

Türkiye 13. Gıda Kongresi; 21-23 Ekim 2020, Çanakkale. Güncelleme Tarihi: 21 Eylül 2020

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Akışkan yatak kurutucu işlem parametrelerinin ekmek ...	Figen Kaymak Ertekin	S168	Evet	Evet	Tamam
Alıç (<i>Creataegus monogyna</i>) meyvesinden ultrasonik ve ...	Merve Sılanur Yılmaz	P124	Evet	Evet	Tamam
Alıçların (<i>Crataegus spp.</i>) kimyasal kompozisyonu ve ...	Elif Büşra Ersöz	P207	Evet	Evet	Tamam
Aljinat filmle kaplanmış tütsülenmiş alabalık filetolarında ...	Hatice Gündüz	S127	Evet	Evet	Tamam
Aloe vera jelinin yenilebilir kaplama olarak kullanılması	Fehmi Yazıcı	P223	Evet	Evet	Tamam
Alternatif bir bitkisel protein kaynağı: Kenevir tohumları	Oktay Yemiş	S251	Evet	Evet	Tamam
Alternatif bitkisel protein kaynağı olarak yapraklı bitkiler	Ayça Akyüz	P170	Evet	Evet	Tamam
Amino asitlerle zenginleştirilmiş nar suyu konsantrelerinin ...	Fatmagül Hamzaoğlu	S125	Evet	Evet	Tamam
Ankara marketlerinde satılan bebek bisküvilerinin bazı ...	Arzu Özer	P119	Evet	Evet	Tamam
Antep peyniri üretiminde kullanılan farklı süt karışımlarının ...	Özlem Uğurlu	S139	Evet	Evet	Tamam
Arıcılık ürünlerinin muhafazasında yenilikçi bir yaklaşım ...	Neslihan Ordu	S213	Evet	Evet	Tamam
Aroma endüstrisinde limonen	Zerrin Polat	S231	Evet	Evet	Tamam
Aromatize Sızma Zeytinyağlarının Fonksiyonel Özellikleri	Günnur Gülkun	P260	Evet	Evet	Tamam
Aseptik dolum teknolojisi ile şişe süt ürünleri	Ayşen Can	P145	Evet	Evet	Tamam
Aspir yağının renk açma işleminde sepiyolit kullanımı ...	Özgür Devrim Ablay	S218	Evet	Evet	Tamam
Atık meyve ve sebze unlarının fırıncılık ürünlerinde kullanımı	Hilal Kılmanoğlu	P233	Evet	Evet	Tamam
Ayçiçeği yağında peroksit ve hegzanal oluşum kinetiği	İsa Cavidoğlu	P171	Evet	Evet	Tamam
Bacillus suşlarının probiyotik potansiyelleri	Esra Şentürk	P111	Evet	Evet	Tamam
Bakla proteini konsantresinden yenilebilir film üretilmesi ve ...	Hülya Çakmak	S176	Evet	Evet	Tamam
Baklagil haşlama sularının fonksiyonel özellikleri	Burcu Çabuk	S261	Evet	Evet	Tamam
Bakteriyofaj enzimlerinin gıdalarda doğal koruyucu olarak ...	Gökşen Arık	S113	Evet	Evet	Tamam
Bakteriyofajların enkapsülasyonu ve potansiyel uygulamaları	Gamze K. Alaşalvar	P224	Evet	Evet	Tamam
Bal kabağı çekirdeğinin gıda formülasyonlarında kullanım ...	Ayşegül Beşir	P221	Evet	Evet	Tamam
Balıklarda lipit oksidasyonunun önlenmesinde doğal antioksidanların ...	Yasemin Ataç	P288	Evet	Evet	Tamam
Balıkların soğukta muhafazasında meyve-sebze kaynaklı fenolik ...	Mustafa Sapmaz	P292	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Basit şekerler ile glike edilmiş soya proteini izolatinin ...	Serap Namılı	P144	Evet	Evet	Tamam
Basit şekerlerin doymuş çözeltilerdeki davranışlarının ...	Z. Yağmur Balabanlı	S212	Evet	Evet	Tamam
Bazı ekmeklik buğday (Triticum aestivum L.) genotiplerinde FODMAP ...	Rabia Balı	S275	Evet	Evet	Tamam
Bazı probiyotik mikroorganizmaların Candida albicans'a ...	Emel Sayın Yatık	P187	Evet	Evet	Tamam
Bergamot aromalı siyah çayların duyuusal analizi	Tuğba Özdal	S226	Evet	Evet	Tamam
Beta karoten elde etme yöntemlerinin incelenmesi.	Gamze Çelik	S276	Evet		
Beta-karotenle zenginleştirilmiş nanoyapılandırılmış ...	Kübra Şişlioğlu	S237	Evet	Evet	Tamam
Bitki kaynaklı gıdalarda bulunan polifenollerin sitotoksik etkisi	Aycan Çınar	P243	Evet	Evet	Tamam
Bitkisel antimikrobiallerin işlenmiş su ürünlerindeki ...	Dilek Kahraman Yılmaz	P169	Evet	Evet	Tamam
Bitkisel sıvı ekstraktların su ürünleri üzerindeki antimikrobiyal etkisi.	Mutlu Pilavtepe-Çelik	P287	Evet	Evet	Tamam
Biyobozunur nanokompozit ambalaj materyallerinin gıda ...	Irmak Tetik	P128	Evet	Evet	Tamam
Bozcaada'ya özgü Vasilaki üzümünden üretilen beyaz ...	Nesrin Merve Ç. Uzkuç	P194	Evet	Evet	Tamam
Brezilya sahillerinden toplanan Ulva rigida makroalginden proteinlerin ...	Aysun Yücecepe	S236	Evet	Evet	Tamam
Buğday kabuğunun teknolojik ve fonksiyonel açıdan önemi	İrem Saka	P104	Evet	Evet	Tamam
Buğdayın bulgura işlenmesi sırasında bileşimde meydana ...	İrem Saka	P105	Evet	Evet	Tamam
Coğrafi işaret ve Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri.	Songül Çakmakçı	S214	Evet	Evet	Tamam
CRISPR-Cas Sisteminden Yararlanarak Faj-Dirençli Starter ...	Özge K. Ilıkkan	S253	Evet	Evet	Tamam
Çayda (Camellia Sinensis L.) Alüminyum Düzeyi ve Önemi: ...	Nazmi Oruç	S246	Evet	Evet	Tamam
Çayda (Camellia Sinensis L.) Florür Düzeyi ve Önemi: Genel ...	Nazmi Oruç	S247	Evet	Evet	Tamam
Çevre yönetiminin ve gıda üretim süreçlerinin ...	Esin Selçuk	P135	Evet	Evet	Tamam
Çiğ süt çeşit ve kalitesi ile ürün verim ve kalitesi ilgisi	Halenur Çalışkan	P264	Evet	Evet	Tamam
Çilek ve ahududu meyvelerinde UV-C ışınlama uygulaması	Irmak Pırıl Yıldırım	S242	Evet	Evet	Tamam
Çimlendirilmiş bakliyat unlarının glutensiz ürünlerde ...	Benan Dinç	P114	Evet	Evet	Tamam
Çimlendirme işleminin kırmızı ve siyah fasulyelerin biyoaktif ...	Esra Koca	S147	Evet	Evet	Tamam
Çin mutfağında yer alan bazı gıdalar ve bu gıdaların gıda ...	Gülten T. Gündüz	S183	Evet	Evet	Tamam
Defne uçucu yağının su destilasyonu ile ekstraksiyonu ...	Şükran Kuleaşan	S194	Evet	Evet	Tamam
Defne yağı içeren antifungal kâğıt tabakaların tasarımı	Derya Uçbaş	P218	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Depolama süresince nitrit, askorbat ve sorbat kullanımının ...	Gülsüme Bıçakçı	P162	Evet	Evet	Tamam
Dezenfektan kombinasyonlarının farklı zaman ...	Merve Akpınar	P191	Evet	Evet	Tamam
Dışkı örneklerinden Listeria monocytogenes ...	Aysu Deniz	P193	Evet	Evet	Tamam
Domatesin kuruma karakteristiğine hava hızı, hava sıcaklığı ...	Neslihan Ç. Güneş	S243	Evet	Evet	Tamam
Dondurarak muhafazada yeni teknolojilerin kullanımı ve ...	Hasan Yarım	P249	Evet	Evet	Tamam
Dondurarak ön kurutma işleminin puf kurutulmuş yarım ...	Figen Ertekin	S192	Evet	Evet	Tamam
Dondurulmuş hamur ürünleri	Merve Nur Turaboğlu	P204	Evet	Evet	Tamam
Duraklamış veya durmuş fermentasyonu glikoz izomeraz ...	N. Seray Kahraman	P231	Evet	Evet	Tamam
Dünya gıda programına bir gıda yardım önerisi olarak tarhana	Duygu Gizem Bilgin	S161	Evet	Evet	Tamam
Edirne ilinin çeşitli köylerinden alınan süt numunelerinde ...	Şebnem Mutlu	S197	Evet	Evet	Tamam
Ekstraksiyon proseslerinde kullanılan yeşil çözücüler	Naciye Kutlu Kantar	P122	Evet	Evet	Tamam
Ekstrüde yumuşak şeker ürününde şeker azaltmaya yönelik ...	Funda Keskin Kuzey	P267	Evet	Evet	Tamam
Ekşi hamur fermantasyonunun ekmek hamurundaki besin ...	Cihadiye Candal Uslu	S172	Evet	Evet	Tamam
Ekşi hamur üretiminde Lactobacillus brevis ED25 için ...	Osman Gül	P237	Evet	Evet	Tamam
Elektroeğrilmış nanolif tabanlı sensörlerin gıda ...	Meryem Yılmaz	S220	Evet	Evet	Tamam
Elektrohidrodinamik işlemler ile nanoenkapsülasyon	Elif Atay	S221	Evet	Evet	Tamam
Emülgatörlerin yumurta ikame yardımcısı olarak kek ...	Gamze Nil Yazıcı	P266	Evet	Evet	Tamam
Emüljel: Düşük yağlı ve sağlıklı yapılandırılmış yeni katı ...	Eda Keskin Uslu	P271	Evet	Evet	Tamam
Endüstriyel olarak üretilen sirkeler ve farklı kullanım alanları.	Ceren K. Hasgüçmen	P280	Evet	Evet	Tamam
Enkapsüle propolis tozu üretiminde kaplama materyallerinin ...	Mehmet Koç	P147	Evet	Evet	Tamam
Enzim modifiye peynirde antidiyabetik aktivite ve üretim ...	Aysun Altinyüzük	S179	Evet	Evet	Tamam
Et ürünlerinde probiyotikler.	İlkin Yücel Şengün	P262	Evet	Evet	Tamam
Et ürünlerinde tuz azaltılması üzerine yapılan çalışmalarda ...	Gülen Yıldız Turp	S193	Evet	Evet	Tamam
Et ve et ürünlerinden biyoaktif peptitlerin ekstraksiyonu	Naciye Kutlu Kantar	P129	Evet	Evet	Tamam
Et ve et ürünlerinin kalite kontrolünde görüntü işleme ...	Güliz Haskaraca	S257	Evet	Evet	Tamam
Farklı arpa ve yulaf çeşitlerinin kavuzlarındaki bazı lif ...	Ömer Yılmaz	P130	Evet	Evet	Tamam
Farklı besiyerleri kullanılarak mayadan tek hücre proteini ...	Burcu Kaplan Türköz	P141	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Farklı bitkilerden elde edilen uçucu yağların antifungal ...	Merve Sılanur Yılmaz	P190	Evet	Evet	Tamam
Farklı bölgelerden izole edilen bakterilerin gıda ...	Elif Gülşen Karabacak	P163	Evet	Evet	Tamam
Farklı çözgen kullanımının sebze atıklarının toplam fenolik ...	Zehra Gülsünoğlu	S174	Evet	Evet	Tamam
Farklı çözücüler kullanılarak ultrason destekli propolis ...	Muhammet Arıcı	P209	Evet	Evet	Tamam
Farklı enzimlerle hidrolize edilen likit yumurta akının ...	Muhammed Yüceer	S166	Evet	Evet	Tamam
Farklı fermantasyon yöntemleri ve kültürler kullanılarak üretilen ...	Bilge Ertekin Filiz	P289	Evet	Evet	Tamam
Farklı Hidrokolloidlerin hidrasyon davranışlarının düşük ...	Ozan Taş	S188	Evet	Evet	Tamam
Farklı hidrokolloidlerin su ile etkileşiminin tespitinde öz ...	Emrah Kırtıl	P127	Evet	Evet	Tamam
Farklı karbon kaynakları kullanımının mayalardan ...	Tuba B. Bedir	S222	Evet	Evet	Tamam
Farklı katkı maddelerinin balık cipslerinin duyuşal ...	Şafak Ulusoy	S107	Evet	Evet	Tamam
Farklı koşullarda sıcak hava ile ön kurutmanın puf kurutma ...	F. Kaymak Ertekin	P230	Evet	Evet	Tamam
Farklı meyve çaylarında geliştirilen Kombucha çaylarının ...	Kübra Tarhan Kuzu	S205	Evet	Evet	Tamam
Farklı oranlarda beta gluklan içeren krakerlerin bazı fiziksel ...	Onur Güneşer	P205	Evet	Evet	Tamam
Farklı önışlem uygulamalarının mercimeğın biyoaktif ...	Nazmiye Bilir	S149	Evet	Evet	Tamam
Farklı örneklerden izole edilen anaerop Clostridium ...	Pelin Ertürkmen	S202	Evet	Evet	Tamam
Farklı proteinlerle elde edilen yenilebilir filmlerin bazı ...	Gökhan Boran	S185	Evet	Evet	Tamam
Farklı substrat ortamlarında üretilen Kombucha çaylarının ...	Kübra Tarhan Kuzu	P220	Evet	Evet	Tamam
Farklı üzüm çeşitlerinden üretilen kırmızı şarapların ...	Ayşegül Kırca Toklucu	P183	Evet	Evet	Tamam
Farklı yetiştirme metotlarından elde edilen yumurtalardan ...	Emre Koç	P197	Evet	Evet	Tamam
Farklı yöntemlerle sorbitol üretimi	Meltem Öztürk	S160	Evet	Evet	Tamam
Fenilketonüri hastalığı ve fırıncılık ürünleri üretimindeki ...	Gamze Nil Yazıcı	S259	Evet	Evet	Tamam
Fermentasyonun gluten üzerine etkileri.	Zeynep B. Güzel Seydim	P296	Evet		
Fermente et ürünlerinde kullanılan starter kültürlerin ...	Ayla Soyer	P149	Evet	Evet	Tamam
Fındık zarı ve okside nişasta ilavesinin hamur reolojisi ...	Yusuf Durmuş	P174	Evet	Evet	Tamam
Fonksiyonel bir gıda olarak arı sütü ve özellikleri	Mustafa Erbaş	P293	Evet	Evet	Tamam
Fonksiyonel gıdalar geleceğın beslenme tarzı mı yoksa ...	L. Yurdaer Aydemir	S145	Evet	Evet	Tamam
Fonksiyonel gıdalar kavramının kullanımı ve sağlık ...	Mihriban Korukluoğlu	P103	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Fonksiyonel özellikli bazı bitki ekstraktlarının kullanımının ...	Münir Anıl	P150	Evet	Evet	Tamam
Fonksiyonel bir içecek olan Kombucha çayının çeşitli ...	Zehra Kaya	S260	Evet	Evet	Tamam
Gam çeşidi ve miktarının glutensiz kurabiye tekstürü ...	Güler Atasoy	S258	Evet	Evet	Tamam
Geç salınlı yumuşak pastil ürün reçete ve prosesinin geliştirilmesi.	Özge Yıldız	P294	Evet	Evet	Tamam
Geçmişten günümüze Maraş dondurması, yapılışı ve özellikleri	Damla Yanmış	P252	Evet	Evet	Tamam
Geçmişten günümüze nohut mayası	Anıl Alper	S223	Evet	Evet	Tamam
Geleneksel peynir üretiminde starter kültür kullanımı	Olgu Taylan Güven	P146	Evet	Evet	Tamam
Geleneksel Tire Çamur Peynirinin karakteristik bazı ...	Yonca Karagül Yüceer	S186	Evet	Evet	Tamam
Geleneksel yoğurtlardan izole edilen laktik asit bakterilerinin ...	İbrahim Çakır	S271	Evet	Evet	Tamam
Gıda ile temas eden malzemelerde primer aromatik ...	Yunus Uçar	P102	Evet	Evet	Tamam
Gıda işlemede yapay zekâ (YZ)	Y. Birol Saygı	S102	Evet	Evet	Tamam
Gıda katkı maddesi olarak laktobiyonik asit	Selma Yakut	P210	Evet	Evet	Tamam
Gıda peptit ve protein araştırmalarında biyoinformatiğin ...	Bahar Bakar	S159	Evet	Evet	Tamam
Gıda sektöründe antimikrobiyal ambalajlama	Elif Savaş	S112	Evet	Evet	Tamam
Gıda Sosyolojisinde Temel Kavramların Gıda Tüketicisinde ...	Fahri Yemişçioğlu	S254	Evet	Evet	Tamam
Gıda takviyesi olarak probiyotik, parabiyotik, postbiyotik ...	Atilla Bektaş	S108	Evet	Evet	Tamam
Gıda üretim süreçlerinde ekserji analizi: Süt tozu üretim ...	Zafer Erbay	S144	Evet	Evet	Tamam
Gıda üretiminde kullanılan laktik asit bakterilerinde ...	Gamze Düven	S167	Evet	Evet	Tamam
Gıdalarda biyofilmin önemi	Mustafa Evren	P164	Evet	Evet	Tamam
Gıdalarda histamin oluşumu ve histamin zehirlenmesi	Mustafa Evren	P180	Evet	Evet	Tamam
Gıdalarda ışınlama ve uygulamaları	Mustafa Evren	P165	Evet	Evet	Tamam
Gıdalarda renk ve renk ölçümü	Kübra Çelik	P263	Evet	Evet	Tamam
Gıdalardan izole edilen Listeria monocytogenes ...	Hacer Aslan Canberi	S111	Evet	Evet	Tamam
Giresun Tecen Peynirinden izole edilen laktik asit ...	Selin Kalkan	S240	Evet	Evet	Tamam
Glike soya proteinlerinin düşük rezolüsyonlu NMR ...	Ülkü Ertuğrul	S189	Evet	Evet	Tamam
Glutensiz şalgam suyu üretimi ve yüksek hidrostatik basınç ...	Şeyda Y. Karabulut	S152	Evet	Evet	Tamam
Glutensiz şalgam suyu.	Canan Tiryaki	S266	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Glutensiz ürünlerde nohut ununun kullanımının araştırılması	Meryem Akbaş	P109	Evet	Evet	Tamam
Günümüzde süper gıda kavramı ve çeşitli süper gıdaların ...	Zehra Kaya	S262	Evet	Evet	Tamam
Haskap: Gıda Alanında Kullanım Olanakları ve İnsan ...	Gökçe P. Yemiş	S252	Evet	Evet	Tamam
Hazır çabuk erişte üretiminde uygulanan ekstrüzyon pişirme ...	Seher Kumcuoğlu	S241	Evet	Evet	Tamam
Hibiskus (Hibiscus sabdariffa L.) ekstraktlarının farklı ...	Cüneyt Dinçer	S153	Evet	Evet	Tamam
Infrared spektroskopisi ile balda taklit ve tağşişin belirlenmesi	Gizem Simge Kılınç	P226	Evet	Evet	Tamam
Isıl olmayan işleme teknolojilerinin gıda alerjenleri ...	Bengünur Kutlu	P235	Evet	Evet	Tamam
Isıl olmayan teknolojiler ile mikotoksin detoksifikasyonu	Gülce Ertek	P236	Evet	Evet	Tamam
Isırgan otu ve hindiba içeren formülasyonlar ile kaplamalı ...	Dilay Yıldız	S206	Evet	Evet	Tamam
Isıtmanın dekstran ve Arap zamkı varlığında peynir altı ...	Alev E. İnce Coşkun	S126	Evet	Evet	Tamam
İç Ege Bölgesindeki üniversitelerde eğitim gören ...	Onur Güneşer	P198	Evet	Evet	Tamam
İklim değişikliklerinin Türkiye zeytinyağlarının saflık ...	Damla Niçin	S140	Evet	Evet	Tamam
İnfrared kurutma işleminin bazı instant gıdaların üretiminde ...	Barış Burak Albayrak	S180	Evet	Evet	Tamam
İrmik altı un ile üretilen kızılıcak tarhanasının mikrobiyotasının ...	Seda Karasu Yalçın	P123	Evet	Evet	Tamam
İyonlaştırıcı radyasyonun tarımda kullanım alanları ...	Hilal Halkman	S216	Evet	Evet	Tamam
İzmir lokması üretiminde kullanılan yağın kızartma işleminin ...	Dilek Ongan	S273	Evet	Evet	İlerleme
Kakule (Eletteria cardamomum) bitkisinin antimikrobiyal aktivitesinin ...	Merve Özpınar	P278	Evet	Evet	Tamam
Kalsiyum aljinatta immobilize edilmiş Monascus purpureus ...	M. Yekta Göksungur	P240	Evet	Evet	Tamam
Kanatlı eti ve ürünlerindeki mikrobiyel riskler	Mustafa Evren	P166	Evet	Evet	Tamam
Kara ve sarı haşhaş (Papver somniforum) tohumu ...	İlkin Yücel Şengün	S150	Evet	Evet	Tamam
Karabiber, kimyon, zencefil ve mercanköşk esansiyel ...	Dilara Devecioğlu	P203	Evet	Evet	Tamam
Karanfil ve kekik yağlarıyla hazırlanmış nanoemülsiyonların ...	Gökcem Tonyalı Karslı	P153	Evet	Evet	Tamam
Karasu ve pirina etil asetat ekstraktları ile zenginleştirilen ...	Semra Turan	P117	Evet	Evet	Tamam
Kavurma işleminin incir çekirdeği yağının tokoferol ve sterol ...	Aslı Yorulmaz	P251	Evet	Evet	Tamam
Kazdağı Sarıkız (Sideritis trojona Bornm.) bitkisinden soğuk ...	Murat Zorba	P234	Evet	Evet	Tamam
Keçi sütünden üretilen kefire keçi boynuzu gamı ilavesinin ...	Ercan Sarıca	S130	Evet	Evet	Tamam
Kekik ve karanfil uçucu yağları ile zenginleştirilmiş yenilebilir ...	F. Türker Sarıcaoğlu	P126	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Kenevir tohumu ile kenevir kalbinin paketlenme çeşitleri ...	Sinan Gram	P254	Evet	Evet	Tamam
Kenevirin insan beslenmesinde kullanımı ve antimikrobiyal ...	Mustafa Evren	P181	Evet	Evet	Tamam
Kestane balı bileşimi ve fonksiyonel özellikleri	Murat Zorba	S199	Evet	Evet	Tamam
Kestane kabuğu tozunun bazı fizikokimyasal özelliklerinin araştırılması	Serhat Koçer	S269	Evet	Evet	Tamam
Kıvalı yapıncak beyaz şarabının kalite özellikleri üzerine ...	Ayşegül Kırca Toklucu	P276	Evet	Evet	Tamam
Kırınım pencereci kurutucuda farklı şekil ve buharlama sürelerinin ...	Elif Sena Kırmızıkkaya	S272	Evet	Evet	Tamam
Kırmızı ete uygulanan farklı sıcaklık değerlerinin ette ...	Gülsüme Bıçakcı	P161	Evet	Evet	Tamam
Kırmızı fıstık kabuğu ekstraksiyonu ve antimikrobiyal ...	Dilara Nur Dikmetaş	P202	Evet	Evet	Tamam
Kinoa unu ve κ-karragenan kullanımının yağı azaltılmış ...	Ahmet Akköse	P186	Evet	Evet	Tamam
Kitosan bazlı etil pirüvat filmlerin antibakteriyel ve ...	Nükhet Nilüfer Zorba	P156	Evet	Evet	Tamam
Kitosan filmle kaplamanın çileklerin depolama periyodu ...	Hande Sakacı	P273	Evet	Evet	Tamam
Kolajen peptit ilaveli yumuşak şeker uygulamaları.	Filiz Tazeoğlu	P270	Evet	Evet	Tamam
Köftelerde hayvansal yağın azaltılması için enkapsüle ...	Hamza Alaşalvar	P225	Evet	Evet	Tamam
Ksantan gamın fizikokimyasal özellikleri ve gıda ...	Demet Apaydın	S175	Evet	Evet	Tamam
Kuru fasulye protein ekstraktlarının in vitro sindirim ile ...	Gamze Çakıltı	S211	Evet	Evet	Tamam
Kuru fasulye protein hidrolizatlarının biyoaktif özelliklerinin ...	Havva Aktaş	S210	Evet	Evet	Tamam
Kuşburnu (Rosa canina) bitkisinden elde edilen fenolik ...	Merve Sılanur Yılmaz	P151	Evet	Evet	Tamam
Kuzey Kıbrıs'ta yetişen Corchorus olitorius bitkisinin toplam ...	İlkin Yücel Şengün	S173	Evet	Evet	Tamam
Küflü Civil Peynir üzerinde yapılan son çalışmalar ve ...	Songül Çakmakçı	S233	Evet	Evet	Tamam
Kültürel mirasımız: Manisa mesir macunu	Simge Çimen	P167	Evet	Evet	Tamam
Laktik asit bakterilerinin kolesterol asimile etme ...	Beste Fırıncıoğulları	P239	Evet	Evet	Tamam
Laktozsuz süt ürünleri	Öykü Güvenç	P241	Evet	Evet	Tamam
Lesitin oranının ayçiçek yağı emülsiyonlarının fiziksel ...	Semra Turan	P115	Evet	Evet	Tamam
Listeria monocytogenes inaktivasyonunda yeni yaklaşım: ...	Simge Aktop	S118	Evet	Evet	Tamam
Maillard reaksiyonu ve süt ürünlerinde reaksiyonu etkileyen ...	Hatice Ertem	S224	Evet	Evet	Tamam
Market, bahçe ve halk pazarından alınan mandalinaların ...	Nükhet Nilüfer Zorba	P152	Evet	Evet	Tamam
Mavi kantaron (Centaurea cyanus L.): Kimyasal ...	Elif Büşra Ersöz	P154	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
mcr Genlerine ait filogenetik yakınlıklarının belirlenmesi ve ...	Mustafa Güzel	P206	Evet	Evet	Tamam
Menengiç ve nar ekstraktı ile zenginleştirilmiş aljinat bazlı ...	Deren Serbest	S264	Evet	Evet	Tamam
Meyve atıklarının fonksiyonel gıda tozları elde etmek için ...	Hilmi Eriklioğlu	S181	Evet	Evet	Tamam
Meyve örneklerinden izole edilen mayaların mikosin üretme ...	Gizem Yörücü	P208	Evet	Evet	Tamam
Meyve ve sebzelerde enzimatik esmerleşmeyi etkileyen faktörler.	Serhat Koçer	P285	Evet	Evet	Tamam
Meyve/sebze çekirdeklerinden elde edilen ekstraktlarda ...	Sena Bakır	S177	Evet	Evet	Tamam
Mısırözü yağı emülsiyonlarının bazı fiziksel özelliklerinin...	Semra Turan	P116	Evet	Evet	Tamam
Mikotoksin detoksifikasyonunda yeni yöntemler	Şebnem Mutlu	S196	Evet	Evet	Tamam
Mikotoksinler: Oluşumu ve önemi	Sümeyye A. Kabakçı	P178	Evet	Evet	Tamam
Mikroalglerin sağlık üzerine etkileri, fonksiyonel gıda ...	Gizem Çatalkaya	S263	Evet	Evet	Tamam
Mikrobiyel gelişimin inhibisyonunda quorum sensing ...	Ayça K. Vurmaz	S155	Evet	Evet	Tamam
Mikrodalga destekli ekstraksiyon koşullarının nar ...	İdil Tekin	P168	Evet	Evet	Tamam
Mikrodalga destekli sıcak havada kurutulmuş hindi eti ...	Elif Aykın Dinçer	S219	Evet	Evet	Tamam
Minimal işlenmiş meyve tüketimine bağlı hastalıklar	İlkin Yücel Şengün	S148	Evet	Evet	Tamam
Muz püresinin köpük kurutma yöntemi ile kurutulması	Safiye Nur Dirim	P173	Evet	Evet	Tamam
Nadir bir şeker olan allülozun üretimi ve beslenmede ...	Hazal Özhanlı	S163	Evet	Evet	Tamam
Nanofiltrasyondan geçirilen peynir altı suyu ile kefir üretimi	Mustafa Ersöz	P259	Evet	Evet	Tamam
Nanoteknolojinin gıda mikrobiyolojisinde yeri.	Sibel Bölek	S270	Evet	Evet	Tamam
Nar kabuğundan farklı ekstraksiyon yöntemleri ile...	Figen K. Ertekin	S123	Evet	Evet	Tamam
Nişasta bazlı şeker ile beslenmenin hipokampal ...	Yeliz Taşçı	S134	Evet	Evet	Tamam
Nörogastromi ve moleküler gastronomide duyuşal ...	Yeşim Elmacı	S131	Evet	Evet	Tamam
Olgunlaşmamış stabilize piring unu katkısının tarhananın ...	Necati Barış Tuncel	P215	Evet	Evet	Tamam
Omega-3 yağları nanoemülsiyonlarının fiziksel ...	Sibel Uluata	S133	Evet	Evet	Tamam
Organik asitlerin Atlantik somon balığının raf ömrü üzerine etkileri.	Hande Bilen	P290	Evet	Evet	Tamam
Organik orta nemli meyvelerde ısıtma ortamının ...	İdris Aydın	P245	Evet	Evet	Tamam
Ortorektik eğilimli bireyler üzerine sosyolojik bir ...	Emine Aşık Canbaz	S104	Evet	Evet	Tamam
Paraprobiyotikler ve sağlık üzerine etkileri	Esra Uğur	S115	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Patojenik Escherichia coli gruplarının yeşil yapraklı bitkiler ...	Hilal Samut	P213	Evet	Evet	Tamam
Pektin emülsiyon oleojellerinin geliştirilmesi ve ...	Eda Keskin Uslu	P269	Evet	Evet	Tamam
Peynir lezzeti sağlayan doğal lezzet katkıları	Enise Betül Bolat	S191	Evet	Evet	Tamam
Peynir üretimine yönelik yaşam döngüsü analizi ...	Nurcan Koca	S244	Evet	Evet	Tamam
Peynirlerde antidiyabetik aktivite ve Türkiye peynirlerinin ...	Pelin Erdem	P159	Evet	Evet	Tamam
Pirinç kepeği yağı depolama stabilitesinin kemometrik ...	Necati Barış Tuncel	P216	Evet	Evet	Tamam
Piyasadaki Moringa temelli zayıflama çayının endotel hücrelerinde...	E. Ceren Cengiz	P279	Evet	Evet	Tamam
Piyasadan elde edilen Gemlik tipi siyah sofralık zeytin, yerli ...	Cansu Demir	S265	Evet	Evet	Tamam
Probiyotik / prebiyotik katkıları fonksiyonel et ürünleri	E. Bilge Sur	P106	Evet	Evet	Tamam
Probiyotik bakteriler ile zenginleştirilmiş meyve suyu ...	Turkuaz Ecem Oğul	S268	Evet	Evet	İlerleme
Probiyotik uygulanmasının prematüre bebeklerde nekrotizan ...	Zeynep Banu G. Seydim	P158	Evet	Evet	Tamam
Probiyotik ürünlerde kullanılan ticari starter kültürler	İlkin Yücel Şengün	P132	Evet	Evet	Tamam
Probiyotiklerin bir adım ötesi mi? Postbiyotikler	Zeynep Banu G. Seydim	P157	Evet	Evet	Tamam
Probiyotiklerin bitkisel gıdalarda canlılığını sürdürmesi	Gülten T. Gündüz	S184	Evet	Evet	Tamam
Probiyotiklerin meyve ve sebze bazlı içeceklerde kullanımı	İlkin Yücel Şengün	S187	Evet	Evet	Tamam
Protein bazlı yenilebilir film çözeltilerinde viskozitenin ...	Gökhan Boran	P177	Evet	Evet	Tamam
Protein ile oluşturulmuş emülsiyonlarının kararlılıklarını ...	Pelin Salum Erbay	S146	Evet	Evet	Tamam
Pseudomonas aeruginosa gelişimi üzerine düşük ...	Emine Aşık Canbaz	P101	Evet	Evet	Tamam
Roselle çiçeği tozunun bisküvi kalitesi üzerine etkisi	M. Tuğrul Masatcıoğlu	S141	Evet	Evet	Tamam
Saccharomyces boulardii probiyotik mayasının gıdalarda ...	Deniz Koçan	S178	Evet	Evet	Tamam
Sağlık çalışanlarının fonksiyonel besinleri tanıma ve ...	Ezgi Bellikci Koyu	S209	Evet	Evet	Tamam
Sağlıklı yağ karışımı ile hazırlanan O/W emülsiyonların ısıl ...	Hülya Serpil Kavuşan	S230	Evet	Evet	Tamam
Salça kaynaklı Pediococcus acidilactici izolatının ...	Merve Akpınar	P188	Evet	Evet	Tamam
Sızma zeytinyağlarında polisiklik aromatik hidrokarbon ...	Güler Çelik	P258	Evet	Evet	Tamam
Sirke mi, limon mu?	İlkay Turhan Kara	P228	Evet	Evet	Tamam
Siyah pirinç ve ürünlerinin et ürünlerinde fonksiyonel ...	Hilal Tombuloğlu	P182	Evet	Evet	Tamam
S-Katmanı proteininin tüm doku modelinde laktik asit ...	Duygu Alp	S182	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Sofralık zeytin fermantasyonunda starter kültür kullanımı.	Turgut Cabaroğlu	P282	Evet	Evet	Tamam
Soğuk pres atığı fındık kekinin frankfurter-tipi sosis ...	İlyas Atalar	P138	Evet	Evet	Tamam
Soğuk pres yağların üretimi ve tüketiminde dikkat edilecek ...	Eda Keskin Uslu	P268	Evet	Evet	Tamam
Soğukta depolanan deniz salyangozunun (Rapana venosa ...	Mutlu Pilavtepe-Çelik	P286	Evet	Evet	Tamam
Somatik hücre sayısı ile toplam canlı bakteri sayısının süt ...	Ezgi Yıkıcı	P196	Evet	Evet	Tamam
Spagetti makarna üretiminde kavuzsuz arpa kullanımı	Dönüş Ermişer	S117	Evet	Evet	Tamam
Spontan ve saf maya fermantasyonuyla üretilen şeftali ...	Ayşegül Kırca Toklucu	P277	Evet	Evet	Tamam
Staphylococcus aureus suşlarında antibiyotik dirençliliğinin ...	Simge Aktop	P238	Evet	Evet	Tamam
Su destekli UV-C uygulaması ile meyve ve sebzelerin ...	Gülten Tiryaki Gündüz	S245	Evet	Evet	Tamam
Su ürünlerinde biyojen aminler ve biyojen amin oluşumunu ...	Fatma Öztürk	P121	Evet	Evet	Tamam
Sucukta aroma oluşumu etkileyen faktörler	Hilal Tombuloğlu	P200	Evet	Evet	Tamam
Susam tohumu proteinin ekstraksiyonu ve fiziksel ...	Begüm Köysüren	P211	Evet	Evet	Tamam
Sürdürülebilir kırmızı et üretimi	Neşe Yılmaz Tuncel	S151	Evet	Evet	Tamam
Sürdürülebilir tarımın sağlanmasında yeni gıda ...	Özüm Özoğlu	S106	Evet	Evet	Tamam
Süt yağı enkapsülasyonunda uygun formülasyon ve ...	A. Burçin Himmetağaoğlu	P172	Evet	Evet	Tamam
Şarabın mikrobiyel stabilizasyonunu zorlaştıran etmen: Brettanomyces ...	Simel Bağder Elmacı	S267	Evet	Evet	Tamam
Şeker pancarı melasından fermantasyon yoluyla ...	Aslıhan Temeltaş	S135	Evet	Evet	Tamam
Şeker pancarı posasından selüloz ve karboksimetil selüloz ...	Sema Sarıdanışmet	S129	Evet	Evet	Tamam
Tahıllarda lipit oksidasyonu üzerine stabilizasyon yöntemleri	Andaç Koç	S165	Evet	Evet	Tamam
Tam randımanlı baklagil unlarından ekstrüzyon ürünlerinin ...	M. Tuğrul Masatcıoğlu	S164	Evet	Evet	Tamam
Tarhana üretiminde baklagil unlarının kullanımı ...	Zeliha Önçırak	P137	Evet	Evet	Tamam
Tarhanadan izole edilen laktik asit bakterilerinin biyogüvenlik ...	İlkin Y. Şengün	P275	Evet	Evet	Tamam
Tarım-Gıda 4.0	Mehmet Seçkin Aday	P295	Evet		
Tarımsal üretimde nanopestisit kullanımının gıda güvenliğine etkileri.	Meltem Y. Aybakır	P283	Evet	Evet	Tamam
Tavuk köftesi üretiminde farklı klorür tuzları kullanımının ...	Ahmet Akköse	P189	Evet	Evet	Tamam
Taze ve işlenmiş et ürünlerinde Maillard reaksiyonu.	Pınar Anlar	S215	Evet	Evet	Tamam
Tek aşamalı üretim tekniği ile enzim modifiye peynir ...	Enise Betül Bolat	S171	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Tetra (Cotinus coggygria) bitkisinin antimikrobiyel aktivitesinin ..	Gizem Gülhan	P281	Evet	Evet	Tamam
Timol ve karvakrolün rafine mısırozü yağının oksidatif ...	Semra Turan	P118	Evet	Evet	Tamam
Toz krep üretiminde fonksiyonel özellikli bazı meyve ...	Münir Anıl	P148	Evet	Evet	Tamam
Tüketicilerin farklı psikolojik duyu durumları altında konfor gıda algısı	Rojda Yakmaz	P291	Evet	Evet	Tamam
Tüketicilerin gıda ürünlerini satın alma tercihlerinde halo etkisinin ...	Fatma Nur Gider	P284	Evet	Evet	Tamam
Tüketime hazır dilimlenmiş salam yüzeyinde UV-C ışığının ...	Selin Yıldırım	P250	Evet	Evet	Tamam
Tüketime sunulan koyun ve keçi peynirlerinde üretimde ...	Zeyneb S. Zengin	S121	Evet	Evet	Tamam
Türkiye bitkisel yağ üretimi sürecinde bulaşan riskleri ve bertaraf ...	Fahri Yemişçioğlu	P264	Evet	Evet	İlerleme
Türkiye zeytin yağlarında bölge, çeşit ve hasat yılı ...	Çisil Türkay	S138	Evet	Evet	Tamam
Türkiye'de yetişen başat çeltik çeşitlerinin gama-orizanol ...	Neşe Yılmaz Tuncel	P155	Evet	Evet	Tamam
Türkiye'den ihraç edilen kuru meyvelerde mikotoksin varlığı	Dilay Yıldız	S228	Evet	Evet	Tamam
Türkiye'nin farklı bölgelerinden toplanan bal örneklerinin bazı...	Ceren Mutlu	S158	Evet	Evet	Tamam
Türkiye'ye özgü iki yerli barbunya çeşidine ait protein ...	Sayna Zahedinia	S232	Evet	Evet	Tamam
Tween 20 ve Tween 40 ile hazırlanan çörekotu yağı ...	Semra Turan	P255	Evet	Evet	Tamam
Uçucu yağların reolojik ve fiziksel özelliklerine sıcaklığın ...	Deniz Döner	S200	Evet	Evet	Tamam
Ultra işlenmiş gıdalar	Merve Silanur Yılmaz	P125	Evet	Evet	Tamam
Ultrases homojenizasyonu ile bitkisel proteinlerin fonksiyonel ...	Oktay Yemiş	S255	Evet	Evet	Tamam
Ultrases Uygulaması ile enzim aktivasyonunun artırılması	Ebru Yılmaz	S154	Evet	Evet	Tamam
Ultrasound ve organik asit uygulamaları ile marul ...	Emel Ünal Turhan	S103	Evet	Evet	Tamam
Ulusal gıda referans laboratuvarı mikotoksin bölümünün ...	Gülin Çetinkaya	P175	Evet	Evet	Tamam
Üç boyutlu (3B) yazıcı teknolojisi: Kişiyi özel beslenmede ...	Feyza Tatar Turan	S201	Evet	Evet	Tamam
Üç boyutlu yazıcıların gıda endüstrisinde kullanımı.	Serpil Aday	P297	Evet		
Vakum impregnasyon teknolojisi ile fonksiyonel çilek ...	Özge Taştan	S235	Evet	Evet	Tamam
Vakum impregnasyon teknolojisinin fonksiyonel meyve ...	Burcu Çokay	S238	Evet	Evet	Tamam
Van Gölü havzasında yetişen gül türleri ve bunlardan Rosa ...	Emre Bakkalbaşı	P219	Evet	Evet	Tamam
Vişne nektarlarının rengi üzerine şeker ve polifenolce ...	Sümeyye A. Kabakçı	P212	Evet	Evet	Tamam
Washington portakal ve Hicaz nar çeşitlerinden ancestral	Ayşegül Kırca Toklucu	P184	Evet	Evet	Tamam

Bildiri Adı	Sorumlu yazar	No	Yazara Gönderildi	Yazardan Geldi	Not 01
Yanıt yüzey metodolojisi ile bir pirinç içeceği geliştirilmesi ...	Atefeh Karimidastjerd	S227	Evet	Evet	Tamam
Yemeklik bitkisel yağların D vitamini ile zenginleştirilmesi.	Cansu Ekin Gümüş	S137	Evet	Evet	Tamam
Yeni ilgi odağı süper meyveler	Betül Kılınçlı	S204	Evet	Evet	Tamam
Yeni nesil probiyotik bakteriler: Clostridium spp.	Zehra Tuğçe Toprak	S132	Evet	Evet	Tamam
Yenilebilir aktif kaplamaların +4°C'de depolanan köfte ...	Gökhan Boran	P201	Evet	Evet	Tamam
Yenilebilir film kaplaması olarak ayva çekirdeği ...	Yeşim Elmacı	P272	Evet	Evet	Tamam
Yenilebilir film ve kaplamalarda sentetik katkı maddesi olarak	Özgül Ö. Ocak	S195	Evet	Evet	Tamam
Yenilebilir film/kaplamalar ve alternatif karbonhidrat kaynakları	Cansu Torol	P217	Evet	Evet	Tamam
Yenilebilir filmlerde protein ve gliserol konsantrasyonunun ...	Mehmet Koç	P131	Evet	Evet	Tamam
Yerelden küresele, beslenmeden hastalıklara: Gıda, ...	Kadriye Şahin	S142	Evet	Evet	Tamam
Yerinde ve taşıma sistemi ile sunulan yemek hizmetlerinde ...	Kamile Kara Yılmaz	S110	Evet	Evet	Tamam
Yerli karabuğdayların ıslak öğütme yöntemi ile ...	Ayşenur Arslan	S122	Evet	Evet	Tamam
Yeşil kahve çekirdeklerinin farklı sıcaklık ve sürelerde...	Derya Atalay	P133	Evet	Evet	Tamam
Yeşil yapraklı sebzelerin sterilizasyonunda çeşitli	Merve Akpınar	P185	Evet	Evet	Tamam
Yeşil yapraklıların Salmonella kontaminasyonunda tere ...	Şahin Namlı	P222	Evet	Evet	Tamam
Yoğunlaştırılmış güneş enerjili kurutma sisteminde ...	Elif Yolaçaner	P108	Evet	Evet	Tamam
Yumurta akından elde edilen gümüş nanoparçacıkların ...	Güliz Akyüz	P120	Evet	Evet	Tamam
Yüksek basınç homojenizasyonun bitkisel proteinlerin ...	Oktay Yemiş	S256	Evet	Evet	Tamam
Yüksek hidrostatik basıncın süt proteinlerinde meydana...	Damla Yanmış	P257	Evet	Evet	Tamam
Yüksek yoğunluklu vurgulu ışık teknolojisinin gıda ...	Özge Taştan	S234	Evet	Evet	Tamam
Zencefil ve Wasabi ile muamelenin gökkuşağı alabalığının ...	Hande Doğruyol	S143	Evet	Evet	Tamam
Zeytin değirmeni atık sularının arıtılmasında algerin ...	Elif Savaş	S114	Evet	Evet	Tamam
Zeytin karasuyundan biyoprotein üretimi	Taner Şar	S119	Evet	Evet	Tamam
Zeytin karasuyunun biyolojik arıtımı ve biyoürün üretiminde ...	Seda Karasu Yalçın	P143	Evet	Evet	Tamam
Zeytin yaprağı ekstraktı içeren kitosan ve karagenan ...	Ece Söğüt	P244	Evet	Evet	Tamam