde Farklı Girdilerin Kullanımı ve Yan Ürünlerin Değerlendirilmesi	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Hadiye NALBANT TEPEOĞLU
13:30-14:00	Şeker: Metabolizması ve Bağımlılığı	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Merve Eda EKER
14:00-14:15	Akdeniz Bölgesi'nde Geleneksel Olarak Tüketilen Bazı Otların Sağlık Faydalarının Fenolik Bileşikler, Antioksidan aktivite ve Antiinflamatuvar Aktivite Açısından Değerlendirilmesi (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Ece DİNÇTÜRK
14:15-14:30	İnsan Gastrointestinal Koşullarının Yeşil Mercimek Proteinlerinin in vitro Sindirilirliği Üzerine Etkisinin Araştırılması (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Esra HASSAS
14:30-14:45	Hindi Etine Uygulanan Bazı İşlemlerin Proteininin Fonksiyonel Özellikleri ile Protein Profili Üzerine Etkisi ve İn vitro Sindirim Sonrası Açığa Çıkan Peptitlerin Araştırılması (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Sibel KARAKAYA	Hadiye NALBANT TEPEOĞLU

14:45-15:00	Beze ve Pankek Üretiminde Nohut Haşlama Suyunun Yumurta İkamesi Olarak Kullanımının Araştırılması (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Selen ERKOÇ
15:00-15:15	Yumurta ikamesi olarak nohut haşlama suyunun kullanımında ultrason uygulanmasının emülsifikasyon ve köpük oluşturma özelliklerine etkilerinin araştırılması (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	İpek ÖZCAN
15:15-15:45	Gıda İşlemede Ultrason Uygulamalarında Son Gelişmeler	Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Selen ERKOÇ
15:45-16:15	Elektro-Püskürtme/Elektro-Eğirme Uygulamaları	Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Özge ATA
16:15-17:15	Gıdalarda Uygulanan Emülsiyon Oluşturma Teknikleri	Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	İpek ÖZCAN

EGE ÜNİVERSİTESİ / MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ / GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANSÜSTÜ SEMİNER & TEZ SUNUMLARI - ONLINE

9 Haziran 2021 Çarşamba

SAAT	KONU ADI	DANIŞMAN ÖĞRETİM ÜYESİ	ÖĞRENCİ ADI
9:00-9:30	Bira Atıklarının Biyoteknolojik Yöntemler İle Değerlendirilmesi	Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM	Sakine AYHAN
9:30-10:00	Yüksek Alkollü Ürünlerin Üretiminde Mayaların Aroma Maddeleri Üzerine Etkileri	Prof. Dr. Hatice KALKAN YILDIRIM	Ezgi EBRAR
10:00-10:15	Çarpan Hava Jeti (İmpingement) Teknolojisi Kullanılarak Geliştirilmiş Bir Fırında, Dana Nuar'ın Pişirilmesinin Test Edilerek Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi ve Pişirme İşlem Koşullarının Optimizasyonu (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Figen ERTEKİN	Esin SELÇUK
10:15-10:30	Süperkritik Karbondioksit Ekstraksiyonu ile Elde Edilen Semizotu (<i>Portulaca Oleracea</i>) Tohum Yağının Püskürtmeli Kurutma Yöntemi ile Enkapsulasyonu ve Semizotu Bitki Tozunun Taşıyıcı Olarak Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Tez Sunumu)	Prof. Dr. Fikret PAZIR	Janan HOSSEİNZADEH

10:30-11:00	Probiyotiklerin Virüsler Üzerine Etkileri	Prof. Dr. İlkin ŞENGÜN	Ahmet GARGI
11:00-11:30	Fermente Gıdaların Probiyotik Potansiyeli ve Bağışıklık Sistemi Üzerine Etkileri	Prof. Dr. İlkin ŞENGÜN	Damla GÜNEY
12:00-13:00 ARA			
13:00-13:30	Yenilikçi Gıda Kurutma Yöntemleri	Doç. Dr. Seher KUMCUOGLU	Bertuğ ALTUĞ ARISÜT
13:30-14:00	Gıda Atıklarından Aktif Karbon Üretimi ve Aktif Karbonunun Endüstride Kullanım Alanları	Doç. Dr. Seher KUMCUOGLU	Çise KARAMAN
14:00-14:30	Gıdaların Fonksiyonel Özelliklerinin Artırılması için Polisakkaritlerin Kullanılması	Doç. Dr. Seher KUMCUOGLU	Ebru ORMANLI
14:30-15:00	Hamurda Protein ve Nişasta Etkileşimleri	Doç. Dr. Seher KUMCUOGLU	Neslihan BOZDOĞAN
15:00-15:15	Maş Fasulyesi Unu İçeren Ekstrude Atıştırmalık Üretiminin Araştırılması ve İşlem Parametrelerinin Optimizasyonu (Tez Sunumu)	Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Aylin YAPRAK

15:15-15:30	Bazı Hayvansal Kaynaklardan Sülfatlanmış Glikozaminoglikan Eldesi ve İşlem Parametrelerinin Optimizasyonu (Tez Sunumu)	Doç. Dr. Seher KUMCUOĞLU	Çise KARAMAN
15:30-16:00	Peynirde Coğrafi İşaretin Avrupa Birliği ve Türkiye Açısından Değerlendirilmesi	Prof. Dr. Nurcan KOCA	Elif ÇELEBİ
16:00-16:30	Yeşil Ekstraksiyon Yöntemleri İle Doğal Bileşenlerin Eldesi	Prof. Dr. F.Meltem SERDAROĞLU	Hilal CAN
16:30-17:00	Et Ürünlerinde Nitrozamin Oluşumu	Prof. Dr. F.Meltem SERDAROĞLU	Burcu SARI
17:00-17:30	Şeker İçeriği Azaltılmış Meyve Ürünleri	Prof. Dr. Taner BAYSAL	Gülce ERTEK
17:30-18:00	Gıdaların Kurutulmasında Yenilikçi Teknolojiler	Prof. Dr. Taner BAYSAL	Hande ÇİL