



5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı (24-26 Kasım 2022)



1. GÜN (24 KASIM 2022)

ACILIS

10:00-10:05	Doç. Dr. Gülşah ÖZCAN SİNİR (Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Kongre Sekreteryası)
10:05-10:10	Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU (Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Kongre Başkanı)
10:10-10:15	Yaşar ÜZÜMCÜ (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı)
10:15-10:20	Baki Remzi SUIÇMEZ (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı)
10:20-10:25	Dr. Metin TÜRKER (TAGEM Genel Müdürü)
10:25-10:30	Prof. Dr. İlhan TURGUT (Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı)
10:30-10:35	Prof. Dr. Arif KARADEMİR (Bursa Teknik Üniversitesi Rektörü)
10:35-10:40	Prof. Dr. A. Saim KILAVUZ (Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü)

10:50-11:00 ARA

1. OTURUM

11:00-11:40	Çağrılı Bildiri - Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU Coğrafi İşaretler; Dünya, AB ve Türkiye Uygulamaları, Sorunlar ve Çözüm Önerileri	Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YUCİTA)
-------------	--	--

11:40-13:00 ÖĞLE ARASI

2. OTURUM

13:00-13:05	Moderatör: Prof. Dr. Ö. Utku COPUR	
13:05	Kurutulmuş Tavuk Göğüs Eti Üretimi ve Geleneksel Gıda Olan Uşak Tarhanası İle Birleşiminin İncelenmesi	<u>Kıvılcım Ates</u> , Yağmur Dönmez Kara
13:17	Tarhana Fermantasyonunda Turşu Suyu Kullanımı	<u>A. Kadir Halkman</u>
13:29	Tam Buğday Unu Tarhanasından Üretilen Tarhana Cipslerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri	Ayşe Neslihan Dündar, Kübra Uzuner, <u>Adnan Fatih Dağdelen</u> , Furkan Türker Sarıcaoğlu, Oya İrmak Şahin, Ayşegül Yüksel
13:41	Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanan Bursa Göçmen Tarhanasının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Karakterizasyonu	<u>Özlem Işık Doğan</u> , Remziye Yılmaz
13:53	Soru ve tartışma	

14:00-14:10 ARA

3. OTURUM

14:10-14:15	Moderatör: Prof. Dr. Esra ÇAPANOĞLU	
14:15	Geleneksel Fonksiyonel Türk Fermente İçeceği Hardaliye	<u>Özlem Yalçınçırav</u>
14:27	Ultrasonik Ekstraksiyon ve Geleneksel İnfüzyon Yöntemlerinin Tıbbi ve Aromatik Bitkilerden Üretilen Şerbet Üzerine Etkisinin İncelenmesi	<u>Ebru Yılmaz</u> , Senanur Durgut, Kemal Özdemir, Canan Ece Tamer, Vildan Uylaşer, Oya Kaçar
14:39	Geleneksel Şerbetin Sebze Suları İle Zenginleştirilmesi	<u>Sevma Alime Bakırcı</u> , Ayşe Selin Özgören, Gülşah Özcan Sinir, Ömer Utku Çopur
14:51	Tarihten Gelen Geleneksel Şifa: Mesir Macunu	<u>Zevnep Cesur</u> , Erdoğan Küçüköner
15:03	Soru ve tartışma	

15:10-15:20 ARA

4. OTURUM

15:20-15:25	Moderatör: Prof. Dr. Selman TÜRKER	
15:25	Malatya Yöresinde Geleneksel Olarak Yapılan Kayısı Ürün; Kayısı Tarhana	<u>Mustafa Kaplan</u> , Remzi Kokargül, Sevgi Eskigün, Mehmet Çalışkan, Harun Dıraman
15:37	Keçiboynuzu Bazlı Bar Formülasyonlarının Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi	<u>Sevil Cıkrıkçı Erünsal</u> , Sema Kuşcu
15:49	Havuç-Kırmızıbiber Pestilinde Biyoaktif Bileşenlerin İn Vitro Biyoerişilebilirliği ve Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi	<u>Azime Özkan Karabacak</u> , Ömer Utku Çopur
16:01	Kestane Kabuğu İlavesi İle Üretilen Eriştelere Bazı Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi	<u>Betül Kartal</u> , Aylin Kumsar, Tevhide Atlı
16:13	Soru ve tartışma	

16:20-16:30 ARA

5. OTURUM

16:30-16:35	Moderatör: Prof. Dr. Sedat VELİOĞLU	
16:35	Geleneksel Maraş Kara Sucuğunun Üretimi ve Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Çalışma	<u>Ayşe Burcu Atalay</u>
16:47	Geleneksel ve Sağlıklı Bir Atıştırmalık: Çiğirdik	<u>Ayşe Sena Engin</u> , Özgür Ceylan, Songül Kılınç Şahin, Gamze Karayel İncili
16:59	Nar Suyu İle Hazırlanmış ve Nar Kabuğu Ekstraktı İle Zenginleştirilmiş "NarMacun" Üretimi	<u>Zehra İrem Yıldız</u> , Ayşe Neslihan Dündar, Adnan Fatih Dağdelen, Furkan Türker Sarıcaoğlu, Kübra Uzuner
17:11	Geleneksel Olarak Tüketilen Atıştırmalıklarda Duyusal Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi	<u>Handan Dikvokus</u> , Pınar Şahin Dilmenler, Perihan Yolci Ömeroğlu
17:23	Soru ve tartışma	



5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı (24-26 Kasım 2022)



2. GÜN (25 KASIM 2022)

1. OTURUM

09:00-09:05

Moderatör: Prof. Dr. Seval Sevgi KIRDAR

- 9:05 Geleneksel Gıdalar ve Gıda Etiği
9:17 Geleneksel Gıdalarda Coğrafi İşaretlemenin Önemi
9:29 Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri: Genel Bakış, Piyasa Yapısı ve Coğrafi İşaretleme
9:41 Geleneksel Gıdalarda Sorunlar ve Çözüm Önerileri
9:53 Coğrafi İşaretlerde Denetim Başarısını Artırmanın Yolları ve Denetim Maliyeti
10:05 Soru ve tartışma

Mustafa Evren, R.Petek Ataman, Buse Yegin
Kübra Subaşı, Göksel Tırpancı Sivri, Murat Taşan
Kürsad Albayrak
Dilara Sena Duman, Ahmet Doğan Duman, Mustafa Didin
Sertaç Dokuzlu, İrem Söyler, Sultan Er

10:10-10:20 ARA

2. OTURUM

10:20-10:25

Moderatör: Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAN ÇAKMAKÇI

- 10:25 Tarhananın Fonksiyonel Bileşenlerce Zenginleştirilmesi
10:37 Andız Pestilinin Konveksiyonel ve Geleneksel Yöntemle Üretilmesine Yönelik Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi
10:49 Gıda Matrisinin Sübdeki Fenolik Bileşiklerin Biyoerişilebilirliğine Olan Etkisinin İncelenmesi
11:01 Bursa Keles Yöresinin Geleneksel Şıfa Kaynağı Çam Kozalağı Pekmezi
11:13 Tahin Helvalarının Gıda Güvenliği İçin Risk Analizlerinin Tespiti Üzerine Bir Çalışma
11:25 Soru ve tartışma

Merve Sabuncu, Dilek Dülger Altner, Yasemin Şahan
Sümevra Bilgin Dürük, Göksel Tırpancı Sivri, Ömer Öksüz
Nurdan Özdemirli, Senem Kamiloğlu Beştepe
Tülay Elal Mus, Elif Yıldız, Figen Çetinkaya
Nurdan Yapar, Derya Kanbur, İbrahim Kartaloğlu, Ersin Aydemir, Osman Sağdıç

11:30-11:40 ARA

3. OTURUM

11:40-11:45

Moderatör: Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA

- 11:45 Antik Kuyulardan Soframıza Gelen Lezzet " Elmalı Söğle Tulum Peyniri"
11:57 Kefir Fermantasyonu Sırasında Mikrobiyel ve Kimyasal Değişimin İzlenmesi
12:09 Tereyağ-Bal Karışımlarının Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi
12:21 Unutulmuş Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla Hardımya Örneği
12:33 Soru ve tartışma

Seval Sevgi Kırdar
Emel Sayın Yatık, Aynur Gül Karahan
Fatih Bildik, Filiz Altay
Gamze Karayel İncili, Songül Kılınç Şahin, Özgür Ceylan, Ayşe Sena Engin

12:40-13:30 ÖĞLE ARASI

4. OTURUM

13:30-13:35

Moderatör: Prof. Dr. Mustafa ŞENGÜL

- 13:35 Geleneksel Ekşi Hamur Mikrobiyotasının Karakterizasyonunda DNA Markör Yöntemlerinin Kullanımı
13:47 Geleneksel Gıdalarda İzlenebilirlik için Biyosensör Kullanımı: Laktat Biyosensörü Çalışması Örneği
13:59 Kolesterol asimilasyonu olan probiyotik L. plantarum ve L. paracasei ile yapılan beyaz peynirlerin özelliklerinin belirlenmesi
14:11 Karaburun Kopanisti Peyniri
14:23 Soru ve tartışma

Furkan Aydın, Yeşim Aktepe, İbrahim Çakır
Özüm Özoğlu, Aytekin Uzunoğlu, Mihriban Korukluoğlu, Evrim Güneş Altuntaş
Beste Fırıncioğulları, Zübeyde Öner
Oktay Darcan, Seval Sevgi Kırdar, Dilan Avcı

14:30-14:40 ARA

5. OTURUM POSTER OTURUMU-1

14:40-15:10

Moderatör: Arş. Gör. Taha Turgut ÜNAL

- Karadeniz Mutfak Kültüründen: Pepeçura
Isparta Gülüne Farklı Bir Yaklaşım: Kuru Gül Yapraklı Lokum
Geleneksel Kukuca Tatlısı Üretimi
Geleneksel Fonksiyonel Bir İçecek: Boza
Geçmişten Günümüze Peynir Mirasımız: Akçakatak Peyniri
Bafra Şırası
Şirden Mayası İle Üretilen Geleneksel Peynir: İvrindi Kelle Peyniri
Çanakkale İlinde Yetiştirilen Bayramiç Beyazı Meyvesinin Geleneksel Gıda, Tescil Ve Coğrafi İşaret Olarak Kullanımı
Sütün Enzimatik Koagülasyonu Ve İncir (Ficus Carica) Bitkisinin Geleneksel Peynir Üretiminde Bitkisel Pıhtılaştırıcı Olarak
Geleneksel Gıda Üretiminin Kadının Sosyal Ve Ekonomik Gelişimindeki Yeri
Geleneksel Kavısı Pekmezi

Fevza İrem Akhuy, Gökçen Yıldız
Zevnep Cesur, Erdoğan Küçüköner
Alive Asikkutlu
Gamze Düven, Burçin Bulurman, Sine Özmen Toğay, Aycan Yiğit Çınar
Deniz Aksöz, Tülay Özcan
Mustafa Evren, Buse Yegin
Nihal Kanat, Lütfiye Yılmaz Ersan
Ayça Ayduğan, Çiğdem Uysal Pala
Nurbanu Cesur, Rasim Alper Oral
Merve Kumru
Züleyha Duran, Şule Şahin Kovuk, Sultan Nalçacı, Esin Toparlak, Sinem Gümüşsoy

15:10-15:30 ARA

6. OTURUM PANEL - Geleneksel Gıdaların Gıda Güvenliğini de Sağlayarak Koruma Stratejileri

15:30-15:35

Moderatör: Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER

- 15:35-15:55 Prof. Dr. İbrahim ÇAKIR
15:55-16:15 Şenay EKEN
16:15-16:35 Yük. Müh. Cem KÖSEMECİ
16:35-16:55 Petek ATAMAN
16:55-17:15 Dr. Murat BAYİZİT



5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı (24-26 Kasım 2022)



3. GÜN (26 KASIM 2022)

1. OTURUM

09:00-09:05

Moderatör: Doç. Dr. Selin KALKAN

- 9:05 Gıda Kültürünün Geleneksel Gıdadan Modern Gıdaya Evrilmesinin Oksimoronik Sonuçları
9:17 Farklı Yöntemlerle Zeytin Yaprağının Kurutulması ve Zeytin Yaprağı Tozunun Kraker Üretiminde Değerlendirilmesi
9:29 Yeni Nesil Zeytin Lifli Atıştırılabilir Kraker
9:41 Farklı Kurutma Sıcaklıkları ve Ekstraksiyonların Rheum Ribes Bitkisinin Antimikrobiyal Aktivitesine Etkisi
9:53 Soru ve tartışma

Nedim Albayrak
Tıcan Yılmaz, Hüseyin Demircan, Gökçen Yıldız
Berna Fikriye Erol, Esra Sarıkaya, Didar Üçüncüoğlu
Arzu Akpınar-Bayizit, Pınar Sahin Dilmenciler, Ertürk Bekar

10:00-10:10

ARA

2. OTURUM

10:10-10:15

Moderatör: Dr. Öğretim Üyesi Mustafa EVREN

- 10:15 Tarhananın Besinsel Zenginleştirilmesinde Farklı Unların Kullanımı
10:27 Kestane Unu Kullanılarak Glutensiz Kömbe Üretimi
10:39 Binlerce Yıllık Lezzet: Nar Ekşisi
10:51 Fermente Sebzelerin Endüstriyel Üretim Olanaklarının Değerlendirilmesi
11:03 Bursa İli Uludağ Yöresinden Elde Edilen Fonksiyonel Arı Ürünü Perganın Antimikrobiyal Özelliğinin Belirlenmesi
11:15 Soru ve tartışma

Merve Özbay, Leyla Erul
Yasemin Sahan, Sine Özmen Toğay, Vural Demirci, Pelin Ayaz, Murat Demirci
Gizem Simge Kılınc, Simge Çimen, Neriman Bağdatlıoğlu
Damla Tabak, Elif Belbez, Şule Keyik, Ecenur Önler
Özüm Özoğlu, Ertürk Bekar, Perihan Yolcu Ömeroğlu

11:20-11:30

ARA

3. OTURUM

POSTER OTURUMU-2

11:30-12:00

Moderatör: Arş. Gör. Özüm ÖZOĞLU

- Glutensiz Diyetlerde Geleneksel Gıdalar Ve Bağırsak Mikrobiyotası
Farklı Formülasyon Ve Proses Koşullarının Süt Reçelinin Tekno-Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisi
Su Kefiri
Defne Bitkisinin Geleneksel Gıdalarda Lezzet Arttırıcı Ve Koruyucu Olarak Kullanımı
Bursa Ve Çevresinde Geleneksel Olarak Doğadan Sağlanan Tıbbi Özelliği Olan Yenilebilir Yabani Otlar
Arı Ekmeğinin (Perga) Biyokimyasal Karakterizasyonu
Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Gıdalarda Tescilleme
Kasava, Sorgum Unu Ve Bıyaya Tohumu Tozu Kullanarak Fonksiyonel Glutensiz Ekmek Üretimi
Karamürverin (Sambucus nigra L.) geleneksel gıdalarda kullanımı ve sağlık üzerine etkileri
Fonksiyonel Meyve Atıştırılabilirlikleri Geliştirilmesi Ve Kalite Özelliklerinin İncelenmesi
Zeytinvağlı Kudret Narı Softjel

Leyla Erul, Merve Özbay, Tülay Özcan
Melike Ciniviz, Gökçe Keser
Gökçe Keser, Melike Ciniviz
Esmâ Nur Yılmaz, Rasim Alper Oral
Kemal Özdemir, Kader Akı, Oya Kaçar
Hacer Ergün, Gökçe Taner, Aycan Yiğit Çınar, Yonca Yüceer
Sinem Gümüşsoy, Esin Toparlak
Abakar Kaila Sadie, Kübra Tuluk, Burak Altınel, Şebnem Tavman
Senem Suna, Gülşah Özcan Sinir, Taha Turgut Ünal
Bertuğ Altuğ Arısu, Seher Kumcuoğlu
Fatma Ebru Koç, Yasemin Kızılaslan, Çağlar Kulu

4. OTURUM

KAPANIŞ PANELİ

12:00-12:10

Moderatör: Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU

12:10-12:20

Ramazan BÜLBÜL (TAGEM, Hayvan Sağlığı, Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanı)

12:20-12:30

Serkan DURMUŞ (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı)

12:30-12:40

Fevzi ÇAKMAK (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı)