

Türkiye 13. Gıda Kongresi 21-23 Ekim 2020, Çanakkale

1. Gün 21 Ekim 2020, Çarşamba		
A Salonu	B Salonu	
09 ⁰⁰ -10 ³⁰	AÇILIŞ Prof. Dr. A.Kadir HALKMAN; Gıda Teknolojisi Derneği Başkanı Prof. Dr. Yonca K. YÜCEER; Kongre Başkan Yardımcısı Prof. Dr. Sedat MURAT; Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörü Açılış Konferansı 01. Dr. Kadriye ŞAHİN; S142 Yerelden küresele, beslenmeden hastalıklara: Gıda, kültür ve zoonoz hastalık ilişkisi ve güncel etkileri Açılış Konferansı 02. Prof. Dr. Nazmi ORUÇ; S277 Tarımdan gıdaya hammadde aktarımı, tarım çevre / gıda ilişkisi	
10 ³⁰ -10 ⁴⁵	Ara	
10 ⁴⁵ -12 ¹⁵	A11 Oturum Başkanı: İbrahim ÇAKIR Hacer A. CANBERİ; S111 Gıdalardan izole edilen Listeria monocytogenes suşlarında... Simge AKTOP; S118 Listeria monocytogenes inaktivasyonunda yeni bir yaklaşım ... Hatice GÜNDÜZ; S127 Aljinat filmle kaplanmış tütsülenmiş alabalık fletolarında Listeria... Z. Tuğçe TOPRAK; S132 Yeni nesil probiyotik bakteriler: Clostridium spp. Güliden KILIÇ; S150 Haşhaş (Papaver somniferum) çeşitlerinin tohum... Ayça K. VURMAZ; S155 Mikrobiyel gelişimin inhibisyonunda quorum ...	B11 Oturum Başkanı: Yonca K. YÜCEER Fatmagül HAMZAOĞLU; S125 Aminoasitlerle zenginleştirilmiş nar suyu konsantrelerinin ... Alev İ. COŞKUN; S126 Isıtmanın dekstran ve arap zamkı varlığında peynir altı suyu mikro ... Z. Merve ABACI; S133 Omega-3 yağları nanoemülsiyonlarının fiziksel stabiliteilerinin ... Pelın S. ERBAY; S146 Protein ile oluşturulmuş emülsiyonlarının kararlılıklarını ... Meltem ÖZTÜRK; S160 Farklı yöntemlerle sorbitol üretimi Hazal ÖZHANLI; S163 Nadir bir şeker olan allülozun üretimi ve beslenmede kullanım ...
12 ¹⁵ -12 ³⁰	Ara	
12 ³⁰ -14 ⁰⁰	A12 Oturum Başkanı: Turgut CABAROĞLU Ahmet GARGI; S173 Kuzey Kıbrıs'ta yetişen C. olitorius bitkisinin toplam fenolik madde... Duygu ALP; S182 S-katmanı proteininin tüm doku modelinde laktik asit bakterilerinin... Hande D. SÖZBİR; S184 Probiyotiklerin bitkisel gıdalarda canlılığını sürdürmesi Pelın ERTÜRKMEN; S202 Farklı örneklerden izole edilen Clostridium türlerinin Maldi-Tof... Tuba B. BEDİR; S222 Farklı karbon kaynakları kullanımının mayalardan antimikrobiyel... Özge TAŞTAN; S234 Yüksek yoğunluklu vurgulu ışık teknolojisinin gıda endüstrisinde ...	B12 Oturum Başkanı: Tuğrul MASATÇIOĞLU Zehra GÜLSÜNOĞLU; S174 Farklı çözgen kullanımının sebze atıklarının toplam fenolik ... Sena BAKIR; S177 Meyve/sebze çekirdeklerinden elde edilen ekstraktlarda ... Ozan TAŞ; S188 Farklı hidrokolloidlerin hidrasyon davranışlarının düşük rezolüsyonlu... Ülkü ERTUĞRUL; S189 Glike soya proteinlerinin düşük rezolüsyonlu MNMR... E. Betül BOLAT; S191 Peynir lezzeti sağlayan doğal lezzet katkıları Z. Yağmur BALABANLI; S212 Basit şekerlerin doymuş çözeltilerdeki davranışlarının ...
14 ⁰⁰ -14 ¹⁵	Ara	

14 ¹⁵ -16 ⁰⁰	A13 Oturum Başkanı: Yeşim SOYER Selin KALKAN; S240 Giresun Tecen Peynirinden izole edilen laktik asit... I. Pırıl YILDIRIM; S242 Çilek ve ahududu meyvelerinde UV-C ışınlama uygulaması Özge GÜLERYÜZ; S245 Su destekli UV-C uygulaması ile meyve ve sebzelerin ... Sevtap KAMÇI; S270 Nanoteknolojinin gıda mikrobiyolojisinde yeri Ş. Betül KULOĞLU; S271 Geleneksel Yoğurtlardan İzole Edilen Laktik Asit ... Dilay YILDIZ; S228 Türkiye'den ihraç edilen kuru meyvelerde mikotoksin varlığı Emel Ü. TURHAN; S103 Ultrasound ve organik asit uygulamaları ile marul yüzeyinde gelişen ...	B13 Oturum Başkanı: Ayla SOYER Pınar ANLAR; S215 Taze ve işlenmiş et ürünlerinde Maillard reaksiyonu Hatice ERTEM; S224 Maillard reaksiyonu ve süt ürünlerinde reaksiyonu etkileyen faktörler Sayna ZAHEDİNİA; S232 Türkiye'ye özgü iki yerli barbunya (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) ... Aysun YÜCETEPE; S236 Brezilya <i>Ulva rigida</i> makroalginden proteinlerin ekstraksiyonu, ... Oktay YEMİŞ; S255 Ultrases Homojenizasyonu ile bitkisel proteinlerin fonksiyonel ... Semanur YILMAZ; S256 Yüksek basınç homojenizasyonun bitkisel proteinlerin ...
16 ⁰⁰ -16 ¹⁵	Ara	Ara
16 ¹⁵ -17 ³⁰	A14 Oturum Başkanı: Naciye K. KANTAR Şeyda Y. KARABULUT; S152 Glutensiz şalgam suyu üretimi ve yüksek hidrostatik basınç ile ... Cüneyt DİNÇER; S153 Hibiskus (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) ekstraktlarının farklı yöntemler ... Gülce ERTEK; S235 Vakum impregnasyon teknolojisi ile fonksiyonel çilek atıştırma ... Damla B. MARAŞLI; S243 Domatesin kuruma karakteristiğine hava hızı, hava sıcaklığı ve ... E. Sena KIRMIZIKAYA; S272 Kırınım Pencere Kurutucuda Farklı Şekil ve Buharlama ...	B14 Oturum Başkanı: Zafer ERBAY Elif SAVAŞ; S112 Gıda sektöründe antimikrobiyel ambalajlama Hülya ÇAKMAK; S176 Bakla proteini konsantresinden yenilebilir film üretilmesi ... Gülstan OKUTAN; S185 Farklı proteinlerle elde edilen yenilebilir filmlerin bazı fiziksel ve ... Bahar DEMİRCAN; S195 Yenilebilir film ve kaplamalarda sentetik katkı maddesi olarak ... M. Ali SALIK; S214 Coğrafi işaret ve Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri
2. Gün 22 Ekim 2020, Perşembe		
	A Salonu	B Salonu
09 ⁰⁰ -10 ³⁰	A21 Oturum Başkanı: Oktay YEMİŞ Atilla BEKTAŞ; S108 Gıda takviyesi olarak probiyotik, paraprobiyotik, postbiyotik ve ... Esra UĞUR; S115 Paraprobiyotikler ve sağlık üzerine etkileri Damla GÜNEY; S148 Minimal işlenmiş meyve tüketimine bağlı hastalıklar Deniz KOÇAN; S178 <i>Saccharomyces boulardii</i> probiyotik mayasının gıdalarda kullanımı Yunus YAHŞİ; S187 Probiyotiklerin meyve ve sebze bazlı içeceklerde kullanımı Şebnem MUTLU; S197 Edirne ilinin çeşitli köylerinden alınan süt numunelerinde ...	B21 Oturum Başkanı: Gökhan BORAN L. Yurdaer AYDEMİR; S145 Fonksiyonel gıdalar geleceğin beslenme tarzı mı yoksa bir ... Esra KOCA; S147 Çimlendirme işleminin kırmızı ve siyah fasulyelerin biyoaktif özelliklerine etkisi Nazmiye BİLİR; S149 Farklı ön işlem uygulamalarının mercimeğin biyoaktif ... Ceren MUTLU; S158 Türkiye'nin farklı bölgelerinden toplanan bal örneklerinin ... D. Gizem BİLGİN; S161 Dünya gıda programına bir gıda yardım önerisi olarak tarhana Mukaddes ARIGÜL APAN; S199 Kestane balı bileşimi ve fonksiyonel özellikleri
10 ³⁰ -10 ⁴⁵	Ara	Ara

10 ⁴⁵ -12 ¹⁵	A22 Oturum Başkanı: Fatma ÖZTÜRK Nazmi ORUÇ; S246 Çayda (<i>C. sinensis</i> L.) alüminyum düzeyi ve önemi: Genel ... Nazmi ORUÇ; S247 Çayda (<i>C. sinensis</i> L.) florür düzeyi ve önemi: Genel ... Aysun ÖZTÜRK; S252 Haskap: Gıda alanında kullanım olanakları ve insan sağlığı üzerine ... Emine AŞIK CANBAZ; S104 Ortorektik eğilimli bireyler üzerine sosyolojik bir inceleme Kâmile K. YILMAZ; S110 Yerinde ve taşıma sistemi ile sunulan yemek hizmetlerinde ... Yeliz TAŞÇI; S134 Nişasta bazlı şeker ile beslenmenin hipokampal metaplastisite ...	B22 Oturum Başkanı: Mustafa EVREN Betül KILINÇLI; S204 Yeni ilgi odağı süper meyveler Kübra Tarhan KUZU; S205 Farklı meyve çaylarında geliştirilen Kombucha ... Zehra KAYA; S260 Fonksiyonel bir içecek olan Kombucha çayının çeşitli özelliklerinin ... Ezgi B. KOYU; S209 Sağlık çalışanlarının fonksiyonel besinleri tanıma ve ... Pelin SİNAN; S238 Vakum impregnasyon teknolojisinin fonksiyonel meyve ürünleri ... Burcu ÇABUK; S261 Baklagil haşlama sularının fonksiyonel özellikleri
12 ¹⁵ -12 ³⁰	Ara	Ara
12 ³⁰ -14 ⁰⁰	A23 Oturum Başkanı: Ahsen R. ERGÜN Feyza T. TURAN; S201 Üç boyutlu (3B) yazıcı teknolojisi: Kişiyeye özel beslenmede yeni ... Havva AKTAŞ; S210 Kuru fasulye protein hidrolizatlarının biyoaktif özelliklerinin ... Gamze ÇAKITLI; S211 Kuru fasulye protein ekstraktlarının in vitro sindirim ile ... Kübra ŞİŞLİOĞLU; S237 Beta-karotenle zenginleştirilmiş nanoyapılandırılmış organojel ... Canan TİRYAKİ; S266 Glutensiz şalgam suyu Rabia BALI; S275 Bazı ekmeklik buğday (<i>Triticum aestivum</i> L.) genotiplerinde FODMAP ...	B23 Oturum Başkanı: Selin Kalkan Ahsen SÖNMEZ; S262 Günümüzde süper gıda kavramı ve çeşitli süper gıdaların ... Gizem ÇATALKAYA; S263 Mikroalglerin Sağlık üzerine etkileri, fonksiyonel gıda ... Deren SERBEST; S264 Menengiç ve nar ekstraktı ile zenginleştirilmiş aljinat bazlı ... T. Ecem OĞUL; S268 Probiyotik bakteriler ile zenginleştirilmiş meyve suyu geliştirilmesi Pınar TETİK; S131 Nörogastrofomi ve moleküler gastronomide duyuşal değerlendirme Tuğba ÖZDAL S226 Bergamot aromalı siyah çayların duyuşal analizi
14 ⁰⁰ -14 ¹⁵	Ara	Ara
14 ¹⁵ -15 ⁴⁵	A24 Oturum Başkanı: Simel BAĞDER Elif SAVAŞ; S114 Zeytin değirmeni atık sularının arıtılmasında alglerin kullanım olanakları Taner ŞAR; S119 Zeytin karasuyundan biyoprotein üretimi Aslıhan TEMELTAŞ; S135 Şeker pancarı melasından fermantasyon yoluyla ... Ebru YILMAZ; S154 Ultrases uygulaması ile enzim aktivasyonunun artırılması F. Alev AKÇAY; S278 Bir <i>Bacillus</i> izolatu ile gümüş nanopartikülü biyosentezine reaksiyon ... Özge K. ILIKKAN; S253 CRISPR-CAS sisteminden yararlanarak faj-dirençli starter...	B24 Oturum Başkanı: Onur GÜNEŞER Dönüş ERMİŞER; S117 Spagetti makarna üretiminde kavuzsuz arpa kullanımı Mücahide K. KAVRAK; S141 Roselle çiçeği tozunun bisküvi kalitesi üzerine etkisi M. Tuğrul MASATCIOĞLU; S164 Tam randımanlı baklagil unlarından ekstrüzyon ... Andaç KOÇ; S165 Tahıllarda lipit oksidasyonu üzerine stabilizasyon yöntemleri Cihadiye C. USLU; S172 Ekşi hamur fermantasyonunun ekmek hamurundaki besin ... Anıl ALPER; S223 Geçmişten günümüze nohut mayası
15 ⁴⁵ -16 ⁰⁰	Ara	Ara

16 ⁰⁰ -17 ³⁰	A25 Oturum Başkanı: Gökçe P. YEMİŞ Cansu DEMİR; S265 Yerli Üretici ve Marketlerden Alınan Gemlik Tipi Sofralık Siyah ... Simel B. ELMACI; S267 Şarabın mikrobiyel stabilizasyonunu zorlaştıran etmen: ... Gamze ÇELİK; S276 Beta karoten elde etme yöntemlerinin incelenmesi Demet APAYDIN; S175 Ksantan gamin fizikokimyasal özellikleri ve gıda ... Zerrin POLAT; S231 Aroma endüstrisinde limonen Serhat KOÇER; S269 Kestane kabuğu tozunun bazı fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması	B25 Oturum Başkanı: Ahmet AKKÖSE Güler ATASOY; S258 Gam çeşidi ve miktarının glutensiz kurabiye tekstürü üzerine etkisi Gamze Nil YAZICI; S259 Fenilketonüri hastalığı ve fırıncılık ürünleri üretimindeki yaklaşım B. Havva TIĞA; S241 Hazır çabuk erişte üretiminde uygulanan ekstrüzyon pişirme ... Ayşenur Arslan; S122 Yerli karabuğdayların ıslak öğütme yöntem ile fraksiyonlarına... Şafak ULUSOY; S107 Farklı Katkının balık cipslerinin duyu özellikleri üzerine etkisi Bahar BAKAR; S159 Gıda peptit ve protein araştırmalarında biyoinformatiğin kullanımı
3. Gün 23 Ekim 2020, Cuma		
	A Salonu	B Salonu
09 ⁰⁰ -10 ⁴⁵	A31 Oturum Başkanı: Deniz KOÇAN Cansu E. GÜMÜŞ; S137 Yemeklik bitkisel yağların D vitamini ile zenginleştirilmesi Damla NiÇİN; S140 İklim değişikliklerinin Türkiye zeytinyağlarının saflık kriterlerine etkisi ... Hatice DEMİROK; S194 Defne (<i>Laurus nobilis</i> L.) uçucu yağının su destilasyonu ile ... Deniz DÖNER; S200 Uçucu yağların reolojik ve fiziksel özelliklerine sıcaklığın... Dilek ONGAN; S273 İzmir lokması üretiminde kullanılan yağın kızartma işleminin ... Onur ÖZDİKİCİLER; S138 Türkiye zeytin yağlarında bölge, çeşit ve hasat yılı ... Onur ÖZDİKİCİLER; S218 Aspir yağının renk açma işleminde sepiyolit kullanımı ve yaş ...	B31 Oturum Başkanı: Handan BAYSAL Özge AKGÜL; S183 Çin mutfağında yer alan bazı gıdalar ve bu gıdaların gıda güvenliği ... Y. Birol SAYGI; S102 Gıda işlemede yapay zekâ (YZ) Özüm ÖZOĞLU; S106 Sürdürülebilir tarımın sağlanmasında yeni gıda ... Özüm ÖZOĞLU; S113 Bakteriyofaj enzimlerinin gıdalarda doğal koruyucu olarak ... Gamze DÜVEN; S167 Gıda üretiminde kullanılan laktik asit bakterilerinde antibiyotik ... Şebnem MUTLU; S196 Mikotoksin detoksifikasyonunda yeni yöntemler Meryem YILMAZ; S220 Elektroeğrilmış nanolif tabanlı sensörlerin gıda güvenliğinde ...
10 ⁴⁵ -11 ⁰⁰	Ara	Ara

11 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	A32 Oturum Başkanı: Yunus UÇAR Hande DOĞRUYOL; S143 Zencefil ve wasabi ile muamelenin gökkuşağı alabalığını ... Ayla SOYER; S116 Isıl işlem görmüş sucuklarda kür rengi oluşumuna, lipit oksidasyonuna, ... Ayşegül ATALI; S193 Et ürünlerinde tuz azaltılması üzerine yapılan çalışmalarda ... Dilay YILDIZ; S206 Isırgan otu ve hindiba içeren formülasyonlar ile kaplamalı et ürünü üretimi Elif A. DİNÇER; S219 Mikrodalga destekli sıcak havada kurutulmuş hindi eti dilimlerinin ... Hülya Serpil KAVUŞAN; S230 Sağlıklı yağ karışımı ile hazırlanan O/W emülsiyonların ... Güliz HASKARACA; S257 Et ve et ürünlerinin kalite kontrolünde görüntü işleme ... Havva POLAT; S151 Sürdürülebilir kırmızı et üretimi	B32 Oturum Başkanı: Hakan KULEAŞAN Zeyneb SADIGZADE ZENGİN; S121 Tüketime sunulan koyun ve keçi peynirlerinde ... ERCAN SARICA; S130 Keçi sütünden üretilen kefire keçiboynuzu gamı ilavesinin ... Özlem UĞURLU; S139 Antep peyniri üretiminde kullanılan farklı süt karışımlarının peynir ... Enise Betül BOLAT; S171 Tek aşamalı üretim tekniği ile enzim modifiye peynir üretiminde ... Aysun ALTINYÜZÜK; S179 Enzim modifiye peynirde antidiyabetik aktivite ve üretim ... Songül ÇAKMAKÇI; S233 Küflü Civil Peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve ... Onur KARAALIOĞLU; S186 Geleneksel Tire Çamur Peynirinin karakteristik bazı ... İpek Gülçin YILMAZ; S244 Peynir üretimine yönelik yaşam döngüsü analizi ...
13 ⁰⁰ -13 ¹⁵	Ara	Ara
13 ¹⁵ -15 ⁰⁰	A33 Oturum Başkanı: Yasemin ŞAHAN Esra FIRAT; S123 Nar kabuğundan farklı ekstraksiyon yöntemleri ile elde edilen ... Sema SARIDANIŞMET; S129 Şeker pancarı posasından selüloz ve karboksimetil ... Zafer ERBAY; S144 Gıda üretim süreçlerinde ekserji analizi: süt tozu üretim örneği Özgül ALTAY; S168 Akışkan yatak kurutucu işlem parametrelerinin ekmek ... Özgün KÖPRÜALAN, S192 Dondurarak ön kurutma işleminin puf kurutulmuş yarım yağlı ... Elif ATAY; S221 Elektrohrodinamik işlemler ile nanoenkapsülasyon	B33 Oturum Başkanı: Birol SAYGI Barış Burak ALBAYRAK; S180 İnfrared kurutma işleminin bazı instant gıdaların ... Atefeh KARIMIDASTJERD; S227 Yanıt yüzey metodolojisi ile bir pirinç içeceğin geliştirilmesi Gülşah KARABULUT; S251 Alternatif bir bitkisel protein kaynağı: Kenevir tohumları Hilal HALKMAN; S216 İyonlaştırıcı radyasyonun tarımda kullanım alanları, dünyadaki ... Neslihan ORDU; S213 Arıcılık ürünlerinin muhafazasında yenilikçi bir yaklaşım; ... Didem ŞAHİNGİL; S279 Kapari bitkisinden elde edilen ham yağın bazı fizikokimyasal özellikleri,
15 ⁰⁰ -15 ¹⁵	Kapanış	