

# TGK14 Bildiriler. Son (dördüncü) Güncelleme 07 Ağustos 2022

## Açıklamalar

-Tam metin göndermek isteğe bağlıdır. 8 sayfaya kadar olan tam metin göndermek isteyen meslektaşlarımız için son tarih **15 Ağustos 2022**'dir. Tam metin göndermeyecek olan meslektaşlarımız; lütfen bildirin.

-Sorumlu yazarlara gönderilen dosyalarda düzeltme yoksa lütfen bildirin.

-Poster ve sözlü bildirimlerde tek sayfa PP ya da pdf dosyaları en geç **01 Ekim 2022** tarihine kadar [gidakongresiondorduncu@gmail.com](mailto:gidakongresiondorduncu@gmail.com) adresine gönderilmelidir.

-Kongre kayıt ücreti en geç **01 Ekim 2022** tarihine kadar ödenmiş olmalıdır.

## Notlar

-Kontrol Edilmiş Dosya Gönderildi mi? Sorumlu yazara tarafımızca düzenlenip gönderilmiş olan word dosyadır. Sorumlu yazar tarafından kontrol edilip varsa [sorumlu yazara gönderilen word dosyada format (sayfa boyutları, yazı karakteri ve punto) değişikliği yapılmadan] düzenlemeler yapıp [gidakongresiondorduncu@gmail.com](mailto:gidakongresiondorduncu@gmail.com) adresine gönderilmelidir. Düzeltme yoksa lütfen bildirin.

-Tam metin? Tam metin göndermek yazarın tercihine bırakılmıştır. Aşağıdaki dosyada “?” işaretli olanlar tam metin dosya gönderip göndermeyeceği tarafımıza bildirilmemiş ya da tam metin göndereceğini bildirmiş, ancak henüz gönderilmemiş olan sunulardır. Bu kolonda G işaretli olanlar, tam metin gönderileceği bildirilmiş olan bildirimlerdir.

-Kayıt ücreti: Henüz ödenmemiş olan kayıt ücretleri, bu tarihten sonra öğrenci 200.-TL ve profesyonel 260.- TL'dir. Lütfen ödemelerinizi geciktirmeyin.

-PP gönderildi mi? Poster ve sözlü bildirimlerin tek sayfalık pp ya da pdf dosyaları hazırlanıp en geç 01 Ekim 2022 tarihine kadar [gidakongresiondorduncu@gmail.com](mailto:gidakongresiondorduncu@gmail.com) adresine gönderilmelidir. Poster bildiri PP ya da pdf dosyaları ileride ilan edilecek olan poster bildiri sunu programına göre kongre sayfasına tarafımızca asılacaktır. Sözlü bildiri PP ya da pdf dosyaları ise kongre sırasında gerekirse sunucu adına sözlü sunu sırasında tarafımızca sisteme yüklenerek sözlü sunu yapan meslektaşımıza destek olunacaktır. Sözlü sunu PP ya da pdf dosyaları üçüncü kişiler ile paylaşamayacaktır. Gıda Teknolojisi Derneği, bu konuda garanti vermektedir.

-Güncellemeler: 24 Temmuz 2022 tarihinden başlamak üzere her onbeş gün aralıklarla güncelleme yapılacaktır. Bilgisayarınızda daha eski tarihli bir güncelleme görüyorsanız Ctrl+Shift+R ile sayfayı güncelleyebilirsiniz. Bir başka çözüm ise sayfayı gizli pencerede açarak devam etmektir.

Bildiri No	Sorumlu Yazar	Bildiri Adı	Kontrol Edilmiş Dosya Gönderildi mi?	Tam Metin?	Kayıt Ücreti	PP Gönderildi mi?
P101	Özge K. Ilıkkan	CRISPR-Cas sisteminden yararlanarak ...	E	E	E	H
P103	Burcu Yiğit	Gıdalarda akıllı ambalaj uygulamaları ve gıda ...	H	H	E	E
P104	Sultan Albayrak	Doğal bir mineral kaynağı “Doğal maden suyu”	H	?	E	H
P105	Abdullah Akgün	Peynir üretiminde membran ayırma teknolojisi ...	E	E	E	H
P106	İ. Ulaş Yüzgeç	Hayvan yetiştiriciliğinde kullanılan hormon ve ...	E	?	H	H
P107	Bahar Şimşek	Gıdalarda doğal renk maddeleri	H	?	E	H
P108	Esra Uğur	Süte uygulanan farklı işlem ve farklı enzimlerin ...	E	H	E	H
P109	Ali Bal	Piyasadan toplanan doğal mineralli suların ...	E	H	E	H
P110	Pelin Ertürkmen	Safra tuzu hidrolaz (BSH) enzimi aktivitesinden ...	H	?	E	H

Bildiri No	Sorumlu Yazar	Bildiri Adı	Kontrol Edilmiş Dosya Gönderildi mi?	Tam Metin?	Kayıt Ücreti	PP Gönderildi mi?
P111	Özlem Uğurlu	Farklı süt karışımlarıyla elde edilen Antep ...	E	?	E	H
P112	Hande Y. Çelik	Farklı kabartıcı ajanların ve kombinasyonlarının ...	H	?	E	H
P113	Selin Kova	Metal oksit nanopartikül içeren yenilebilir filmlerin ...	H	?	E	H
P114	Selin Kova	Antep fıstığı yağının kalite özellikleri	H	?	E	H
P115	Hilal Meral	Şeftali posasından elde edilen karotenoid ...	E	H	E	H
P116	Gökçe Ersoy	Kek Üretiminde Probiyotik <i>Bacillus clausii</i> ...	H	?	E	H
P117	Bihter Çiftçi	Yulaftan farklı tatlılık derecelerinde yulaf şurubu ...	E	H	E	E
P118	Cennet A. Tuncer	Gıdaların biyoaktif maddeler ile ...	E	E	E	E
P119	Yasemin Kızılaslan	Siyez buğdayından zenginleştirilmiş filizlerin ...	E	?	H	H
P120	Mehmet Ali Oçkun	Piyasada melisa ( <i>Melissa officinalis</i> L.) olarak	E	H	E	E
P121	Ali Emre Andaç	Bezelye esaslı süt üretimi: Farklı ön işlemlerin ...	H	H	H	H
P122	Meral Kaygısız	İnovatif bir ürün: "Renkli prebiyotik eritme peyniri" ...	H	H	H	H
P123	Ekin Canbulat	Bakla ( <i>Vicia faba</i> ) sütünden vegan dondurma ...	H	H	H	H
S101	Y. Birol Saygı	Dikkatli (mindful) yemek yemek	E	E	E	H
S102	Merve Karabıyıkoglu	Sürdürülebilir protein kaynakları olarak mikroalgler ...	E	E	E	H
S103	Naciye Kutlu	Gıdalardaki biyoaktif bileşiklerin ohmik ısıtma ...	E	H	E	H
S104	Gizem Ö. Çilak	Filizlenmeye yönelik tohumlarda patojenlerin uzun ...	E	H	E	H
S105	N. Sevim Derdiçok	Gıdaların statü ifadesine dönüşmesi ve temsillerde ...	E	E	E	H
S106	Erhan İç	Gıdaların dış yüzeylerinin mikrobiyel ...	E	H	E	H
S107	İrem Saka	Tahıl ürünlerinde mikrofludizasyon uygulamaları	H	?	E	H
S108	Deniz Koçan	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ssp. <i>boulardii</i> ile ...	E	H	E	H
S109	Abdullah Akgün	Gıda yoluyla taşınan virüsler ve solunum yolu ...	E	E	E	H
S110	Güven Gülbaz	Çikolata içeriğindeki kuruyemişlerin total aflatoksin ...	H	?	H	H
S111	Esra Koca	Modifiye nişasta tabanlı filmler	E	?	E	H
S112	Gamze Üçok	Ekmek mayası solüsyonlarına uygulanan ultrason ...	E	H	E	H
S113	Çağla Ulubaş	Süt yağından lezzet katkısı eldesi ve enzim ...	E	?	E	H
S114	Mithat Kurban	Mikroenkapsüle krema tozunun fiziksel ...	H	?	E	H
S115	Özlem İ. Paksoy	Yenilebilir film araştırmalarında taramalı elektron ...	E	?	H	H
S116	Aysun Altınyüzük	Enzim modifiye peynirin üretim sürecinde biyoaktif ...	E	?	E	H
S117	Sevgin Dıblan	Maillard reaksiyon ürünleri olarak protein- ...	E	?	E	H
S118	Özlem Uğurlu	Kazein hidrolizatlarının üretilmesinde alcalase ...	E	E	E	H
S119	Pelin Salum	Gıda endüstrisinde kullanılan monomerik ...	E	?	E	H
S120	Pelin Salum	Emülsiyon damlacık boyutlarının belirlenmesinde ...	E	?	E	H
S121	Enise Betül Bolat	Tek aşamalı üretim tekniği ile enzim modifiye ...	E	H	E	H
S122	Sevgin Dıblan	Zirai atıklardan doğal nanokristal selüloz eldesi ...	E	?	E	H
S123	Aslı Yıldırım	Laktik asit bakterilerinde CRISPR/Cas sistemi ve ...	H	?	E	H
S124	Selin Akbaş	Bakteriyofaj tabanlı biosenörler	H	?	E	H
S125	Işıl Var	Adana kebab tüketiminde algılanan riskler	E	?	E	H

Bildiri No	Sorumlu Yazar	Bildiri Adı	Kontrol Edilmiş Dosya Gönderildi mi?	Tam Metin?	Kayıt Ücreti	PP Gönderildi mi?
S126	Ebru Yılmaz	Enzim modifiye peynir üretiminde ultrases ...	H	?	E	H
S127	Z. Tuğçe T. Önal	Gıda kaynaklı patojen mikroorganizmaların ...	H	?	E	H
S128	Hacer Aslan	Nanoteknolojik ürünlerin biyofilmler üzerine etkisi ...	H	?	E	H
S129	Seda Seyirt	Probiyotik mayalar	H	?	E	H
S130	Esra Şentürk	Ev tipi doğal antimikrobiyel ajanların gıda ...	H	?	E	H
S131	Müyesser Gülcü	Laktik asit bakterilerinin ekzopolisakkarit (EPS) ...	H	?	H	H
S132	Pelin Erdem	Türkiye'nin farklı bölgelerinde klasik yöntemle ...	H	?	E	H
S133	Gülsüm Atasoy	Fresh-cut gıdalarda yüzey dekontaminasyon ...	E	E	H	H
S134	Mehmet Ergün	Gıda güvenliği açısından 'helâlen tayyiben' ...	E	H	E	H
S135	Mehmet Ergün	İslâm hukuku bağlamında güvenli gıda meselesi ...	E	H	E	H
S136	Murat Kavruk	Türkiye'de tespit edilen gıda tağşiş verilerinin ...	H	?	H	H
S137	Badegül Sarıkaya	Gıdalarda jelatin tağşişini tespit edebilecek DNA ...	H	?	H	H
S138	Aylin K. Altıntaş	Geleneksel turşulardan izole edilen laktik asit ...	E	?	E	H
S139	Hilal Meral	Medikal gıdalar	H	?	E	H
S140	Özgül Yazar	Mikrobiyal vitamin üretiminde biyoteknolojik ...	E	?	E	H
S141	Sema Çelik	Vinterizasyon aşamasında açığa çıkan yağlı ...	E	?	E	H
S142	Selen Seyhan	Jerez (Sherry) sirkesi	E	E	H	H
S143	Pelin Taş	Balın botanik kökenin belirlenmesinde ...	E	H	G	H
S144	Emel Yücel	Bakliyat atık sularının prebiyotik özelliklerinin ...	H	?	E	H
S145	Betül Karslıoğlu	Gıdalarda polisiklik aromatik hidrokarbon ...	E	?	E	H
S146	Selen Seyhan	Nar kabuğu hakkında bir inceleme	E	E	H	H
S147	Melike Sadak	Gıda Atıklarının değerlendirilme olanakları	E	?	E	H
S148	Arzucan Yalçın	Yabani labada (Rumex spp.) bitkisinden elde ...	E	?	E	H
S149	Banu Akgün	Moleküler baskılanmış polimerlerin gıda alanında ...	E	?	E	H
S150	Tuba Seçmen	Farklı doz salisilik asit uygulamalarının 'Red Glope' ...	E	H	E	H
S151	Nihal Güzel	Nar kabuğu fenolik bileşenlerinin geleneksel ve ...	E	H	E	H
S152	Birsen Yılmaz	Tüketicilerin organik gıda satın alma tutumları ...	E	H	H	H
S153	Selen Akbulut	Gıdalara ambalaj malzemelerinden olası ...	E	E	E	H
S154	Nilgün Öncül	Taze sığır etinde laktokoksin Bz'nin <i>Escherichia</i> ...	E	H	E	H
S155	Zerrin Yüksel	Laktöz hidrolize süt reçelinin fizikokimyasal ...	E	H	E	H
S156	Elif Atay	Gıdalarda patojen tespitinde yeni nesil ...	E	G	H	H
S157	Mehmet Torun	Öğütme derecesi ve depolama koşullarının Türk ...	E	H	H	H
S158	Işıl Işık	Kakaolu fındık kremasında yağsız süt tozu ...	H	?	H	H
S159	Özgün Özinarlı	Darbeleri elektrik alan uygulamasının ayva ...	H	?	H	H
S160	Gülten T. Gündüz	Bazı esansiyel yağların turunç suyu ile birlikte ...	E	H	E	H
S161	Ebru Melekoğlu	Sağlıklı besin seçimi dersinin üniversite ...	E	H	H	H
S162	H. Betül Yeler	Gıdalardan biyoaktif bileşiklerin eldesinde yeşil ...	E	H	H	H
S163	Elif Atay	Timokinonun farklı çörek otu ürünlerindeki ...	E	E	E	H

Bildiri No	Sorumlu Yazar	Bildiri Adı	Kontrol Edilmiş Dosya Gönderildi mi?	Tam Metin?	Kayıt Ücreti	PP Gönderildi mi?
S164	Pelin Baltacı	Bir vakıf üniversitesi çalışanlarının gıda kaybı ...	E	E	E	H
S167	Feramuz Özdemir	Aynı çay klonundan üretilen yeşil, oolong ...	H	?	H	H
S168	Tansu Taşpınar	Yoğurt bileşiminin zenginleştirilmesine yönelik ...	H	G	H	H
S169	Tansu Taşpınar	Laktöz intoleransına sahip tüketicilere yönelik ...	H	G	H	H
S170	Serpil Tural	Et ve et ürünlerinin ambalajlanmasında ...	E	H	H	H
S171	Hatice Hayat Girgin	Vakumlu emdirme yöntemiyle probiyotik ...	E	?	E	H
S172	Hümeyra Ç.Babaoğlu	Tuzlu muffin üretiminde doğal koruyucu ve ...	E	?	E	H
S173	Gizem Çiftçi	Şeker ikamelerinin dolgu kremlerinde ısıl ...	E	?	H	H
S174	Fulya Harp Çelik	Gıda endüstrisinde zeytin yaprağı kullanım alanları	E	H	E	H
S175	K. Sultan Ö. Bilici	Probiyotik <i>Lactobacillus acidophilus</i> 'un ...	E	?	H	H
S176	Demet Apaydın	Farklı haşhaş çeşitlerinin aflatoksin A, toplam ...	E	?	H	H
S177	Esra Duran	Tam buğday ve işlenmesi ile elde edilen ...	E	?	H	H
S178	Zehra Durak	Mikroalga destekli dondurarak kurutma ...	H	?	H	H
S179	Kübra Gülşen	Türkiye'de yaygın olarak tüketilen bitkisel ...	E	H	H	H
S180	Hümeyra İspirli	Farklı gıdalardan izole edilen laktik asit ...	E	H	E	H
S181	Cansu Ekin Bonacina	Çemen otu tohumu müsilajının fonksiyonel ...	H	H	H	H
S182	Melis Tığ	Ekmek atıklarından biyoprosesler aracılığıyla elde ...	H	H	H	H
S183	Mustafa Dedeoğlu	Fonksiyonel bir ürün: Buğday çimi ve potansiyel ...	H	H	H	H