

## Türkiye 14. Gıda Kongresi Bildiri Programı

| Saat        | 19 Ekim 2022                            | 20 Ekim 2022                            | 21 Ekim 2022                            |
|-------------|---|---|---|
| 09.00-10.00 | Oturum 11                               | Oturum 21                               | Oturum 31                               |
| 10.00-10.15 | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        |
| 10.15-11.15 | Oturum 12                               | Oturum 22                               | Oturum 32                               |
| 11.15-11.30 | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        |
| 11.30-12.30 | Oturum 13                               | Oturum 23                               | Oturum 33                               |
| 12.30-13.00 | Öğle Yemeği Arası<br>ve Poster Sunuları | Öğle Yemeği Arası<br>ve Poster Sunuları | Öğle Yemeği Arası<br>ve Poster Sunuları |
| 13.00-14.00 | Oturum 14                               | Oturum 24                               | Oturum 34                               |
| 14.00-14.15 | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        |
| 14.15-15.15 | Oturum 15                               | Oturum 25                               | Oturum 35                               |
| 15.15-15.30 | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        |
| 15.30-16.30 | Oturum 16                               | Oturum 26                               | Oturum 36                               |
| 16.30-16.45 | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        | Çay/ Kahve Arası                        |
| 16.45-17.45 | Oturum 17                               | Oturum 27                               | Oturum 37                               |
| 18.30-20.00 |   | Sanal Gala Yemeği                       |   |

-20 Ekim 2022 tarihinde 18.30-20.00 arasında sanal bir gala yemeği yapacağız. Dinleyicilerimiz, oturum başkanlarımız dahil olmak üzere hepimiz sanal ortamda buluşacağız.

### SÖZLÜ SUNULAR

| Oturum no | Sorumlu yazar ve bildiri başlığı   |
|-----------|--|
| Oturum 11 | 19 Ekim 2022; 09.00-10.00 Açılış ve Beslenme<br>Oturum Başkanı: Dr. Handan Baysal<br>Açılış Konuşması: Prof. Dr. Kadir Halkman<br>S101; Y. Birol Saygı; Dikkatli (mindful) yemek yemek.<br>S102; Merve Karabıyıköğlü; Sürdürülebilir protein kaynakları olarak ...<br>S161; Ebru Melekoğlü; Sağlıklı besin seçimi dersinin üniversite ...  |
| Oturum 12 | 19 Ekim 2022; 10.15-11.15 Beslenme<br>Oturum Başkanı: Dr. K. Emre Gerçekaslan<br>S169; Tansu Taşpınar; Laktoz intoleransına sahip tüketicilere yönelik ...<br>S177; Esra Duran; Tam buğday ve işlenmesi ile elde edilen ...<br>S188; Beyza Arı Gedik; Akdeniz diyetine karşı diyet ürünlerle beslenme ...<br>S189; Şebnem Şimşek; Gıdaların antidiyabetik etkisinin in vitro ... |
| Oturum 13 | 19 Ekim 2022; 11.30-12.30 Gıda Güvenliği<br>Oturum Başkanı: Dr. Fatma Öztürk<br>S106; Erhan İç; Gıdaların dış yüzeylerinin mikrobiyel ...<br>S109; Abdullah Akgün; Gıda yoluyla taşınan virüsler ve solunum yolu ...<br>S110; Güven Gülbaz; Çikolata içeriğindeki kuruyemişlerin total aflatoksin ...<br>S130; Esra Şentürk; Ev tipi doğal antimikrobiyel ajanların gıda ...     |
| Oturum 14 | 19 Ekim 2022; 13.00-14.00 Gıda Güvenliği<br>Oturum Başkanı: Dr. Murat Velioğlü<br>S128; Hacer Aslan; Nanoteknolojik ürünlerin biyofilmler üzerine etkisi.<br>S136; Murat Kavruk; Türkiye'de tespit edilen gıda taşıyıcı verilerinin ...<br>S153; Selen Akbulut; Gıdalara ambalaj malzemelerinden olası ...<br>S156; Elif Atay; Gıdalarda patojen tespitinde yeni nesil ...       |

|           |  |
|-----------|--|
| Oturum 15 | 19 Ekim 2022; 14.15-15.15 Gıda Mikrobiyolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Gökçe Polat<br>S108; Deniz Koçan; <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ssp. <i>boulardii</i> ile ...<br>S123; Aslı Yıldırım; Laktik asit bakterilerinde CRISPR/Cas sistemi ve ...<br>S127; Z. Tuğçe T. Önal; Gıda kaynaklı patojen mikroorganizmaların ...<br>S129; Seda Seyirt; Probiyotik mayalar.  |
| Oturum 16 | 19 Ekim 2022; 15.30-16.30 Gıda Mikrobiyolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Selin Kalkan<br>S133; Gülsüm Atasoy; Fresh-cut gıdalarda yüzey dekontaminasyon ...<br>S154; Nilgün Öncül; Taze sığır etinde laktokoksin Bz'nin <i>Escherichia</i> ...<br>S160; Buse Durmaz; Bazı esansiyel yağların turunç suyu ile birlikte ...<br>S186; Esra A. Soykut; <i>Listeria monocytogenes</i> türlerinin faj ile inhibisyonu.    |
| Oturum 17 | 19 Ekim 2022; 16.45-17.45 Gıda Katkıları<br>Oturum Başkanı: Dr. Aslı Yorulmaz<br>S113; Çağla Ulubaş; Süt yağından lezzet katkısı eldesi ve enzim ...<br>S137; Badegül Sarıkaya; Gıdalarda jelatin taşımasını tespit edebilecek DNA ...<br>S173; Burcu Utku; Şeker ikamelerinin dolgu kremalarında ısıt ...<br>S174; Fulya H. Çelik; Gıda endüstrisinde zeytin yaprağı kullanım alanları.                         |
| Oturum 21 | 20 Ekim 2022; 09.00-10.00 Fonksiyonel Gıdalar<br>Oturum Başkanı: Dr. İlker Akoğlu<br>S142; Selen Seyhan; Jerez (Sherry) sirkesi.<br>S181; Cansu Ekin Bonacina; Çemen otu tohumu müsilağının fonksiyonel ...<br>S183; Mustafa Dedeoğlu; Fonksiyonel bir ürün: Buğday çimi ve potansiyel ...   |
| Oturum 22 | 20 Ekim 2022; 10.15-11.15 Tahıl Teknolojisi, Bitkisel Yağ Teknolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. İrem Damar<br>S107; İrem Saka; Tahıl ürünlerinde mikrofludizasyon uygulamaları.<br>S112; Gamze Üçok; Ekmek mayası solüsyonlarına uygulanan ultrason ...<br>S141; Sema Çelik; Vinterizasyon aşamasında açığa çıkan yağlı ...<br>S179; Kübra Gülşen; Türkiye'de yaygın olarak tüketilen bitkisel ...                  |
| Oturum 23 | 20 Ekim 2022; 11.30-12.30 Süt Teknolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Gizem Özlük<br>S118; Özlem Uğurlu; Kazein hidrolizatlarının üretilmesinde alcalase ...<br>S121; E. Betül Bolat; Tek aşamalı üretim tekniği ile enzim modifiye ...<br>S126; Ebru Yılmaz; Enzim modifiye peynir üretiminde ultrases ...<br>S132; Pelin Erdem; Türkiye'nin farklı bölgelerinde klasik yöntemle ...                                 |
| Oturum 24 | 20 Ekim 2022; 13.00-14.00 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Mehmet Torun<br>S146; Selen Seyhan; Nar kabuğu hakkında bir inceleme.<br>S151; Nihal Güzel; Nar kabuğu fenolik bileşenlerinin geleneksel ve ...<br>S159; Özgün Özinarlı; Darbeli elektrik alan uygulamasının ayva ...<br>S187; Ebru Bayrak; Zeytin ( <i>Olea europaea</i> L.) yaprağındaki fenolik ...                           |
| Oturum 25 | 20 Ekim 2022; 14.15-15.15 Fermantasyon Teknolojisi, Gıda Biyoteknolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Aybüke Karaoğlan<br>S138; Aylin K. Altınbaş; Geleneksel turşulardan izole edilen laktik asit ...<br>S140; Özgül Yazar; Mikrobiyal vitamin üretiminde biyoteknolojik ...<br>S143; Pelin Taş; Balın botanik kökenin belirlenmesinde ...<br>S144; Emel Yücel; Bakliyat atık sularının prebiyotik özelliklerinin ... |
| Oturum 26 | 20 Ekim 2022; 15.30-16.30 Gıda Biyoteknolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Deniz Koçan<br>S148; Arzucan Yalçın; Yabani labada ( <i>Rumex</i> spp.) bitkisinden elde ...<br>S180; Hümevra İspirli; Farklı gıdalardan izole edilen laktik asit ...<br>S182; Melis Tığ; Ekmek atıklarından biyoprosesler aracılığıyla elde ...<br>S184; Meltem Gelen; Kahve üretimi ve tüketimi sonucu oluşan atıklar ...                |

|           |   |
|-----------|---|
| Oturum 27 | 20 Ekim 2022; 16.45-17.45 Gıda Biyoteknolojisi, Geleneksel Gıdalar<br>Oturum Başkanı: Dr. Asya Çetinkaya<br>S124; Selin Akbaş; Bakteriyofaj tabanlı biosenörler.<br>S172; Hümeysra Ç. Babaoğlu; Tuzlu muffin üretiminde doğal koruyucu ve ...<br>S125; Işıl Var; Adana kebab tüketiminde algılanan riskler.<br>S155; Zerrin Yüksel; Laktoz hidrolize süt reçelinin fizikokimyasal ...                 |
| Oturum 31 | 21 Ekim 2022; 09.00-10.00 Gıda Kimyası<br>Oturum Başkanı: Dr. Eda D. Soncu<br>S116; Aysun Altınyüzük; Enzim modifiye peynirin üretim sürecinde ...<br>S117; Sevgin Dıblan; Maillard reaksiyon ürünleri olarak protein- ...<br>S122; Sevgin Dıblan; Zirai atıklardan doğal nanokristal selüloz eldesi ...<br>S145; Betül Karşlıoğlu; Gıdalarda polisiklik aromatik hidrokarbon ...                     |
| Oturum 32 | 21 Ekim 2022; 10.15-11.15 Gıda Kimyası<br>Oturum Başkanı: Dr. Elif Yolaçaner<br>S149; Banu Akgün; Moleküler baskılanmış polimerlerin gıda alanında ...<br>S158; Işıl Işık; Kakaolu fındık kremasında yağsız süt tozu ...<br>S162; H. Betül Yeler; Gıdalardan biyoaktif bileşiklerin eldesinde yeşil ...<br>S190; Aysun Yücepe; Chlorella vulgaris Mikroalginden Proteinlerin ...                      |
| Oturum 33 | 21 Ekim 2022; 11.30-12.30 Gıda Kimyası<br>Oturum Başkanı: Dr. Cansu Ekin G. Bonacina<br>S111; Esra Koca; Modifiye nişasta tabanlı filmler.<br>S119; Pelin Salum; Gıda endüstrisinde kullanılan monomerik ...<br>S120; Pelin Salum; Emülsiyon damlacık boyutlarının belirlenmesinde ...<br>S167; Feramuz Özdemir; Aynı çay klonundan üretilen yeşil, oolong ...  |
| Oturum 34 | 21 Ekim 2022; 13.00-14.00 Gıda Muhafaza, Gıda ve Çevre<br>Oturum Başkanı: Dr. M. Sılanur Yılmaz<br>S114; Mithat Kurban; Mikroenkapsüle krema tozunun fiziksel ...<br>S150; Tuba Seçmen; Farklı Doz Salisilik Asit Uygulamalarının ...<br>S157; Mehmet Torun; Öğütme derecesi ve depolama koşullarının Türk ...<br>S147; Melike Sadak; Gıda Atıklarının değerlendirilme olanakları.                    |
| Oturum 35 | 21 Ekim 2022; 14.15-15.15 Yeni Teknolojiler ve Yeni Gıdalar, Gıda ve Sağlık<br>Oturum Başkanı: Dr. Türkan K. Mutlu<br>S103; Naciye Kutlu; Gıdalardaki biyoaktif bileşiklerin ohmik ısıtma ...<br>S139; Hilal Meral; Medikal gıdalar.<br>S163; Elif Atay; Timokinonun farklı çörek otu ürünlerindeki ...<br>S168; Tansu Taşpınar; Yoğurt bileşiminin zenginleştirilmesine yönelik ...                  |
| Oturum 36 | 21 Ekim 2022; 15.30-16.30 Ambalaj, Fonksiyonel Gıdalar, Gıda Sosyolojisi<br>Oturum Başkanı: Dr. Ahmet Akköse<br>S105; N. Sevim Derdiçok; Gıdaların statü ifadesine dönüşmesi ve ...<br>S170; Serpil Tural; Et ve et ürünlerinin ambalajlanmasında ...<br>S171; H. Hayat Girgin; Vakumlu emdirme yöntemiyle probiyotik ...<br>S152; Birsen Yılmaz; Tüketicilerin organik gıda satın alma tutumları ... |
| Oturum 37 | 21 Ekim 2022; 16.45-17.45 Gıda Sosyolojisi, Kapanış<br>Oturum Başkanı: Dr. Esra A. Soykut<br>S134; Mehmet Ergün; Gıda güvenliği açısından 'helâlen tayyiben' ...<br>S135; Mehmet Ergün; İslâm hukuku bağlamında güvenli gıda meselesi ...<br>S164; Pelin Baltacı; Bir vakıf üniversitesi çalışanlarının gıda kaybı ...<br>Kapanış; Prof. Dr. Kadir Halkman  |

## POSTER SUNULARI

Poster sunuları 3 oturum olarak 12.30-13.00 arasında yapılacaktır. Her oturumdaki posterler saat 11.00'de düzenleme kurulu tarafından elektronik ortamda yayımlanacaktır. Poster sahipleri,12.30-13.00 arasında kongreye elektronik olarak bağlanmalıdırlar.

|            |  |
|------------|--|
| Oturum P11 | <p>19 Ekim 2022; 12.30-13.00<br/>Beslenme, Gıda Güvenliği, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Katkıları</p> <p>P104; Sultan Albayrak; Doğal bir mineral kaynağı "Doğal maden suyu".<br/>P107; Bahar Şimşek; Gıdalarda doğal renk maddeleri.<br/>P109; Ali Bal; Piyasadan toplanan doğal mineralli suların ...<br/>P112; Hande Y. Çelik; Farklı kabartıcı ajanların ve kombinasyonlarının ...<br/>P113; Selin Kova; Metal oksit nanopartikül içeren yenilebilir filmlerin ...<br/>P120; Mehmet Ali Oçkun; Piyasada melisa (<i>Melissa officinalis</i> L.) olarak ...<br/>P126; Ayşe Nur Yaprak; Çiğ sebzelerde <i>E. coli</i> kontaminasyonun ....<br/>P128; Andaç Koç; Bitki kökenli aromatik doğal sakızlar ve ...<br/>P131; Aysu Besler; Sürdürülebilir beslenmeyle gelişen bir beslenme ...<br/>P132; Aysu Besler; Farklı ticari sirkelerin antibakteriyel etkisinin ...<br/>P134; Hatice Gündüz; Gıda işletmelerinde biyofilm sorunu ve bakteriyofaj ...<br/>P135; Fatih Akyüz; Diyabetik hastalara yönelik doğal gıda katkı ...<br/>P136; Fatih Akyüz; Raf ömrü geçmiş ekmek çeşitlerinden elde ...<br/>P139; Gufran Hecco; Bakla ve gıda endüstrisinde kullanımı.<br/>P140; Şeniz K. Çiçek; Farklı ısıtma işlem uygulamalarının soğukta ...<br/>P141; Gülbahar Şahin; Çay üretim süreci atıklarının fonksiyonel gıda ...</p> |
| Oturum P21 | <p>20 Ekim 2022; 12.30-13.00<br/>Fonksiyonel gıdalar, tahıl teknolojisi, bitkisel yağ teknolojisi, süt teknolojisi, meyve sebze işleme teknolojisi, fermantasyon teknolojisi, gıda biyoteknolojisi</p> <p>P101; Özge K. Ilıkkan; CRISPR-Cas sisteminden yararlanarak ...<br/>P103; Burcu Yiğit; Gıdalarda akıllı ambalaj uygulamaları ve gıda ...<br/>P105; Abdullah Akgün; Peynir üretiminde membran ayırma teknolojisi ...<br/>P108; Esra Uğur; Süte uygulanan farklı işlem ve farklı enzimlerin ...<br/>P110; Pelin Ertürkmen; Safra tuzu hidrolaz (BSH) enzimi aktivitesinden ...<br/>P111; Özlem Uğurlu; Farklı süt karışımlarıyla elde edilen Antep ...<br/>P114; Selin Kova; Antep fıstığı yağının kalite özellikleri.<br/>P115; Hilal Meral; Şeftali posasından elde edilen karotenoid ...<br/>P116; Gökçe Ersoy; Kek Üretiminde Probiyotik <i>Bacillus clausii</i> ...<br/>P129; Hülya Balcı; Bitkisel yağ ve protein kaynağının krem şanti ...</p>   |
| Oturum P31 | <p>21 Ekim 2022; 12.30-13.00<br/>Gıda kimyası, gıda muhafaza, gıda ve çevre, yeni teknolojiler ve yeni gıdalar, ambalaj</p> <p>P117; Bihter Çiftçi; Yulaftan farklı tatlılık derecelerinde yulaf şurubu ...<br/>P118; Cennet A. Tuncer; Gıdaların biyoaktif maddeler ile ...<br/>P119; Yasemin Kızılaslan; Siyez buğdayından zenginleştirilmiş filizlerin ...<br/>P121; Ali Emre Andaç; Bezelye esaslı süt üretimi: Farklı ön işlemlerin ...<br/>P122; Meral Kaygısız; İnovatif bir ürün: "Renkli prebiyotik eritme peyniri" ...<br/>P123; Ekin Cabulat; Bakla (<i>Vicia faba</i>) sütünden vegan dondurma ...<br/>P124; Merve Kahraman; Amarant bitkisinin unlu mamüllerde kullanımı<br/>P125; Figen Gül; Marshmallowun mikroskop altında görüntülenmesi ...<br/>P127; Gülhadiye Efe; Sığır kolostrumu ve kolostrum tozu üretimi.<br/>P130; Ayşen Can; Aronyalı kefir.<br/>P133; Özer Atıl; Durum / yumuşak buğday unları karışımı ile ...<br/>P137; Ayşe Sena Köseoğlu; İçme sularında azotlu bileşiklerin (amonyum, ...</p>   |